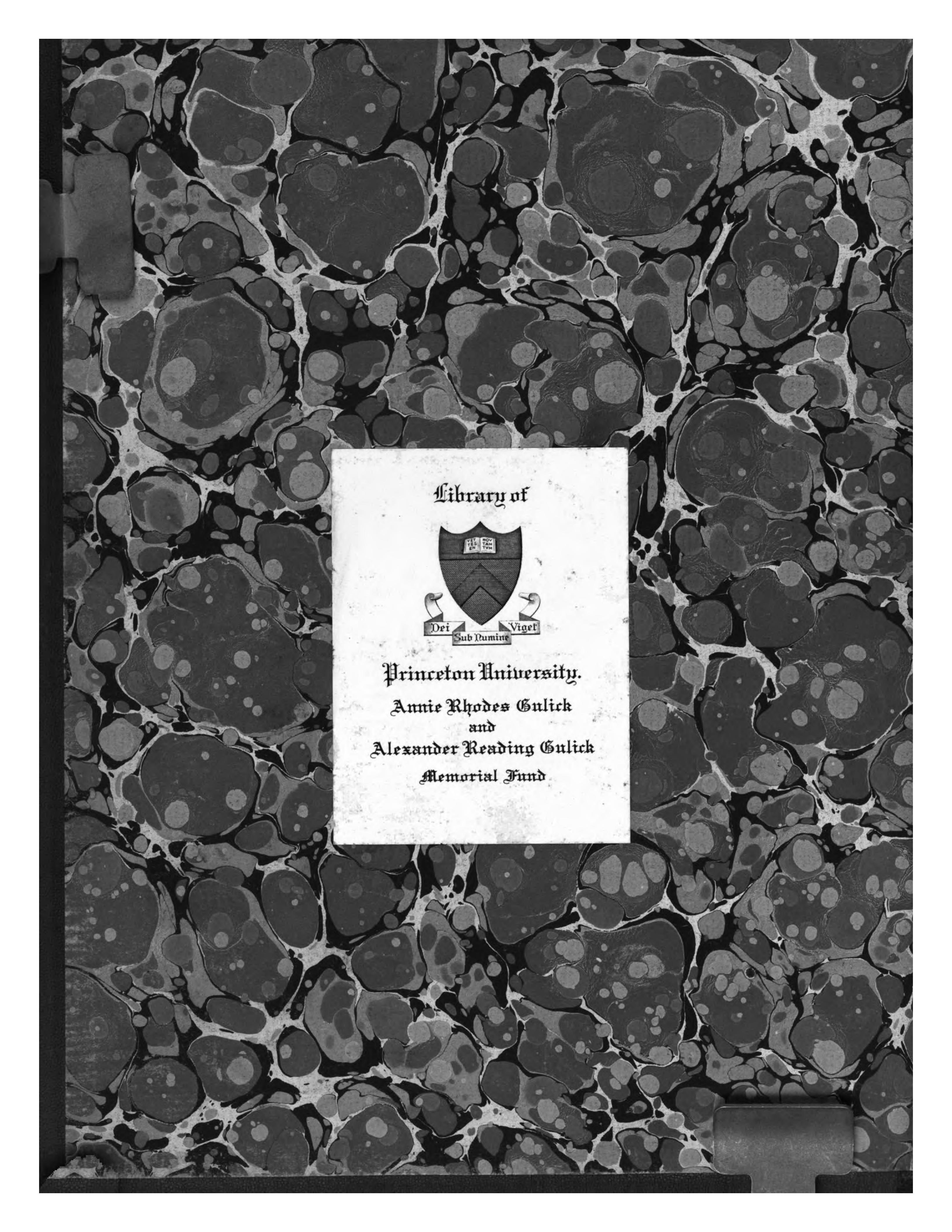
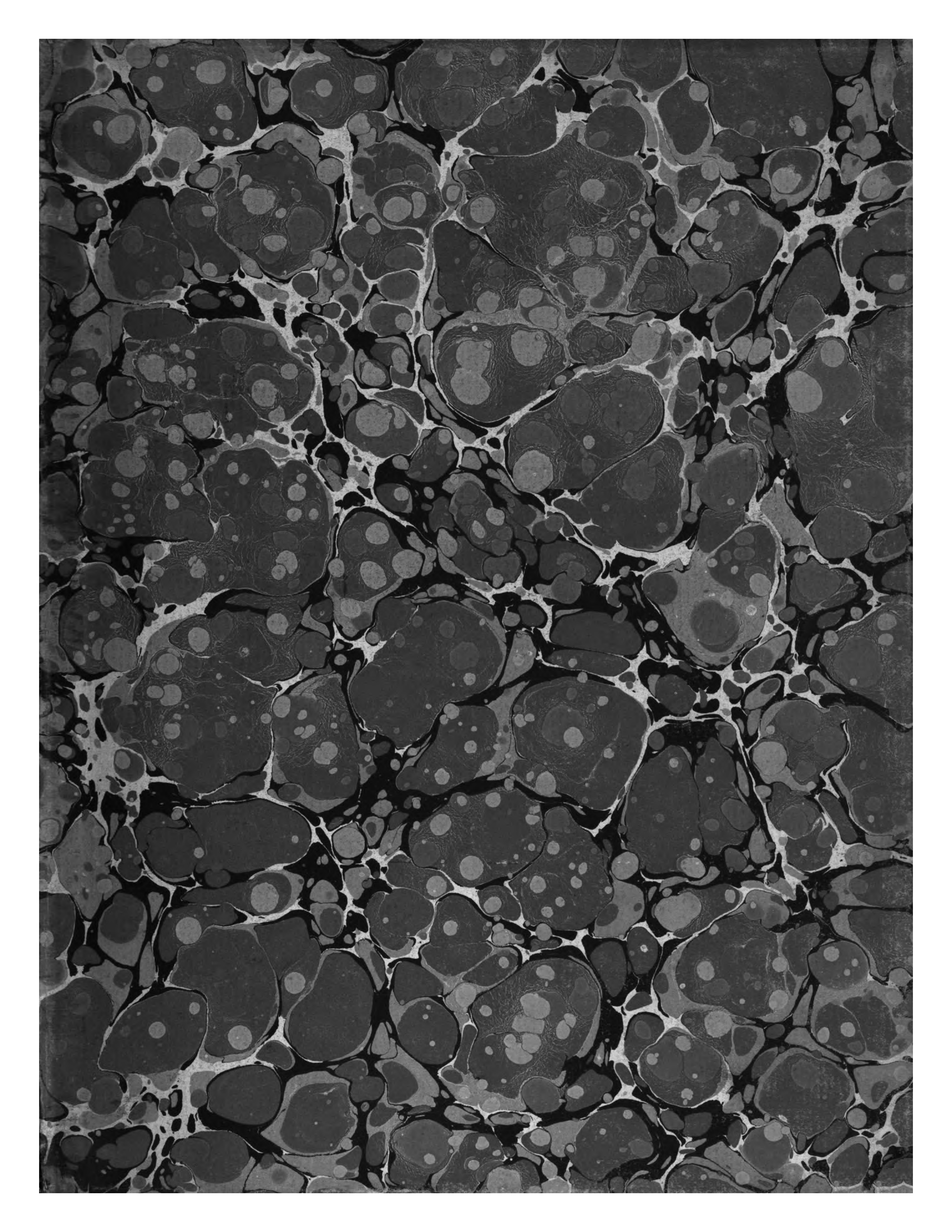
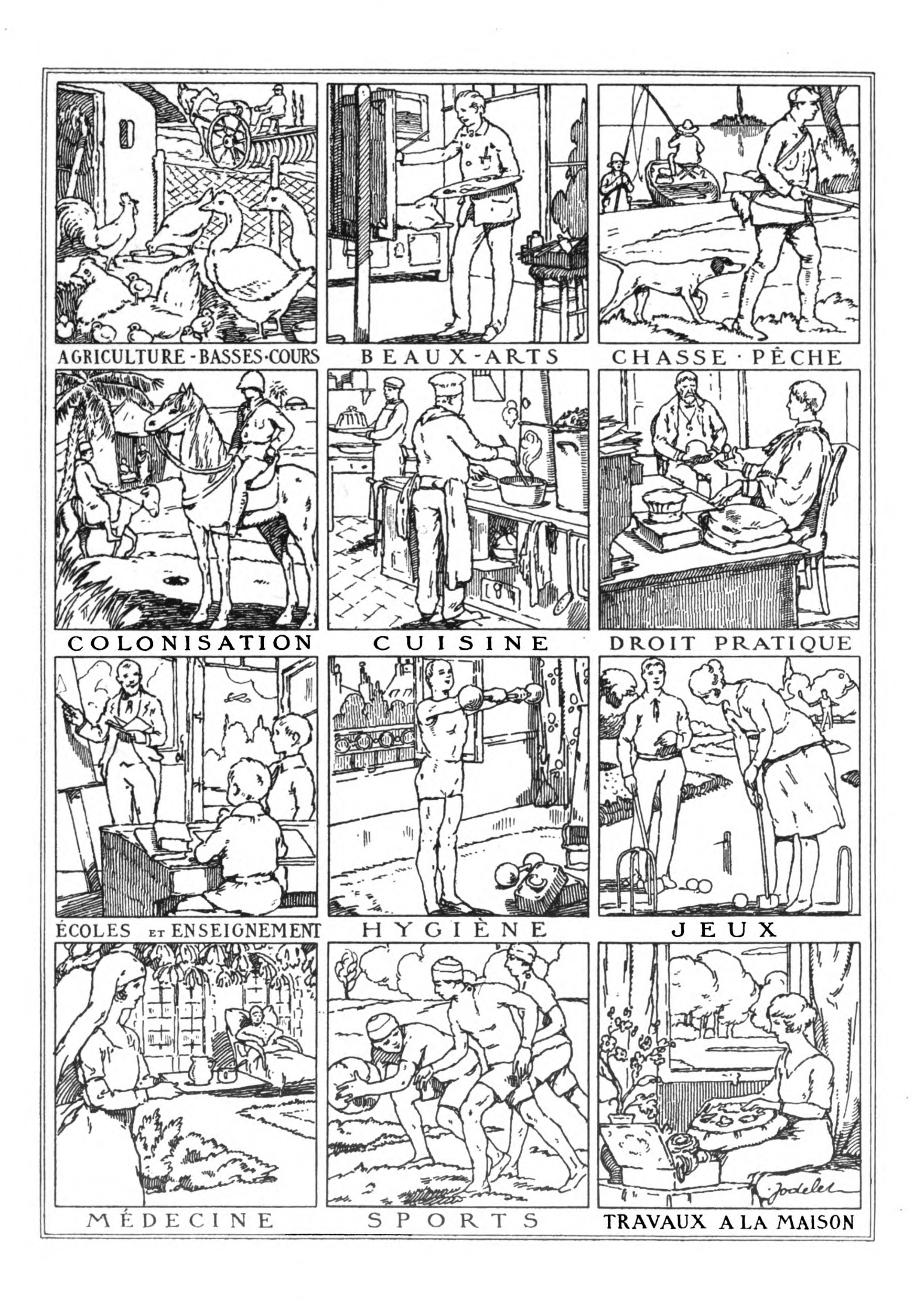
NOUVEAU DICTIONNAIRE DE LA VIE PRATIQUE

HACHETTE


Library of
VE TUS TESTAMENTUM NOVUM
Dei Sub Numine Viget
Princeton University.
Annie Rhodes Gulick
and
Alexander Reading Gulick
Memorial Fund



NOUVEAU DICTIONNAIRE
DE LA VIE PRATIQUE


AGRICULTURE - BASSES-COURS
BEAUX-ARTS
CHASSE · PÊCHE
COLONISATION
CUISINE
DROIT PRATIQUE
ÉCOLES ET ENSEIGNEMENT
HYGIÈNE
JEUX
MÉDECINE
SPORTS
TRAVAUX A LA MAISON
Jodelet

·Bibliothèque Omnium·

NOUVEAU DICTIONNAIRE
DE LA VIE PRATIQUE

AGRICULTURE • ARMÉE • BEAUX-ARTS
CHASSE • COLONISATION • CUISINE • DROIT
PRATIQUE • ÉCOLES ET ENSEIGNEMENT
ÉCONOMIE DOMESTIQUE • HYGIÈNE • JEUX •
LÉGISLATION • MÉDECINE • PÊCHE • RELIGION •
SPORTS • TOURISME • TRAVAUX À LA MAISON

ILLUSTRÉ DE 20 PLANCHES HORS TEXTE
ET DE 5.000 GRAVURES DANS LE TEXTE

H - Z



LIBRAIRIE HACHETTE

NOUVEAU DICTIONNAIRE DE LA VIE PRATIQUE

H

HABITATION (*ARCHIT.*). — *Composition et distribution de l'habitation. || Emplacement. || Orientation. || Distribution. || Aspect extérieur et style. || Décoration de la maison. || La maison fleurie. || Conseils généraux.*

Les indications qu'on trouvera à l'article *Terrain* sont à rappeler, notamment pour l'emplacement à préférer : à la campagne, en effet, l'étendue du terrain permet souvent de choisir. La température de l'air décroît à mesure que l'on s'élève, les montagnes enlèvent à l'air leur humidité, donnant aux régions voisines une radiation solaire plus intense pendant le jour, mais aussi, la nuit, un refroidissement plus vif. Les bords de la mer donnent une température plus égale. Eviter les emplacements humides et surtout le voisinage des marais.

ORIENTATION. — Dans nos régions tempérées, l'exposition au nord donne, en général, une température assez constante, fraîche l'été et froide l'hiver ; son grand inconvénient est le manque d'éclairage direct du soleil, ainsi cette orientation est malsaine, l'humidité ne s'évaporant pas. L'exposition au midi donne, au contraire, de grands écarts de température et des locaux presque inhabitables l'été si la construction ne possède pas des murs épais. L'est jouit de l'insolation matinale, et semble l'orientation à rechercher en France, tandis que l'ouest ne reçoit le soleil qu'à la fin de la journée, échauffant les pièces habitables la nuit. Suivant les localités, les vents de telle ou telle orientation amènent avec eux les pluies ou la sécheresse ; pour Paris, par exemple, les vents d'ouest amènent les pluies de l'Océan, c'est donc une orientation à éviter autant que possible. En résumé, chercher à obtenir une insolation moyenne, est ou ouest, en évitant toutefois le côté des vents pluvieux. Dans l'impossibilité de choisir l'orientation idéale, préférer, pour ouvrir les jours des pièces principales de la maison, le côté qui donne la plus grande étendue d'espaces libres pour l'aération et un éclairage direct par le soleil d'au moins quatre heures par jour. Dans la région moyenne de la France, on peut placer la cuisine au nord ou au nord-est. Les chambres à coucher et les pièces d'habitation constante seraient bien au sud-est, tandis que les pièces de travail, bureau, bibliothèque, pourraient être exposées au nord-est

DISTRIBUTION. — La maison doit être conçue non en vue d'un aspect extérieur, ni d'après un type convenu, mais suivant les nécessités du genre de vie, les goûts, les habitudes, le nombre de ceux qui doivent l'habiter. L'important à étudier est donc le plan horizontal.

Une maison de campagne est d'autant plus commode qu'elle est plus largement pourvue en cabinets de travail, bibliothèques, salles de bain, lingeries, laveries, garde-manger, offices, buanderies, caves, chambres de débarras. Faciliter autant que possible l'accès des différentes pièces, en évitant qu'elles se commandent, d'où nécessité de corridors ou de dégagements ; le salon doit avoir accès direct avec l'antichambre et le vestibule ; la salle à manger peut être prévue communiquant largement avec le salon, de façon à pouvoir ne former qu'une seule pièce avec lui ; il faut tenir compte des nécessités de service, et rapprocher suffisamment la cuisine de la salle à manger, comme aussi de l'entrée pour ouvrir aux visiteurs. Le propriétaire devra méditer un programme tenant compte de toutes les particularités de son genre de vie avant de demander un plan à l'architecte et les lui indiquer dès leur première entrevue.

ASPECT EXTÉRIEUR ET STYLE. — Ici autant et plus peut-être que dans la distribution du plan, respecter la logique et les lois de l'harmonie. Dans une maison de campagne moderne, pas de créneaux avec machicoulis et échauguettes. Pas de pignons, ni de tourelles en encorbellement, absolument sans usage. Nous ne devons demander le pittoresque extérieur de notre habitation qu'aux nécessités mêmes de son utilisation et des fonctions constructives, non à des ornements ou attributs privés de toute raison d'être.

Les charmants cottages anglo-américains sont pittoresques, mais n'ont rien de factice. En plan, un grand hall autour duquel sont groupées de petites loges formant salle à manger, boudoir, petite bibliothèque largement ouvertes si bien que la salle à manger peut s'agrandir du hall le jour où il est nécessaire, et cette grande pièce commune sert de réception, de réunion à tous. A l'extérieur, tout le pittoresque provient des toits qui couvrent ces pièces, différentes de hauteur et d'importance, de la diversité de leurs fenêtres, de l'imprévu et du charme de ces combinaisons raisonnées.

HABITATION (PLAN DE L')

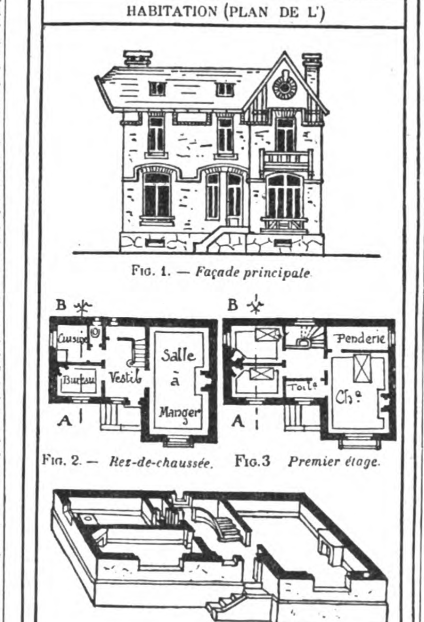


FIG. 1. — *Façade principale.*

FIG. 2. — *Rez-de-chaussée.* FIG. 3 *Premier étage.*

FIG. 4. — *Comment s'explique le plan du rez-de-chaussée.*

FIG. 5. — *Coupe transversale sur AB.*

Les constructions plus simples, aux lignes droites, de style Louis XIV ou Louis XVI, sont aussi très recommandables. Ce qui a toujours fait la beauté de nos styles français, c'est leur caractère logique et leur adaptation intelligente à des besoins réels. Eviter en tout cas la fantaisie baroque et de mauvais goût, et l'étalage d'une archéologie ridicule. || De plus, adapter toujours le style choisi, ainsi que les matériaux employés, aux usages du pays qu'on habite. Rien n'est si laid qu'un chalet suisse ou tyrolien dans une belle plaine française.

DÉCORATION DE LA MAISON. — A l'extérieur, ce seront les éléments mêmes de la construction qui devront former la décoration des façades, arcs de décharge, linteaux apparents ; et tout pourra être égayé d'applications très franches de revêtements céramiques, destinés non à dissimuler la construction, mais par leur imperméabilité à en abriter les points délicats. Si l'on a besoin de faire des enduits, éviter de simuler des joints de pierre. || Dans les intérieurs, éviter les faux vitraux, les faux bois et les faux marbres, les faux lambris, les carreaux de faïence imités avec des papiers ou des feuilles métalliques vernissées, la mosaïque avec des carreaux hexagonaux.

Au point de vue hygiénique, choisir plutôt les peintures vernissées, les papiers lavables, éviter les rideaux et les tentures compliqués, nids préférés de la poussière.

LA MAISON FLEURIE. — *Inconvénients et précautions.* — C'est un aspect charmant que celui d'une habitation de campagne, disparaissant sous les plantes grimpantes ; mais si l'on ne prend certaines précautions, c'est un agent de destruction de la construction. Les rosiers, la vigne-vierge et même le lierre peuvent être employés, mais en ayant soin d'interposer entre ces plantes et le mur un treillage plus ou moins serré. Ces lattes de bois permettront d'attacher les rameaux sans percer le mur de trous de clous et ferrures ; elles éloigneront les racines adventices du lierre et pourront même créer des motifs décoratifs de murs trop nus. Les *jardinières* ont l'inconvénient de créer de l'humidité lorsque l'eau des arrosages n'est pas recueillie soigneusement et canalisée dans des revêtements intérieurs en zinc, en plomb, en ciment ou en carreaux céramiques hermétiquement assemblés.

CONSEILS GÉNÉRAUX. — Avant de construire, rédiger un programme détaillé de tous les desiderata auxquels la maison doit répondre, et le soumettre à l'architecte. Vouloir construire soi-même, en l'absence de l'homme de l'art, serait s'exposer à des déboires certains. Ne pas demander à l'architecte un pastiche d'art ancien, de quelque style que cela soit ; mais exiger qu'il étudie le projet logiquement, dans le tracé de son plan de distribution, comme pour la décoration et l'aspect extérieur et intérieur de la demeure.

L'œuvre résultant de cette parfaite appropriation logique sera aussi intéressante et aussi pittoresque que les données du problème le permettront, et beaucoup plus assurément qu'un assemblage fantaisiste d'éléments archaïques ou disparates.

Habitation (droit d'). — Le droit d'habitation n'est qu'un cas particulier du droit d'usage (*V.* USAGE) ; c'est l'usage d'une maison d'habitation.

Celui qui a un droit d'habitation ne peut, en principe, en jouir qu'à charge de donner caution et de faire dresser un état des immeubles ou un inventaire ; il doit jouir en bon père de famille.

Le droit d'habitation ne peut être ni cédé, ni loué. Il se restreint à ce qui est nécessaire pour l'habitation de celui à qui ce droit a été concédé, *et de sa famille.* Celui qui a un droit d'habitation dans une maison peut y demeurer avec sa famille, même s'il n'était pas marié à l'époque où ce droit lui a été donné.

S'il occupe la totalité de la maison, il est tenu aux réparations d'entretien et au paiement des contributions, comme l'usufruitier ; s'il n'occupe qu'une partie de la maison, il contribue au prorata de ce dont il jouit (art. 632 à 635, C. civ.).

HABITATIONS A BON MARCHÉ ET PETITE PROPRIÉTÉ. I. *Généralités ; habitations et terres auxquelles s'applique la législation dite des habitations à bon marché.* || II. *Crédit immobilier.* || III. *Avantages concédés aux habitations et terres visées.* || IV. *Organismes administratifs favorisant l'acquisition et la construction des habitations.*

I. GÉNÉRALITÉS, HABITATIONS ET TERRES

AUXQUELLES S'APPLIQUE LA LÉGISLATION DITE DES HABITATIONS A BON MARCHÉ. — La législation actuelle favorise la construction, l'acquisition des habitations à bon marché : 1° en encourageant le crédit institué pour faciliter ces opérations : *crédit immobilier* ; 2° en accordant de précieux avantages aux habitations rentrant dans les conditions d'application de la loi. || La loi du 12 avril 1906 a précisé à cet égard les propriétés pouvant bénéficier du régime nouveau : 1° lorsqu'il s'agit de *maisons destinées à l'habitation collective*, la valeur locative réelle de chaque logement ne doit pas dépasser, lors de la construction, le chiffre fixé pour les communes, tous les cinq ans, par une commission spéciale siégeant au chef-lieu du département (un juge, un conseiller général, un agent des contributions directes désignés par le Préfet ; les maires sont admis à présenter leurs observations). Le chiffre que fixe la commission ne peut lui-même s'élever au-dessus de certaines limites qui varient avec l'importance des communes et qui s'échelonnent de 100 fr. (logement d'une chambre dans une commune de moins de 5000 habitants à 780 fr. (logement de 3 pièces avec cuisine et water-closets, à Paris et dans le département de la Seine (Loi du 24 oct. 1919). || 2° Lorsqu'il s'agit de *maisons individuelles* (occupées par un seul ménage), la valeur locative réelle ne doit pas dépasser de plus d'un cinquième le chiffre déterminé par la commission ainsi qu'il est dit plus haut. Sont considérés comme dépendances de la maison pour l'application de la loi, mais sans dégrèvement d'impôt, les jardins d'une superficie de 5 ares au plus attenant aux constructions, ou ceux de 10 ares au plus attenant et possédés dans la même localité par les mêmes propriétaires. La valeur locative des maisons individuelles est fixée à 4 p. 100 du prix de revient réel de l'immeuble (le propriétaire produira tous documents justificatifs, devis). || Les comités de patronage (*V.* plus loin) certifient la salubrité des maisons pour lesquelles sont sollicités les avantages résultant de la loi ; s'ils refusent de délivrer ce certificat dans les 3 mois de la demande qui en a été faite, les intéressés peuvent se pourvoir devant le ministre du Travail qui statuera après avis du Préfet et du comité permanent (*V.* plus loin). || 3° La loi du 10 avril 1908 a étendu tous les avantages prévus par celle du 12 avril 1906, sauf le dégrèvement d'impôt aux *jardins ou champs* n'excédant pas un hectare.

II. CRÉDIT IMMOBILIER. — L'acquisition ou la construction d'habitations à bon marché, l'acquisition des champs ou jardins dont il vient d'être parlé sont facilitées par les institutions de crédit qu'encourage actuellement l'État. || Ce crédit est consenti aux particuliers, sous forme de *prêt hypothécaire*, par de nombreuses *sociétés de crédit immobilier* qui, à l'abri de la loi favorisant leur établissement, sont appelées à rendre de grands services. C'est à l'une d'elles que devra s'adresser la personne désirant acquérir une habitation ou un terrain rentrant dans les conditions d'application de la loi. L'emprunteur doit pour cela : 1° posséder au moment de la conclusion du prêt hypothécaire, un cinquième au moins du prix du terrain ou de la maison ; 2° être muni d'un certificat administratif délivré par le contrôleur des contributions directes et constatant que l'acquisition, ou la construction est conforme à la loi, s'il s'agit d'une habitation, des certificats de salubrité indiqués plus haut, ou au moins d'un certificat provisoire de salubrité délivré par un délégué du comité de patronage ; 3° passer avec la caisse nationale d'assurance un contrat d'assurance en cas de décès garantissant le paiement des annuités qui pourraient rester à échoir au moment de sa mort ; l'emprunteur adressera sa demande à cet objet au directeur général de la Caisse des dépôts et consignations à Paris, au trésorier payeur général ou au receveur particulier des finances en province, en y joignant les pièces indiquées par le décret du 10 janvier 1907 ; le souscripteur recevra ensuite avis des primes qu'il aura à payer et l'autorisation de se présenter chez un médecin qui devra procéder à un examen médical ; le directeur général de la Caisse des dépôts et consignations l'informera enfin que l'assurance lui est refusée ou accordée, en l'invitant dans ce dernier cas, à se rendre chez le comptable (trésorier payeur général, etc.), en possession de la police. Pour plus de détails, se reporter au décret du 10 janvier 1907.

Les sociétés de crédit immobilier remplissant les conditions légales et consentant, dans les conditions que nous venons d'indiquer, des prêts hypothécaires, celles aussi qui font des avances aux sociétés d'habitation à bon marché, peuvent bénéficier de prêts au taux de 2 p. 100 (prêts à particulier pour leur faciliter la construction ou l'acquisition) ou 2,50 p. 100 (acquisition ou construction par la société pour location subséquente) consentis par l'Etat sur l'avis d'une *commission d'attribution des prêts aux sociétés de crédit immobilier.* D'autre part, toutes les sociétés se consacrant à l'œuvre des habitations à bon marché (construction ou crédit) et dont les statuts sont rédigés conformément aux dispositions du décret du 10 janvier 1907, bénéficient de nombreux avantages : dispense de timbre pour leurs actes de constitution, remises d'impôts, etc.... || Les bureaux de bienfaisance, hospices... peuvent, avec l'autorisation du préfet, employer une fraction de leur patrimoine ne dépassant pas un cinquième, soit à la construction d'habitations à bon marché, soit à des prêts aux sociétés indiquées plus haut. Droits de même nature des départements, des communes, de la Caisse des dépôts et consignations, des caisses d'épargne, dans les conditions spécifiées à l'art. 6 de la loi du 12 avril 1906. || Dans les arrondissements où il n'existe pas encore de sociétés de crédit immobilier, des prêts hypothécaires peuvent être consentis aux particuliers dans les mêmes conditions par les caisses d'épargne.

III. AVANTAGES CONCÉDÉS AUX HABITATIONS A BON MARCHÉ. — 1° INDIVISION. — 1° Le premier avantage concédé par la législation sur les habitations à bon marché est le *maintien de l'indivision* : lorsque le conjoint survivant est co-propriétaire de l'habitation au moins pour moitié, et s'il l'habite au moment du décès, l'indivision peut, sur sa demande, être maintenue pendant 5 ans à partir du décès, et être continuée de 5 ans en 5 ans. Si les conditions exigées ne sont pas remplies, ou dans l'hypothèse où le défunt laisse des descendants, l'indivision peut être maintenue pendant 5 ans seulement à partir du décès, à la demande du conjoint ou d'un descendant. Si enfin il se trouve des mineurs parmi les descendants, l'indivision peut être continuée pendant 5 années à partir de la majorité de l'aîné des, mineurs, sans que la durée totale puisse, sauf consentement unanime des intéressés, excéder 10 ans. D'autre part, chacun des héritiers et le conjoint survivant, s'il a un droit de co-propriété, a la faculté de reprendre la maison sur estimation ; si plusieurs intéressés veulent user de cette faculté la préférence est accordée à celui que le défunt a désigné, puis à l'époux co-propriétaire de moitié au moins ; toutes choses égales, la majorité des intéressés décide ; à défaut de majorité, il est procédé par voie de tirage au sort. Dans les différents cas où est demandé le maintien de l'indivision, la demande comportant toutes les indications et pièces annexes énumérées par le décret du 10 janvier 1907 (noms du demandeur, du conjoint survivant, des héritiers, extrait du rôle des contributions foncières) sera formée par voie de déclaration au greffe de la justice de paix. Le juge de paix statue par procès-verbal, tous les intéressés ayant été convoqués (ainsi que le conseil de famille si le défunt laisse des héritiers mineurs). Dans la dernière hypothèse indiquée plus haut, et s'il y a contestation sur l'estimation de la maison reprise, le juge de paix requiert le comité de patronage de la circonscription de faire cette estimation.

2° EXEMPTION D'IMPOTS. — Les habitations sont affranchies de la *contribution foncière* et de la *contribution des portes et fenêtres* pour une durée de douze années à compter de l'achèvement de la maison, cette exemption comprenant le principal de l'impôt et les centimes additionnels de toute nature. Pour jouir de ce bénéfice, on produira dans les formes et délais fixés par l'art. 9, § 3, de la loi du 8 août 1890 une demande qui sera instruite comme les réclamations pour décharge de contribution directe. Cette exemption ne peut en aucun cas être étendue au sol des maisons, ni aux cours et jardins. || Lorsque le prix de vente des habitations à bon marché aura été stipulé payable par annuités, la perception des *droits de mutation* pourra, sur la demande des intéressés, être effectuée en plusieurs fractions égales, sans que le nombre de ces fractions puisse excéder celui des annuités prévues au contrat ni être supérieur à cinq ; il devra être en même temps justifié, par un certificat du maire de la commune de la situation, que l'immeuble a été reconnu exempt de l'impôt foncier dans les conditions indiquées plus haut.

IV. ORGANISMES ADMINISTRATIFS FAVORISANT L'ACQUISITION ET LA CONSTRUCTION DES HABITATIONS A BON MARCHÉ. — Auprès du ministre du Travail siège un *Conseil supérieur des habitations à bon marché*, composé de parlementaires, de fonctionnaires, de représentants des sociétés d'habitations ouvrières et à bon marché, de membres de l'Institut, et auquel sont soumises toutes les questions intéressant les logements économiques. Onze de ses membres constituent le *Comité permanent* du Conseil. || Mais l'organisme essentiel de la législation consiste dans les *comités de patronage des habitations à bon marché et de la prévoyance sociale.* Ces comités, institués par décret (un ou plusieurs par département), sont composés de 9 à 12 membres, un tiers nommé par le conseil général (conseillers généraux, membres des Chambres de commerce), deux tiers désignés par le ministre du Travail sur l'avis du Conseil supérieur Ils sont nommés pour 3 ans, mais leur mandat est renouvelable Ils ont pour mission de provoquer l'initiative en faveur de la construction et de l'amélioration des habitations à bon marché au moyen d'encouragements pécuniaires, de concours d'architectes. Le département doit subvenir aux frais de local et de bureau de ces comités, et peut prendre à sa charge les jetons de présence qui seraient alloués aux membres n'habitant pas la localité où se tiendraient les réunions. Les comités doivent se réunir au moins quatre fois par an, à des intervalles ne pouvant excéder quatre mois ; ils sont convoqués quand leur président le juge utile, ou à la demande écrite de trois membres, au besoin par le Préfet. Dans le cas où ces comités cesseraient d'exister, leur actif (subvention de l'État, du département..., dons, legs) pourra être dévolu aux sociétés de construction des habitations à bon marché, aux bureaux de bienfaisance....

Principales lois se rapportant à la matière : 12 avril 1906, 10 avril 1908, 23 décembre 1912, 24 octobre 1919 et 26 février 1921.

Habitation rurale. — Les principes généraux du logement du fermier ne diffèrent en rien de ceux exposés pour la villa ; toutefois, il faut tenir compte des nécessités et du genre de vie de l'habitant. Dans un domaine assez important, l'habitation rurale peut être ainsi conçue : Au rez-de-chaussée, une grande *salle commune* carrelée, dont l'entrée sera protégée par un auvent ou large porche. Cette pièce servira aux repas du personnel de l'exploitation. A côté, la cuisine, une salle pour les provisions et, s'il y a lieu, la salle à manger particulière du fermier, puis le bureau avec entrée directe sur la cour. A la suite ou à l'étage, les chambres de l'exploitant et de sa famille, ainsi que celles de ses domestiques. || Les *cabinets* de l'exploitation agricole peuvent être installés avantageusement en employant comme *tinette* un tonneau dans lequel sont entassés des feuilles sèches, des chiffons de laine, de la tourbe, des bourres, du tan auxquels on mélange 5 p. 100 de sulfate de fer (couperose ou vitriol vert), ou 6 p. 100 de plâtre. On ménage au milieu de ces matières un espace dans lequel viendront tomber les matières fécales et les urines. Le contenu entier du tonneau constituera, lorsqu'il sera saturé, un excellent engrais.

La faible densité de la population dans les campagnes, les agents d'oxydation nombreux que le produit, déposé sur le sol de culture, rencontrera, éviteront les dangers que ces matières présentent dans les agglomérations urbaines. — *V.* FOSSES.

HABITS (NETTOYAGE DES COLS D'). — Pour nettoyer les cols des vêtements d'hommes ou toute autre partie encrassée mélanger deux tiers d'eau et un tiers d'ammoniaque, étendre la partie à nettoyer sur une planche, l'imbiber du liquide avec une serviette et la frotter, de façon à faire mousser et sortir la graisse du drap ; enlever à mesure cette écume en raclant l'étoffe avec une lame de bois mince. Continuer jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien, en changeant chaque fois l'endroit de la serviette qui sert à frotter. Passer ensuite un linge imbibé d'eau fraîche et laisser sécher en forme et sans tordre.

HACHIS. — Il se fait avec toute espèce de viandes, rôties ou bouillies ; on peut y ajouter de la chair à saucisses. Hacher la viande bien dépouillée des nerfs et des peaux, avec de la mie de pain trempée dans du bouillon froid, un ou deux œufs durs et un peu de persil. Quand le mélange est bien haché, le pétrir en ajoutant un œuf cru et une cuillerée de farine, saler, poivrer.

AU NATUREL. — Étendre dans un plat à gratin, si on a du jus, en mélanger quelques cuillerées, saupoudrer de chapelure, ajouter quelques petits morceaux de beurre frais et faire cuire à four modéré pendant 30 minutes.

AVEC PURÉE DE TOMATES. — Faire au milieu du plat à gratin une boule de hachis, l'entourer d'une sauce tomate, ajouter un peu de beurre et laisser au four 30 minutes.

EN CASSEROLE. — Piler fortement dans un mortier de marbre 4 ou 5 cuillerées de hachis préparé comme il est dit ci-dessus ; ajouter en pilant toujours la même quantité de sauce rousse et 3 œufs dont les blancs sont battus en neige, saler et poivrer. Enduire de beurre frais une casserole haute et étroite ou un moule, semer de la chapelure sur le beurre et verser le mélange dans la casserole jusqu'à la moitié de sa hauteur. Faire cuire 30 à 40 minutes dans un four modéré. La cuisson est à point lorsqu'en enfonçant une lame de couteau dans le hachis on la retire humide, mais non enduite de pâte. Le renverser dans un plat creux et servir avec une sauce d'un goût un peu relevé. C'est un joli plat d'entrée, agréable et peu coûteux.

EN CROQUETTES. — Disposer le hachis en boulettes de la grosseur d'un œuf de pigeon ; les enduire de blanc d'œuf battu, les rouler dans la chapelure, les faire frire dans une bonne friture de graisse de bœuf. Les croquettes doivent baigner dans la friture très chaude. Agiter la poêle pour les faire gonfler et ne les retirer que lorsqu'elles sont bien roussies.

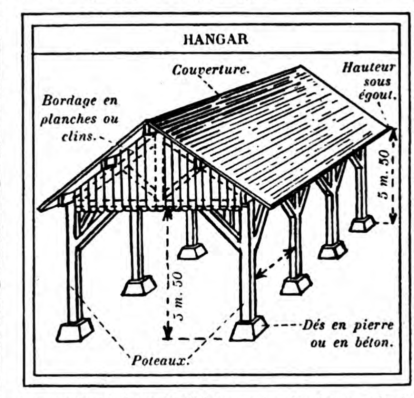
Le hachis sert aussi à farcir divers légumes, comme les concombres, les artichauts, les tomates, les pommes de terre, les oignons, les choux.

HAIES (*LÉGIS.*). — L'entretien des haies mitoyennes doit avoir lieu en commun ; on peut s'exempter de cet entretien en abandonnant au voisin la mitoyenneté et un demi-mètre de terrain à partir du rang de plants le plus rapproché du renonçant. || Les arbres qui se trouvent dans une haie mitoyenne sont mitoyens aussi et chacun des deux propriétaires peut requérir l'abatage. Si l'un des deux refuse, l'abatage est ordonné en justice. || Chacun des propriétaires a droit aux fruits de ces arbres qui tombent sur son terrain. La haie sèche peut se planter sur la ligne de séparation de deux fonds contigus ; la haie vive exige la distance d'un demi-mètre.

HALBRAN (*CHASSE*). — C'est le caneton sauvage, né en France. On le chasse fin août. Il est alors âgé de trois mois, a moitié de la grosseur de l'état adulte et ne peut pas encore bien voler. Dès que ses ailes le porteront en l'air, il sera halbrène, c'est-à-dire canard. || On trouve l'halbran aux environs de l'endroit où il est né, dans les roseaux ou parmi les joncs. On le fait sortir en battant les herbes. || Si la mère est tuée, on pourra attirer les halbrans en plaçant sur l'eau une cane domestique attachée par la patte à une ficelle retenue au fond de l'eau par une pierre.

HALLES (*ÉC. DOM.*). — Dans les grands centres, les maîtresses de maison ont tout intérêt à s'approvisionner aux Halles ou grands marchés : la marchandise y est en général de première fraîcheur et les prix sont plus avantageux. Elles réaliseront une économie plus sensible encore en achetant à la criée certains produits qui se conservent facilement. Des combinaisons permettant l'association d'un certain nombre de familles voisines pour des achats en commun de certaines denrées même périssables seraient à envisager, car c'est surtout par la coopération qu'on peut arriver à lutter contre la cherté de la vie.

HANGAR. — Afin de pouvoir abriter les voitures chargées de foin ou de gerbes, il faut que la partie la plus basse soit à



5 m. 50 du sol et que la distance entre les fermes soit de 3 m. 50 au moins pour ranger une voiture chargée dans chaque intervalle. || Il est bon que la toiture dépasse de chaque côté les poteaux, afin d'abriter plus sûrement. || Les hangars seront couverts de couvertures légères de tôle ondulée, zinc, ardoises métalliques, carton bitumé. Les pieds des poteaux devront toujours reposer sur un massif en maçonnerie ou sur un dé en pierre.

HARAS. — Les haras, qui dépendent du ministère de l'Agriculture, ont été réorganisés par la loi du 29 mai 1874, dans le but : 1° de mettre à la disposition des éleveurs des reproducteurs de mérite, répartis dans les nombreuses stations de monte ; 2° d'exercer une surveillance sur tous les chevaux entiers employés à la reproduction ; 3° de favoriser indirectement l'élevage par des encouragements distribués sous forme de primes et de prix, de courses dans les départements qui se livrent à la production chevaline.

L'Etat possède, pour la selle, des étalons, dits étalons nationaux, c'est-à-dire achetés et entretenus par l'Etat pour faire la monte des juments des particuliers. Il autorise en outre des étalons pour le trait. Les produits des uns et des autres ont le droit de concourir aux encouragements distribués par l'administration. Les brevets d'autorisation et d'approbation sont renouvelés tous les ans.

Les conseils généraux, les conseils départementaux et quelques particuliers entretiennent, en nombre variable, des *étalons départementaux ou étalons rouleurs* pour le gros trait et le labour.

L'administration des haras comporte un conseil supérieur composé de 24 membres nommés par décret pour 9 ans et présidé par le ministre de l'Agriculture. Elle comprend un directeur, 6 inspecteurs, 22 directeurs de dépôt, 22 sous-directeurs, des surveillants, des vétérinaires et des gens de service. Les dépôts d'étalons sont répartis dans 22 circonscriptions, divisées elles-mêmes en stations de monte.

CERTIFICATS D'ORIGINE. — Au moment du départ en monte, il est délivré, pour chaque étalon national approuvé ou autorisé, un carnet à souche contenant des cartes de saillies. Ces cartes, blanches pour les étalons de l'Etat, sont roses pour les étalons approuvés et vertes pour les autorisés.

STUD-BOOK. — Le stud-book est établi par l'administration des haras d'après les feuilles de renseignements établies

par les éleveurs de chaque circonscription et centralisées par les directeurs des dépôts. Avec les cartes de saillies et les certificats de naissance, le stud-book constitue l'état civil de la race chevaline pure.

LES DÉPOTS DE REMONTE. — Le service des remontes achète aux particuliers les chevaux destinés à l'armée. Il y a en France seize dépôts de remonte : trois indépendants (Paris, Mâcon, Cuperly), sept dépendant de la circonscription de Caen (Caen, Saint-Lô, Alençon, Angers, Guingamp, Fontenay-le-Comte, Saint-Jean d'Angely), et six dépendant de la circonscription de Tarbes (Tarbes, Agen, Mérignac, Guéret, Aurillac, Arles). Les chevaux de trois ans sont achetés par le services des remontes, à partir du 1er juillet de leur année de trois ans, et ceux de plus de quatre ans, à partir de janvier. Pour les chevaux de trois ans, les présentations de juillet, août, octobre et novembre, et, pour les chevaux de quatre ans, les présentations de janvier et de février sont exclusivement réservées aux éleveurs. Les présentations des autres mois sont ouvertes aux marchands de chevaux et à tout le monde. La remonte considère comme marchands tous ceux qui lui vendent plus de vingt chevaux chaque année.

Six mois avant chaque présentation, les éleveurs doivent faire au commandant du dépôt une déclaration concernant les chevaux qu'ils désirent vendre. Suivant l'arme et la catégorie auxquelles sont destinés les chevaux, les tailles suivantes sont exigées :

Cuirassiers	1 m. 55 à 1 m. 64
Dragons	1 m. 52 à 1 m. 57
Cavalerie légère	1 m. 48 à 1 m. 54
Artillerie de trait	1 m. 54 à 1 m. 62
Artillerie de selle	1 m. 54 à 1 m. 62
Etat-major	1 m. 56 à 1 m. 64
Manège Carrière	1 m. 56 à 1 m. 65

La remonte achète annuellement de 10 000 à 12 000 chevaux aux prix déterminés par le Comité d'achat, composé du commandant du dépôt et de deux officiers acheteurs.

HARENGS. — Les choisir laités, fermes au toucher, les ouïes sanguinolentes, l'écaille argentée, l'œil saillant. || Le *hareng frais* se sert frit ou sur le gril.

HARENGS FUMÉS OU HARENGS SAURS. — Les plus estimés viennent d'Irlande. || Enlever la tête, couper en deux, laisser bien s'imbiber d'huile d'olives dans une assiette puis les faire griller 2 ou 3 minutes et les servir comme hors-d'œuvre, avec des tartines de beurre.

HARENGS SALÉS OU HARENGS PECS. — Les meilleurs harengs secs viennent de Hollande. Pour les servir en hors-d'œuvre, il faut les parer et les faire dessaler 8 ou 10 heures dans un mélange d'eau et de lait. || Les essuyer sur un linge, les ranger dans un plat avec quelques feuilles de laurier, de l'estragon, des oignons, des câpres, du poivre en grains, les couvrir de vinaigre mélangé d'un peu d'eau. || Les laisser deux jours dans cette marinade. || Au moment de les servir, les couper en petits tronçons, arroser d'huile d'olive, ou bien garnir avec les ingrédients de la marinade.

HARICOTS (*CUIS.*). — *Haricots verts.* || *Haricots blancs.* || *Flageolets.* || *Haricots rouges.*

Nous ne parlerons ici que des haricots frais ; pour les haricots secs, *V.* LÉGUMES SECS.

HARICOTS VERTS. — Les haricots verts sont d'autant plus estimés qu'ils sont plus frais et plus fins. Il faut les effiler avec soin, les faire cuire à l'eau bouillante avec du sel, les égoutter, les rafraîchir en les jetant tout de suite dans l'eau fraîche ce qui les conserve parfaitement verts. On les apprête :

A L'ANGLAISE (*V.* POIS).

A LA POULETTE. — Faire fondre dans une casserole un morceau de beurre, y ajouter quelques fines herbes, une cuillerée à café de farine, mouiller avec un peu de bouillon. Mettre ensuite les haricots verts dans cette sauce, assaisonner de sel et de poivre ; puis lier le tout avec deux jaunes d'œufs et un peu de crème ou de lait. Servir tout de suite.

EN SALADE. — Faire cuire les haricots à l'eau bouillante salée, les faire égoutter et refroidir, les mettre dans un saladier, et les assaisonner comme une autre salade.

A LA BRETONNE OU RISSOLÉS. — Faire fondre dans une poêle 125 gr. de beurre frais, y ajouter un oignon finement haché ; lorsque l'oignon a pris une couleur blonde mettre les haricots avec sel et poivre et les faire sauter 3 ou 4 minutes ; au moment de servir, ajouter un filet de vinaigre ou de jus d'un demi-citron.

HARICOTS BLANCS ÉCOSSÉS FRAIS. — Les haricots étant moins tendres que les flageolets, il faut les cuire à l'eau bouillante salée, ensuite les accommoder comme il est dit ci-dessus pour les flageolets sautés au jus.

EN SALADE. — Laisser refroidir les haricots dans l'eau de leur cuisson, les égoutter, assaisonner la salade une heure avant de la servir. La saupoudrer de persil haché.

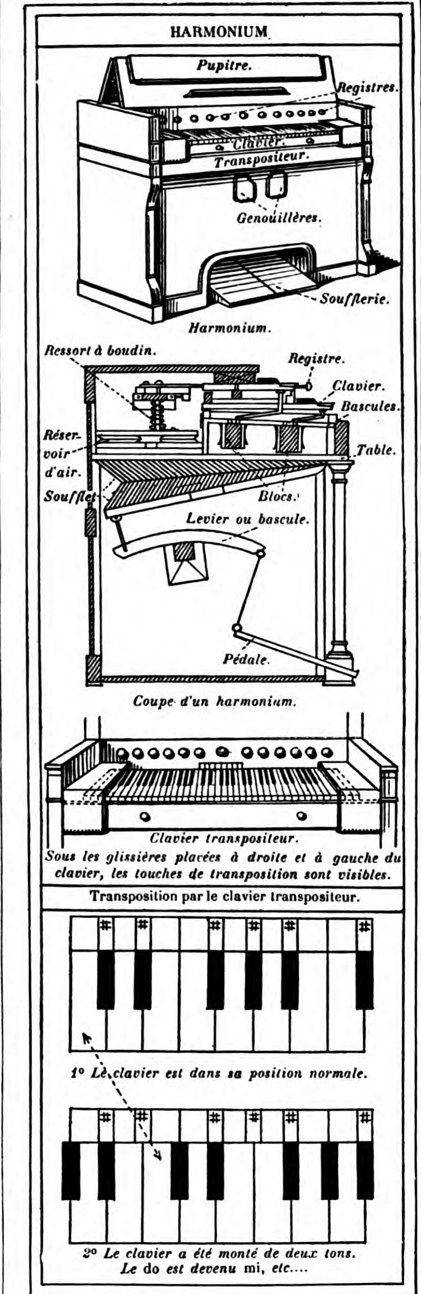
HARICOTS A LA SAUCE BLANCHE. — Faire une sauce béchamel à la crème, et y faire mijoter les haricots cuits à l'eau salée pendant une demi-heure.

FLAGEOLETS SAUTÉS. — Passer à l'eau chaude, mais non bouillante, les flageolets écossés ; ensuite les mettre dans une casserole de terre, avec une forte cuillerée de beurre frais pour une livre de légumes et un demi-verre de bouillon ; saler, couvrir la casserole et faire cuire lentement, environ une heure. Lorsque les flageolets sont tendres les faire sauter plusieurs fois, sans les laisser roussir ; les saupoudrer de persil haché avant de les servir.

FLAGEOLETS AU JUS (pour garniture). — Procéder comme ci-dessus, et ajouter à la fin de la cuisson 2 ou 3 cuillerées de jus sans persil.

HARICOTS ROUGES AU VIN. — Ces haricots sont bons en purée, mais se préparent surtout au vin : blanchir les haricots dans l'eau bouillante salée ; au milieu de la cuisson retirer une bonne partie de l'eau et la remplacer par une demi-bouteille de bon vin rouge ; ajouter une forte cuillerée de saindoux, deux tranches de petit salé, et faire continuer la cuisson par une ébullition lente, qui amène l'évaporation du jus. Un instant avant de servir, lier avec quelques cuillerées de sauce rousse ou de velouté ; goûter, assaisonner avec sel et poivre et servir dans un plat creux : les haricots au fond, le lard par-dessus. On peut remplacer une partie du lard par des petites saucisses, cuites à part, et ajoutées seulement un quart d'heure avant de servir.

HARMONIUM. — La pratique de l'harmonium pour une personne qui n'aurait pas, au préalable, étudié le piano, obligerait celle-ci à faire des études préliminaires aussi longues, aussi ardues que celles du piano même ; par contre, un pianiste de force moyenne arrivera avec la plus grande facilité à jouer convenablement de l'harmonium, au bout de quelques leçons qui porteront plus particulièrement sur l'usage des différents jeux, l'emploi des soufflets, des pédales, etc.... On ne deviendra virtuose sur cet instrument que dans le cas où on serait un virtuose du piano ; encore faudrait-il, pour atteindre une presque perfection, une pratique assez longue et un effort constant. L'étude de l'harmonium est presque le prélude indispensable de l'étude des grandes orgues ; outre



Harmonium.

Coupe d'un harmonium.

Clavier transpositeur.

Sous les glissières placées à droite et à gauche du clavier, les touches de transposition sont visibles.

1° Le clavier est dans sa position normale.

2° Le clavier a été monté de deux tons. Le do est devenu mi, *etc....*

cela, cet instrument est utile au pianiste, qui en s'y exerçant peut, mieux que sur le piano, se rendre compte de certains défauts de mécanisme qui se trouveraient dans son jeu. Le piano donne des sonorités sèches ; l'harmonium prolonge les sons et par cela même il prolonge tout ce qui tend à altérer la pureté du son, soit par suite d'un excès, soit par suite d'une insuffisance dans la manière d'appuyer sur la note. A ce point de vue et comme moyen de contrôle, on ne saurait trop recommander au pianiste cherchant à se juger avec clairvoyance, la pratique régulière de ce bel instrument.

HAUTE COUR. — V. SÉNAT.

HÉMORRAGIE (*MÉD. PRAT.*). — Écoulement de sang de quelque abondance, dû à l'ouverture persistante d'un ou de plusieurs vaisseaux plus ou moins volumineux.

On constate : pâleur des tissus, accélération des battements du cœur (le cœur moins chargé bat plus vite), vertiges, bourdonnements d'oreille, nausées, syncope. Localement, en cas d'hémorragie artérielle : jets rythmés avec le pouls, d'un sang rutilant et vermeil, qui s'arrêtent si l'on comprime l'artère du côté du cœur, ou en cas de syncope ; en cas d'hémorragie veineuse, le sang coule en bavant, presque noir, continuellement et sans jet, la respiration modifie l'écoulement (augmentation par l'expiration, diminution par l'inspiration). La compression du côté opposé au cœur arrête l'écoulement ; l'asphyxie accroît l'hémorragie.

Il faut arrêter l'écoulement par compression ou ligature du vaisseau (*V.* ARTÈRES).

HÉMORRAGIES DES FEMMES. — Dues à des causes multiples, parfois bénignes, plus graves quelquefois.

Il faut appeler le médecin, en l'attendant étendre la femme et la tamponner profondément.

On n'appelle pas hémorragie l'écoulement abondant de sang, qui accompagne tout accouchement normal.

HÉMOPTYSIE. — C'est le vomissement ou le crachement de sang venu du poumon. On constate de la toux, du chatouillement de la gorge, du sang soit en stries dans les crachats, soit en caillots, soit en abondance et liquide vomi sans effort, mais suffoquant le malade. Cela est dû soit aux maladies du cœur, soit à la tuberculose ou à diverses autres maladies de poitrine (kystes hydatiques et cancer du poumon, etc.). Le sang peut ne venir que de la gorge, auquel cas le médecin jugera et de l'état des choses et de la conduite à tenir. Avant son arrivée, bains de pieds sinapisés, sangsues à l'anus, la glace à avaler, sirop de morphine, une cuillerée à soupe ou deux sirop codéine (le double), asseoir le malade en repos complet, enfin établir une diète absolue.

HÉMATÉMÈSE. — C'est le vomissement de sang venu de l'estomac (ulcérations ou cancer de l'estomac, etc...).

On constate l'expulsion accompagnée d'efforts de vomissements d'une quantité plus ou moins abondante de sang souvent noir, avec accompagnement de selles noires, de sang digéré ou *melæna*. Dans l'ulcère, le sang vomi est rouge ; dans le cancer il est souvent *marc de café*.

Il faut appeler un médecin, donner de la glace, et une solution de 10 gr. de bismuth dans 250 gr. d'eau glacée (lait bismuthé antihémorragique) à prendre une cuillerée à soupe tous les quarts d'heure.

HÉMORRAGIE CÉRÉBRALE. — *V.* APOPLEXIE DU CERVEAU.

HÉMORRAGIES INTERNES. — *V.* ABDOMEN et POITRINE, PLAIES.

HÉMORRAGIE NASALE. — *V.* ÉPISTAXIS.

HÉMORROÏDES (*MÉD.*). — Tumeurs sanguines, dues à des varices des veines de l'anus et du rectum. Dues souvent à un état de constipation chronique, au tempérament, à l'hérédité (les Orientaux ont presque tous des hémorroïdes).

Les hémorroïdes sont externes ou internes, selon qu'on les voit ou non à l'orifice.

Les complications possibles sont : la saignée, l'ulcération, la gangrène. On peut dégorger les hémorroïdes tantôt avec du froid (glace, linges mouillés), tantôt avec du chaud (bains de siège tièdes). On les évite en ayant des selles bien régulières, tous les soirs avant de se coucher, en suivant un régime que le médecin indiquera.

HERBES MAUVAISES (*HORT.*). — La destruction du *chiendent* se fait surtout par les temps chauds et très secs ; il périt très vite quand ses racines sont retournées au soleil. Les *chardons* se détruisent en les arrachant avant la floraison avec une pince à chardons. Les *orties*, les *rumex* ne peuvent être détruits qu'en les arrachant soigneusement à la pioche et en surveillant chaque année les lieux qu'ils préfèrent pour arrêter leur propagation. Le *liseron* est une des plus difficiles à détruire, car ses racines se cassent quand on veut les extirper et elles pénètrent jusqu'à 80 cent. en terre. En coupant les liserons au collet à mesure qu'ils se montrent, on arrive à les épuiser et à réduire de beaucoup leur envahissement. Les autres herbes se détruisent presque toutes par le labour et par le sarclage.

Dans les allées envahies d'herbes ou entre les pavés des cours, on peut se débarrasser de cette végétation en répandant du *crud ammoniaque* que l'on achète dans les usines à gaz. Il ne faut pas répandre ce produit en dehors des endroits à nettoyer, car il détruirait les autres plantes. On peut aussi faire bouillir 6 kg. de chaux et 1 kg. de soufre en poudre dans 60 litres d'eau, étendre ce liquide de deux fois son poids d'eau et s'en servir pour arroser les cours et les allées.

HERBORISTE. — Pour exercer la profession, il faut un certificat spécial. Pas de cours spéciaux, sinon les cours de botanique de l'École de pharmacie. Conditions d'inscription : Avoir le brevet élément. de l'enseign. prim. ou le certificat (arrêté 1er août 1879) pour les herboristes de 1re cl. qui peuvent exercer dans toute la France. Aucun diplôme pour les herboristes de 2e cl., droit d'exercer dans un seul dép. désigné. Age 21 ans au moins. Examen probatoire : connaissance des plantes.

HÉRÉDITÉ. — *V.* SUCCESSION.

HÉRITIERS. — *V.* SUCCESSION.

HERNIE (*MÉD. PRAT.*). — Toute hernie, qu'elle soit crurale (placée au-dessous du pli de l'aine), inguinale (placée au-dessus du pli de l'aine), ou ombilicale (placée au nombril) demande soit une intervention chirurgicale, soit une contention parfaite.

Dans tous les cas, ceux qui sont atteints de hernie doivent s'adresser à un médecin qui pourra seul indiquer ce qu'il convient de faire.

Ne pas oublier qu'une hernie non ou mal soignée peut présenter les plus graves dangers.

HERPÈS (*MÉD. PRAT.*). — Vulgairement bouton de fièvre quand il siège au voisinage de la bouche, il peut aussi se rencontrer autour des narines, des mamelons et sur diverses muqueuses ; plus fréquent pendant la jeunesse et à l'âge mûr ; une forme particulière a son siège de prédilection sur un côté du thorax, sur un bras, sur les faces latérales du cou, et s'accompagne fréquemment de douleurs (zona).

On constate : au début, élancements, sensation de brûlure, puis apparaît une rougeur limitée faisant légèrement saillie, à sa surface sortent ensuite de petites vésicules arrondies de la grosseur d'une tête d'épingle, mais pouvant se réunir en une seule plus volumineuse ; elles se dessèchent, formant une croûte jaune ou brune, qui tombe au bout de 8 à 10 jours, sans laisser de marque autre qu'une tache rouge qui disparaît à son tour.

A côté de l'éruption accidentelle et sans gravité, l'herpès peut être récidivant et causer une douleur ou une gêne sérieuse, en raison de son siège et de son étendue, il peut être la cause d'ulcérations laissant derrière elles des cicatrices.

Les poussées peuvent s'accompagner d'accès fébriles, constituant une véritable fièvre herpétique.

L'herpès est fréquent au cours de la pneumonie, de la grippe, de la méningite cérébro-spinale.

Il faut, pour faire avorter un bouton de fièvre, toucher la région avec de l'acool pur à 90° ou de l'alcool camphré.

Une fois développé, se borner à des saupoudrages avec poudre de talc ou dermatol. Dans certaines régions, l'inflammation sera calmée par des cataplasmes de fécule, des crèmes ou simplement des bains d'eau bouillie tiède, d'eau blanche, puis saupoudrages comme ci-dessus.

Dans les formes récidivantes, le médecin seul peut déterminer la cause et appliquer le traitement général.

Régime préventif. — Les petites plaies, excoriations seront cautérisées à l'alcool ou teinture d'iode. On évitera aussi l'herpès par les soins des dents et des gencives.

L'herpès n'est pas *contagieux*.

Herpès circiné. — Taches d'une dimension variant de 2 à 10 centimètres, rouges, croûteuses, à bords nets régulièrement arrondis, siégeant le plus souvent sur la face, le cou, les mains, avant-bras, aines. Chaque tache se développe en peu de jours, gagnant par la périphérie, guérissant par le centre. S'accompagne quelquefois de démangeaisons.

Peut être confondu avec d'autres affections, le médecin seul pourra assurer le diagnostic.

Il faut se borner à des badigeonnages à la teinture d'iode pratiqués à 2 jours d'intervalle et répétés trois fois ou applications journalières de vaseline iodée au 1/100. La guérison est obtenue en 10 à 15 jours.

CONTAGION ET PRÉVENTION. En outre des enfants teigneux, les animaux porteurs des parasites peuvent aussi occasionner la maladie; éviter donc les contacts avec les veaux, chats, chiens, etc. atteints de teigne

HEURE. — L'heure étant fixée par le passage du soleil au méridien (heure de midi), et l'heure variant ainsi pour chaque lieu, il a été décidé que la sphère terrestre serait partagée du nord au sud en 24 portions égales ou fuseaux dans chacune desquelles on se servirait de la même heure.

En changeant de fuseau horaire, les horloges publiques varient d'une heure. La France fait partie du fuseau appelé *Europe occidentale*, qui a adopté l'heure de midi au méridien de l'observatoire de Greenwich.

Les 24 fuseaux horaires ont été dénommés ainsi, en suivant le sens de la marche apparente du soleil vers l'ouest : *Europe occidentale, Canaries, Açores, Rio de Janeiro, Guadeloupe, Jamaïque, Amérique centrale, Montagnes Rocheuses, Californie, Iles Gambier, Tahiti, Behring, Fidji, Kamtchatka, Tasmanie, Japon, Philippines, Baïkal, Thibet, Pamir, Oural, Caucase, Europe orientale, Europe centrale.*

Les heures sont comptées de 0 à 24, à partir de minuit On ne se sert du mot vingt-quatre que pour désigner l'heure de minuit *juste* : pour 3 trains arrivant l'un à minuit moins cinq le second à minuit, le troisième à minuit cinq, on dit : 23 h. 55 pour le premier, 24 h. pour le second, 0 h. 5 pour le troisième.

Heure d'été. — Pour des raisons d'économie et d'hygiène publique, on a été amené à adopter, dans la plupart des pays, une heure d'été ; pour cela, dans le courant du mois de mars, on avance d'une heure les horloges publiques et toute la vie se règle sur cette avance ; par contre, l'heure normale ou heure d'hiver est rétablie dans le courant d'octobre. Excellente pour les habitants des villes, cette mesure n'offre aucun intérêt pour les habitants de la campagne qui ont toujours réglé l'emploi de leur temps sur le soleil.

HIRONDELLE. — Le plus utile des oiseaux insectivores, l'hirondelle fait en Europe deux couvées par an et détruit des quantités prodigieuses d'insectes pour sa nourriture et pour celle de ses couvées. Elle a droit à la protection de tous.

HISTOIRE NATURELLE (COLLECTIONS D'). — Elles comprennent les fleurs, les bêtes et les pierres et se rapportent à la botanique, à la zoologie, et à la géologie (et paléontologie).

BOTANIQUE. — Les plantes à fleurs sont les plus curieuses à collectionner. On les récolte dans les bois, les champs, les prairies, sur les murs et les vieux toits, les bords des chemins, des marais et des rivières, etc. ; l'époque la meilleure est le printemps, tous les huit jours, car les espèces vivent peu ; l'été et l'automne pour certaines plantes. — *Matériel.* — Une boîte d'herborisation ou mieux un cartable que l'on fabrique : deux cartons plats de 0 m. 50 sur 0 m. 30 entre lesquels on passe deux courroies, contenant une cinquantaine de feuilles de papier (journaux, papier jaune d'épicier, du format du carton), un couteau pliant, un petit piochon et un paquet d'étiquettes (10 cm. sur 6), avec un crayon. *Déplanter* les petites, *couper* (non casser) une belle branche, aux grandes. *Choisir* celles en fleurs ou en fruits. *Placer* chaque spécimen sous une feuille et comprimer le tout. En rentrant, *étaler* minutieusement. *Etiqueter*, c'est-à-dire mettre nom de la plante (français ou latin, ou les deux), lieu et date de la récolte, le nom de la personne qui a fait la récolte. *Sécher* en étalant tous les deux jours les plantes sur des feuilles nouvelles de papier bien sèches ; l'opération est délicate ; la recommencer pendant 15 jours à 3 semaines. Pour les plantes grasses, se servir de papier buvard. Empiler et presser avec des poids ou de gros volumes. *Fixer* la plante par de petites bandes de papier gommé sur la queue, la tige, etc. *Classer* par famille et numéroter les chemises se rapportant à une même famille. Pour trouver le nom des plantes, utiliser Gaston Bonnier : *Flore complète illustrée en couleurs*; Carte, *Flore de France*. Pour chaque région il y a des flores spéciales: Boreau, *Flore du centre;* Godron, *Flore de Touraine;* Gustave d'Héribaud, *Flore d'Auvergne;* De Brébisson et Morière, *Flore de Normandie*, etc.

Outre les fleurs, on peut collectionner à part les *fougères* (même méthode), les *mousses* que l'on trouve un peu partout sur les arbres, les toits, au bord des eaux ; les prendre à la fin de l'hiver, au début du printemps, quand elles sont fructifiées, de préférence après la pluie, car elles sont plus visibles. Pour les classer, choisir du papier à dessin et coller directement à la gomme arabique (sans bandes) le brin de mousse bien séché. Pour les noms, *V.* Remi Cellier, *Petite Flore des cryptogames*, et Douin, *Nouvelle flore des mousses.*

Les *lichens.* — Après la pluie et à toute époque, les rendre malléables par un bain d'eau douce, sécher et coller directement. *V.* A. Boistel, *Nouvelles flore des lichens.*

Les algues marines. — Sur toutes les plages, les rochers, à toute époque, dans les filets de pêcheurs, le long des coques des barques ; pour les emporter, avoir un seau en toile, ou simplement un mouchoir noué formant sac. En rentrant, laver à l'eau douce, étaler l'algue dans l'eau même, en glissant en dessous une feuillle de papier, puis soulever la feuille lentement, attention aux gondolements, faire écouler l'eau, recouvrir d'un bout de batiste, puis de 5 à 6 feuilles de buvard : remplacer celui-ci tous les jours dès qu'il est humide et presser, l'algue s'incruste peu à peu dans le papier. Voir H. Coupin, *les Algues du globe* et Chalon, *Catalogue des algues marines* (sauf pour la Méditerranée).

Les *champignons* exigent des bocaux remplis de solution de formol et leur conservation est trop minutieuse pour être exposée ici. Voir Costantin, *Atlas des champignons*, et P. Dumée, *Atlas de poche des champignons de France.*

GÉOLOGIE. — Deux sortes de collections, les roches, les fossiles. On peut ainsi grouper toutes les roches relatives à une même région. *Matériel* : marteau solide et bien emmanché avec une face plate carrée, à bouts aigus et une face en tranchant. Ciseau à froid à bout pointu et transversal (genre burin pour ouvrir les caisses), un sac musette (y mettre journaux pour empaqueter, des vieilles boîtes en carton, étiquettes et crayon). *Recueillir* les fragments qui servent à l'empierrement des routes, les débris dans les carrières ; quand la roche forme un bloc, on doit en isoler un fragment à l'aide du ciseau ; ne pas choisir immédiatement à la surface que l'air a pu détériorer, mais un peu plus profondément. *Envelopper* de papier les échantillons recueillis pour qu'ils ne s'abîment point au contact les uns des autres. En rentrant on les *classe* ; on peut, pour que l'ensemble soit plus uniforme, les tailler tous de même dimension et de forme semblable. On les met dans des boîtes sans couvercle (2 cent. de haut) ; on y joint une *étiquette* collée sur l'un des côtés et dépassant la boîte. Indiquer le nom (latin ou français) de la roche, et le jour où eut lieu la trouvaille. Un modèle de classification serait trop long: l'étude préalable du terrain est indispensable. A CONSULTER : Archibald Geikil, *Eléments de géologie sur le terrain*, traduit par O. Chemin (1910) J.-D. Dana, *Manuel du géologue.*

LES FOSSILES se rencontrent dans les carrières ; quand ils sont mêlés au sable, il est prudent de se servir d'un *tamis* en toile métallique tendue sur cadre de bois. Verser au-dessus d'un journal ou d'une serviette ; dans le tamis restent les coquillages, etc., les *recueillir* dans des boîtes ouatées, à cause de leur fragilité et étiqueter les paquets séance tenante, pour ne pas confondre les terrains. Si le fossile fait partie d'un bloc, le détacher à l'aide du ciseau. On les *classe* dans des boîtes ouatées ou mieux en les fixant à la colle sur de très forts cartons carrés. Le classement suit celui de la botanique et de la zoologie, ou l'ordre des périodes géologiques.

A CONSULTER : Julien Fraipont, *Choix de fossiles caractéristiques des dépôts sédimentaires* (avec planches) (1910).

ZOOLOGIE. — Nous ne pouvons songer à donner ici des indications même rapides sur toutes les collections zoologiques. Les invertébrés sont ceux qui tiennent d'abord le moins de place, et ceux qui sont les plus amusants et les plus instructifs à rechercher. Les *insectes* d'abord. Sans entrer dans les divisions courantes en Coléoptères, Papillons, Orthoptères, Névroptères, etc., il est plus sage de collectionner tout ce que l'on rencontre au hasard, en suivant le petit guide de Ernest Dongé : *Atlas de poche des insectes de France.* Les insectes y sont groupés (avec reproduction en couleurs) dans l'ordre des lieux où l'on peut les rencontrer : la maison, le jardin, la vigne, les routes, les pièces d'eau. On s'initiera ainsi à reconnaître les spécimens et l'on aura vite pris l'habitude, sans aucun effort, de savoir à quelle famille, à quelle tribu ils appartiennent.

MATÉRIEL : un *filet en gaze* légère, forme conique, profonde, à manche simple ou en deux bouts d'environ 1 m. 50 : le cercle du filet (de préférence pliant et démontable, pour pouvoir être mis dans le sac-musette) aura 0 m. 30. de diamètre. Le filet de bazar n'est ni assez solide, ni assez profond. Il sert à prendre au vol. Ne pas abattre rudement sur le sol, mais faire tournoyer pour que l'insecte aille dans la poche et serrer le filet au vol. On peut en avoir un second plus gros, de toile plus forte, qui servira à faucher les buissons, à prendre les insectes aquatiques. Une *pince* souple pour saisir les insectes sans les abîmer et sans danger pour soi-même, enfin des *flacons* à large ouverture, remplis dans le fond de sciure de bois imbibée de benzine ; d'autres flacons seront remplis de tortillons de papier buvard imbibé d'éther et serviront aux insectes poilus et à ailes fragiles, diptères, hyménoptères, etc. On conseille aussi le cyanure de potassium, mélangé à du plâtre fin mouillé. Mais, outre que le poison est très difficilement délivré par les pharmaciens, il est extrêmement dangereux à respirer et à manier. Pour les papillons, il est bon de se munir de papiers carrés doubles (le glacé est meilleur) dans lesquels on introduira le papillon, comme dans une enveloppe. Avoir soin d'écraser les ganglions nerveux en comprimant entre le pouce et l'index le thorax. Enfin des *épingles*, non des épingles de mercerie, mais celles spéciales pour collections d'insectes, en acier, de 36 millimètres de long et de dix grosseurs différentes. En avoir toujours un assortiment. On pique les papillons au milieu du thorax ; puis on pique les Coléoptères et quelques Hémiptères un peu sur le côté, la tête tournée en haut, tout près de l'élytre droite. Avoir soin de ne pas pousser jusqu'en haut les tout petits ; on les colle à la gomme arabique, sur une paillette de carton que l'on fixe après en haut d'une épingle.

Préparation. — On peut rapporter encore les papillons dans une boîte à fond de liège.

Mais, de toute façon, l'insecte en mourant, a pris des positions mauvaises qu'il faudra rectifier. Il faut d'abord les ramollir en les plaçant sur une feuille de papier reposant sur du sable humide : recouvrir d'une cloche en verre. Puis on les *étale*, sur un étaloir formé de deux planchettes légèrement inclinées, et laissant entre elles une petite rainure. Le corps de l'insecte se pose sur la rainure et les ailes s'étalent sur les planchettes à droite et à gauche ; on maintient les ailes en position à l'aide de petites bandes de papier retenues par des épingles ; on arrange aussi les pattes, antennes, etc., et l'animal en séchant gardera la position qu'on lui aura donnée.

Mise en place. — On met les insectes séchés dans des boîtes spéciales à couvercle vitré, le couvercle en carton est plus solide, mais oblige à ouvrir la boîte quand on veut montrer sa collection, le fond est en liège. *Piquer* les épingles solidement, à l'aide d'une pince à bouts recourbés, et si possible les disposer par tribus, ou autrement, mais de façon à ne pas avoir à opérer des changements toujours dangereux à effectuer : froissement d'ailes, cassement de pattes, etc. *Etiqueter* : il existe des étiquettes de différentes couleurs pour différencier les espèces (s'aider, pour cela, d'un catalogue: *Coléoptères*, par L. Fairmaire; *Lépidoptères*, par Berce; *Atlas des Papillons*, par Paul Girod; *Hémiptères*, par Fairmaire). Dans la boîte, mettre un bout de coton hydrophile imbibé de benzine ou de formol ou d'essence minérale pour écarter les insectes qui pourraient détruire la collection. Avoir soin, pour ne pas abîmer le liège, de mettre ce tampon sous les godets.

Le meilleur moyen d'avoir de beaux exemplaires de papillons est d'élever des chenilles. Mais ce travail est trop minutieux pour être exposé ici.

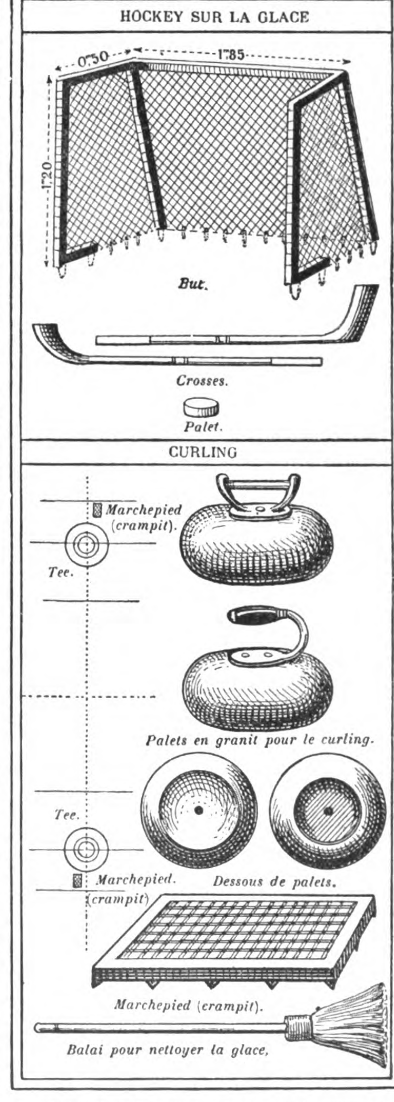
Les *Arachnides* ou araignées se conservent dans l'alcool à 86°. *V.* sur ce sujet L. Planet, *Araignées.*

Les Coquillages et Mollusques, si fréquents en mer, sur les plages et près des rivières d'eau douce, ne peuvent être ramassés sur le sable des grèves, ce sont là des spécimens abîmés. Il faut aller les chercher en pleine mer, sur le sable les jours de gros temps, sur les rochers, et au moment des grandes marées. Souvent il faut creuser le sable, ou fouiller dans la vase. Un filet *troubleau* est indispensable. Pour séparer l'animal de sa coquille, on les fait bouillir. Pour les Gastéropodes à coquille spirale, employer un petit crochet de fer pour retirer l'animal avec précaution. Le séchage se fait à l'air libre. Pour les conserver en collection, éviter l'humidité et la poussière, *V.* A. Granger, *Mollusques*; Ph. Dautzenberger, *Atlas des coquilles des côtes de France.*

L'*empaillage* des vertébrés est trop délicat pour être exposé en lignes. *V.* H. Fil lol, *Conseils aux voyageurs-naturalistes* et aussi A. Dranger, *Manuel du naturaliste.*

HOCKEY SUR GLACE (LE). — Le hockey sur glace se joue entre deux équipes de 7 patineurs chacune qui, munis de crosses recourbées, s'efforcent de faire passer entre les buts adverses un palet en caoutchouc durci (*puck*).

LE TERRAIN. — N'importe quelle patinoire ; les dimensions du terrain de jeu seront modifiées selon la conformation de la piste. En général, la longueur du terrain de jeu devra être double de sa largeur. Dimensions maxima : longueur, 100 m., largeur, 50 m. Limiter entièrement le terrain par des planches fixes, afin d'éviter que le palet ne soit trop fréquemment « en touche » ; tendre de grands filets derrière les buts, pour protéger les spectateurs.



LES BUTS. — Les buts (*goals*) se composent de deux poteaux verticaux de 1 m. 20 de hauteur et écartés de 1 m. 85 reliés entre eux par un filet de même hauteur et de même largeur, mais ayant une profondeur d'au moins 0 m. 50. A la base, augmenter cette profondeur du double environ ; munir les buts de pointes qui s'enfonceront dans la glace.

LES CROSSES. — Généralement en frêne, ne doivent pas excéder certaines dimensions spécifiées dans les règles. La crosse dite « canadienne » a un manche carré assez difficile à tenir ; pour remédier à cet inconvénient, mettre des gants qui, en même temps, protégeront les mains contre les coups de crosse.

LE PALET. — Le palet, appelé aussi *galine* (ordinairement 0 m. 076 de diamètre et 0 m. 05 d'épaisseur, poids maximum : 175 g.) est en caoutchouc durci. On en trouve aussi en buis ou en liège qui conviennent parfaitement pour l'entraînement.

ROLE DES JOUEURS. — Au début de la partie, les joueurs se placent de la façon suivante : entre les buts, le *gardien de but* ; devant lui, les deux *arrières* ; en avant des arrières, le *demi* ; sur la ligne de milieu du terrain de jeu, les trois *avants*. Au cours de la partie, les joueurs, même en avançant vers les buts adverses, doivent s'efforcer de conserver leurs distances respectives pour éviter les trouées par où pourrait se faufiler une passe des adversaires.

Le jeu comprend trois coups principaux : le *shoot*, le *dribbling* et la *passe* ; cette dernière est plutôt une tactique qu'un coup proprement dit.

Dans le *shooting*, le joueur frappe le palet, soit qu'il essaye de le faire passer entre les buts adverses, soit qu'il le détourne de ses propres buts menacés, soit qu'il cherche à l'envoyer vers un point où il sera facilement repris par un de ses coéquipiers.

Le *dribbling* consiste en une descente vers les buts adverses en poussant le palet devant soi.

Enfin dans la *passe*, le joueur *passe*, c'est-à-dire envoie le palet à un de ses partenaires, soit que ce dernier se trouve mieux placé pour réussir un but, soit que lui-même se trouve aux prises avec un ou plusieurs adversaires qui lui barrent la route ou l'empêchent de shooter.

Le gardien de but fera bien de mettre des jambières et de se rembourrer soigneusement, car il a le droit d'arrêter et de repousser le palet avec toutes les parties du corps. D'ailleurs, ne bougeant guère de sa place, il devra se vêtir assez chaudement. Son rôle est très délicat et exige beaucoup de sang-froid. Il ne doit pas s'écarter de ses buts, mais se déplacera à droite ou à gauche dans son goal suivant le côté du jeu où se trouvera le palet. Il devra prendre garde à ce que le palet frappant un poteau ne glisse et ne ricoche derrière lui entre les buts.

L'arrière a surtout un rôle de défense et ne doit pas, par conséquent, trop s'écarter des buts, mais il devra faire attention de ne pas obstruer la vue du gardien de but.

Le demi est généralement le capitaine de l'équipe. Il devra être très rapide, avoir un démarrage puissant et savoir s'arrêter net. C'est lui qui distribue le jeu et sert de liaison entre ses équipiers.

L'avant a principalement un rôle d'attaque et ne devra jamais se rapprocher trop de son but, même menacé. Il devra s'efforcer de manœuvrer toujours en ligne avec les autres avants, afin de faciliter les passes.

Le hockey sur glace est réglementé par la *Ligue internationale de hockey sur glace*, dont le siège social est à Paris, 26, rue de la Trémoille.

QUELQUES RÈGLES DU HOCKEY SUR GLACE. — Le palet ayant pénétré dans le cercle de protection (*V.* la figure) sans avoir traversé la ligne de but, sera relancé immédiatement par le gardien de but, mais par lui seul.

Le jeu commence par un engagement au centre de la piste, au coup de sifflet de l'arbitre. Le palet étant placé entre les deux engageurs ayant respectivement leur camp à leur droite, ceux-ci frappent alternativement trois coups sur la glace et trois coups sur la crosse de l'adversaire et poussent ensuite le palet. Pendant l'engagement, les équipiers doivent se tenir en tre leurs engageurs et leur but.

La partie comprend deux reprises de 20 minutes chacune, séparées par un mi-temps de 10 minutes au maximum. Les équipes changent de côté entre chaque reprise. La partie est gagnée par l'équipe faisant le plus grand nombre de buts pendant ces 40 minutes. En cas d'égalité de buts à la fin de ce temps, le jeu sera prolongé de 10 en 10 minutes.

Les équipes changeront de côté après chaque prolongation.

Le jeu s'arrêtera chaque fois que le palet sera en touche et au coup de sifflet de l'arbitre.

Le palet est en touche quand il sort des limites du jeu.

Il sera remis en jeu par un engagement, à 5 m. en ligne droite de l'endroit par où il sera sorti sur le côté, et à 10 m. en ligne droite de l'endroit par où il sera sorti sur le fond.

Si le palet touche l'arbitre, il sera remis en jeu par un engagement à l'endroit où il l'aura touché.

Fautes. — Charger ou saisir l'adversaire, l'arrêter avec la crosse, accrocher ses patins ou sa crosse, frapper sur sa crosse, frapper le palet en levant la crosse plus haut que l'épaule, donner un coup à la volée, prendre part au jeu n'ayant plus la crosse en main ou étant à terre, relancer le palet avec une partie quelconque du corps.

Il est permis d'arrêter, mais non de saisir le palet avec le corps.

Aucun joueur ne pourra recevoir une passe en avant, ni gêner le jeu d'un adversaire, à moins qu'il ne se trouve à ce moment deux adversaires dont le gardien de but entre lui et le but adverse. Sinon il est considéré comme hors jeu (*off-side*). Si un joueur off-side joue le palet, l'arbitre remettra le palet en jeu par un engagement à l'endroit où il se trouvait avant la passe.

Pénalités en cas de faute :

1° Engagement à l'endroit où se trouvait le palet avant que la faute fût commise ;

2° Coup franc. En cas de faute ayant pu empêcher le gain d'un but, l'arbitre pourra accorder un coup franc contre le camp fautif. Un joueur adverse relancera le palet en avant, les joueurs du camp fautif se tenant à 5 mètres sur la même ligne que ceux du camp jouant.

Le bandy. — Le bandy ressemble au hockey sur glace ; comme dans ce dernier, les joueurs se servent de crosses en bois, mais celles-ci se rapprochent davantage des crosses usitées dans le hockey sur terre. Le bandy se joue avec une balle et non avec un palet. Les joueurs sont au nombre de 11 dans chaque camp.

Le terrain doit avoir 150 yards (135 m.) de long et 100 yards (90 m.) de large. Les buts ont, en général, 2 m. de largeur sur 2 m. de hauteur. || La crosse (*bandy*) ne doit pas avoir plus de 0 m. 06 de largeur à aucun endroit. || La balle est en caoutchouc durci et doit avoir 0,075 de diamètre.

Les joueurs se placent comme au hockey sur terre : un *gardien de but*, deux *arrières*, trois *demis*, cinq *avants*. || Les règles sont à peu près les mêmes que celles du hockey. Si la balle sort des limites du terrain ou passe derrière la ligne de but, elle est remise en jeu comme au hockey. || Un joueur ne peut être *off-side* quand il se trouve dans son propre camp.

Le curling. — Le curling est en quelque sorte le jeu de boules transporté sur la glace. Il se joue avec 8 lourds galets, que les joueurs, au nombre de quatre dans chaque équipe, lancent successivement et cherchent à placer le plus près possible d'un but appelé *tee*. Chaque joueur lance ainsi 2 galets. || Pour éviter aux joueurs de transporter les galets à la fin d'une partie, il y a un *tee* à chaque bout de la piste, qui mesure de 30 à 40 m. || Chaque galet (*stone*) pèse de 14 à 15 kilos et est muni à sa partie supérieure d'une poignée horizontale en bois ou en fer. La partie inférieure qui doit reposer sur la glace est légèrement évidée. La pierre employée est généralement le granit. || Pour lancer le stone, le joueur se place sur un marchepied (*crampit*).

A première vue, le curling semble un sport assez bizarre, mais c'est certainement un jeu aussi amusant que le *bowling* et qui se prête à de multiples combinaisons. Il est fort difficile d'attraper le coup de main nécessaire pour faire décrire au galet une courbe (*curl*) qui le fasse se faufiler entre ceux des adversaires pour arriver plus près du *tee*. Chaque joueur est muni d'un balai qui lui sert à nettoyer la glace avant de jouer. Le galet le plus proche du *tee* décide de la victoire de l'équipe à laquelle appartient le joueur qui l'a lancé.

HOIRIE (AVANCEMENT D'). — Donation qui est faite à un héritier présomptif, et qui doit s'imputer sur ce qui lui reviendra plus tard dans la succession du donateur.

HOMARD et LANGOUSTE (*CUIS.*). — Le homard vivant est de teinte noirâtre tirant sur le bleu, la langouste est de couleur brune. Il faut les acheter vivants et très lourds ; si on ne les achète pas vivants, il faut leur flairer le dos entre la naissance de la queue et le corps, il ne doit y avoir aucune trace de mauvaise odeur. || La préparation la plus usitée pour le homard est la cuisson à l'eau salée ; après quoi on le laisse refroidir et on le sert avec une mayonnaise. || Pour le faire cuire, attacher solidement les pattes au corps, ensuite le plonger la tête la première dans l'eau bouillante *salée*. Il suffit de 15 minutes de cuisson. Elle est achevée à l'apparition de la couleur *rouge vif*. Laisser le homard refroidir à demi dans le bouillon. Pendant qu'il est encore un peu chaud, retirer avec un couteau l'intestin.

HOMARD A LA RAVIGOTE. — Le cuire à l'eau bouillante pendant 15 minutes, l'égoutter ; le frotter légèrement d'huile ou de beurre pour le rendre brillant. Fendre le homard en deux dans la longueur, enlever la partie crémeuse et les œufs, les piler et passer au tamis, y mêler ensuite une cuillerée à bouche de moutarde, deux jaunes d'œufs et un peu de poivre ; délayer le tout dans quelques cuillerées d'huile d'olives très fine et dans une ou deux cuillerées de vinaigre à l'estragon. Servir cette sauce à part dans une saucière, dresser le homard sur une serviette avec une garniture de persil.

HOMARD EN SALADE. — Découper toute la chair en filets ou en morceaux, les assaisonner de fines herbes, de mignonnette, d'huile d'olives, de vinaigre et de moutarde.

HOMICIDE. — L'homicide peut être *volontaire* ou *involontaire*.

I. HOMICIDE VOLONTAIRE. — L'homicide commis volontairement est qualifié *meurtre*, s'il ne s'accompagne d'aucune des circonstances indiquées ci-après.

S'il a été commis avec *préméditation* ou *guet-apens*, il est qualifié *assassinat*.

Le meurtre des père ou mère légitimes, naturels ou adoptifs, ou de tout autre ascendant légitime, prend le nom de *parricide*.

L'*infanticide* est le meurtre ou l'assassinat d'un enfant *nouveau-né*.

L'*empoisonnement* consiste dans tout attentat à la vie d'une personne par l'effet de substances qui peuvent donner la mort, quelles qu'aient été les suites de cet attentat.

Tout coupable d'assassinat, de parricide et d'empoisonnement est passible de la peine de mort ; toutefois, la mère, auteur principal ou complice de l'assassinat de son enfant *nouveau-né*, n'encourt que les travaux forcés à perpétuité. Le parricide, condamné à mort, est conduit sur le lieu de l'exécution, en chemise, nu-pieds et la tête couverte d'un voile noir ; immédiatement avant l'exécution, un huissier donne publiquement lecture de l'arrêt de condamnation (C. pénal, art. 302).

Le coupable de meurtre est puni des travaux forcés à perpétuité. Cependant, le meurtre emporte la peine de mort lorsqu'il a précédé, accompagné ou suivi un autre crime ; ou encore, lorsqu'il a eu pour objet, soit de préparer, faciliter ou exécuter un délit, soit de favoriser la fuite ou d'assurer l'impunité des auteurs ou complices de ce délit.

II. HOMICIDE INVOLONTAIRE. — Celui qui, par sa faute, c'est-à-dire par maladresse, imprudence, inattention, négligence ou inobservation des règlements, a commis, *involontairement* un homicide ou en aura été involontairement la cause commet un *délit*, puni d'un emprisonnement de 3 mois à 2 ans et d'une amende de 50 à 600 fr. (C. pénal, art. 319) *V.* MAJORATION.

Indépendamment des peines indiquées ci-dessus, l'homicide volontaire ou involontaire peut donner lieu à une action civile en dommages-intérêts contre les auteurs et complices. — *V.* PEINES, RESPONSABILITÉ, TENTATIVE.

HOMOLOGATION (*DROIT*). — On appelle homologation l'approbation donnée à un acte par l'autorité judiciaire ou administrative, et qui lui est nécessaire pour produire ses effets. EXEMPLES : homologation de concordat (*V.* FAILLITE), homologation de délibération de conseil de famille — *V.* MINORITÉ ET TUTELLE.

HONORAIRES. — On appelle honoraires la rétribution des services prêtés par un homme exerçant une profession libérale : architecte, avocat, avoué, médecin, etc.... En cas de non-paiement, les honoraires peuvent se réclamer devant les tribunaux. Seuls les avocats se font une règle professionnelle de ne pas porter en justice les réclamations qu'ils pourraient avoir à formuler au sujet du non-règlement de leurs honoraires ; aussi est-il de coutume parmi eux de se faire payer avant la plaidoirie.

HOPITAUX (*LÉGISL.*).

I. *Administration des hôpitaux.* || II. *Réglementation imposée aux malades.* || III. *Hôpitaux de Paris.*

I. ADMINISTRATION DES HOPITAUX. — Les hôpitaux sont des établissements publics communaux dans lesquels sont soignés les malades et les femmes en couches. || Ils sont créés par décret, dans les mêmes conditions que les bureaux de bienfaisance. Tous les établissements hospitaliers (hôpitaux et hospices) d'une même ville sont, en régie générale, administrés par une commission administrative commune. Cette Commission est composée du maire, président, de 2 membres élus par le conseil municipal, et dont les fonctions sont liées à leur mandat de conseillers municipaux, et de 4 membres nommés pour 4 ans par le préfet. Les fonctions de membre d'une commission administrative sont gratuites. Une commission peut être dissoute et ses membres révoqués par le ministre de l'Intérieur, la commission devant alors être remplacée ou complétée dans le délai d'un mois. || La commission administrative dirige les services extérieurs et intérieurs des établissements hospitaliers. Elle règle par ses délibérations le mode d'administration de leurs biens ; les conditions des baux de ces biens, si leur durée n'excède pas 18 ans pour les biens ruraux, 9 pour les autres ; les conditions des marchés pour fournitures dont la durée n'excède pas une année ; les travaux dont la dépense ne dépasse pas 3 000 fr. ; et, avec l'approbation du préfet les règlements du service. Elle délibère en outre sur toutes les recettes et dépenses des établissements hospitaliers, les acquisitions ou aliénations de leurs propriétés, les travaux dont la valeur excède 3 000 fr., etc... ; l'avis du conseil municipal est en pareil cas nécessaire ; il doit être conforme pour les aliénations d'immeubles formant la dotation des établissements hospitaliers. Les réunions de la commission administrative sont généralement hebdomadaires. || Le personnel des agents de l'administration hospitalière comprend : 1° un *receveur* nommé par le préfet, sur la présentation de la commission administrative, mais ne pouvant être révoqué que par le ministre de l'Intérieur. Les fonctions de receveur sont confiées au receveur de la commune quand le revenu des établissements n'excède pas 60 000 fr., mais quand les revenus cumulés de l'établissement du bureau de bienfaisance ou du bureau d'assistance d'une même commune excèdent 60 000 fr., un receveur spécial peut être nommé après entente entre les diverses commissions administratives. Un arrêté préfectoral fixe le traitement du receveur ; le traitement détermine le cautionnement que devra verser le receveur : il est de 4 fois 1/2, 6 fois 1/2 ou 7 fois 1/2 le montant du traitement ; 2° un *secrétaire*, chargé de toutes les écritures de la commission (dans les petites communes, le receveur peut remplir cet emploi) ; 3° un *économe*, chargé de la comptabilité-matières d'un établissement hospitalier important, et tenu à verser un cautionnement sur les mêmes bases que le receveur ; 4° des *médecins, chirurgiens, pharmaciens* ; 5° des *employés, infirmiers*, etc.... Ces divers agents, secrétaire, etc., sont nommés par la commission administrative et révocables par elle avec l'approbation du préfet. La commission fixe leur traitement, modique pour le service médical, les médecins pouvant exercer leur profession au dehors.

Les recettes des établissements hospitaliers comprennent des recettes ordinaires (loyers des maisons, rentes sur l'État, subventions municipales, portion du droit des pauvres, journées des malades (*V.* plus loin), etc., et des recettes extraordinaires (prix des biens aliénés, donations, etc.), || La comptabilité des établissements hospitaliers est la même que pour les communes (budget annuel délibéré par la commission, etc...).

II. RÉGLEMENTATION IMPOSÉE AUX MALADES. — *En principe*, l'admission dans les hôpitaux est gratuite, ces établissements étant destinés aux indigents. Quand un individu privé de ressources tombe malade dans une commune sur le territoire duquel existe un hôpital, c'est cet établissement qui doit le recueillir. Si le malade provient d'une autre commune, il est reçu d'après les conditions déterminées par la loi du 15 juillet 1893 (*V.* ASSISTANCE MÉDICALE).

Le plus souvent, pour être soigné à l'hôpital, on se présentera *à la consultation*, et, après examen du malade, l'admission pourra être décidée. On peut aussi s'adresser au médecin qui, à domicile, a donné les premiers soins, et obtenir, par son intermédiaire, l'admission à l'hôpital. L'admission définitive et gratuite des indigents malades est décidée par un administrateur de la commission (délégué ordinairement à cet effet), d'après l'avis du médecin et (sauf cas d'urgence) sur la présentation d'un certificat d'indigence délivré par le maire de la commune où le malade est domicilié, et d'un certificat du médecin qui a donné les premiers soins. Mais en fait on n'exige pas toujours ces certificats. || Un règlement intérieur, fait d'après un règlement type, est élaboré pour les hôpitaux par la commission administrative, approuvé par le Préfet. Il fixe les maladies soignées dans l'établissement, certains hôpitaux étant *généraux*, d'autres *spéciaux* à telle ou telle affection, au traitement des enfants.... Il détermine aussi la rétribution quotidienne que paieront les malades fortunés, admis dans des salles spéciales, et le nombre de lits qui leur sont réservés. Il édicte des dispositions relatives à la police intérieure, au mode d'admission et de renvoi, au régime alimentaire, aux visites des parents, etc....

Les malades sortent de l'hôpital : 1° quand le médecin estime que leur état de santé leur permet de reprendre le travail ; 2° quand, étant reconnus incurables, ils sont transportés dans un hospice (*V.* ce mot) ; 3° enfin, par leur propre volonté, et à leurs risques et périls. Ils ne sont que très rarement renvoyés pour fait d'indiscipline. || Les administrateurs tiennent un registre des individus morts à l'hôpital, et en informent l'officier de l'état civil compétent. Les corps sont toujours rendus à la famille ou aux amis, si ceux-ci en font la demande pour être inhumés à leurs frais. S'ils ne sont pas réclamé ils peuvent servir à des autopsies pratiquées dans un but scientifique, à moins d'opposition de la part de la famille. || Les militaires sont généralement reçus dans des hôpitaux spéciaux qui ressortissent au service de santé et dont le personnel technique et administratif est strictement militaire. Cependant, des salles sont souvent réservées aux officiers, sous-officiers et soldats, à défaut d'hôpitaux militaires, dans les hôpitaux civils ; les règlements des hôpitaux militaires y sont appliqués autant que possible, et les malades de l'armée traités par des médecins militaires.

En dehors des hôpitaux ressortissant à l'administration, certains établissements privés soignent gratuitement les malades indigents.

III. HOPITAUX DE PARIS. — 3. Les hôpitaux publics de *Paris* ressortissent à l'administration générale de l'Assistance publique (*V.* ASSISTANCE PUBLIQUE), qui dispose d'environ 15 000 lits d'hôpitaux. — Les uns sont *généraux* : Hôtel-Dieu (parvis Notre-Dame), Hôpital de la Pitié (Boul. de l'Hôpital, n° 83), de la Charité (rue Jacob, 47), Saint-Antoine (rue du Faubourg Saint-Antoine, 184), Necker (rue de Sèvres, 151), Cochin (rue du Faubourg-Saint-Jacques, 47, annexe faubourg de Port-Royal, 111, maladies de la peau, hommes), Beaujon (Faubourg-Saint-Honoré, 208), Lariboisière (rue Ambroise-Paré, 2), Tenon (rue de la Chine, 4), Laennec (rue de Sèvres, 42), Bichat (boulevard Ney), Broussais (rue Didot, 96), Boucicaut (rue de la Convention, 78), Andral (boulevard Macdonald, 2), Claude Bernard (porte d'Aubervilliers, affecté spécialement aux maladies contagieuses), Hôpital du bastion 27 (boulevard Macdonald maladies contagieuses). — Les autres sont *spéciaux* : Hôpital Saint-Louis (rue Bichat, 40, hommes et femmes, maladies de la peau,

chirurgie, maternité, radiographie), Broca (rue Broca, 111, femmes seulement ; maladies de la peau), hôpital des Enfants-Malades (rue de Sèvres, 149, enfants de moins de 15 ans, affections de toute nature, teigne), Trousseau (avenue du général Michel-Bizot, 158, enfants), Bretonneau (rue Carpeaux, 2, enfants), Hérold (place du Danube, 1, enfants). Certains hôpitaux sont réservés aux femmes en couches et aux nourrissons (*V.* ACCOUCHEMENT).

D'autre part, un certain nombre d'hôpitaux établis en province dépendent de l'Assistance publique de la Seine : l'hôpital de Forges-les-Bains (pour enfants convalescents, scrofuleux, et un pavillon réservé au personnel féminin de l'administration), celui de la Roche-Guyon (enfants convalescents), de Berck-sur-Mer (enfants scrofuleux).

La ville de Paris est divisée en circonscriptions hospitalières, chaque malade ne pouvant être admis que dans l'hôpital (médecine ou chirurgie) de la circonscription qu'il habite. Cependant la victime d'un accident sur la voie publique est transportée à l'hôpital le plus proche du lieu de l'accident (*V.* SECOURS).

On se montre peu rigoureux, à Paris, pour l'admission définitive et gratuite d'un malade ; on se contente de lui demander son nom, son adresse, sa profession, son âge, et ultérieurement une enquête est faite sur son identité, sa situation de fortune (généralement, les renseignements sont contrôlés auprès du concierge de l'adresse indiquée). Les consultations ont lieu à 9 heures du matin. Les visites aux malades soignés dans les hôpitaux peuvent se faire le dimanche et le jeudi de 1 heure à 3 heures ; cependant les parents obtiennent l'autorisation de pénétrer à toute heure s'ils viennent de loin, ou si les malades sont en danger. || Il existe également à Paris des établissements privés qui soignent les malades indigents. (*V.* aussi MAISONS DE SANTÉ). || Pour tous renseignements sur le transport des malades ou des blessés par les *voitures d'ambulance* se reporter à l'article SECOURS.

HOPITAUX MARITIMES. — I. *Généralités. Emplacement des hôpitaux.* || II. *Conditions d'admission et de séjour.* || III. *Remboursement des frais.*

I. GÉNÉRALITÉS. EMPLACEMENT DES HOPITAUX. — La marine possède un certain nombre d'hôpitaux destinés à recevoir son personnel. Ces établissements sont placés dans les ports militaires (Cherbourg, Brest, Lorient, Rochefort et Toulon). De plus, le personnel marin peut toujours être admis dans les hôpitaux de l'armée. Il peut être envoyé aux stations thermales, dans les hôpitaux de l'Etat et bénéficier des avantages de la fondation Furtado Heine, à Nice.

II. CONDITIONS D'ADMISSION ET DE SÉJOUR. — Peuvent être admis dans les hôpitaux de la marine : 1° les officiers et marins de l'Etat en activité de service ; 2° les officiers généraux du cadre de réserve ; 3° les officiers et marins retraités ; 4° les officiers et marins en congé de convalescence ou en permission d'absence ; 5° les fonctionnaires de tous ordres de la marine qui sont hospitalisés suivant leur assimilation ; les officiers et marins de la marine marchande.

III. REMBOURSEMENT DES FRAIS. — Toute personne en traitement subit une diminution de solde qui, en général, est de moitié, à titre de remboursement. Il n'est jamais demandé de supplément pour frais d'opérations quelconques, mais ces dernières doivent être faites exclusivement par les médecins de la marine attachés à l'établissement. Les docteurs civils ne sont pas admis.

A chaque hôpital maritime est affecté un aumônier. Le personnel infirmier est pris parmi les marins infirmiers des équipages de la flotte auxquels sont adjoints un certain nombre d'agents de service.

HORLOGE. — L'horloge communale ou l'horloge de la ville est l'horloge légale ; elle seule doit servir de règle dans les affaires civiles où des actes et des formalités doivent être accomplis en observant les heures.

HORTICULTEUR. — ÉCOLE NATIONALE D'HORTICULTURE, au potager de Versailles, rue Hardy, 4, forme des jardiniers-pépiniéristes, agents pour les services départementaux, les exploitations coloniales.

Externat seul et gratuit. Durée 3 ans. Age : de 16 à 26 ans. Demande (papier timbré) au ministre de l'Agriculture avant le 15 sept. Examen 2e lundi d'octobre. *Ecrit*, math. et français. *Oral*, sciences nat., agricult. Le dipl. des écoles d'agr., le cert. des fermes-écoles, bacc., brevet élément., sup., avantage de quelques points ; 35 admis. A la sortie, diplôme. Placement certain.

COURS MUNICIPAL ET DÉPARTEMENTAL D'HORTICULTURE ET D'ARBORICULTURE, Saint-Mandé (Seine), avenue Daumesnil, 1 *bis*. Age : 14-17 ans. Cert. d'ét. prim. et un an d'études avant le concours. Dictée, arith., éléments sciences et botanique, gratuit. Durée : 3 ans, donne certif. d'études agricoles.

HORS-D'ŒUVRE (*CUIS.*). — On les place sur la table, dans des coquilles et des raviers, en même temps que le couvert. Un assortiment varié de hors-d'œuvre ouvre très bien toutes sortes de repas. A part le beurre et les assaisonnements qui doivent se trouver sur la table en abondance, les hors-d'œuvre les plus courants sont : les radis roses, les radis d'hiver coupés en rouelles et assaisonnés, les artichauts poivrade, les choux rouges et betteraves en salade, le céleri-rave et le concombre marinés, les pommes de terre à l'huile, les olives, les cornichons, les atchars, les crevettes, les anchois, les sardines et truites à l'huile, les filets de harengs saurs, les harengs et le thon marinés, le homard et le crabe conservés, les huîtres ; les différents saucissons, la langue écarlate, la mortadelle, les tranches de viandes froides marinées et émincées, les rillettes et rillons de Tours, etc.

HOSPICES (*LÉGIS.*). — I. *Destination, administration et service intérieur des hospices.* || II. *Hospices de Paris.*

I. DESTINATION, ADMINISTRATION ET SERVICE INTÉRIEUR DES HOSPICES. — Les hospices sont des établissements publics communaux dans lesquels sont admis et entretenus : 1° les vieillards ; 2° les infirmes et incurables ; 3° les enfants assistés. || Les hospices et les hôpitaux ont une réglementation commune, en ce qui concerne leur administration, leurs ressources, leur comptabilité (cette réglementation est traitée à l'article *Hôpitaux*). Indiquons seulement qu'en raison de leur importance, les hospices ont le plus souvent des économes ; que leurs ressources sont généralement plus considérables que celles des hôpitaux, comprenant en outre le remboursement par les départements des dépenses faites pour les enfants assistés (*V.* ENFANCE, PROTECTION DE L'ENFANCE), les deux tiers du produit du travail des hospitalisés (*V.* plus loin), certains biens abandonnés par eux (*V.* plus loin).

Pour être admis gratuitement dans un hospice, il faut remplir les conditions fixées par la loi du 14 juillet 1905, c'est-à-dire être indigent et âgé de 70 ans, ou infirme, ou incurable. En demandant au maire de l'inscrire sur la liste des vieillards secourus (*V.* VIEILLARDS), la personne qui désire être hospitalisée, plutôt que de recevoir des secours à domicile indiquera son vœu dans sa lettre. En fait, la préférence est donnée aux vieillards sans famille, et à ceux dont l'état de santé exige des soins spéciaux. En ce qui touche l'envoi d'enfants assistés dans les hospices, *V.* PROTECTION DE L'ENFANCE. || A défaut d'établissements spéciaux, des quartiers distincts sont réservés à ces différentes catégories d'hospitalisés. En principe, les hospices ne reçoivent que des vieillards et incurables indigents. Cependant, l'admission peut avoir lieu moyennant abandon à l'hospice des biens d'une personne qui a des ressources, insuffisantes toutefois pour lui permettre de vivre. L'hospice aurait une action en répétition, si l'individu hospitalisé recueillait de la fortune, mais l'établissement ne pourrait réclamer qu'une somme proportionnelle aux secours reçus postérieurement au jour où l'individu a cessé d'être indigent. || Pour le règlement intérieur des hospices, se reporter au mot HOPITAL. Les hospitalisés sont occupés à des travaux appropriés à leur âge et à leurs forces. L'économe dirige les ateliers, tient un compte du produit du travail. Ce produit est versé dans la caisse du receveur ; un tiers est remis tous les mois aux hospitalisés travailleurs. Si le produit du travail n'est pas vendu, le prix de journée en est fixé par le Préfet sur l'avis de la Commission. Les heures de visites des parents varient suivant les établissements. || Les hospices peuvent, de concert avec les bureaux de bienfaisance, affecter le quart de leurs revenus, le tiers avec l'assentiment du Conseil général, au traitement des malades à domicile et à l'allocation de secours annuels aux vieillards et infirmes placés dans leurs familles, cette mesure ayant pour but de désencombrer les hospices et de maintenir la famille. *V.* aussi les articles VIEILLARDS, INFIRMES ET INCURABLES. || Les vieillards et incurables peuvent quitter l'hospice par l'effet de leur libre volonté, ou sur la délibération de la commission administrative, quand ils ne sont plus indigents, ou plus infirmes enfin ils peuvent être renvoyés pour inconduite notoire, habitude d'ivresse, sortie sans permission. || Dans le cas de décès à l'hospice, mêmes règles que pour les décès à l'hôpital (*V.* HÔPITAUX). Les *effets* mobiliers apportés à l'hospice par un individu qui a été admis gratuitement et y est mort, resteront la propriété de l'hospice. || Il existe en outre des hospices et maisons de retraite privées (fondées par legs, collaborateurs, œuvres) (*V.* aussi MAISONS DE RETRAITE).

Les hospices de Paris dépendent de l'administration générale de l'Assistance publique. L'admission dans les hospices de Paris se fait dans des conditions spéciales adresser une demande au maire de l'arrondissement. Le bureau de bienfaisance convoquera le pétitionnaire, qui devra se présenter avec des quittances de loyer établissant un séjour de 5 ans à Paris, et avec un extrait de son acte de naissance. S'il n'a pas 70 ans, il justifiera de l'infirmité ou de l'incurabilité ; pour cela, il devra se soumettre à une visite médicale (à la mairie). Il est procédé ensuite à une double enquête, la première est faite par les soins du bureau de bienfaisance de l'arrondissement, la seconde par ceux de l'Assistance publique. La directeur de l'Assistance publique prend alors une décision, qui doit être approuvée par le Conseil municipal. || L'hospice de Bicêtre, au Kremlin-Bicêtre, rue du Kremlin, 78, reçoit les indigents (hommes seulement), septuagénaires, les cancéreux incurables, épileptiques et aveugles, et en outre, tous les indigents atteints de maladies incurables et dans l'impossibilité de travailler. L'hospice de la Salpêtrière, boulevard de l'Hôpital, 47 (*V.* ce mot) est réservé aux femmes indigentes remplissant les mêmes conditions. || L'hospice d'Ivry est ouvert aux vieillards et aux indigents incurables des deux sexes ; quelques lits y sont réservés aux fondateurs qui peuvent présenter, en cas de vacance, un indigent remplissant les conditions requises. || Même destination pour l'hospice de Brévannes, qui reçoit particulièrement des tuberculeux. L'admission dans ces hospices est gratuite. Visites des parents les dimanches et jeudis de midi et demi à 4 h. || Au contraire, elle n'a lieu, dans les maisons de retraite (*V.* ce mot), que moyennant le paiement d'une pension annuelle ou le versement d'un capital proportionnel ; les chiffres varient selon l'établissement. Les maisons de retraite et hospices fondés qui sont sous la surveillance de l'Assistance publique de la Seine comprennent la Maison de retraite des ménages, à Issy, qui reçoit les époux en ménage, les veufs ou veuves, qui, sans être indigents, n'ont cependant pas de moyens d'existence suffisants (prix en dortoirs moins élevés qu'en chambres particulières, l'âge de 60 ans est requis pour l'admission) ; la maison de retraite de La Rochefoucauld, avenue d'Orléans, 15 ; l'habitation Sainte-Périne, rue Chardon-Lagache, 1, ouvertes moyennant paiement d'un capital, ou d'une pension aux personnes des deux sexes âgés ou infirmes ; la Maison de retraite Chardon-Lagache, à Auteuil, rue Chardon-Lagache, 15, qui reçoit, moyennant une pension, les époux en ménage, les veufs, veuves ou célibataires. Parmi les fondations, citons aussi l'hospice de la Reconnaissance, à Garches, qui reçoit les ouvriers pauvres ayant plus de 60 ans et appartenant à certaines professions ; l'hospice Devillas, à Issy, ouvert aux indigents infirmes des deux sexes ayant au moins 70 ans, etc.... || D'autres établissements sont entièrement privés, et ne dépendent pas de l'Assistance publique. — *V.* ASILES, AVEUGLES, VIEILLARDS, MAISONS DE RETRAITE.

HOSPITALITÉ DE NUIT (*ŒUVRES D'*). — But : hospitaliser pendant un temps toujours très bref les indigents de passage, les vêtir dans la mesure du possible, les mettre en condition de trouver un travail quelconque. Beaucoup d'œuvres ont essayé de transformer en une hospitalité plus durable, l'asile que, pour trois jours au plus, elles offraient aux indigents ; pour pouvoir arriver à ce résultat, elles ont constitué, parallèlement à l'hospitalité de nuit, l'*assistance par le travail*. Les malheureux recueillis momentanément, jouissant de quelques heures de liberté, doivent leurs après-midi à l'œuvre qui leur demande alors l'exécution d'un travail à la portée de tous. L'hospitalité de nuit a pour coutume de recevoir, durant trois nuits consécutives, l'indigent qui vient frapper à sa porte ; l'hospitalisé, soumis à des mesures préventives d'hygiène, reçoit une soupe, un matériel de literie et le numéro d'un lit où il installe sa couche ; au réveil, on lui sert une soupe chaude après quoi il reprend sa liberté. Dans les asiles de cette nature ouverts par les municipalités, les entrées se font dans l'ordre de présentation ; dans les asiles privés, dans ceux particulièrement où l'assistance par le travail va combinée avec l'hospitalisation, un certain nombre de lits sont réservés à des indigents recommandés par des protecteurs de l'œuvre ou munis de tickets spéciaux, vendus au profit de l'œuvre, achetés et distribués par des personnes charitables.

Les villes de Paris, Marseille, Lyon, Lille, et autres grandes villes de province comptent des établissements d'hospitalité de nuit. A Paris, 5 de ces établissements appartiennent aux services de la Ville : 2 sont pour les hommes (quai de Valmy, 107 et rue du Château-des-Rentiers, 67 et 69), 3 sont pour femmes (rue Stendhal, 1 et 3; rue Fessart, 35; rue de Tolbiac, 235). L'*Œuvre de l'hospitalité de nuit*, reconnue d'utilité publique, compte 4 établissements pour hommes (14, boulevard de Vaugirard; 59, rue de Tocqueville; 33, rue Doudeauville; 122, boulevard de Charonne) et 3 asiles pour femmes et jeunes enfants (253-255, rue Saint-Jacques; 44, rue Labat; 166, rue de Crimée).

HOTES (PRÉPARATIFS AVANT L'ARRIVÉE DES). — *Literie* parfaitement nette, *tapis* secoués, ustensiles de *toilette* au complet et en bon état : à côté de la cuvette, une demi-douzaine de serviettes de toilette. Flacon d'eau de Cologne, lampe à alcool et casserole, épingles sur une pelote, glace disposée dans un jour favorable. || Dans la chambre, un bon fauteuil, une table avec ce qu'il faut pour écrire. Mettre à la disposition de l'arrivant une armoire ou une penderie complètement débarrassées. Un verre d'eau (une carafe, verre, sucrier, flacon d'eau de fleur d'oranger, petite cuiller) est posé sur un meuble. || Egayer la chambre par quelques fleurs, y laisser des livres intéressants. Ne pas oublier, pour le soir, une lampe, un bougeoir, des allumettes.

Au moment de l'arrivée. — Recevoir l'hôte à la gare, le conduire à la voiture et s'occuper soi-même des bagages. || A la maison, conduire l'hôte dans sa chambre, où l'on a eu soin de faire mettre de l'eau chaude, et lui laisser le temps de changer de vêtements. || Si l'on est loin des heures de repas, faire servir le thé ou un goûter. || Pour les arrivées tardives, après le dîner, avoir un dîner en réserve pour l'hôte, et une tasse de chocolat ou de thé.

APRÈS L'ARRIVÉE. — S'occuper de l'hôte, chercher à lui rendre son séjour agréable, mais sans empiéter sur sa liberté. || S'informer de ses habitudes et de son régime. Avoir soin que ses vêtements et ses chaussures soient brossés et nettoyés chaque jour, la chambre faite à l'heure où il n'y est pas. || Quand on reçoit plusieurs hôtes, veiller à ne pas s'occuper des uns plus que des autres, exception faite, naturellement, pour les vieillards.

Hôtes (INVITÉS). — L'hôte parfait est un modèle de délicatesse et d'abnégation : il abandonne sans sourciller ses habitudes les plus chères, et se conforme aimablement à celles de la famille qui le reçoit ; il évite d'être indiscret et sait ne pas imposer sa présence ; surtout le matin, il laisse aux maîtres de maison quelques heures de liberté. A moins des instances les plus vives, il ne prolonge pas son séjour au delà de la date fixée. Il est attentif à discerner s'il devient une charge avant la fin de son séjour, et n'hésite pas à partir immédiatement sous un prétexte plausible, en cas d'arrivée imprévue de parents ou d'amis, ou de maladie subite. Quelques jours après son départ, il a soin d'écrire pour renouveler ses remerciements du bon accueil reçu.

HUILES. — Les huiles se trouvent généralement dans les graines (navette, colza, arachide, œillette, ricin, lin, chanvre ou chènevis, etc.), mais quelquefois aussi dans la pulpe des fruits (olives). En général, l'extraction se fait par pression, la matière étant concassée ou broyée dans des concasseurs, ou sous des meules en pierre, puis pressée à froid ou à chaud dans des sacs de laine sous l'action d'une presse puissante.

Le résidu ou *tourteau* peut être employé comme engrais ou pour la nourriture du bétail. Celui de chènevis est utilisé par les pêcheurs pour attirer le poisson.

Ce tourteau contient encore 10 à 15 p. 100 d'huile. On l'extrait à chaud par dissolution dans le sulfure de carbone, mais le tourteau n'est plus alors utilisable que comme engrais.

Certaines huiles, au contact de l'air, rancissent et s'épaississent. Ce sont les *huiles dites siccatives* (huiles de lin, noix, chènevis, œillette, ricin, etc.). On les emploie en peinture et dans la fabrication des vernis. Les huiles de noix et d'œillette sont cependant également comestibles et celle de ricin est utilisée en pharmacie.

HUILES COMESTIBLES. — HUILE D'OLIVES. — La meilleure de toutes les huiles. Elle est souvent additionnée d'huile d'œillette. En secouant fortement la bouteille, s'il se produit une mousse de petits globules, la fraude existe, l'huile d'olive ne moussant pas.

L'*huile vierge* provient de la pression à froid d'olives réduites en pâte. Le tourteau est ensuite additionné d'eau chaude et pressé à nouveau. Le liquide qui sort est abandonné au repos dans de grandes cuves où l'huile surnage.

Une troisième pression fournit de l'huile non comestible.

L'huile des deux premières pressées est mis à part à 15° ou 20° de température dans des jarres en grès ou des bacs dans lesquels les matières étrangères se déposent.

100 kg d'olives donnent en moyenne 10 à 14 litres d'huile.

HUILES DE COLZA, D'ŒILLETTE OU PAVOT, NAVETTE, etc. — Toutes trois comestibles, elles ont leur saveur particulière qui les fait apprécier ou déprécier suivant les goûts.

L'*huile blanche*, de saveur douce et agréable, est de l'huile d'œillette.

Les graines, nettoyées, sont concassées et broyées ensuite à la meule, puis chauffées à feu nu ou à la vapeur et pressées. Le tourteau chauffé à nouveau subit une deuxième pression.

Rendement. — 100 kg. de graines de colza et de navette donnent environ 33 kg. d'huile; 100 kg. de graines d'œillette, 35 kg. d'huile.

HUILE DE NOIX. — Est verdâtre et a une saveur particulière très appréciée de certains.

La préparation des noix pour l'extraction de l'huile est longue et se fait pendant les soirées d'hiver. Les noix ayant bien séché sur des claies ou au grenier, briser tout d'abord d'un faible coup de marteau la coquille sans abîmer l'amande. Eplucher ensuite celle-ci soigneusement pour ne laisser que les quatre parties de l'amande (cerneaux) et en éliminant toutes les parties véreuses ou gâtées.

Ensuite le plus tôt possible porter les cerneaux à l'huilerie,

Les cerneaux broyés reçoivent 3 pressées : la première à froid, qui donne l'*huile vierge*, de beaucoup la meilleure ; la seconde, après une légère chauffe, fournit l'*huile cuite* ou *huile de seconde*, très colorée, mais encore comestible.

La troisième donne une huile fort utilisée dans les arts. Pour conserver longtemps à l'huile de noix ses qualités culinaires, la placer dans des vases en grès hermétiquement clos dans un local à température modérée et uniforme.

Rendement. — 100 kg. de noix donnent environ 40 kg. de cerneaux.

100 kg. de cerneaux donnent environ 50 kg. d'huile.

Huiles industrielles. — HUILES VÉGÉTALES. — L'industrie emploie les huiles tirées de l'*œillette*, du *lin*, du *colza*, des *noix*, du *chènevis*, du *sapin*. Ces huiles sont *siccatives*, c'est-à-dire qu'elles durcissent à l'air, au lieu de se corrompre, et qu'elles dessèchent en même temps les matières colorantes qu'on y a mélangées. Le *genevrier* donne l'*huile de cade*, employée dans l'art vétérinaire.

HUILES ANIMALES. — Les cétacés (baleines, cachalots, requins, etc.) sont recherchés pour l'huile qu'on extrait de leur chair. Ces huiles de poisson ont un grand nombre d'usages dans l'industrie ; le principal est la fabrication du *dégras*, dont se servent les chamoiseurs pour assouplir et imperméabiliser les peaux.

HUILES MINÉRALES. — Les *naphtes* et *pétroles* sont d'un emploi universel dans l'industrie. Par la distillation, on en retire un grand nombre de produits utiles à l'économie domestique : *benzine, gazoline, salvaline, paraffine, essence minérale, vaseline*, etc. L'huile de naphte trouve un emploi particulier dans la destruction des moustiques : répandre une légère couche de cette huile à la surface de toutes les eaux stagnantes, bassins, mares ou autres. L'éclosion des larves est ainsi empêchée et le nombre des moustiques décroît aussitôt dans une très grande proportion.

HUIS CLOS. — Les tribunaux peuvent, dans certains cas, ordonner que les *débats* d'une affaire auront lieu à huis clos, c'est-à-dire les portes fermées et hors la présence du public. Mais le jugement doit, néanmoins, être prononcé *publiquement*.

HUISSIER (*PROFESS.*). — Officier ministériel dont la mission consiste à signifier et à faire exécuter les jugements de la justice. A côté de ces fonctions bien spécifiées, l'huissier en exerce d'autres qui varient suivant les localités et les coutumes des lieux ; c'est ainsi que dans les villes où n'existent pas de commissaires-priseurs, les huissiers peuvent, concurremment avec les notaires ou les greffiers des tribunaux, procéder aux ventes publiques, prisées et enchères.

Pour être huissier, il faut : 1° jouir de ses droits civils et politiques ; 2° avoir satisfait aux obligations de la loi militaire ; 3° être âgé d'au moins 25 ans ; 4° avoir fait un stage de deux années, soit dans une étude d'huissier, soit dans celle d'un notaire ou d'un avoué ; 5° acheter une charge ; 6° verser un cautionnement.

Les huissiers sont nommés par décret du Président de la République ; leur charge est vénale et transmissible. Le prix en est variable. A Paris, une charge d'huissier atteint et dépasse 100 000 francs ; en province, il est des charges qui ne valent pas 2 000 francs et qui trouvent difficilement des acquéreurs.

Le cautionnement varie de 500 à 10 000 francs.

Une certaine défaveur s'attache à la mission de l'huissier ; c'est un tort, car ce fonctionnaire, dont l'utilité est incontestable, peut apporter dans l'accomplissement parfois pénible des missions qui lui sont confiées des qualités professionnelles estimables : humanité, discernement pour faire la différence qu'il y a entre la mauvaise foi et le malheur. Il doit en outre être *actif*, car il est de loi qu'il procède par lui-même aux significations dont il est chargé ; *vigilant*, car sa responsabilité se trouverait engagée s'il se laissait surprendre ; *expert*, car il doit agir constamment avec un souci scrupuleux d'appliquer les lois au nom desquelles il agit et qu'il lui est nécessaire de bien connaître.

A Paris, la situation d'huissier est fort recherchée ; elle permet, du moins dans un certain nombre d'études, d'acquérir assez rapidement une jolie aisance. Il en est de même dans la plupart des grandes villes.

HUITRES (*CUIS.*). — Les meilleures huitres de France sont celles de Cancale, d'Etretat, de Dieppe, de Courseulles, de Granville, de Saint-Vast, de Dunkerque, qui sont toutes récoltées sur le littoral de la Manche et les huitres de Marennes qui viennent de la côte de l'Océan. On sert aussi sur nos tables beaucoup d'huitres d'Ostende. Ces dernières sont petites, à barbillon vert, elles sont grasses et un peu fades. Les huitres de la Manche sont blondes et savoureuses : leur grosseur est moyenne, à l'exception des huitres *pied de cheval*, qui sont énormes, mais peu estimées. Sur les côtes de la Méditerranée, on récolte une huitre particulière, dite *huitre cuiller* ; elle ne vaut pas les huitres du Nord. Les *huitres vertes* sont particulièrement recherchées ; mais il faut se méfier d'un genre de fraude qui consiste à verdir la chair des huitres en les immergeant dans des eaux chargées d'un sel de cuivre. Chez les huitres naturelles, la teinte verdâtre ne s'aperçoit que sur les feuillets trachéaux, tandis que chez celles qui ont pris un bain de cuivre, toutes les parties sont plus ou moins vertes.

Les huitres fraîches ne sont vraiment bonnes que depuis le mois d'octobre jusqu'au mois de mars : elles sont malsaines surtout pendant les mois d'été, époque de la ponte. On reconnaît qu'une huitre est saine, lorsqu'elle nage dans une eau claire, limpide, que la chair en est brillante, bien nette, que les bords des lèvres ne sont ni ternes, ni affaissés. Dans les huitres malades, la coquille est entr'ouverte, le corps de l'animal est mou, laiteux et cède à la pression du doigt. L'eau des huitres qu'on a trempées dans une eau salée pour les empêcher de se gâter, est âcre et corrosive. On sert les huitres aussi bien au déjeuner qu'au dîner, et dans ce dernier cas, avant le potage. N'ouvrir les huitres qu'au moment de les servir. Pour les ouvrir, le procédé le plus simple, malgré tous les instruments qu'on a inventés à cet usage, consiste à se servir d'un petit couteau court et arrondi : placer l'huitre à plat dans la main gauche, de manière que le côté anguleux se présente à l'extérieur, chercher la jointure avec le couteau, et, dès qu'on l'a trouvée, une légère pression suffit pour faire ouvrir l'huitre qu'on laisse sur la coquille inférieure en la parant tout autour avec le couteau et sans laisser échapper l'eau qui s'y trouve. Quelques personnes saupoudrent les huitres avec du gros poivre appelé *mignonnette* : il ne faut pas abuser de cet ingrédient qui pourrait occasionner des chaleurs cuisantes au col de la vessie. D'autres versent sur l'huitre quelques gouttes de jus de citron, de verjus ou même de vinaigre. Les véritables amateurs les mangent au naturel. Le vin blanc étant un peu acide, facilite la digestion des huitres. Ordinairement, on détache les huitres de la coquille inférieure pour la commodité de ceux qui les mangent : cela a l'inconvénient de faire mourir l'huitre immédiatement et de la rendre par conséquent moins délicate. Si l'on craint en les détachant de percer le fond de la coquille avec le couteau et de gâter ainsi l'eau des huitres qui prend aussitôt une odeur fétide, on peut se servir d'une petite fourchette d'argent, dont une des dents extérieures forme une petite lame propre à cet usage. || Quant aux *huitres marinées*, qui sont servies comme hors-d'œuvre, il faut, après les avoir retirées du baril qui les renferme, les laver un moment dans l'eau fraîche, les essuyer légèrement sur un linge, puis les mettre dans une coquille à hors-d'œuvre avec une sauce composée d'huile d'olives, de vinaigre, de poivre, d'échalote, de fines herbes, d'œufs durs, jaune et blanc, finement hachés.

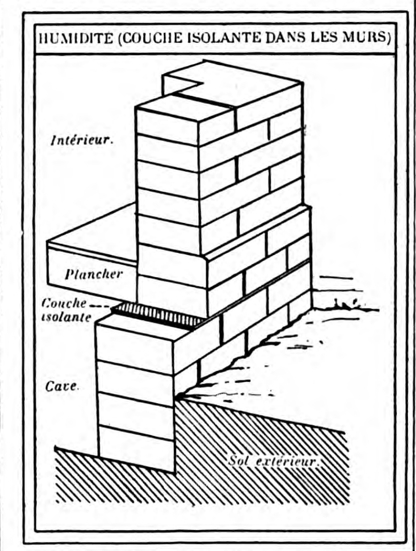
Coquilles aux huitres. — Mettre deux huitres dans chaque coquille avec une cuillerée de sauce veloutée ; cuire 5 minutes à four doux.

Huitres frites. — Faire blanchir pendant 2 minutes de grosses huitres à l'eau bouillante salée, les égoutter, les parer, les couper *à plat* en deux moitiés ; plonger les morceaux dans la pâte à beignet, les faire frire vivement et servir avec un citron.

Huitres à la Villeroy. — Procéder comme pour les huitres frites, mais les faire frire sans les passer dans la pâte à beignet. Les huitres s'emploient beaucoup en garnitures ; il suffit pour cela de les blanchir, les égoutter, et ensuite les mettre dans une sauce à volonté. On s'en sert aussi comme garniture de timbales et de bouchées à la reine.

HUMIDITÉ DANS LES CONSTRUCTIONS. — *Moyens de la combattre.* || *Enduits hydrofuges.* || *Silicatisation et fluatation.* || *Procédés divers.*

La plupart des procédés que nous indiquons ne peuvent avoir d'effet utile qu'autant que l'on supprime la cause qui produisait l'humidité : fuites de toiture ou de canalisations, mauvaise protection extérieure de murs trop exposés, eau dans les fondations. || L'enduit hydrofuge le plus anciennement connu consiste en un mélange de 3 parties de résine fondue à feu doux et d'une partie d'huile de lin cuite avec un peu de litharge. || On obtient un bon effet en appliquant à chaud un mélange de paraffine dissoute dans une benzine ou corps analogue avec du blanc de zinc broyé à l'huile. On peint ensuite à l'huile dans le ton désiré. || D'autres enduits se trouvent tout préparés dans le commerce, l'enduit Caudelot, ou ciment antinitreux, l'enduit Fulgens à base de gutta-percha. || On peut rendre imperméables les surfaces extérieures de la maçonnerie de pierre en en obstruant les pores à l'aide de cire fondue à chaud et à laquelle on mélange de l'essence de pétrole (environ 1 litre pour 75 gr. de cire blanche), ou en recouvrant les parements exposés d'une couche de céruse et de litharge. On passe ensuite au grès pour unir et polir. || La *silicatisation* et la *fluatation* consistent à durcir la surface des pierres de construction à l'aide d'un silicate ou d'un fluosilicate de zinc, de magnésie ou d'alumine. On emploie les solutions du commerce à 40° Baumé, et l'on étend le liquide avec un pinceau ou en le projetant pulvérisé à l'aide d'une pompe. || Parmi les moyens de se défendre contre l'humidité, il y a d'abord la ventilation des parois et des locaux, l'application d'une feuille de zinc, de papier d'étain ou de carton bitumé sous les papiers de tenture. || En construisant, on peut essayer d'éviter l'ascension de l'eau dans les murs par capillarité, en interposant à une certaine hauteur une *arase* de mortier, de ciment, de bitume, une feuille de plomb, ou un cours d'ardoises.



HYACINTHE. — Pierre précieuse, d'un usage presque entièrement abandonné. Couleur rouge jaunâtre, orangé, safrané ou ambré. Les belles pièces s'emploient en gravure comme la cornaline.

HYDRAULIQUE ET AMÉLIORATIONS AGRICOLES. — Rattaché au ministère de l'Agriculture, ce service comprend : 1° la branche de l'*hydraulique agricole*, qui assure la police des cours d'eau non navigables et a la direction des travaux hydrauliques d'ordre général, intéressant l'agriculture et l'industrie (*V.* COURS D'EAU NON NAVIGABLES, MARAIS, USINES, IRRIGATIONS) ; le fonctionnement de ce service est assuré par les agents des ponts et chaussées, surveillés par deux inspecteurs généraux de l'hydraulique agricole. || 2° La branche des *améliorations agricoles* qui se préoccupe de favoriser les drainages, l'échange de parcelles éparses, l'établissement de chemins d'exploitation, l'alimentation en eau des agglomérations agricoles, avec le concours des professeurs d'agriculture ; un service technique spécial, qui a été organisé par le décret du 5 avril 1903, modifié par les décrets du 12 mai 1910 et du 2 septembre 1911 (inspecteurs généraux, ingénieurs principaux, ingénieurs et ingénieurs adjoints, recrut. parmi les élèves diplômés de l'Institut agronomique) distribue les subventions de l'Etat, favorise la création de syndicats agricoles.

HYGIÈNE DE L'ENFANCE. — AVANT LA NAISSANCE. — L'avenir de l'enfant dépend en partie de la santé de la mère pendant la gestation : par conséquent, la femme enceinte se conformera aux prescriptions suivantes : éviter les émotions, les fatigues, les exercices violents, les relations conjugales (au moins le dernier mois de la grossesse) qui peuvent être la cause d'une fausse couche. Les exercices modérés, au contraire, sont très recommandés et rendent l'accouchement plus facile. Une nourriture substantielle, fortifiante est indispensable ; éviter toutefois les excès de table, les excitants, le vin pur, les liqueurs, le café ; l'intoxication de la mère expose, en effet, l'enfant à de terribles maladies, telles que la folie, l'épilepsie, l'idiotie. Boire de l'eau bouillie ou de la bière non alcoolisée. Ne pas manger trop de viande, se nourrir surtout de lait, laitages, fruits et légumes. Les goûts parfois bizarres de la femme enceinte ne seront pas contrariés ; mais c'est un préjugé de croire que non satisfaits il en résulte l'apparition chez le fœtus de prétendues « envies » qui ne sont que des tumeurs formées par des vaisseaux.

Souvent le début de la grossesse est marqué par des nausées et des vomissements : calmer habituellement l'état nauséeux en prenant un peu de nourriture. Ces troubles digestifs disparaissent sous l'influence du séjour au grand air et à mesure que la grossesse avance, ils s'atténuent. A la fin de la grossesse, comme l'estomac est comprimé, les repas doivent être fréquents et légers.

Combattre la constipation par des *lavements tièdes* pris avec un bock placé à 25 cm. de hauteur.

Le gonflement des jambes, les varices, qu'on observe au cours de grossesses normales, seront notablement améliorés par le repos et par le port de bas élastiques très hauts, remontant jusqu'à la région de la cuisse.

La femme devra pendant toute la durée et dès le début de la grossesse, prendre 2 ou 3 fois par semaine un bain à 35° C de 20 minutes.

Les bains de mer, pris par une mer calme, ne sont pas nocifs.

Les injections vaginales sont inutiles, sauf indication du médecin.

Le corset ne doit pas comprimer : il faut qu'il soit construit d'une façon spéciale avec lacets et élastiques, permettant de l'élargir au degré voulu ; il est utile, car il supporte tout le poids des jupes. Vers le 5e mois, la femme portera une ceinture en tissu élastique, rendue résistante par des baleines verticales, afin qu'elle puisse, sans se plisser, accompagner la rotondité du ventre. Le bord supérieur arrive au nombril. La fermeture se fait en arrière par des courroies élastiques ; la ceinture sera maintenue en place par des jarretelles latérales se fixant aux bas.

Enfin, la femme enceinte doit se faire examiner par un accoucheur, pour s'assurer que l'enfant est bien placé, et chaque mois elle fera rechercher s'il n'existe pas d'albumine dans ses urines.

Puis, vers l'époque de la délivrance (9e mois) elle préviendra son accoucheur et choisira une garde-malade expérimentée ; si ses moyens de fortune sont limités, elle s'assurera simplement l'aide d'une sage-femme. Enfin elle saura qu'en ville, une femme en travail est toujours admise à l'hôpital immédiatement.

SOINS A DONNER AU NOUVEAU-NÉ. — Dès que l'enfant est né, lui laver les yeux à l'eau boriquée tiède avec un linge bien propre, puis exprimer quelques gouttes de jus de citron qu'on introduit sous ses paupières. Donner à l'enfant un bain tiède de 35° C. et d'une durée de 3 minutes, savonner et frotter légèrement pour enlever l'enduit cireux qui le recouvre. On sèche l'enfant avec des serviettes chaudes. Le cordon ombilical est lavé à l'eau boriquée, et enveloppé dans une compresse de gaze stérilisée. Par-dessus, mettre une autre compresse et du coton hydrophile, et maintenir le tout par une bande légèrement serrée : ce pansement sera renouvelé chaque jour, jusqu'à la chute du cordon qui se fera naturellement. Placer l'enfant sur un oreiller et l'habiller. Avant de passer les bras dans les manches, avoir soin de rentrer le pouce dans les autres doigts ; les bras passés, coucher l'enfant sur le ventre, en tournant sa tête sur le côté, pour qu'il puisse respirer et attacher la chemise et les brassières. Étendre sur un lit les langes, et dessus les couches ; poser l'enfant au milieu, pour que les langes arrivent sous les aisselles. Envelopper d'abord l'enfant dans la couche, en rabattant un côté sur l'autre, en faire autant pour chaque lange, retourner l'enfant et attacher les langes avec des épingles de nourrice. L'enfant doit être emmailloté de façon *que les jambes puissent se mouvoir* librement dans l'intérieur du maillot. Ne pas trop serrer la poitrine : ne jamais emmailloter les bras, qui doivent rester libres. Coucher l'enfant habillé dans son berceau, où il se reposera ; le mettre sur le côté, la tête un peu élevée pour qu'il puisse rejeter les glaires qu'il a dans la bouche et respirer facilement. Inutile de lui donner de l'eau sucrée : 12 heures après la délivrance, on doit présenter l'enfant au sein.

LE NOURRISSON. — LE BERCEAU. — Il est important de bien choisir le berceau : on rejettera le berceau plein, et les berceaux en bois ou en osier qui ont l'inconvénient d'abriter facilement des insectes (agents possibles de transmission de la tuberculose) ; les parois latérales du lit seront à mailles étroites. Pour l'été, mettre un rideau de mousseline, afin de garantir l'enfant contre les mouches ; en hiver, le rideau sera plus chaud, afin de protéger l'enfant contre l'air froid. Le berceau contient deux paillassons : l'un, de la grandeur du berceau et d'une épaisseur de 20 à 25 cm., sera garni de balle d'avoine, de varech ou de feuilles de fougère ; l'autre, carré, de la *largeur* du lit. Avoir plusieurs petits paillassons, afin que l'enfant ne soit jamais couché sur un lit mouillé. Pour éviter la mauvaise odeur, changer souvent l'intérieur et laver la toile ; enfin, placer entre les deux paillassons un morceau de taffetas gommé. L'oreiller en coutil blanc aura 40 cm. de large ; il sera garni de crin peu tassé, pour que l'enfant soit couché presque à plat. La taie d'oreiller est en toile. On couvre l'enfant avec un drap et deux couvertures de laine, le tout entretenu dans un état de propreté parfait.

MANIÈRE DE COUCHER L'ENFANT. — Coucher l'enfant alternativement sur le côté droit et sur le gauche, jamais sur le dos, de façon à permettre l'évacuation des mucosités. Ne pas comprimer le bras correspondant au côté sur lequel l'enfant repose.

Si l'enfant grogne, au milieu de son sommeil, le changer de côté. Au début, pour endormir l'enfant, le bercer, mais doucement et pas trop longtemps, ne pas l'habituer à s'endormir toujours ainsi, ne pas le promener la nuit. S'il s'éveille la nuit et pleure, s'assurer qu'il n'est pas mouillé, qu'il n'est pas refroidi, et le laisser dans son berceau.

Éviter aux yeux de l'enfant une lumière trop vive ; placer le berceau de façon que les rayons arrivent *également sur les deux yeux.* Dès que l'enfant distingue les couleurs et les objets, pour l'amuser, il faut suspendre en avant et non au-dessus des yeux, quelques jouets : hochet en os, chiffons de couleur ; pas d'obscurité ni de silence absolus.

TEMPÉRATURE. — Maintenir constamment la température de la chambre à 20° environ ; placer une bouillotte dans le berceau et la renouveler dès qu'elle se refroidit.

TOILETTE. — Tenir l'enfant bien propre, changer les langes aussi souvent qu'il les salit ; les langes enlevés, laver l'enfant

à l'eau tiède, l'essuyer sans frotter, saupoudrer de talc. Pour les lavages, employer des tampons de coton hydrophile que l'on jette ensuite : insister sur les plis des aines, des cuisses et des reins. Tous les matins, faire la toilette générale de l'enfant, lui débarbouiller la figure, le cou, les mains et faire une ablution générale avec de l'eau propre ; essuyer doucement et faire une petite friction sèche, ce qui active la circulation du sang. Brosser la tête pour la tenir bien propre et combattre partout ce préjugé absurde qui veut que la crasse soit utile pour préserver l'enfant de la teigne. Au contraire, savonner et laver la tête avec de l'eau tiède, et graisser de temps en temps les cheveux avec de la vaseline pure.

Ne pas couper les cheveux avant 3 ans : chez les garçons on les coupe ras, à la tondeuse ; chez les petites filles, on coupe le bout des mèches, ce qui fortifie la racine.

Pour la toilette de l'enfant, avoir toujours une éponge fine pour la figure et une autre pour le corps, de la poudre de talc, une petite brosse pour les ongles, et une pour la tête, quelques paquets de coton hydrophile, un tablier en toile caoutchoutée, que met la personne chargée de la toilette de l'enfant, un petit bassin en zinc.

Les bains. — Donnez les bains dès la naissance, ils sont toniques et fortifiants. Le bain aura de 28 à 30° C. en été et 35° en hiver ; au début, laisser l'enfant 2 à 3 minutes, puis on augmente peu à peu la durée de la balnéation. Maintenir l'enfant dans sa baignoire sous les bras, pour lui épargner toute sensation d'angoisse qui lui ferait prendre l'eau en horreur. Savonner tout le corps. Préparer d'avance du linge et des langes chauds pour recevoir l'enfant à sa sortie du bain, puis lui donner à téter. La première année, donner un bain quotidien, puis 2 à 3 bains par semaine. A 3 ans, on peut ne donner qu'un bain par semaine. Il n'y aurait d'ailleurs aucun inconvénient à continuer les bains quotidiens. Pour les enfants nerveux, au sommeil agité, préparer un bain calmant de 50 gr. de tilleul et 10 gr. de feuilles d'oranger, laisser l'enfant 10 minutes dans ce bain à 35°, le soir, 3 heures après le dernier repas. Pour fortifier les enfants, donner des bains salés trois fois par semaine : 1 kg. de sel par bain. Si la peau du bébé est sensible, ajouter 50 gr. de borate de soude et 500 gr. de poudre d'amidon. Les enfants rhumatisants se trouvent très bien de bains sulfureux à 35° et d'une durée de 5 à 20 minutes. On les prépare en dissolvant 50 gr. de sulfure de potassium dans le bain.

ALIMENTATION DU NOURRISSON. — Allaitement maternel. — Sauf indication contraire du médecin, la mère allaitera elle-même son nourrisson, dans l'intérêt de ce dernier et dans le sien propre : supprimer la sécrétion lactée, c'est empêcher l'évolution normale de l'appareil de la gestation, les vaisseaux regorgent de sang et la santé générale est compromise. La femme qui n'allaite pas se remet plus difficilement de ses couches et s'expose aux affections utérines.

Douze heures après sa naissance, présenter l'enfant au sein mais à ce moment il ne peut y puiser qu'un liquide gris clair appelé colostrum : si ses cris, par leur persistance, indiquaient que le colostrum sécrété est insuffisant, on pourrait, en attendant la montée laiteuse, lui administrer quelques cuillerées à café de lait stérilisé coupé d'un tiers d'eau bouillie, juste assez pour le calmer, sans satisfaire complètement sa faim. Celle-ci est nécessaire pour qu'il tète vigoureusement, de façon à activer la sécrétion du lait.

Au moment de la montée laiteuse, on calme les douleurs en soulevant les seins et en les enveloppant de larges compresses de tarlatane humides et aussi chaudes qu'elles peuvent être supportées. Du reste, chaque tétée apporte à la mère un véritable soulagement. Pour donner à téter, laver le bout du sein avec de l'eau bouillie tiède et placer le mamelon dans la bouche du nourrisson, en faisant jaillir quelques gouttes de lait pour l'exciter. Avoir soin d'appuyer la main sur le sein pour l'éloigner des narines, afin que le nourrisson puisse respirer librement.

Pour chaque tétée, donner successivement les deux seins, et aussitôt après les laver avec de l'*eau bouillie*, les couvrir de gaze stérilisée et de coton hydrophile pour éviter un refroidissement, surtout les premières semaines ; il faut tenir le sein entièrement couvert pendant la tétée et ne découvrir que le mamelon. Si l'on ressent un picotement, si le sein devient dur et sensible, il faut immédiatement combattre ce début d'inflammation par des compresses chaudes, des cataplasmes de fécule de pommes de terre recouverts de taffetas.

On préserve les seins des gerçures et des crevasses, en les préparant dès avant les couches : pour cela, les lotionner avec de l'eau de Cologne, tirer doucement et souvent le mamelon. Ces soins les rendront durs et résistants, prêts à supporter facilement la succion forte du nourrisson. D'autre part, ne jamais toucher les seins qu'avec des mains bien savonnées et lavées. Si les précautions ont été mal prises et si des gerçures apparaissent, les traiter de la manière suivante : après lavage du sein à l'eau bouillie chaude, lui appliquer le mélange suivant : glycérine, 30 gr. ; teinture de benjoin, X gouttes ; tanin, 0 gr. 20 ; jaune d'œuf, 1.

Triturer le tanin dans un mortier, ajouter le jaune d'œuf par petites quantités, puis la glycérine et la teinture de benjoin, afin d'avoir un mélange homogène. Couvrir le mamelon avec de la gaze stérilisée.

Pour éviter les douleurs pendant l'allaitement, donner le sein au moyen d'un bout de sein artificiel, lavé à l'eau chaude après chaque tétée et gardé dans l'eau bouillie et en vase clos. Pour s'en servir on le plonge dans l'eau chaude, afin de le ramollir, l'essuyer et l'appuyer sur le mamelon : le bout artificiel doit adhérer parfaitement au sein, sinon le lait ne viendrait pas et l'enfant n'avalerait que de l'air.

En règle absolue, donner le sein à intervalles réguliers, à des heures déterminées, il y va de la santé de l'enfant.

La digestion du lait s'accomplit en 2 heures et demie : c'est donc toutes les 3 heures que l'enfant sera alimenté. Le premier mois, la mère donnera 7 tétées, avec repos complet la nuit, de 1 h. du matin à 7 h. ; l'enfant sera laissé 3 à 4 minutes au sein.

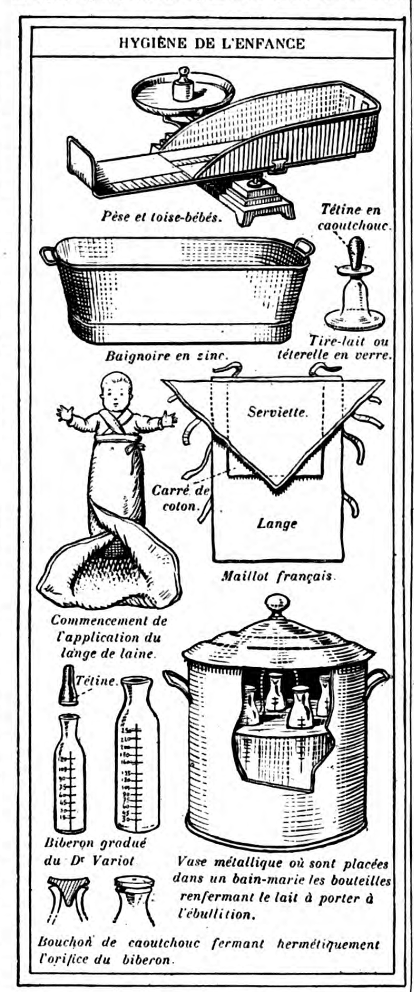
Cette durée sera portée à 5 minutes pendant le 4e et le 5e mois, à 7 minutes du 6e au 8e mois, et à 10 minutes pour les autres mois : du reste, ces chiffres ne sont que des moyennes.

Ration quotidienne. — Ne peut s'établir pour un cas particulier : elle variera, à partir du 2e mois, de 600 à 800 gr. de lait par 24 heures. Ce n'est qu'à la fin de la 1re année que la ration devra s'approcher du litre.

Peser l'enfant avant et après chacune des tétées. Si l'enfant n'augmente pas régulièrement de poids, à partir du 8e jour, c'est que le lait n'est pas donné en quantité suffisante ou qu'il est pauvre en principes nutritifs.

Si la mère ne veut pas réserver sa soirée à des occupations mondaines, elle conservera la tétée de 10 h. du soir et supprimera celle de la nuit, en sorte qu'elle se reposera de 10 h. du soir à 7 h. du matin.

Hygiène de la femme qui allaite. — L'alimentation sera conforme aux habitudes de la femme, avec un peu de supplément sur les farineux : pommes de terre, pois cassés, lentilles, haricots blancs, pâtes alimentaires, pâtisserie. La viande doit être prise sans excès. Les boissons fermentées ne donnent pas de lait : elles seront permises à doses très modérées et étendues d'eau. Le thé et le café sont mauvais. Les acides : vinaigres, salades, fruits acides, cresson, asperges, oignon, ail, choux, les mets épicés ou faisandés,



les fromages fermentés, sont interdits. Les émotions morales, les relations conjugales ont une influence défavorable sur la sécrétion lactée. La menstruation, généralement suspendue, n'est pas, quand elle se produit, une contre-indication à l'allaitement.

A partir du 2e mois, il sera bon de modifier un peu la réglementation primitive des tétées. L'enfant, plus développé, pourra prendre des repas plus copieux et moins nombreux. On pourra réduire leur nombre à 6, en supprimant la tétée de 10 h. du soir ; de la sorte, la mère aura la liberté et le repos de ses soirées de 7 h. du soir à 1 h. du matin.

Allaitement mercenaire. — Si la mère veut faire allaiter son enfant par une nourrice, elle doit prendre une nourrice, chez elle, une *nourrice sur lieu*, mais elle ne doit jamais consentir à se séparer de son enfant. A la séparation, préférer toujours l'allaitement artificiel, qui donne de bons résultats s'il est pratiqué avec tous les soins voulus.

1° *Nourrice sur lieu.* — Choisir de préférence une femme de campagne, qui a des habitudes simples, qui a vécu dans des conditions hygiéniques meilleures que celles qui habitent la ville. Malgré tous les certificats, un examen médical de la future nourrice par votre médecin s'impose toujours.

Une bonne nourrice a moins de 30 ans, elle a déjà élevé au moins un enfant ; elle est bien portante, elle a une belle dentition, des seins pas trop volumineux, mais parcourus par un réseau veineux bleuâtre, indice d'une bonne quantité de lait ; et des mamelons bien conformés. Elle est propre, d'un caractère doux, d'une apparence agréable, et intelligente. Elle a nourri son propre enfant au moins pendant 2 mois.

L'allaitement mercenaire sera rigoureusement surveillé ; la nourrice couchera dans une chambre voisine de celle de la mère, afin que la surveillance puisse s'exercer jour et nuit. *Jamais* la nourrice ne couchera le nourrisson avec elle. Sa nourriture sera saine, abondante, mais on changera le moins possible sa vie habituelle, de crainte que son appétit ne soit trop excité, et que son lait ne subisse des modifications à éviter.

Une nourrice ne doit pas engraisser, ni maigrir ; elle doit travailler, faire tout le service nécessaire à l'enfant et même aider aux autres. La femme de campagne, habituée à travailler, a besoin d'exercice ; et il vaut mieux, pour qu'elle ne s'ennuie pas, l'occuper par des travaux, que la gâter par des distractions ou des cadeaux. Lui témoigner de la satisfaction lorsqu'elle soigne bien l'enfant ; sinon, l'avertir qu'elle sera renvoyée : il est urgent de séparer l'enfant d'une femme qui ne l'a pas pris en affection. Du reste, la mère doit toujours être présente pour protéger l'enfant et le surveiller.

Nourrice à la campagne. — Faire l'impossible pour éviter ce mode d'allaitement. Dans le cas où on ne pourrait s'y soustraire, placer au moins l'enfant le plus près possible de soi, de façon à ce qu'une surveillance active et fréquente puisse être exercée sur la nourrice et son entourage, ainsi que sur les progrès réalisés par le nourrisson.

Allaitement artificiel. — 1° Stériliser le lait ; 2° régler l'alimentation.

Tels sont les deux grands principes directeurs de cet allaitement. Mais d'abord, quel lait choisir? Le lait de brebis est trop fort et forme dans l'estomac, en se coagulant, de gros caillots très résistants. Le lait de chèvre a un goût désagréable ; le lait d'ânesse ressemble beaucoup au lait de femme, mais il est difficile de se le procurer. Le lait de vache est plus riche en beurre et en caséine que le lait de femme, mais il contient moins de phosphate de chaux : il est trop nourrissant et pas assez digestible. Cependant, c'est ce lait qui sera choisi.

I. *Préparation du lait.* — On trouve dans le lait deux variétés de microbes. 1° des microorganismes pathogènes, c'est-à-dire qui peuvent transmettre les maladies infectieuses : fièvre typhoïde, diarrhée infantile, tuberculose, diphtérie, rougeole, scarlatine, pneumonie, etc. Les microbes proviennent soit de la vache elle-même, soit des gens qui soignent les animaux, soit de l'eau avec laquelle on lave les récipients.

2° Des microbes non pathogènes qui provoquent la fermentation. Tous ces microbes sont détruits par une chaleur suffisante.

A. *On peut se procurer le lait dans les 2 heures après la traite.* — On le stérilisera au bain-marie dans l'appareil de Soxhlet ou des similaires. Cet appareil est composé d'un récipient métallique, muni d'un couvercle ; à l'intérieur est un porte-flacon métallique, contenant un nombre variable de fioles en verre, bouchées par des rondelles de caoutchouc. Ces fioles, remplies de lait, baigneront dans l'eau jusqu'à environ 2/3 de leur hauteur.

Faire bouillir l'eau du bain-marie pendant 45 minutes. Au bout de ce temps, laisser refroidir sans retirer les flacons de l'eau, car ils se briseraient au contact de l'air frais. Au cours du refroidissement, les flacons se bouchent automatiquement, par suite du vide qui suit l'expulsion de la vapeur.

Pour chaque usage, on devra rincer, écouvillonner et stériliser, par une ébullition d'un quart d'heure, les flacons et les bouchons. Le lait ainsi préparé doit être consommé dans les 24 heures.

B. *Stérilisation à l'autoclave.* — Si l'on redoute une faute dans les manipulations, si l'on ne peut se procurer du lait frais, avoir recours à l'industrie, qui fournit du lait stérilisé à la température de 120°, et pouvant se conserver indéfiniment. Mais le lait ne doit jamais être donné à l'enfant, sans qu'on se soit assuré, en le sentant et en y goûtant, qu'il n'est pas altéré.

C. *L'enfant a plus d'un an.* — Employer le lait bouilli, plus nutritif. Pour obtenir l'ébullition vraie, il faut, quand le lait monte, ce qui se produit à 80°, rompre avec une cuiller l'écume qui tend à déborder du vase. Le lait sera conservé recouvert dans le récipient où il a bouilli. Il sera placé dans un endroit frais et consommé dans les 24 heures.

Direction de l'allaitement artificiel. — Le lait de vache ne sera pas employé pur : pour le nouveau-né, on le coupe avec un tiers d'eau bouillie ; puis en observant le développement du nourrisson, on portera le coupage au 1/4, au 1/5, pour arriver à le supprimer complètement.

Le lait sera donné au biberon : ce sera la bouteille dans laquelle le lait a été stérilisé ; et une tétine en caoutchouc de bonne qualité percée de deux orifices. Faire bouillir la tétine avant chaque tétée. Tout autre modèle de biberon, particulièrement le biberon à tube, sera rejeté. Ne jamais employer le lait qui est resté en vidange dans un flacon du repas précédent, parce que, dans le lait stérilisé en vidange, les microbes apportés par l'air, se développent avec une rapidité incroyable.

Faire tiédir au bain-marie le flacon au moment du repas.

La réglementation des repas obéit aux règles qui ont été indiquées plus haut, à propos de l'allaitement maternel, c'est-à-dire qu'il convient d'espacer les repas de 3 h. en 3 h. avec un sommeil continu de 6 h. la nuit.

Quantité de lait à administrer. — Comme pour l'allaitement au sein, on ne saurait à ce sujet indiquer des doses fixes : il faut surveiller au moyen de la balance, et, suivant les cas augmenter ou diminuer la ration quotidienne de lait. Nous allons cependant indiquer, dans un tableau, la quantité moyenne qu'un enfant doit absorber par tétée et en 24 heures :

	Par tétée.	En 24 h.
1er jour	4 g.	30 g.
2e jour	20 g.	150 g.
3e jour	57 g.	400 g.
4e et 5e jour	80 g.	550 g.
Jusqu'au 1er mois	85 g.	600 g.
2e et 3e mois	100 g.	700 g.
4e et 5e mois	115 g.	800 g.
6e mois	125 g.	900 g.
7e mois	140 g.	1 000 g.
10e et 11e mois	160 g.	1 100 g.
12e mois	200 g.	1 250 g. et 3 soupes.

Il sera bon, pour les enfants alimentés exclusivement au lait de vache, de leur offrir, après leur prise de lait, un peu d'eau bouillie. Ils l'acceptent le plus souvent avec satisfaction, et l'on voit parfois une courbe stationnaire marquer des progrès sensibles, à la suite de cette simple modification de régime.

Allaitement mixte. — Lorsque le lait de la mère est insuffisant ou diminue, lorsque l'enfant est vorace et la mère de santé délicate, ou si les conditions d'existence l'empêchent de nourrir régulièrement son enfant, suppléer à l'insuffisance de l'allaitement maternel, en lui adjoignant des tétées de lait de vache : c'est l'allaitement mixte. Naturellement, les mêmes précautions seront prises que pour l'allaitement artificiel. Si on adopte ce mode d'allaitement, commencer à le

pratiquer de bonne heure, vers le 6e mois, par exemple, afin que le nourrisson ne soit pas trop habitué au sein, et que la mère ait suffisamment de lait en attendant le moment où l'enfant sera accoutumé à une autre manière d'alimentation. Alterner la tétée maternelle avec le biberon : on commence par remplacer 1, puis 2, puis 3 tétées, par 1, 2, 3 portions de 120 à 150 gr. de lait de vache.

DÉVELOPPEMENT ET ACCROISSEMENT DU NOURRISSON. — Ce sont les organes de la respiration et de la nutrition qui fonctionnent les premiers.

Respiration. — La respiration est rapide chez le nourrisson; de 30 à 40 fois par minute, alors que chez l'adulte elle est de 20 à 25 fois : l'enfant a besoin de plus d'air que l'adulte et sa respiration cutanée est aussi plus active. A la naissance la peau est rouge foncé : la respiration se fait mal. Quand la respiration cutanée est régulière, l'épiderme se fendille sous l'influence de l'air, se détache par petites lamelles et la peau devient blanc rosé. Cette respiration active de la peau amène une déperdition considérable de chaleur. C'est pourquoi il faut de chauds vêtements au nouveau-né.

NUTRITION. — Les 2 premiers jours, l'enfant a des selles noires, puis des selles jaunâtres le 3e jour. Si l'alimentation est rationnelle, l'enfant doit avoir tous les jours 2 à 4 selles bien liées, d'odeur faible et fade. L'urine est jaune très pâle et sa sécrétion peut atteindre 400 gr. par jour.

AUTRES ORGANES. — Au début de la vie, les sensations sont faibles ; le monde extérieur produit chez l'enfant une impression confuse. L'odorat se développe de bonne heure et la muqueuse nasale est très sensible, ce qui explique les éternuements fréquents et les rhumes. L'ouïe se développe vite : éviter les bruits violents.

La taille moyenne d'un nouveau-né est de 48 à 49 cm., le tronc a 27 cm., les membres inférieurs 22 cm. Le premier mois l'enfant grandit de 4 cm., le 2e mois de 3 cm., le 3e mois de 2 cm. et les autres 9 mois de 1 cm. par mois. A la fin de l'année, l'enfant mesure 68 cm., 40 cm. pour le tronc, 28 cm. pour les membres inférieurs.

Le *poids moyen* d'un nouveau-né est d'environ 3 350 gr. pour les garçons et de 3 250 gr. pour les filles. Généralement, l'enfant perd de 60 à 110 gr. le 1er jour, 25 à 60 le 2e jour ; le 7e jour, l'enfant doit regagner le poids perdu, sinon, rechercher la cause et y remédier. L'augmentation de poids est environ de 20 à 25 gr. par jour jusqu'à 5 mois, et à ce moment le nourrisson a doublé son poids ; puis la progression diminue un peu. Le tableau suivant donne l'accroissement d'un enfant pendant les 12 premiers mois, d'une façon approximative. En comparant ces chiffres avec ceux de leur nourrisson, les mères pourront juger si le développement de leur enfant se fait régulièrement.

L'enfant augmente :	par jour.	par mois.	Poids.
1er mois	25 gr.	750 gr.	4 kg.
2e —	23 gr.	700 gr.	4 kg. 700
3e —	22 gr.	650 gr.	5 kg. 350
4e —	20 gr.	600 gr.	5 kg. 950
5e —	18 gr.	550 gr.	6 kg. 500
6e —	17 gr.	500 gr.	7 kg.
7e —	15 gr.	450 gr.	7 kg. 450
8e —	13 gr.	400 gr.	7 kg. 850
9e —	12 gr.	350 gr.	8 kg. 200
10e —	10 gr.	300 gr.	8 kg. 500
11e —	8 gr.	250 gr.	8 kg. 750
12e —	6 gr.	200 gr.	8 kg. 950

L'enfant *bien portant* et bien nourri a le teint rose et les chairs fermes ; son sommeil est paisible.

L'enfant *mal nourri* est pâle, sa chair molle, son somme léger ; on constate, au sommet de la tête et au milieu, que les 2 pariétaux, os de la boîte cranienne, chevauchent l'un sur l'autre, à l'endroit où ils se réunissent.

LES CRIS. — L'enfant ne crie jamais sans cause ; il pleure lorsqu'il a faim, lorsqu'il est trop serré, lorsqu'il a des coliques, lorsque quelque chose le gêne ou le pique, lorsqu'il éprouve des démangeaisons, des cuissons à la suite d'une irritation provoquée par le linge mouillé.

La nourrice doit rechercher les causes des cris, afin de secourir l'enfant.

Une cause fréquente de souffrance pour l'enfant est la poussée des dents.

DENTITION. — Elle se fait généralement entre le 6e et le 8e mois ; elle est complète vers l'âge de 2 ans. A cause de l'obstacle formé par la gencive, la sortie des dents est presque toujours accompagnée de mouvements nerveux. Pendant quelques jours, le nourrisson dort mal, crie, il a un peu de fièvre, il bave et cherche à mâcher ; les gencives se gonflent et sont le siège d'une irritation très douloureuse. Ne pas donner à l'enfant un anneau en ivoire, trop dur, encore moins des croûtes de pain, mais plutôt un anneau en caoutchouc. Puis, 3 fois par jour, dans l'intervalle des tétées, passer sur les gencives avec un tampon d'ouate monté sur une grande allumette, un peu de la préparation suivante :

Borate de soude	1 gr.
Chlorhydrate de cocaïne	0 gr. 05
Laudanum de Sydenham	2 gouttes
Glycérine	25 gr.

En cas d'indisposition, soigner immédiatement l'enfant et ne pas attendre, sous prétexte que tout rentrera dans l'ordre avec la sortie des dents.

Si l'irritation nerveuse est grave, donner le soir, 2 h. après la tétée, un bain à 30° de 20 min. avec 60 gr. de tilleul.

Si l'enfant est nourri au sein, ne pas le sevrer pendant la sortie des dents.

Moment de sortie pour chaque groupe de dents. — De 6 à 8 mois les incisives médianes inférieures, à 10 mois les 2 incisives médianes supérieures, à 12 mois les 2 incisives latérales supérieures, puis les 2 incisives latérales inférieures.

Entre le 12e et le 14e mois, paraissent les premières petites molaires inférieures, puis les petites molaires supérieures ; l'enfant a 12 dents. Entre 15 et 18 mois sortent les 2 canines inférieures, puis les 2 canines supérieures ; enfin, vers l'âge de 2 ans à 2 ans et demi, sortent les 2 petites molaires extrêmes à chaque mâchoire ; l'enfant a 20 dents.

HABITUDE DE LA PROPRETÉ. — A chaque réveil de l'enfant on doit l'inciter à uriner ou à aller à la selle, en présentant son siège vers la terre, au-dessus d'un vase en tôle émaillée, pendant qu'on le tient des deux mains appliquées sur ses cuisses fléchies contre l'abdomen. L'enfant s'habitue très rapidement à répondre à cette invitation, ce qui le met à l'abri des démangeaisons et des éruptions. Quand ces éruptions se produisent sur les cuisses et les organes génitaux, changer fréquemment l'enfant de linge, le laver, le sécher en tamponnant sans frotter avec de l'ouate. Puis saupoudrer les régions enflammées avec un mélange à parties égales de poudre de talc et de magnésie.

SORTIE. PROMENADE. — Faire sortir l'enfant presque tous les jours en prenant de grandes précautions pour éviter le refroidissement ; le promener dans une petite voiture légère et bien couverte, le protégeant contre le froid et l'humidité. En hiver, mettre une boule d'eau chaude : l'été, un baldaquin abritera l'enfant contre le soleil. Avoir soin de marcher doucement et sur un terrain bien plat, car l'enfant est trop faible pour supporter les secousses. Ne jamais abandonner la voiture, fût-ce un instant.

L'ENFANT SUR UN TAPIS. — Il est très salutaire que l'enfant s'exerce et fasse des mouvements variés ; pour cela il faut l'habituer à jouer seul, et ce résultat est aussi très utile à la mère, qui peut ainsi se reposer ou vaquer à ses occupations. Dès le 4e mois, on couche l'enfant sur un tapis par terre, en ayant soin de placer un oreiller derrière sa tête ; on dispose autour de lui des objets, afin de l'intéresser ; mais ne jamais chercher à l'asseoir avant 7 à 8 mois ; si on l'assoit trop jeune, on déforme son corps. Lorsque l'enfant peut se mouvoir et se tourner, on met quelques objets un peu éloignés de lui : il cherchera à les saisir, apprendra à se traîner sur le tapis et commencera à faire de petits voyages à quatre pattes. Cet exercice lui donnera des forces et le préparera à la marche.

LE PREMIER PAS. — L'enfant commence à marcher à 15 ou 16 mois. Ne jamais le forcer à se tenir debout et ne pas lui apprendre à marcher. Il faut rejeter comme étant très nuisibles les chariots, les corbeilles et autres instruments de supplice dans lesquels on a coutume de placer les enfants trop jeunes. Si l'enfant a été bien soigné, bien nourri, ses os seront solides, et à un moment donné il se sentira en force et manifestera lui-même le désir d'être un peu debout : ce n'est qu'à ce moment qu'on le fera reposer sur ses jambes, tout en le maintenant sous les bras, sans jamais le lâcher, car l'enfant peut tomber et se fracturer un membre. Lorsqu'il sait se tenir debout, on le met devant une rangée de chaises pour qu'il puisse s'appuyer et conserver son équilibre ; on ne cesse de le surveiller.

SURVEILLANCE DES ENFANTS. — Peu à peu l'enfant marchera, et il faudra redoubler la surveillance : éloigner les allumettes, les couteaux, etc., lui donner des jouets en caoutchouc, afin qu'il ne se blesse pas. Ne jamais le soulever par les bras ; défendre à la nourrice de se pencher à une fenêtre quand elle a l'enfant sur les bras : d'abord un instant de distraction peut causer un malheur irréparable ; d'autre part, l'enfant prendra l'habitude de regarder par la fenêtre, cherchera à s'aider d'une chaise, s'exposant ainsi à de graves dangers.

VACCINATION. — La vaccination constitue le seul moyen efficace d'éviter la variole : l'immunisation dure 10 ans. On vaccine l'enfant à 3 mois : généralement au bras chez les garçons, à la cuisse chez les filles. En temps d'épidémie, vacciner l'enfant immédiatement ; la vaccination ne présente aucun danger et peut être pratiquée en n'importe quelle saison. L'inoculation du vaccin produit une légère fièvre pendant 24 à 48 h. ; quand le vaccin doit prendre, il se forme à la place de la piqûre, au bout de 3 à 4 jours, une petite rougeur arrondie, à laquelle fait suite une petite vésicule dont le liquide se trouble et devient une pustule ; peu à peu la pustule s'élargit, se déprime au centre et blanchit, se dessèche et forme une croûte qui tombe au bout de 25 à 27 jour, après l'inoculation. Il reste une petite cicatrice indélébile.

SEVRAGE. — Le sevrage comprend deux périodes : la période préparatoire et la période définitive. Commencer le sevrage quand l'enfant a ses 4 premières dents, afin qu'il puisse triturer les aliments et les digérer. On espace progressivement les tétées ou le biberon, en les remplaçant par l'absorption d'aliments de consistance liquide ou semi-liquide. Les aliments trop copieux déterminant presque toujours une inflammation de l'appareil digestif, commencer par de petites quantités de nourriture. Le sevrage ne doit être complet que si la dentition est presque terminée, vers le 18e mois. Si ce moment coïncide avec les grandes chaleurs, attendre pour sevrer l'enfant, afin d'éviter des troubles digestifs très graves, souvent mortels. Les aliments destinés à remplacer les tétées, consisteront en potages à la farine d'avoine, de gruau, d'orge, en jaunes d'œufs, panades, bouillies bien cuites et très claires. On en prépare avec le pain et la biscotte qui remplacent avantageusement toutes les farines du commerce. On prépare de légers potages avec tapioca, arrow-root et lait ; préférer la farine d'avoine, à cause du phosphate de chaux qu'elle contient, mais varier de temps en temps ; si l'enfant a tendance à la diarrhée, donner de la crème de riz ; s'il est constipé, au contraire, donner des bouillies rafraîchissantes avec la farine d'avoine, de gruau, d'orge.

Pour commencer le sevrage, on débute par une bouillie par jour, puis deux, une le matin, une dans la journée ; si la digestion se fait bien, on continue pendant plusieurs jours, puis on remplace une 3e tétée, le soir. Après chaque soupe, on donne à l'enfant un peu d'eau sucrée, puis on lui lave la bouche avec une petite quantité d'eau de Vichy. Peu à peu, on donne des aliments plus nutritifs, des potages préparés au bouillon gras, des fécules, des pâtes ; on donne un demi-jaune d'œuf d'abord une fois, ensuite deux fois par jour, un peu de purée de légumes ; une fois la dentition bien avancée, supprimer le sein, et pour en déshabituer l'enfant, lors des dernières tétées, enduire le mamelon avec une substance amère, comme la gentiane. Voici le menu quotidien d'un enfant :

MENUS QUOTIDIENS. — *Enfant de 15 à 18 mois* :

Allaitement maternel :
1er repas, 7 h., sein.
2e repas, 10 h., soupe, farine.
3e repas, 1 h., sein.
4e repas, 4 h., lait de poule.
5e repas, 7 h., sein.

Allaitement artificiel :
1er repas, 7 h., lait, 120 gr. environ.
2e repas, 10 h., soupe, farine.
3e repas, 1 h., lait, 120 gr.
4e repas, 4 h., lait de poule.
5e repas, 7 h., lait, 120 gr.

Enfant de 18 mois à 2 ans.

Allaitement maternel :
1er repas, 7 h., sein.
2e repas, 10 h., lait de poule.
3e repas, 1 h., soupe au lait.
4e repas, 4 h., purée de pommes de terre et lait, 120 gr.
5e repas, 7 h., sein.

Allaitement artificiel :
1er repas, 7 h., lait de poule.
2e repas, 10 h., soupe au lait, farine.
3e repas, 1 h., purée de pommes de terre et lait.
4e repas, 4 h., lait de poule.
5e repas, 7 h., lait ou soupe au lait.

Régime d'un enfant sevré, enfant de 2 ans. — Il fera 5 repas par jour.

1er repas : le matin au réveil, bouillie ou potage et tasse de lait.

2e repas, 11 h., soupe ou potage.

3e repas, 1 h. à 2 h., purée de légumes et confiture ou compote de fruits très cuits ; boisson : eau pure ou lait ; la bière et l'eau rougie sont absolument défendues. Après le repas mettre l'enfant au lit pour qu'il fasse la sieste.

4e repas, 4 h. à 5 h., biscuit ou pain avec du lait.

5e repas, 7 h., potage, lait.

Comme pain, on donnera des croûtons de pain, des biscottes de Bruxelles. De temps en temps, comme boisson, donner une décoction d'avoine, d'orge, de blé, de seigle, de maïs, à raison de 20 gr. de graines par litre : cette décoction est excellente pour la croissance de l'enfant, à cause des phosphates naturels et des sels minéraux qu'elle contient. Pendant les chaleurs, donner un peu de thé très léger. Le lait de poule se prépare en délayant un jaune d'œuf dans du lait tiède. Pour obtenir une soupe très nourrissante et rafraîchissante, faire cuire durant 3 h., dans une casserole remplie d'un demi-litre d'eau salée avec une cuillerée à café de sel de table, trois poireaux entiers d'une grosseur moyenne, avec autant de pommes de terre ; faire passer le tout à travers une passoire fine ; ajouter un peu de beurre bien frais.

Voici un modèle de menus pour enfant de 2 ans :

Dimanche :
1er repas : cacao léger et biscottes de Bruxelles.
2e — soufflé, 150 gr. de lait.
3e — lait, 150 gr.
4e — lait de poule.
5e — lait ou soupe au lait à la farine d'orge.

Lundi :
1er repas : lait de poule.
2e — soupe vermicelle.
3e — purée de pommes de terre au lait.
4e — lait, 150 grammes.
5e — soupe au lait, farine d'avoine.

Mardi :
1er repas : lait et biscottes.
2e — potage au vermicelle.
3e — lait.
4e — œuf à la coque et lait.
5e — soupe au lait à la farine de gruau.

Mercredi :
1er repas : lait de poule.
2e — purée de pommes de terre au lait et verre de lait.
3e — lait.
4e — soupe au lait et farine d'avoine.
5e — soupe au lait vermicelle.

Jeudi :
1er repas : cacao léger et biscottes de Bruxelles.
2e — œuf à la coque et verre de lait.
3e — bouillon de veau avec semoule.
4e — lait de poule.
5e — lait.

Vendredi :
1er repas : soupe au lait au racahout.
2e — soufflé et verre de lait.
3e — lait.
4e — purée de lentilles au lait et lait.
5e — lait.

Samedi :
1er repas : lait de poule.
2e — crème renversée et 150 gr. lait.
3e — soupe vermicelle.
4e — lait, 150 gr.
5e — soupe au lait et farine d'avoine.

Vers la 3e année, au repas de 11 h., on peut donner une petite quantité de poisson frais : sole, merlan, du blanc de poulet, un morceau d'escalope haché menu. L'enfant aura un couvert en argent ou en métal, mais jamais en étain.

POUR FAIRE PASSER LE LAIT. — Pendant le sevrage graduel, les tétées sont espacées et le lait se tarit peu à peu ; lorsque la nourrice cesse complètement de donner le sein, il se produit un engorgement momentané des glandes mammaires qui provoque une gêne passagère. Prendre des purgatifs comme sulfate de soude, sulfate de magnésie, huile de ricin, à petites doses fréquemment répétées. Boire de la tisane diurétique de chiendent. Oindre les seins de vaseline boriquée et les recouvrir avec une couche très épaisse de coton hydrophile, fixer avec une bande faisant plusieurs fois le tour du corps.

RÉGIME DE L'ENFANT AYANT ATTEINT TROIS ANS. — *Sa chambre.* — L'enfant a besoin de lumière ; sa chambre, d'une capacité de 15 à 20 mètres cubes, doit être exposée au soleil et bien aérée ; on ne placera ni tapis, ni tentures ; la cheminée ou le poêle, la fenêtre, seront entourés d'un grillage en fil de fer. On renouvellera l'air aussitôt que l'enfant aura quitté la chambre. L'éclairage se fera à l'électricité ou à la bougie. Le chauffage sera de préférence fourni par la combustion du bois.

LA PLAGE. — Il est bon d'envoyer l'enfant à la mer, mais la plage sera choisie selon la constitution et le tempérament de l'enfant.

La mer est défendue aux enfants épileptiques, à ceux atteints d'inflammations de l'oreille, des yeux, de tuberculose pulmonaire ou d'une affection du cœur.

Les enfants nerveux, excitables, se trouveront bien des plages de la Méditerranée. Attendre pour donner le premier bain que l'enfant se soit acclimaté, au moins quatre jours après l'arrivée. Ce premier bain, donné 3 h. après le repas et mieux encore le matin à jeun, sera d'une minute seulement ; on augmentera la durée des bains les jours suivants, sans dépasser 5 minutes. Après le bain, essuyer et frictionner l'enfant, et lui faire prendre un peu d'exercice.

HYGIÈNE DE L'ÉCOLIER. — *La vue.* — L'éclairage sera particulièrement surveillé, pas trop intense le jour, suffisant le soir.

Les livres doivent être bien imprimés, en caractères larges et les lignes auront au maximum 10 cm. de long.

L'écriture penchée porte préjudice à la bonne éducation

de l'œil, par l'attitude qu'elle force l'enfant à prendre ; adopter en conséquence l'écriture droite.

La forme du mobilier a une importance considérable. La table-banc doit répondre aux conditions suivantes :

1° L'enfant étant assis, il faut que ses pieds reposent en plein sur le plancher ou sur la barre destinée à leur servir de support ;

2° Que le banc soit assez profond pour supporter la plus grande partie de la longueur de la cuisse ;

3° Qu'il soit muni d'un dossier. Quant à la table, il faut que les poignets de l'enfant reposent naturellement sur l'arête postérieure (la plus rapprochée du banc). D'autre part, le bord du pupitre doit être en alignement vertical avec le bord du banc.

Il faut surveiller l'écolier au point de vue de la vision, de l'audition, de la dentition.

1° Surveillance de la vision ; tout ce qui vient d'être dit a rapport à la protection de cette fonction ;

2° Beaucoup d'enfants qu'on croit distraits, ne sont inattentifs qu'en apparence ; en réalité, ils entendent mal ou ils respirent mal, les voies respiratoires supérieures étant obstruées par des végétations.

3° L'écolier doit chaque jour se nettoyer les dents en se servant de la brosse et de craie finement pulvérisée ; il préviendra ainsi les caries et entretiendra le bon fonctionnement de son tube digestif. Si cependant des dents devenaient mauvaises, l'enfant devrait être conduit immédiatement chez le médecin spécialiste.

HYGIÈNE GÉNÉRALE DE L'INDIVIDU. — I. HABITATION — *V.* HABITATION.

II. CHOIX D'UN APPARTEMENT. — Le quartier a une grande importance ; quand on peut choisir, préférer un quartier bien aéré, une rue large. Pour les personnes délicates, se souvenir que l'ascension répétée de plusieurs étages n'est pas sans danger pour l'appareil circulatoire.

La salle à manger et le salon ne sont que des lieux de passage, où le séjour est de courte durée, tous les soins seront donc réservés à la chambre à coucher : elle aura un cube d'air en excès (*V.* plus loin), l'aération se fera facilement par de larges fenêtres. La cuisine doit être éloignée si possible du milieu de l'appartement, placée au rez-de-chaussée dans les maisons particulières, et largement aérée.

Dans toutes les pièces, le mur sera lisse, recouvert de peinture à l'huile ou laqué. L'hygiène proscrit les papiers peints qui peuvent être dangereux ; badigeonnage à la chaux dans les milieux modestes. Eviter les tentures, rideaux de lit, baldaquins. Les rideaux de fenêtre seront blancs et facilement lavables ; les volets et les stores *extérieurs* suffisent pour atténuer l'éclat de la lumière. Ces prescriptions s'appliquent surtout à la chambre à coucher, mais elles doivent inspirer l'aménagement des autres pièces. Pas de tapis dans la chambre à coucher. Le lit sera facile à nettoyer : le choisir en métal ; nettoyer souvent le sommier élastique ; faire refaire annuellement le matelas, de laine. Les draps seront en toile, ils sont ainsi plus perméables à l'air. Faire nettoyer les couvertures chaque 6 mois. Après une maladie infectieuse, désinfecter complètement le lit et la literie.

Il serait désirable que chaque appartement comportât une *salle de bains*.

AÉRATION. — L'air étant constamment vicié par les produits de combustion des appareils de chauffage et d'éclairage, les produits de fermentations diverses, les produits d'exhalation pulmonaire et cutanée des habitants, l'habitation disposera d'un cubage d'air suffisant et d'un système d'aération perfectionné. La loi de 1902 impose un cubage de 25 m³ par personne. Au point de vue de l'hygiène, la hauteur des plafonds doit varier entre 2 m. 60 comme minimum et 4 m. comme maximum.

Une aération continue est indispensable à la santé. De jour, ouvrir les fenêtres plusieurs fois par heure ; de nuit, même en hiver, les laisser entr'ouvertes (prendre cette habitude pendant la saison chaude) ; ou bien favoriser l'aération continue de jour et de nuit par l'emploi d'impostes mobiles au-dessus des fenêtres ou de vitres perforées.

ÉCLAIRAGE NATUREL. — Choisir comme chambre à coucher une pièce dont les fenêtres soient éclairées directement par les radiations solaires microbicides (exposition sud de préférence) ; les autres pièces auront leurs fenêtres orientées vers le nord-est ou le nord-ouest ; ainsi la lumière diffuse, moins fatigante pour la vue, y sera prédominante.

Pour empêcher l'action éblouissante de la lumière solaire, il faut interposer des rideaux translucides et lavables, en *coton*.

ECLAIRAGE ARTIFICIEL. — Il sera suffisant, constant et uniforme. Préférer l'éclairage électrique par la lampe à incandescence. Viennent ensuite le bec à gaz à incandescence, puis l'acétylène. Pour ce système d'éclairage, prendre soin de mettre les générateurs en dehors des habitations, dans des locaux spéciaux, avec interdiction d'y entrer avec une lumière.

CHAUFFAGE. — Il faut : 1° maintenir l'atmosphère à un degré moyen favorable à la santé. Dans un cabinet de travail, salon, salle à manger, la température de 16° est suffisante. Dans les chambres à coucher, supprimer tout chauffage. Dans les chambres de malades, ne pas dépasser 18°.

2° Chercher à répartir uniformément la température, c'est le *chauffage à vapeur* qui résout le mieux le problème.

3° Viser à un chauffage ne viciant pas l'air ; pour cela la combustion doit être complète et rapide, la cheminée et le tuyau d'évacuation d'une étanchéité parfaite.

I. CHAUFFAGE LOCAL. — Préférer la cheminée, foyer ouvert, à feu visible, adossé à l'une des parois de la chambre.

A défaut de cheminée, adopter les *poêles à combustion vive* en métal ou en faïence. S'ils sont en métal, garnir l'intérieur d'un revêtement de terre réfractaire pour empêcher la diffusion d'oxyde de carbone dans l'atmosphère ; ils ne doivent jamais comporter de clé, cause de nombreux accidents, par suite du tirage insuffisant.

Eviter autant que possible les *poêles à combustion lente* ou à feu continu, très dangereux ; ils produisent beaucoup d'oxyde de carbone qui, par suite du tirage réduit, reflue dans la chambre. *Les proscrire absolument dans les chambres à coucher*, ne les placer que dans des salles disposant d'une ventilation permanente, et ne jamais les passer d'une chambre dans une autre.

Les chauffages au gaz et au pétrole ont des inconvénients identiques à ceux que nous venons de signaler.

Le chauffage électrique qui, malheureusement, est très coûteux, est le chauffage idéal.

II. LE CHAUFFAGE CENTRAL, principalement par l'eau chaude et la vapeur, est excellent ; mais il faut se souvenir qu'à l'encontre des cheminées, les appareils à chauffage central ne sont pas des agents de ventilation ; ce mode de chauffage oblige donc à une aération permanente : placer les radiateurs en face des orifices d'entrée de l'air : ainsi, l'air qui pénètre se réchauffe avant de diffuser et prend une température agréable pour l'occupant.

ÉVACUATION DES MATIÈRES USÉES. — 1° Recueillir les ordures ménagères dans une boîte métallique étanche, en tôle galvanisée, d'un nettoyage facile, et munie d'un couvercle qui empêche l'accès des mouches.

2° A. On *dispose du tout à l'égout* : les cabinets d'aisances doivent disposer d'eau à volonté et le déversement doit se faire instantanément dans la conduite d'égout. L'appareil récepteur doit être une cuvette de faïence, surmontée d'un abattant mobile (échancré à l'avant, afin d'éviter les contacts dangereux).

B. *On ne dispose pas du tout à l'égout.*

FOSSE MOBILE. — Pour supprimer les émanations, les hygiénistes recommandent de la garnir de poudre absorbante : cendres, terre sèche et pulvérisée, à raison de 3 kg. par jour et par personne.

FOSSE FIXE, malsaine, en tous cas la placer en dehors de l'aire de la maison, le plus loin possible du puits, pour éviter *les infiltrations*. Contre ces infiltrations employer des matériaux imperméables, unis au mortier de ciment. Contre les émanations, établir un tuyau d'évent qui, partant de la fosse, vient aboutir sur le toit. La désodorisation se fait par le sulfate de fer ; à la dose de 9 kg. par mètre cube de fosse, en solution à 5 p. 100, son action est durable.

La vidange doit se faire par aspiration à l'aide d'une pompe.

La fosse fixe présente un ensemble d'inconvénients qui doivent lui faire préférer tous les autres systèmes.

HYGIÈNE INDUSTRIELLE (*LÉGIS.*). — Sous cette expression se rangent des dispositions ayant pour objet de protéger les travailleurs, soit contre l'exploitation malsaine, soit contre les accidents. Certaines prescriptions sont générales, d'autres ne visent que les femmes et les enfants. || La loi du 12 juin 1893, modifiée par celle du 11 juillet 1903, s'applique à tous les établissements industriels, ateliers, boutiques, cuisines, théâtres et cirques, publics ou privés, (à l'exception des établissements où ne sont employés que les membres de la famille sous l'autorité du père, de la mère ou du tuteur à moins que l'industrie familiale ne soit rangée parmi les établissements dangereux, insalubres. (*V.* ce mot), mines et ateliers des compagnies de chemins de fer, soumis au contrôle du ministre des Travaux publics.

Les établissements ci-dessus visés doivent être tenus dans un état constant de propreté, et présenter les conditions d'hygiène et de salubrité nécessaires ; dans toute industrie fonctionnant à l'aide d'appareils mécaniques, les roues, engrenages, doivent être séparés des ouvriers de telle sorte que l'approche n'en soit possible que pour les besoins du service ; les puits, trappes, doivent être clôturés. D'autre part le décret du 29 novembre 1904, modifié par celui du 22 mars 1906, a édicté des dispositions concernant le nettoyage des locaux, le moyen d'éviter les émanations délétères, les conditions d'installation des fosses d'aisances, les conditions d'aération, de chauffage, d'éclairage, d'évacuation des poussières et gaz, l'interdiction de prendre les repas dans un local affecté au travail, l'obligation pour les patrons de mettre à la disposition des ouvriers les moyens d'assurer leur propreté et de l'eau potable, les conditions de sécurité dans la circulation, celles pour les appareils de levage, pour le nettoyage, la réparation des mécanismes en mouvement, etc., les conditions d'aménagement des issues et escaliers, les prescriptions concernant les appareils électriques, l'interdiction de vêtements flottants près des machines, les mesures protectrices contre les courants électriques, le couchage du personnel. D'autres règlements spéciaux concernent le travail dans les fabriques de vert de Schweilfurt, l'emploi du blanc de céruse, les manipulations du linge sale dans les blanchisseries. Les appareils à vapeur ont en outre une réglementation qui leur est spéciale || L'hygiène et la sécurité du travail des enfants et des femmes sont garanties par les lois du 2 novembre 1892 et du 29 décembre 1900. Pour les enfants, se reporter à l'article : ENFANCE (PROTECTION DE L'). Les dispositions relatives au travail des femmes sont contenues dans le décret du 13 mai 1893 qui leur interdit le nettoyage des machines, le séjour dans les ateliers où les parties dangereuses des machines ne sont pas protégées, la confection d'objets frappés par la loi pénale comme contraires aux bonnes mœurs, les travaux énumérés au tableau A annexé au décret (acide arsénique, fabrication de la céruse, du phosphore, etc.) et n'autorise que sous certaines conditions spéciales à chaque opération les travaux indiqués au tableau C (abattoirs publics, travail du caoutchouc, etc...).

HYGIÈNE PUBLIQUE (*LÉGIS.*). — I. *Généralités.* || II. *Organes chargés d'assurer l'hygiène publique.* || III. *Législation et réglementation sanitaires* (proprement dites, et maritime).

I. GÉNÉRALITÉS. — Les principales prescriptions destinées à assurer la salubrité des communes et des habitations, et à empêcher le propagation des épidémies, sont contenues dans la loi du 15 février 1902, à laquelle il convient d'ajouter, pour la police sanitaire maritime, la loi du 3 mars 1822 et le décret du 4 janvier 1896, complété par des décrets postérieurs. Les dispositions d'ordre général de cette réglementation font l'objet du présent article. *V.* d'autre part aux mots : ANIMAUX (POLICE DES), CIMETIÈRES, ENFANCE (PROTECTION DE L'), ÉTABLISSEMENTS DANGEREUX, INSALUBRES ET INCOMMODES, HYGIÈNE INDUSTRIELLE, MÉDECINE (EXERCICE DE LA), PHARMACIE, etc., les mesures plus spéciales ayant également pour but de garantir l'hygiène publique.

II. ORGANES CHARGÉS D'ASSURER L'HYGIÈNE PUBLIQUE. — Les services de l'hygiène publique dépendent de différents ministères, l'hygiène de l'atelier relevant du ministère du Travail ; celle des écoles, du ministère de l'Instruction publique ; le service des épizooties, du ministère de l'Agriculture, etc., mais la direction générale de l'hygiène en France dépend du ministère de l'Intérieur (*Direction de l'assistance et de l'hygiène, 4e et 5e bureaux*). L'administration sanitaire reçoit le concours éclairé de l'Académie de médecine, fréquemment consultée, et d'un comité spécialement constitué auprès du ministère de l'Intérieur, le *Conseil supérieur d'hygiène*. Ce Conseil est composé de 50 membres, les uns membres de droit, d'autres désignés par le ministre de l'Intérieur, quelques-uns enfin choisis sur une liste dressée par l'Académie des sciences, l'Académie de médecine le Conseil d'État, etc. ; il délibère sur toutes questions concernant l'hygiène publique, lorsque le gouvernement sollicite son avis, et nécessairement sur les travaux publics d'assainissement ou d'amenée d'eau d'alimentation des villes de plus de 5 000 habitants et sur le classement des établissements insalubres, dangereux ou incommodes ; ses attributions sont réparties entre trois sections, une quatrième section permanente se réservant les questions urgentes ou confidentielles. Près du Conseil a été institué un laboratoire destiné notamment à l'analyse gratuite des eaux que les communes se proposent de capter pour l'alimentation || La surveillance des services sanitaires est exercée par un inspecteur général, et trois inspecteurs adjoints. || Le service de l'hygiène publique dépend du préfet dans le département. Près de lui fonctionne un *Conseil d'hygiène départemental*, composé de 10 à 15 membres. Sur l'avis de ce Conseil d'hygiène, le Conseil général organise le service de l'hygiène publique dans le département, divise notamment celui-ci en circonscriptions sanitaires pourvues chacune d'une *Commission sanitaire* ayant de 5 à 9 membres ; à l'exception de conseillers généraux élus par leurs collègues, les membres des conseils d'hygiène et des commissions sanitaires sont nommés par le Préfet pour 4 ans. Ces conseils sont consultés sur l'assainissement des localités, les épizooties, l'alimentation en eau potable des agglomérations, etc. Un *service des épidémies*, dirigé par les médecins dits des épidémies (recevant seulement des vacations pour le remboursement de leurs frais de déplacement) peut être organisé dans le département par le Conseil général. Celui-ci créera en outre des *postes de désinfection* pour les communes de moins de 20 000 habitants.

Dans la commune, c'est le maire qui est chargé de veiller au maintien de l'hygiène publique. Il est assisté, dans les villes de 20 000 habitants et au-dessus, et dans les communes de 2 000 habitants siège d'un établissement thermal, d'un *bureau d'hygiène*, groupant tous les services intéressant la santé publique ; le personnel en est nommé par le maire et reçoit des allocations déterminées par le Conseil municipal. Des *postes de désinfection* peuvent être créés dans les mêmes conditions.

A Paris, les attributions de police sanitaire sont réparties entre le Préfet de la Seine (salubrité des habitations, mais non des logements en garni, salubrité des voies privées, captage et distribution des eaux, désinfection, vaccination et transport des malades) et le Préfet de Police (salubrité des logements en garni, précautions visant les maladies transmissibles, contraventions relatives à la vaccination, protection des enfants du premier âge, établissements dangereux, etc.). Ces deux préfets sont assistés du *Conseil d'hygiène publique et de salubrité de la Seine*, celui-ci composé de 55 membres (membres de droit, élus, ou nommés par le ministre de l'Intérieur). Le préfet de la Seine nomme en outre une *Commission des logements insalubres* (30 membres, dont 15 sont désignés par le Conseil municipal), dont les pouvoirs sont similaires à ceux des commissions sanitaires des départements. " Le service de l'hygiène publique *maritime* comprend un personnel réparti entre les 7 circonscriptions de Dunkerque, Le Havre, Brest, Saint-Nazaire, Pauillac, Marseille, Ajaccio, et en Algérie entre celles d'Alger, Bône, Phillipeville et Oran. Chaque circonscription possède à sa tête un directeur, docteur en médecine, des médecins de la santé ou de lazarets, des agents principaux, les uns et les autres nommés en France par le ministre de l'Intérieur, sur l'avis d'un jury spécial qui s'assure de leurs connaissances techniques, et en Algérie par le gouverneur général, et des agents ordinaires, sous-agents, etc., nommés par le préfet sur la présentation du directeur de la santé ou de l'agent principal ; si les candidats appartiennent au service des douanes, leur nomination a lieu sur la désignation de leur administration. Le taux des indemnités est fixé par le ministre de l'Intérieur ou le gouverneur général. Ces différents agents sont chargés d'assurer l'observation des prescriptions spéciales à l'hygiène publique maritime (*V.* plus loin). Dans chaque circonscription sanitaire existe, en outre, un *Conseil sanitaire*, consulté pour les mesures à prendre (membres de droit : préfet, maire, directeur de la santé, etc..., et membres élus par le Conseil municipal, la Chambre de commerce, le Conseil d'hygiène de l'arrondissement). De plus, des médecins français sont établis dans les pays d'Orient (à Constantinople, Alexandrie, Beyrouth, Suez, Smyrne) pour informer nos consuls et en cas d'urgence les directeurs de santé ; leurs émoluments sont fixés par le ministre de l'Intérieur.

III. LÉGISLATION ET RÉGLEMENTATION SANITAIRES. 1° PROPREMENT DITE. — Les maires doivent prendre, sur avis du Conseil municipal, des arrêtés municipaux réglementant la police sanitaire sur l'étendue de leur commune, soit en ce qui concerne les maladies transmissibles, soit en ce qui concerne la salubrité des habitations. A défaut, le Préfet impose un règlement sanitaire à la commune, le Conseil départemental d'hygiène entendu ; le Préfet possède en outre des pouvoirs spéciaux, surveille spécialement la police des épidémies, les établissements insalubres, etc. Il peut ordonner toute mesure urgente (épidémies), l'urgence étant reconnue par arrêté municipal ou préfectoral.

Certaines dispositions de la loi du 15 février 1902 sont d'autre part, applicables dans toutes les communes. Elles concernent :

A. *La déclaration et la désinfection*, obligatoires pour les cas de fièvre typhoïde, de typhus exanthématique, de variole et de varioloïde, de scarlatine, de rougeole, de diphtérie, de suette miliaire, de choléra et de maladies cholériformes, de peste, de fièvre jaune, de dysenterie, d'infections puerpérales et d'ophtalmie des nouveau-nés quand le secret de l'accouchement n'a pas été réclamé, et de méningite cérébro-spinale épidémique (la désinfection, après entente avec les intéressés) facultatives pour la tuberculose pulmonaire, la coqueluche, la grippe, la pneumonie et la broncho-pneumonie, l'érysipèle, les oreillons, la lèpre, la teigne, la conjonctivite purulente et l'opthalmie granuleuse. La déclaration est faite par le médecin (sous peine d'une amende de 50 à 200 fr. sujette à majoration) ou la sage-femme au maire et simultanément au Préfet ou au Sous-Préfet de l'arrondissement (au Préfet de Police, à Paris), à l'aide de cartes-lettres détachées d'un carnet à souche mis gratuitement à la disposition des médecins et sages-femmes ; cette déclaration indiquera la date, la maladie (par un numéro d'ordre), l'adresse, les mesures prophylactiques. Ces mentions sont reportées sur un registre tenu dans chaque arrondissement par le Préfet et le Sous-Préfet. En vue de la désinfection, le maire qui a reçu la déclaration de maladie contagieuse doit avertir le chef du poste de désinfection (*V.* plus haut), et, le cas échéant, le Préfet ou le Sous-Préfet doit avertir le délégué de la commission sanitaire. Le chef de poste envoie, de jour, au lieu où se trouve le malade un agent muni de désinfectants. Cet agent doit s'adresser au parent ou à la personne qui soigne le malade, lui remettre une note rappelant l'obligation de la désinfection, les peines encourues en cas de refus (amende de 1 à 5 fr., ou même de 100 à 500 fr. et en cas de récidive, de 500 à 1 000 fr., pour toute personne mettant obstacle à l'accomplissement des devoirs du maire ou d'un délégué de la Commission sanitaire, toutes amendes sujettes à majoration (*V.* ce mot) et le tarif de désinfection, dont la taxe, établie par le Conseil municipal ou le Conseil général, selon que le service est municipal ou départemental, est due par le malade ou ses héritiers (taxe par pièce, au maximum : 3 p. 100 de la valeur locative de l'ensemble des locaux occupés par le malade, si la commune a moins de 5 000 habitants ; 2,5 p. 100 dans les communes de 5 000 à 20 000 hab. ; 2 p. 100 dans les communes de 20 000 à 100 000 hab. ; 1,50 p. 100 dans les communes de plus de 100 000 hab. ; 1 p. 100 à Paris ; mais en tous cas, le maximum par pièce est de 30 fr. ; la taxe est renouvelable pour une nouvelle période de 6 mois ; elle est réduite de moitié si seuls les objets ont été désinfectés, indépendamment des locaux, et à une somme fixe pour les chambres d'hôtels garnis, les loges de concierges, les chambres de domestiques ou d'ouvriers logés chez leurs patrons ; la désinfection est gratuite pour les indigents ; elle donne lieu à une redevance supplémentaire de 50 p. 100 de la taxe, si elle a été demandée pour la nuit). L'agent se mettra ensuite à la disposition de la personne qui l'aura reçu pour exécuter les mesures nécessaires, limitées à la désinfec-

tion des linges, etc. Toutefois, la personne à qui la note aura été remise pourra opérer ou faire opérer elle-même la désinfection, à condition de s'engager, sur une formule à elle délivrée par l'agent : 1° à se conformer, pendant la maladie, aux instructions du Conseil supérieur d'hygiène publique, dont un exemplaire lui sera remis ; 2° à se soumettre au contrôle de l'agent du service public, qui ne pourra se présenter plus d'une fois par jour ; 3° à avertir sans délai le maire en cas de transport du malade hors de son domicile ; 4° à informer le maire de la première sortie du malade après sa guérison. En cas de transport, de guérison, ou de décès du malade, le maire, ainsi avisé, préviendra le chef de poste de la circonscription. Celui-ci adressera à la personne qui soignait le malade (*V.* plus haut), ou, en cas de décès, à ses héritiers un avis faisant connaitre au moins 12 heures à l'avance, le moment où il sera procédé à une désinfection totale des locaux qu'occupait le malade et des objets contaminés (un arrêté du maire peut abréger le délai de 12 heures).

Sauf le cas d'urgence, constaté par un arrêté municipal ou préfectoral, les personnes ci-dessus désignées ou les héritiers pourront exécuter ou faire exécuter eux-mêmes la désinfection, à condition de s'engager par écrit : 1° à faire opérer la désinfection sans délai et conformément aux instructions dont un exemplaire leur sera remis ; 2° à prévenir au moins 12 heures à l'avance le chef de poste ; 3° à se soumettre au contrôle de l'agent du service qui vérifiera notamment le fonctionnement des appareils utilisés. Si les engagements pris à cet égard ne sont pas tenus, ou si la désinfection est imparfaitement opérée, le maire fera procéder par le service public aux mesures indispensables. Lorsque le service juge nécessaire de faire détruire les objets contaminés, la décision est prise par le maire, et, à défaut par le Préfet ; il est alors dressé un état descriptif et estimatif des objets par l'agent du service contradictoirement avec le propriétaire desdits objets ou la personne ci-dessus désignée ; l'état, et le cas échéant le procès-verbal constatant le refus de l'intéressé de concourir à la rédaction de l'état, sont déposés à la mairie et communiqués en duplicata au sous-préfet si le service est départemental ; si une indemnité est réclamée, la demande est adressée suivant le cas, au maire ou au sous-préfet. Les procédés de désinfection doivent être approuvés par le ministre de l'Intérieure, après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique. Aucun appareil ne pourra être employé dans ce but, avant d'avoir été l'objet d'un certificat de vérification délivré par le ministre sur l'avis de ce conseil ; les inventeurs doivent adresser au ministère le plan de l'appareil, auquel ils joindront une notice détaillée explicative ; la section compétente du Conseil fait procéder, en présence du demandeur ou de son représentant, aux expériences nécessaires ; les procès-verbaux des expériences sont communiqués à l'intéressé qui a un délai de 15 jours pour adresser ses observations au président du Comité ; le ministre statue sur le vu des pièces. Si la décision du ministre est défavorable, l'intéressé peut, dans les 2 mois à partir de la notification, réclamer une nouvelle vérification à laquelle procède le Conseil en assemblée générale ; la décision du ministre est de nouveau notifiée au demandeur. Tout détenteur d'un appareil vérifié doit adresser au préfet (au préfet de la Seine, à Paris), une déclaration accompagnée de la copie du certificat de vérification, des pièces descriptives, et, le cas échéant, de la désignation de la lettre de série et du numéro d'ordre de l'appareil ; il est donné récépissé de la déclaration, qui est d'autre part communiquée à la Commission sanitaire de la circonscription. Tout appareil conforme à un type déjà vérifié ne pourra être mis en service qu'après délivrance par le Préfet, sur le rapport de la Commission sanitaire, d'un procès-verbal de conformité.

B. La *vaccination* antivariolique. Celle-ci est obligatoire au cours de la première année de la vie, la revaccination au cours de la 11e et de la 21e année. Dans chaque départements le préfet nomme les médecins, sages-femmes et autres agents de la vaccine; les établissements destinés à préparer ou distribuer du vaccin sont soumis à la nécessité de la déclaration préalable à la préfecture de police, à la préfecture ou à la sous-préfecture, et à la surveillance de l'autorité publique. Dans chaque commune, il est procédé à des séances de vaccination gratuite, avec séances de revision des résultats ; elles sont annoncées par des affiches, indiquant la date, le lieu, rappelant les pénalités encourues par les parents ou tuteurs qui n'y enverraient pas les enfants (mêmes sanctions qu'en cas de refus de laisser désinfecter ; *V.* plus haut) ; toutefois, les parents peuvent se soustraire à cette obligation en déposant à la mairie un certificat constatant la vaccination ou revaccination et ses résultats, délivré par un médecin ou une sage-femme. Des listes (destinées au Préfet) des personnes vaccinées en séances publiques sont dressées; elles indiquent la date et le résultat de l'opération ; en cas d'insuccès, la vaccination est renouvelée une 2e, au besoin une 3e fois au plus tard à la prochaine séance de vaccination. Après vérification du succès d'une vaccination, ou après la troisième tentative, le médecin délivre au parent ou au tuteur un certificat attestant qu'il a été satisfait aux obligations de la loi. Après la dernière séance de revision de sa commune, le maire avise les parents n'ayant pas satisfait à l'obligation légale qu'ils devront, avant la fin de l'année, produire un certificat de vaccination ou de revaccination de l'enfant ; à l'expiration du délai, si cette justification n'est pas fournie, un procès-verbal est transmis au tribunal de simple police en vue des poursuites.

C. *Les épidémies.* — Lorsqu'une épidémie particulièrement grave menace tout ou partie du territoire, un décret du Président de la République détermine, après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique, les mesures nécessaires, règle les attributions des autorités, etc. ; il est exécutoire dans les 24 heures à partir de la publication au *Journal officiel* ; les frais d'exécution des mesures prescrites sont à la charge de l'Etat.

D. La *mortalité* excessive d'une commune. Quand le chiffre des décès dans une commune dépasse, pendant 3 ans consécutifs, la moyenne des décès en France, le préfet charge le Conseil départemental d'hygiène de procéder à une enquête sur les conditions sanitaires de la localité. Si l'enquête établit la nécessité de travaux d'assainissement (eau non potable, etc.), le préfet, après mise en demeure à la commune non suivie d'effet, invite le Conseil départemental d'hygiène à délibérer sur la nature des travaux, le maire étant mis en demeure de présenter ses observations devant le Conseil. En cas d'avis du Conseil contraire à l'exécution des travaux, ou de réclamation de la commune, le préfet transmet la délibération du Conseil au ministre de l'Intérieur qui peut consulter le Conseil supérieur d'hygiène publique. Sur l'avis du Conseil départemental, le préfet met en demeure la commune de procéder aux travaux ; si dans le mois le Conseil municipal ne s'est pas engagé à les faire exécuter, ou si dans les 3 mois il n'a pris aucune mesure à cet effet, un décret du Président de la République, rendu en Conseil d'Etat, ordonne les travaux, mais la dépense ne peut être mise à la charge de la commune que par une loi.

E. La *salubrité des immeubles.* — Dans les communes de 20 000 habitants et au-dessus, aucune habitation ne peut être construite sans un permis du maire (du préfet de la Seine, à Paris) constatant que, dans le projet à lui soumis, les conditions de salubrité prescrites par le règlement sanitaire municipal (*V.* ci-dessus et plus loin) sont observées. A défaut par le maire de statuer dans les 20 jours à partir du dépôt de la demande, le propriétaire peut se considérer comme autorisé à commencer les travaux ; en cas de refus du maire, il peut demander l'autorisation au préfet. Si ces prescriptions n'ont pas été exécutées, il est dressé procès-verbal et procédé de la façon suivante. Toutes les fois qu'un immeuble est dangereux pour la santé des occupants ou des voisins, le maire, ou à son défaut le préfet, invite la Commission sanitaire de la circonscription (*V.* ci-dessus) à donner son avis 1° sur l'utilité et la nature des travaux ; 2° sur l'interdiction d'habiter l'immeuble jusqu'à ce que les conditions d'insalubrité aient disparu. Le rapport du maire est déposé au secrétariat de la mairie à la disposition des intéressés. Si l'avis de la Commission est contraire à celui du maire, il est transmis au préfet, qui saisit, s'il y a lieu, le Conseil départemental d'hygiène. L'avis de la Commission est déposé à la préfecture, à la disposition des intéressés. Les propriétaires, ou usagers, avisés, au moins 15 jours à l'avance, par lettre recommandée du maire ou du préfet de la réunion de la Commission sanitaire ou du Conseil départemental, produisent, dans ce délai, leurs observations ; ils doivent être entendus en séance et appelés aux visites et constatations de lieux. L'avis de la Commission ou du Conseil fixe le délai dans lequel les travaux devront être exécutés, ou celui dans lesquels l'immeuble cessera d'être habité ; ce délai ne court qu'après expiration du délai de recours (*V.* plus loin), ou notification de la décision définitive intervenue sur ce recours. Après avis de la Commission non contesté par le maire, ou après avis du Conseil départemental, le maire prend un arrêté ordonnant les travaux nécessaires ou portant interdiction d'habiter (dans ce dernier cas, l'approbation du préfet est nécessaire), et met le propriétaire en demeure de s'y conformer dans le délai. Les intéressés peuvent adresser au Conseil de préfecture un recours (suspensif) contre l'arrêté du maire dans le mois de la notification de l'arrêté. A défaut de recours ou si l'arrêté a été maintenu, les intéressés qui n'auraient pas exécuté les travaux dans le délai fixé, sont traduits devant le tribunal de simple police qui autorise le maire à faire exécuter les travaux à leurs frais, et condamne les délinquants à une amende de 1 à 5 fr. plus majoration : les intéressés qui ne se seraient pas soumis à un arrêté d'interdiction d'habiter, sont traduits devant le tribunal correctionnel qui autorise le maire à faire expulser à leurs frais les occupants de l'immeuble, et condamne les délinquants à une amende de 16 à 500 fr. plus majoration. Les résiliations de baux entrainées par l'application de ces mesures, ne pourraient comporter en faveur des locataires aucuns dommages et intérêts, et les ouvertures pratiquées pour le même motif sont exemptées pendant 5 ans de la contribution des portes et fenêtres. Quand les causes d'insalubrité ne peuvent être détruites que par des travaux d'ensemble, la commune peut acquérir par expropriation la totalité des propriétés comprises dans le périmètre des travaux. Les portions de ces propriétés qui resteraient en dehors des nouveaux alignements arrêtés peuvent alors être revendues aux enchères publiques sans que les anciens propriétaires ou leurs ayants-droit puissent en demander la rétrocession conformément au droit commun (*art. 60 et 61 de la loi du 3 mai* 1841), si les parties restantes ne sont pas d'une étendue permettant d'y élever des constructions salubres.

Pour les mesures d'application et les autres prescriptions concernant l'hygiène publique, le Conseil supérieur de l'hygiène publique a établi deux *règlements modèles*, que les municipalités adapteront aux besoins locaux (circul. du ministère de l'Intérieur, datée du 30 mai 1903) Le premier est applicable aux villes et agglomérations (divisions : 1° *salubrité* : pièces destinées à l'habitation ; caves ; sous-sols ; étages ; hauteur des maisons ; cours et courettes ; escaliers ; chauffage ; alimentation d'eau ; évacuation des eaux fluviales, des eaux et matières usées ; permis de construction ; entretien des habitations ; 2° *prophylaxie des maladies transmissibles* : isolement ; transport des malades ; désinfection ; sortie des malades ; refuges et asiles ; procédés de désinfection ; cadavres ; 3° *dispositions générales* ; 4° *pénalités*. Le deuxième est applicable aux communes rurales (*divisions* : habitations ; cuisines ; chambres à coucher ; eaux d'alimentation ; écuries et étables ; celliers, pressoirs et cuvages ; fosses à fumier et à purin ; mares ; voûtoirs ; vidanges ; cabinets et fosses d'aisance ; animaux morts ; maladies transmissibles, déclaration, isolement, désinfection). Pour Paris, le préfet de la Seine et le préfet de police ont pris, chacun dans la limite de leurs attributions, des arrêtés portant règlement sanitaire, tous deux datés du 22 juin 1904.

2° POLICE SANITAIRE MARITIME. — La base de la police sanitaire maritime se trouve dans la loi du 3 mars 1822, et dans différents décrets dont le principal est du 4 janvier 1896. ‖ En France et en Algérie, des mesures *permanentes* sont prises pour éviter la pénétration, par voie de mer, principalement du choléra, de la fièvre jaune et de la peste, et des mesures *exceptionnelles* en cas d'épidémies graves d'autres maladies, typhus, variole... Ces mesures, applicables grâce à la patente de santé, sont prises au départ, en cours de route, à l'arrivée. ‖ Tout navire provenant d'un pays situé hors d'Europe (Algérie et Tunisie exceptées), du littoral de la mer Noire ou des côtes de la Turquie d'Europe sur l'archipel et la mer de Marmara, doit présenter, lors de son arrivée dans un port de France ou d'Algérie, une *patente de santé*. Il en est de même des navires provenant d'une région contaminée par une maladie pestilentielle. Cette patente de santé, qui mentionne l'état sanitaire du pays de provenance, le nom du navire, celui du capitaine, la nature de la cargaison, l'effectif de l'équipage, le nombre des passagers, l'état sanitaire du bord au moment du départ, la date, est délivrée gratuitement par l'autorité sanitaire au capitaine qui en fait la demande ; elle doit l'être dans les 48 h. avant le départ du navire ; à l'étranger, le capitaine d'un navire français se rendant en France s'adressera au consul de son pays, ou au départ à l'autorité locale ; pour les navires étrangers, la patente peut être délivrée par l'autorité locale, mais avec visa du consul français. Quand une maladie pestilentielle se déclare dans un port, l'autorité sanitaire en informe l'administration supérieure, et, une fois l'épidémie reconnue, constate le fait sur les patentes de santé ; s'il n'y a ni décès, ni cas nouveau pendant 5 jours, l'épidémie est considérée comme éteinte, l'administration supérieure est avisée, et, les mesures de désinfection ayant été prises, le fait est mentionné sur les patentes de santé. A chaque port d'escale, les patentes doivent être visées par le consul français ou à défaut par l'autorité locale.

Tout capitaine dont le navire se dispose à quitter un port français ou algérien, est tenu d'en faire la déclaration à l'autorité sanitaire avant d'embarquer ses passagers ou d'opérer son chargement ; l'autorité sanitaire, avant de délivrer la créance sur le vu de laquelle la douane donnera le permis nécessaire pour prendre la mer, peut procéder à la visite du navire, prescrire la désinfection du linge, s'opposer à l'embarquement d'objets pouvant propager les maladies pestilentielles, etc... Sont en principe dispensés de cette déclaration les bateaux de pêche et ceux qui s'écartent peu du port de départ. ‖ Les textes réglementaires contiennent un grand nombre de prescriptions destinées à assurer l'hygiène pendant la traversée : destruction des rats, lavage du linge de corps, des lieux d'aisance deux fois par jour, isolement des malades atteints de maladies pestilentielles, désinfection de leurs vêtements et des locaux qu'ils occupent, etc... L'observation de ces mesures est assurée par la présence obligatoire, sur tout navire français affecté au service postal ou au transport d'au moins 100 voyageurs et ayant un trajet dont la durée dépasse 48 heures, d'un *médecin sanitaire maritime*. Ces médecins sont choisis sur un tableau dressé par le ministre de l'Intérieur après examen passé devant un jury spécial ; aux médecins ainsi agréés par le ministre, sont assimilés les anciens médecins de la marine et des colonies ayant exercé pendant 5 ans et les docteurs en médecine diplômés des instituts de médecine coloniale de Paris, Bordeaux et Marseille ayant satisfait à une interrogation spéciale qui porte sur la police sanitaire maritime. Les médecins sanitaires veillent à bord sur la santé des équipages et des voyageurs, consignent sur un registre, jour par jour, toutes circonstances pouvant intéresser la santé publique, adressent à l'arrivée un rapport aux autorités sanitaires.

Quand un navire se présente devant un port contaminé, il restera autant que possible, à distance de la ville, évitera tout débarquement ; l'embarquement de personnes suspectes sera refusé ; les personnes du bord atteintes de maladies pestilentielles seront, s'il est possible, dirigées sur un lazaret ou un hôpital, etc... ‖ Tout navire arrivant en France (à l'exception des bateaux de douane, de petite pêche, et de ceux qui s'écartent peu du rivage) doit, avant toute communication, être *reconnu* par l'autorité sanitaire. Cette reconnaissance consiste dans un interrogatoire sommaire et la présentation, s'il y a lieu, de la patente de santé, quand le navire est exempt de suspicion. Dans le cas contraire, il y a lieu à *arraisonnement*, comportant en général inspection sanitaire, avec, au besoin, visite médicale de l'équipage et des passagers. Après l'accomplissement de ces mesures, les navires dispensés de produire une patente, ou ceux dont la patente ne mentionne aucune maladie pestilentielle au port de départ (patente nette) sont admis à la libre pratique, à moins qu'ils n'aient eu, pendant la traversée des cas suspects, des communications dangereuses, qu'ils ne proviennent d'un port entretenant des relations libres avec une région contaminée, que la teneur de la patente de santé soit suspectée ; dans ces derniers cas, on agit comme si le navire provenait d'un camp contaminé (patente brute). Tout navire arrivant avec une patente brute est soumis à un régime sanitaire spécial. Si le navire est *indemne* (aucun cas de maladie pestilentielle à bord) ou *suspect* (cas au départ ou pendant la traversée, mais aucun nouveau cas de choléra depuis 7 jours, de fièvre jaune depuis 9 jours, de peste depuis 12 jours), il est procédé à la visite médicale des passagers et de l'équipage, et à la désinfection de tous objets pouvant être contaminés ; dans le premier cas, il y a en outre lieu à *surveillance sanitaire* (par les soins du maire de la commune où se rend chaque personne, celle-ci étant munie d'un passeport sanitaire), jusqu'à expiration d'un certain délai, à courir depuis la date à laquelle le navire a quitté la région contaminée (choléra : 5 jours ; fièvre jaune : 7 jours ; peste : 10 jours) ; dans le second cas, la surveillance sanitaire, qui donne également lieu à la délivrance des passeports sanitaires, est exercée par les maires jusqu'à expiration des mêmes délais courant à partir de la date d'arrivée du navire, la désinfection du navire est en outre opérée, ainsi que, le cas échéant, le destruction des rats. Lorsque le navire est *infecté*, les malades sont débarqués et isolés jusqu'à leur guérison ; les autres personnes sont mises en état d'observation pendant un délai ne pouvant dépasser, selon la distinction déjà vue, 5, 7 ou 10 jours à partir du débarquement ou du dernier cas survenu depuis, le navire, le linge sont désinfectés, etc. Ces différentes mesures peuvent toutefois être atténuées par l'autorité sanitaire du port, s'il y avait à bord un médecin sanitaire, et si celui-ci certifie que des mesures de désinfection convenables ont été pratiquées pendant la traversée au moyen d'une étuve à désinfection, remplissant les conditions de sécurité prescrites par le Conseil supérieur d'hygiène publique. Tout navire soumis à l'isolement est gardé à l'écart ; toutefois, il peut reprendre mer après simple escale, et être autorisé à débarquer les personnes qui en feraient la demande, mais qui seraient soumises aux mesures nécessaires. Un navire infecté se présentant dans un port sans lazaret peut être envoyé au lazaret le plus proche (sauf à débarquer, s'il y a lieu, ses malades à la station sanitaire) ; s'il est étranger avec destination étrangère, il peut ne pas être admis à débarquer ses malades au lazaret. Les navires chargés d'émigrants sont souvent soumis à des précautions spéciales. Depuis quelques années, les navires se présentant avec des « cas fébriles », subissent également la visite médicale, la libre pratique n'étant accordée que s'il ne s'agit pas des maladies qui, d'après la loi du 15 février 1902, donnent obligatoirement lieu à la déclaration (*V.* plus haut) ; le cas échéant, les municipalités sont avisées de l'état de santé des voyageurs se rendant dans leurs communes. Les malades ou suspects sont isolés et les marchandises désinfectées, dans des locaux spéciaux, permanents ou non (lazarets de Frioul à Marseille, de Trompeloup à Pauillac, de Mindin à Saint-Nazaire, stations sanitaires de Dunkerque, du Havre et de Cette). Un médecin attaché à chaque établissement soigne les malades gratuitement ; cependant chaque malade peut faire appel à un médecin de son choix, à des gardes-malades de l'extérieur ; des parloirs sont disposés pour les visites des parents ; les soins et la réglementation

sont ceux des établissements hospitaliers ordinaires ; à l'exception des émigrants, pèlerins, voyageant avec contrat, pour lesquels tous frais sont supportés par l'armement, et à l'exception des indigents, les voyageurs qui à leur charge les frais de traitement, de médicaments, de nourriture, et certains droits sanitaires D'autres droits sanitaires sont à charge de l'armement : *reconnaissance à l'arrivée, stationnement* et *désinfection des marchandises* déposées dans les lazarets. Sont exempts de tous droits les bateaux de pêche et les navires en relâche forcée, s'ils ne se livrent à aucune opération de commerce. ‖ La violation des lois et règlements sur la police sanitaire maritime donne lieu à des sanctions très sévères (emprisonnement de 3 jours à 10 ans, selon les cas ; amende de 5 fr. à 10 000 fr. sujette à majoration (*V.* ce mot), parfois même la peine de mort, en cas de communication avec des pays dont les provenances sont assujetties à la patente brute, etc.). ‖ Pour la *médaille des épidémies, on se reportera à l'article* MÉDAILLES.

Hygiène publique (*ALIMENTATION*). — I. *Organisation de l'inspection des denrées alimentaires.* ‖ II. *Services de répression des fraudes.*

I. ORGANISATION DE L'INSPECTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES. — Certaines denrées alimentaires, en particulier celles d'origine animale (viandes, produits de charcuterie), doivent être l'objet d'un contrôle sanitaire, dont le but est de déceler la présence des diverses maladies (ladrerie, tuberculose, charbon, etc.) qui rendent ces denrées impropres à la consommation.

L'inspection des viandes s'effectue dans les abattoirs ou dans les tueries particulières. Les abattoirs répondent aux besoins de l'hygiène moderne et l'inspection peut y être assurée dans d'excellentes conditions ; les tueries particulières (propriété de bouchers ou charcutiers), satisfont généralement moins à toutes les conditions hygiéniques nécessaires et l'inspection en est difficile ; leur remplacement par de petits abattoirs intercommunaux est donc à désirer.

La loi du 21 juin 1898 a prévu l'inspection des foires et marchés, des abattoirs et tueries particulières, des clos d'équarrissage. L'ouverture et l'exploitation d'un abattoir, d'une tuerie ou d'un clos d'équarrissage est subordonnée à l'autorisation du Préfet, après avis du Conseil municipal et enquête de commodo et incommodo (décret du 15 octobre 1810) ; le sous-préfet donne l'autorisation en ce qui concerne les tueries particulières. Le boucher qui veut établir une tuerie dans une localité, doit : adresser au sous-préfet une demande d'autorisation, ainsi que les plans en double expédition : de l'exploitation à l'échelle de 0 m. 005 pour 1 mètre, des habitations dans un rayon de 500 m. à l'échelle de 0 m. 025 pour 100 mètres (Ordonnance du 30 nov. 1837).

Les communes dans lesquelles il existe des foires et marchés aux chevaux ou aux bestiaux, des abattoirs ou des clos d'équarrissage seront tenues de préposer, à leurs frais, et sauf à se rembourser par l'établissement d'une taxe sur les animaux amenés, un ou plusieurs vétérinaires pour l'inspection sanitaire des animaux qui y sont conduits. Cette dépense est obligatoire pour la commune (loi du 21 juin 1898 sur le Code rural, art. 62). La mise en activité de tout abattoir public entraîne de plein droit la suppression des tueries et triperies particulières dans un périmètre déterminé (d'ordinaire, la commune) par arrêté préfectoral (loi du 8 janvier 1905).

L'inspection des viandes est confiée aux vétérinaires ; dans les grandes villes, notamment à Paris, elle est assurée par des vétérinaires spécialisés dans les fonctions d'inspecteur sanitaire. Toutes les viandes reconnues propres à la consommation sont estampillées ; celles qui sont saisies sont détruites sur place ou dans les ateliers d'équarrissage. L'inspection sanitaire, dans les grandes villes, offre toutes garanties au consommateur.

Dans les villes possédant un abattoir public, l'introduction de viandes provenant du dehors (viandes foraines) est soumise à la visite sanitaire ; les municipalités sont autorisées à percevoir à cet effet une taxe de visite (Ordonnance du 22 décembre 1904 pour Paris).

Divers textes législatifs règlent la visite à la frontière des viandes et des animaux importés et prohibent, soit normalement, soit seulement en temps d'épizooties, certaines importations.

Aucun décret n'a précisé les motifs et les cas de saisies des viandes. Le seul texte législatif se rapportant à cette question est fourni par les lettres patentes du 1er juin 1782 : « Les maîtres bouchers ne pourront tuer et habiller que des bestiaux sains ». Toutefois, l'arrêté ministériel du 11 février 1909 a précisé l'étendue et la nature des saisies dans le cas de tuberculose bovine.

Sont encore considérés comme établissements classés, c'est-à-dire soumis à l'autorisation préfectorale et à la surveillance sanitaire : dépôts de chairs et issues, infirmeries de chiens, fourrières de chiens, dépôts de boyaux salés, ateliers de fabrication de saucissons, tueries de volailles (lorsqu'on y tue 50 animaux au moins par journée de travail), échaudoir, de tripiers, établissements d'engraissement de volailles dans les villes, ateliers à enfumer le lard, ateliers de salaisons ; laiteries, porcheries et vacheries dans agglomérations d'au moins 5 000 habitants. Dans le département de la Seine, la surveillance sanitaire est exercée, en outre, sur : étaux de boucherie, de charcuterie et de triperie, marchés publics, écuries particulières. Des conditions spéciales de propreté, de construction et d'entretien sont imposées à tous ces établissements.

II. SERVICES DE RÉPRESSION DES FRAUDES. — La répression des fraudes a été organisée par la loi du 1er août 1905 (qui prévoit des pénalités) et le décret du 31 juillet 1906. Des prélèvements d'échantillons peuvent, en toutes circonstances et obligatoirement quand les denrées paraissent falsifiées, corrompues ou toxiques, être opérés dans les magasins, boutiques, ateliers ou voitures servant au commerce, ainsi que dans les entrepôts, halles et marchés, abattoirs et gares. Les commissaires de police, les inspecteurs des halles, foires, marchés et abattoirs ont qualité pour opérer un prélèvement. Si un produit paraît falsifié, s'adresser au commissaire de police ou à un laboratoire municipal ou départemental, dans lesquels les échantillons prélevés sont analysés. Ces laboratoires emploient, pour l'examen des produits suspects, des méthodes indiquées par une Commission permanente instituée à cet effet. L'arrêté du 1er août 1906 fixe la quantité de produits à prélever par échantillon : vin, un litre ; lait 1/4 de litre, beurres et fromages, 200 gr. ; confitures, miels : 250 gr. ; conserves : 4 boîtes ou flacons du plus petit modèle etc. — *V.* FALSIFICATIONS.

Hygiène et sécurité du travail. — Les mesures affectant l'hygiène et la sécurité du travail sont nombreuses. Il importe que les industriels, chefs d'usines et d'ateliers, propriétaires ou locataires d'établissements de toute nature, les connaissent et les appliquent ; il y va de leur intérêt et de celui du personnel qu'ils emploient. Ils auront donc à se pourvoir de toute la législation qui a paru à ce sujet et en particulier des lois des 12 juin et 11 juillet 1893, ainsi que des décrets des 29 novembre 1904, 6 août 1905, 22 mars 1906, 11 juillet et 7 décembre 1907, 4 avril 1910.

HYGIÈNE DES MALADIES. — (*V.* RÉGIMES : végétarien, lacté, hydrique, du diabétique, de l'obésité, de la goutte, carné, régime en général). *V.* aussi HYGIÈNE DE L'ENFANCE.

I. HYGIÈNE ET RÉGIME DES VIEILLARDS. — Il faut cesser la vie active, sans cesser d'être actif sous menace de constipation, dyspepsie, congestions, apoplexies, neurasthénie, arthritisme, goutte, rhumatisme, artériosclérose. Eviter la position horizontale du lit trop longtemps, de crainte de la congestion passive des poumons, propre aux vieillards. Marcher, jardiner, voyager, travailler sans jamais aller jusqu'à la fatigue. Si les dents sont bonnes, manger comme tout homme bien portant, évitant cependant les salades. Sinon, se faire poser un dentier pour éviter la dyspepsie par mauvais mâchage des aliments.

2° HYGIÈNE ET RÉGIME DES GENS SÉDENTAIRES. — Il faut faire de l'exercice entre les heures de travail sédentaire : tub et gymnastique au lever, bicyclette, course, sports, grand air. Il faut une alimentation mixte avec prédominance des aliments végétaux, viandes blanches plutôt que saignantes, très fraîches et très cuites. Œufs. Laitages. Poissons de rivière. Ni gibier, ni charcuterie. Pas de viandes grasses, ni hors-d'œuvre, ni épices, ni condiments, ni cacao, ni chocolat. Ni oie, ni canard. Peu de farineux (haricots et pommes de terre, lentilles ou riz, etc.). Pas de sucreries, ni de vins, ni de bières. Vin blanc très coupé d'eau ou infusions chaudes (de camomille, tilleul, fleurs ou feuilles d'oranger, menthe, anis, etc.). Peu de café. Pain grillé. Réduction de la quantité des boissons. Ainsi l'on évitera sûrement la goutte, l'arthritisme et l'obésité fatales aux sédentaires. Purge de sel (40 gr. sulfate de soude) tous les mois. Régularité des selles tous les jours : au besoin laxatifs (grains de Vals, d'aloès, de cascarine, etc.).

3° HYGIÈNE ET RÉGIME DES DIABÉTIQUES. — Il faut des exercices modérés sans sports trop entraînants, une vie de l'esprit calme et réglée sans émotions vives, d'autant plus que les diabétiques sont susceptibles et impressionnables.

Alimentation sans boissons ni mets sucrés. Autorisés : toutes viandes, gibier, volaille, charcuterie, poissons, œufs, fromages de Brie et de Camembert, de Gruyère et d'Emmenthal, beurre, graisses en abondance. Très peu de lait. Café, thé tisanes sucrées avec très peu de saccharine. Interdits : pain ordinaire, pâtes, farineux lentilles, haricots, pois, riz, etc.).

Conseillés à la place du pain : pains d'amandes, pains de gluten ou de pomme de terre (la pomme de terre possède moins de sucre que le pain de gluten qu'on prescrit généralement aux diabétiques ; eau de Vichy Grande Grille aux repas, cure à Vichy, Vals, La Bourboule.

4° HYGIÈNE ET RÉGIME DES ARTHRITIQUES. — Frictions sèches, solutions froides de la peau, exercice à l'air régulier et sans fatigue. Vie de collège et d'internat déconseillées de même que les emplois sédentaires ou, au contraire, trop exposés aux intempéries (marin, soldat, médecin de campagne, etc.).

Régime léger très peu salé, peu riche en viandes, abondant en légumes. Alcalins aux repas (Vichy, Vals, lithiné et bicarbonate de soude). Cures à Vittel, Evian, Néris, Luxeuil.

5° HYGIÈNE ET RÉGIME DES ALBUMINURIQUES. — Dans les phases aiguës (enflures, accès d'oppression, etc.), régime lacté absolu et repos au lit, la tête surélevée, puis régime lacté mitigé (potages, pâtes, purées, féculents, crèmes, fromages frais). Dans les cas chroniques, éviter le froid, garder la chambre chauffée les jours de pluie et de fraîcheur, promenades au soleil, frictions sèches au gant de coton sauf le cas d'enflure, aucune fatigue, distractions et exercices modérés, *Régime d'abord ovo-lacto-végétarien* (50 gr. pain dessalé avec purées sans sel de pois, pommes, haricots, lentilles, légumes verts, poireaux, oignons, salades cuites, petits pois, navet, céleri, panais, bouillons de légumes, toujours sans sel). 1 à 2 litres de lait par jour. Fromage blanc ou yohourth et kéfir et lait caillé, œufs pochés ou à la coque, nouilles, fruits, compotes (pommes, pruneaux, etc.). *Puis régime carné restreint :* un plat de viande à midi tous les 2 jours (poulet rôti, agneau rôti ou grillé, cervelle, rognons de mouton en brochette, ris de veau, foie, porc frais, filet de bœuf rôti), jamais de viande le soir. *Pain* autant que possible sans gluten, ou *en tout cas sans sel du tout.* Poissons (perche, merlan, sole), très frais, grenouilles. Fruits cuits (prunes et raisins crus). Boissons : lait, tisanes, eau, maté, stigmates de maïs, puis 30 à 50 gr. de vin blanc par jour très coupé d'eau, ou avec bière de malt coupée de moitié eau.

Jamais de gibier, de conserves animales ou végétales, de crustacés, de mollusques, de radis, choux, asperges, choucroute, oseille, cresson, truffes, champignons, épices, sauces, fromages fermentés, alcools.

6° RÉGIME DES TUBERCULEUX. — *Repos* physique et intellectuel (ni conversations, ni réunions), au lit si la fièvre dépasse 38° le matin, à la chaise-longue si la fièvre est de 37°,5 le matin ; la marche ne sera tolérée que si la fièvre est nulle 37° matin, 37°, 5le soir) et si elle n'occasionne pas de tachycardie, c'est-à-dire une augmentation même inconsciente (sensible au pouls seul) des battements du cœur. *Cure d'air* : air pur et renouvelé, froid et sec, mais jamais humide et venteux, fenêtres ouvertes tout le jour, mais malade assis près d'un bon feu, la nuit assurer l'entrée de l'air sans qu'il frappe directement le malade qui sera très couvert (édredon boules d'eau chaude). Frictions sèches ou à l'alcool, jamais de douches ni de massage, pas de gymnastique respiratoire sauf avis du médecin, vêtements chauds et légers (flanelle toujours portée sur la peau, caleçons et bas de laine, poitrine cou et tête couverts même la nuit). Chambre chaude à 16° ou 18°. Pas de tabac. I. *L'hiver* : Sanatoriums méditerranéens : Cannes pour les tuberculoses congestives, Menton pour les dépressives, Toulon, Hyères, Bordighéra, San Remo, Alger, Ajaccio (n'y pas envoyer en général les tuberculoses congestives à fièvre et à crachements de sang fréquents et destiner ces cas pour Arcachon et sa forêt chaude et abritée, Cambo, Dax, Pau, Amélie-les-Bains, Castellamare et Torrente ou Naples, Catane et Palerme. II. *L'été* : altitudes modérées Mont-Dore, Bourboule, Royat, Saint-Gervais, Allevar Bagnères de Bigorre, Luchon, Lourdes. *Thorenc surtout* est excellent pour qui a passé l'hiver à Cannes). III. *Altitude avec repos et cure de soleil* (plus de 1000 mètres) pour *l'été* : Saint-Beatemberg en Suisse, Wengen dans l'Oberland-Saint-Gervais, en Suisse, l'Auvergne, le Mont-Dore, les Vosges à Gérardmer et à Bussang, le Jura. Pour *l'hiver* : Davos et Saint-Moritz, Montana.

Alimentation intensive sous le plus petit volume de matières, sans déchets de fermentations intestinales : viande de bœuf ou mieux de cheval ou de mouton crue (à cause du ténia) râpée, pelée, roulée en boules dans du sucre ou du sel ou du bouillon, à la dose de 30, puis 50, puis 100, puis 200 gr. et plus par 24 h. Bouillon à la marmite américaine (coction prolongée de viande coupée en petits morceaux, peu d'eau et vase clos), 4 à 6 œufs crus (pas plus) par jour, en lait, café, bouillon, vin de Marsala. Graisses (beurre, poissons, etc.). Huile de foie de morue de 3 à 10 cuillerées à soupe par jour. Glycérine : 40 gr. par jour en 3 fois au repas avec un peu de rhum ou cognac mêlé à la glycérine.

Légumes farineux. Lait, œufs, kéfir, koumys, yohourth, bières, vin blanc avec biscuits et un peu de champagne.

7° RÉGIME ET HYGIÈNE DES CHOLÉMIQUES (bile dans le sang : jaunisse). — Frictions sèches, bains tièdes. Laxatifs tous les jours (rhubarbe, calomel, etc.). Massage abdominal et du foie. Au début, lait écrémé ou kéfir maigre, puis végétaux et viandes blanches, poissons légers, œufs, fruits cuits, raisin, crèmes à la neige, eau d'Alet et d'Evian. S'abstenir des aliments gras, épicés, salés, crus, des condiments, sucreries, conserves, gibier, charcuterie, champignons, crustacés, mollusques, coquillages, tomates, oseille, fromages faits, noix et boissons alcoolisées.

8° RÉGIME ET HYGIÈNE DE L'AUTOMOBILISTE. — Vêtements amples et chauds (laines, peaux, fourrures) fermant hermétiquement au cou et aux poignets, ainsi qu'aux chevilles. Un peu de coton dans les oreilles. Respirer par le nez, lunettes protège-yeux contre le vent et la poussière ou les insectes. Alimentation riche en graisses et en viandes ainsi qu'en sucre, café, un peu d'alcool, etc., mais avec cela beaucoup d'exercice physique pour éviter l'obésité et l'arthritisme, car l'automobiliste est assis, et est sédentaire, ne l'oublions pas. Bains, douches, frictions, tub.

HYGROMÈTRE. — En physique : appareil destiné à mesurer l'état d'humidité de l'air. Ex. : *hygromètre à capucin.* Acheter chez un papetier un découpage en papier fort représentant une maison, ou un chalet. Chercher, chez un

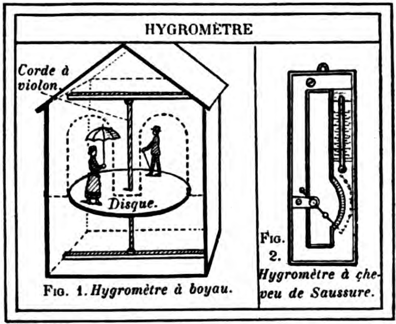


FIG. 1. *Hygromètre à boyau.* FIG. 2. *Hygromètre à cheveu de Saussure.*

ébéniste, une feuille de plaquage qu'on découpera suivant un cercle de 8 à 10 cm. de diamètre. Suspendre ce disque de bois au moyen d'un morceau de corde à violon (en boyau) de 12 cm. de long (on prendra un *ré* de violon ou une chanterelle de violoncelle). La corde sera assujettie au moyen de cire à modeler ou autre. Pendre le système ainsi constitué à l'intérieur de la petite construction de papier ; on pourra coller sur le disque de petits personnages également en papier qu'on disposera de façon à fournir des repères en cas de pluie ou de beau temps ; la corde à violon, se tordant plus ou moins suivant l'état de l'atmosphère, on verra apparaître tel ou tel personnage (fig. 1). Comme pour le baromètre, ces indications sont aléatoires.

HYPERTRICHOSE (*MED. PRAT.*). — Surabondance de poils généralisée à tout le corps ou localisée à certaines parties véritable monstruosité, parfois.

Au visage, sur les bras ou les mains, il peut exister des naevi pilaires, petites plaques brunes, d'étendue variable, recouvertes d'une touffe de poils souvent très colorés, avec système pileux disgracieux, remplaçant le duvet normal, principalement au menton chez les femmes. Il faut se garder d'employer le rasoir, la pince épilatoire, les pâtes épilatoires déterminant une irritation susceptible d'augmenter les productions pileuses.

Pour les rendre moins disgracieux, il suffira souvent de décolorer les poils à l'eau oxygénée, après les avoir soigneusement dégraissés.

Si l'on voulait en obtenir la disparition radicale, il faudrait avoir recours à l'épilation électrolytique pratiquée par un spécialiste, ne laissant que des cicatrices à peine apparentes et bien préférables à la radiothérapie.

HYPOTHÈQUE. — I. DÉFINITION ET CARACTÈRES. — L'hypothèque confère un *droit réel* sur les immeubles qui sont affectés à l'acquittement d'une obligation. Le créancier hypothécaire est investi : 1° d'un *droit de préférence*, qui lui permet d'être payé, sur le prix des immeubles hypothéqués, avant d'autres créanciers ; 2° d'un *droit de suite*, en vertu duquel il peut contraindre tout détenteur des immeubles hypothéqués, soit à les abandonner, soit à les laisser vendre sur saisie, à moins que ledit détenteur ne préfère payer au créancier le montant intégral de sa créance hypothécaire.

L'hypothèque est, de sa nature, *indivisible* ; il en résulte notamment, que, si plusieurs immeubles sont hypothéqués à une même dette, chaque immeuble répond de la *totalité* de la dette ; et que chaque *portion* d'un immeuble hypothéqué garantit la dette entière (art. 2114, C. civil).

II. QUELS BIENS SONT SUSCEPTIBLES D'HYPOTHÈQUE ? — Les biens susceptibles d'hypothèques sont : 1° Les immeubles par leur nature (*V.* IMMEUBLES). 2° Les immeubles par destination, mais seulement comme accessoires *attachés à un immeuble par nature* (*Ibid.*). 3° Certains droits réels immobiliers, notamment l'*usufruit* de biens immeubles, pendant sa durée (art. 2118, C. civil).

III. DIFFÉRENTES ESPÈCES D'HYPOTHÈQUES. — On distingue trois catégories d'hypothèques : l'hypothèque *conventionnelle*, l'hypothèque *judiciaire*, et l'hypothèque *légale*

a. L'HYPOTHÈQUE CONVENTIONNELLE. — L'hypothèque

conventionnelle est celle qui résulte de conventions constatées sous certaines formes.

Pour conférer une hypothèque conventionnelle sur un immeuble, il faut être propriétaire de cet immeuble et avoir (sauf de rares exceptions) la capacité nécessaire pour l'*aliéner* : les mineurs, les interdits et la femme mariée non autorisée qui sont incapables d'aliéner sont, par conséquent, incapables d'hypothéquer.

L'hypothèque conventionnelle ne peut être consentie que par un acte passé en la *forme authentique et notariée* (art. 2127, C. civil).

Elle n'est valable qu'autant que l'acte constitutif d'hypothèque indiquera spécialement la nature et la situation de chacun des immeubles appartenant actuellement au débiteur et sur lesquels il consent l'hypothèque ; les biens à venir ne peuvent pas, en principe, être hypothéqués. Néanmoins, si les biens présents et libres du débiteur sont insuffisants pour la sûreté de la créance, le débiteur peut, en reconnaissant cette insuffisance, consentir que chacun des biens qu'il acquerra par la suite, y demeure affecté *à mesure des acquisitions* (art. 2 130, C. civ.). De même, si les immeubles hypothéqués viennent à périr ou éprouvent des dégradations telles qu'ils soient devenus insuffisants pour garantir le créancier, celui-ci est en droit, ou de poursuivre immédiatement son remboursement, ou d'exiger un *supplément* d'hypothèque.

Il faut, en outre, pour que l'hypothèque conventionnelle soit valable, que la somme pour laquelle elle est consentie, soit *certaine et déterminée par l'acte* ; si la créance est conditionnelle ou indéterminée dans sa valeur, le créancier ne peut prendre inscription (*V.* ci-après) que jusqu'à concurrence d'une valeur estimatrice déclarée par lui expressément, et que le débiteur a le droit de faire réduire, s'il y a lieu (art. 2132, C. civil).

L'hypothèque acquise s'étend à toutes les *améliorations* survenues à l'immeuble hypothéqué (art. 2 153, C. civil).

b. Hypothèque judiciaire. — L'hypothèque judiciaire est celle qui résulte : 1° des *jugements* en faveur de celui qui les a obtenus ; 2° des reconnaissances ou vérifications, constatées par jugement, des signatures apposées sur une obligation *sous seings privés* ; 3° des sentences arbitrales ; 4° des contraintes administratives.

L'hypothèque judiciaire est *générale*, c'est-à-dire qu'elle porte et permet, par suite, de prendre inscription, sur tous les immeubles *présents et à venir* du débiteur.

L'hypothèque judiciaire ne peut résulter des jugements rendus en pays étranger (à moins de dispositions contraires dans les lois politiques ou les traités) qu'autant qu'ils ont été déclarés *exécutoires* par les tribunaux français.

En ce qui concerne les jugements de reconnaissance ou vérification d'écritures, ils ne permettent de prendre inscription qu'après l'échéance ou l'exigibilité de l'obligation, à moins de stipulation contraire (loi du 3 septembre 1807).

Enfin, les sentences arbitrales n'emportent l'hypothèque que si elles sont revêtues de l'ordonnance judiciaire d'exécution.

c. Hypothèques légales. — L'hypothèque légale est celle qui existe, de plein droit, *en vertu de la loi*. La loi a créé une hypothèque au profit : 1° de la femme mariée ; 2° des mineurs et interdits ; 3° de l'Etat, des communes et des établissements publics (art. 2121, C. civil). On considère aussi parfois comme des hypothèques légales : l'hypothèque du légataire et celle de la masse des créanciers d'une faillite — *V.* Faillite.

1° L'hypothèque légale de la *femme mariée* porte sur tous les immeubles présents et à venir de son mari, à moins que, dans le contrat de mariage, les parties *majeures* soient convenues qu'il ne serait pris d'inscriptions que sur *certains* immeubles. Elle garantit les créances que la femme mariée acquiert, *en cette qualité*, contre son mari ; ce sont notamment les créances résultant : 1° de sa dot ; 2° de ses conventions matrimoniales ; 3° des successions ou des donations qui lui sont advenues pendant le mariage et ne sont pas tombées en communauté ; 4° des récompenses qui lui sont dues par la communauté.

L'hypothèque légale de la femme mariée existe indépendamment de toute inscription (art. 2135, C. civil), sous réserve de ce qui est indiqué ci-après (§ IV).

La femme mariée peut, dans certains cas et sous certaines conditions, céder son hypothèque légale, ou y renoncer au profit d'un tiers (généralement créancier de son mari ou acquéreur d'un immeuble de ce dernier).

2° L'hypothèque légale des mineurs et des interdits grève tous les immeubles présents et à venir de leurs tuteurs ; cependant, elle peut être *restreinte* à certains immeubles sur un avis du conseil de famille. Elle garantit le paiement de toutes les sommes dont le tuteur peut se trouver débiteur envers son pupille, *à raison de sa gestion*.

Elle existe, aussi, indépendamment de toute inscription (art. 2135, C. civil), sauf ce qui sera dit plus loin (§ IV).

3° L'hypothèque légale, conférée à l'Etat, aux communes, aux établissements publics et aussi aux départements, frappe les biens de leurs receveurs et administrateurs *comptables*, qui ont le maniement des deniers publics. Elle atteint tous les immeubles qui appartenaient au comptable lors de sa nomination et tous ceux qui lui sont échus depuis à titre de succession ou de donation ; quant à ceux acquis par le comptable (et même par sa femme), *à titre onéreux* depuis sa nomination, ils sont grevés d'un *privilège* spécial. — *V.* Privilèges.

L'hypothèque légale de l'Etat, des départements, communes et établissements publics garantit *la gestion* des comptables. Elle est soumise à la formalité de l'inscription.

IV. DU RANG QUE LES HYPOTHÈQUES ONT ENTRE ELLES. — Entre les créanciers, toute hypothèque (qu'elle soit conventionnelle, légale ou judiciaire), n'a de rang que du jour de l'inscription prise par le créancier au bureau de la conservation des hypothèques, dans la forme et de la manière prescrite par la loi. Toutefois, ce principe comporte les deux exceptions suivantes : 1° L'hypothèque légale des mineurs et interdits existe, indépendamment de toute inscription, *du jour de l'acceptation de la tutelle* ; 2° L'hypothèque légale de la femme mariée existe, indépendamment aussi de toute inscription, *à compter du jour du mariage* pour les créances résultant de sa dot et de ses conventions matrimoniales, et à compter des époques fixées par la loi pour ses autres causes de créance (*V.* art. 2135, C. civil).

Cette dispense d'inscription cesse avec l'incapacité du créancier. C'est pourquoi la femme après la dissolution du mariage, le mineur devenu majeur, l'interdit relevé d'interdiction *et leurs héritiers ou ayants cause*, qui veulent conserver l'hypothèque légale qui leur appartient, toutes ses prérogatives et en particulier le rang que la loi lui assigne, doivent la faire *inscrire* dans l'année qui suit, savoir : la dissolution du mariage, en ce qui concerne la femme et ses héritiers ou ayants cause, et la cessation de la tutelle, en ce qui concerne les mineurs ou interdits et leurs héritiers ou ayants cause.

La dispense d'inscription cesse encore en cas de purge des hypothèques légales, en cas de vente sur saisie réelle et d'expropriation pour cause d'utilité publique.

Bien que les hypothèques légales dont il vient d'être question, soient, en principe, dispensées d'inscription, les maris et les tuteurs n'en sont pas moins tenus de les faire inscrire sur leurs propres immeubles. Les subrogés tuteurs sont obligés de veiller, *sous leur responsabilité personnelle*, à ce que lesdites inscriptions soient prises sans délai sur les biens du tuteur, et même de les prendre si elles ne l'ont pas été (art. 2137, C. civil). Les inscriptions dont s'agit peuvent être prises ainsi, soit par le Procureur de la République, soit par les parents du mari et de la femme ou les parents et amis du mineur, soit enfin par la femme et les mineurs euxmêmes (art. 2138 et 2139, C. civil).

V. DU MODE D'INSCRIPTION DES HYPOTHÈQUES. — Les inscriptions se prennent au bureau de la conservation des hypothèques, dans le ressort duquel sont situés les biens hypothéqués.

Quand deux créanciers ont pris inscription, *le même jour* sur les mêmes immeubles, ils exercent leurs hypothèques *en concurrence*, sans distinction entre l'inscription prise le matin et celle prise le soir.

Pour requérir inscription, le créancier représente, soit par lui-même, soit par un tiers, au conservateur des hypothèques : 1° l'original en brevet ou une expédition authentique du jugement ou de l'acte qui donne naissance à l'hypothèque : 2° deux bordereaux, dont l'un peut être porté sur l'expédition du titre, qui contient toutes les énonciations nécessaires pour la prise de l'inscription et exigées par la loi pour sa validité (*V.* art. 2148, C. civil).

Le conservateur mentionne sur son registre, ce qui est contenu aux bordereaux, et remet au requérant le titre qui lui a été représenté ainsi qu'un des bordereaux au bas duquel il certifie avoir pris inscription.

L'hypothèque légale, requise sur les biens des comptables, des maris et des tuteurs, est inscrite sur la production de deux bordereaux contenant seulement quelques-unes des énonciations exigées pour les autres hypothèques (*V.* art. 2153, C. civil).

Les inscriptions conservent l'hypothèque pendant *dix années*, à compter du jour de leur date ; leur effet cesse, si ces inscriptions n'ont pas été renouvelées avant l'expiration de ce délai (art. 2154, C. civil).

Toutes les inscriptions hypothécaires sont soumises à l'obligation du renouvellement, même les *inscriptions* d'hypothèques légales.

L'inscription prise pour un capital produisant intérêts ou arrérages, conserve *trois années* seulement d'intérêts au même rang que le principal (art. 2151, C. civil).

VI. RÉDUCTION ET RADIATION DES INSCRIPTIONS. — La réduction des inscriptions d'hypothèque légale ou judiciaire peut être demandée, quand elles portent sur plus de domaines différents qu'il n'est nécessaire à la sûreté des créances. L'action en réduction est soumise à certaines conditions et à certaines formes qui varient selon les cas et la nature de l'hypothèque (*V.* C. civ., art. 2143 et suiv., 2161 et suiv).

La radiation des inscriptions a lieu, soit du consentement des parties intéressées (*mainlevée*), soit en vertu d'un jugement définitif qui ordonne cette radiation.

Pour obtenir la radiation, il faut déposer à la Conservation des hypothèques, l'expédition de l'acte *authentique* portant mainlevée ou celle du jugement.

VII. EFFETS DES HYPOTHÈQUES CONTRE LES TIERS DÉTENTEURS. — Les créanciers hypothécaires inscrits sur un immeuble, le suivent, en quelques mains qu'il passe, pour être payés suivant l'ordre de leurs inscriptions.

Le tiers qui détient l'immeuble et qui n'a pas procédé à la purge (*V.* plus loin) est tenu, soit de payer tous les capitaux et intérêts exigibles des dettes hypothécaires, soit de *délaisser* l'immeuble hypothéqué, soit d'en subir la vente sur saisie. Néanmoins, le tiers détenteur qui n'est pas personnellement obligé à la dette, pourrait s'opposer à la vente, si d'autres immeubles hypothéqués à la même dette étaient encore en la possession du débiteur et exiger, dans ce cas, qu'il soit procédé d'abord à la discussion de ces immeubles ; ce bénéfice de discussion ne peut pas, toutefois, être opposé au créancier ayant une hypothèque *spéciale* sur l'immeuble détenu.

Le délaissement se fait au greffe de la situation des biens ; il en est donné acte par le tribunal (art. 2174, C. civil).

Le tiers détenteur qui a payé la dette hypothécaire, ou délaissé l'immeuble hypothéqué, ou subi l'expropriation de cet immeuble, a un recours en garantie contre le débiteur principal.

Les détériorations imputables au tiers détenteur et qui causent préjudice aux créanciers, peuvent donner lieu contre lui à une action en indemnité ; quant aux impenses et améliorations qu'il a faites, il ne peut les répéter que jusqu'à concurrence de la *plus-value* résultant de l'amélioration.

VIII. EXTINCTION DES HYPOTHÈQUES. — Les hypothèques s'éteignent notamment par : 1° l'extinction de l'obligation qu'elle garantissait ; 2° par la renonciation du créancier à l'hypothèque ; 3° par l'accomplissement des formalités de purge ; 4° par la prescription (*V.* Prescription).

Les inscriptions prises par le créancier n'interrompent pas la prescription (C. civ., art. 2180).

IX. DE LA PURGE. — *a.* Purge des hypothèques inscrites. — C'est une procédure qui permet au tiers détenteur d'un immeuble d'affranchir cet immeuble des hypothèques et privilèges qui le grèvent.

Pour arriver à ce but, il *notifie* son contrat d'acquisition, préalablement transcrit, aux créanciers inscrits, aux domiciles par eux élus en leurs inscriptions en leur déclarant qu'il est prêt à acquitter, sur-le-champ, les dettes et charges hypothécaires (exigibles ou non exigibles), jusqu'à concurrence seulement de son prix d'acquisition. Dans les quarante (40) jours au plus tard de cette notification, les créanciers inscrits peuvent former une surenchère du 10e et requérir l'adjudication publique de l'immeuble ; s'ils n'en font rien, le prix indiqué dans la notification demeure définitivement fixé ; et, par conséquent, l'acquéreur ou tiers détenteur est libéré en payant ce prix aux créanciers qui seront en ordre de le recevoir, ou en consignant (art. 2186, C. civil).

b. Purge des hypothèques légales. — La purge des hypothèques légales *non inscrites* a pour objet de mettre en demeure les intéressés ou leurs représentants d'inscrire leurs hypothèques. A cet effet, l'acquéreur dépose, au greffe du Tribunal civil de la situation des biens, une copie collationnée du contrat transcrit en vertu duquel il est devenu propriétaire ; ce dépôt est, ensuite, signifié aux créanciers à hypothèques légales (notamment à la femme et au subrogé tuteur) et au Procureur de la République. Un extrait du contrat translatif de propriété est publié et affiché dans les formes prescrites par la loi (*V.* art. 2194, C. civil).

Pendant les deux (2) mois que doit durer l'affichage, toutes les personnes qui ont qualité (*V.* § IV) sont admises à requérir des inscriptions d'hypothèques légales, etc. ; si, dans ce délai aucune inscription n'a été prise, les immeubles vendus passent à l'acquéreur libres de toute charge, à raison de dot, reprises et conventions matrimoniales de la femme ou de la gestion du tuteur. Si, au contraire, une ou plusieurs inscriptions ont été valablement prises, l'acquéreur ne doit faire aucun paiement au préjudice de ces inscriptions (*V.* art. 2195 C. civ.).

X. PUBLICITÉ DES REGISTRES ET RESPONSABILITÉ DES CONSERVATEURS. — Les conservateurs des hypothèques sont tenus de délivrer à tous ceux qui le requièrent la copie des actes transcrits sur leurs registres et celle des inscriptions qui y subsistent, ou un certificat constatant qu'il n'en existe aucune.

Ils sont responsables du préjudice qu'ils causent aux particuliers par suite de fautes commises dans leurs fonctions.

Hypothèque maritime. — Les navires ou bâtiments de mer, de *vingt tonneaux* et au-dessus, sont susceptibles d'une hypothèque spéciale, appelée hypothèque maritime.

Cette hypothèque ne peut être établie que par une *convention* ; la convention d'où elle résulte doit être constatée par écrit, mais cet écrit peut être soit authentique, soit sous seings privés (Loi du 10 juillet 1885, art. 2).

L'inscription est prise sur un registre spécial, tenu par le receveur municipal du bureau des douanes (actuellement recette subordonnée), dans la circonscription duquel le navire est en construction, ou immatriculé s'il est déjà pourvu d'un acte de francisation.

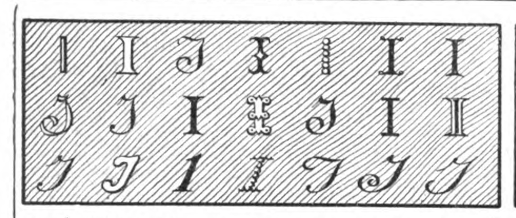
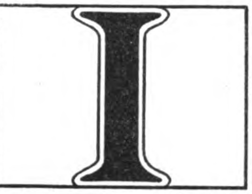
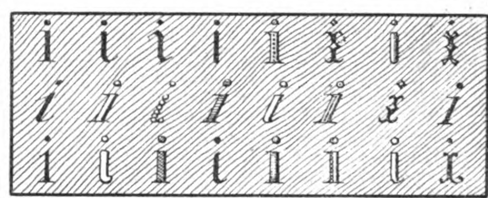
En ce qui concerne les effets de l'hypothèque maritime, sa conservation, son extinction, les formalités de purge, consulter la Loi du 10 juillet 1885.

HYSTÉRIE (*MÉD. PR.*). — De cette maladie illustrée par Charcot et l'Ecole de la Salpêtrière, et où l'on rangeait les symptômes les plus divers, peu de chose subsiste depuis les travaux de Babinski et l'on se borne, d'ailleurs timidement, à conserver le nom d'hystérie pour désigner un état maladif caractérisé par ce fait que les troubles qui le constituent seraient capables d'être reproduits sur l'hystérique par la « suggestion » et d'être guéris ou enrayés par la « persuasion » (troubles pithiatiques ou curables par persuasion), le mot pithiatisme devant remplacer le mot hystérie. Les troubles pithiatiques que l'on constate sont : certaines crises convulsives ou paralysies ou contractures ou anesthésies ou hyperesthésies et certains troubles des sens, du langage, de la respiration ou de la digestion. Ces troubles se rattachent tous, à des *troubles mentaux*, lesquels obligent vraiment à faire de l'antique hystérie une maladie mentale à côté de l'obsession, des délires, de l'état d' « arriéré », etc... La caractéristique mentale du pithiatique est une *suggestibilité inouïe* tant par lui-même (auto-suggestion) que par autrui (hétéro-suggestion) et qui, plus ou moins consciente et volontaire, engendre par simulation-fabulation une infinie variété de troubles moteurs, sensitifs, etc...

Enfin, on constate encore des accidents très bruyants voisins de l'épilepsie et qui sont ce que l'on appelait jadis la *grande hystérie convulsive* (syncope, convulsions ; puis attitudes de clown et gesticulations excessives avec cris ; puis attitudes passionnelles ; puis délires). Quand ils sont nets ces accidents sont actuellement tenus pour des variantes du « type épileptique » ; ce sont des « attaques épileptoïdes, d'épilepsie larvée », mais il y a des cas où la conservation normale des réflexes des yeux, de la peau et des tendons, ainsi que l'absence d'écume aux lèvres et du signe de Babinski aux orteils, et l'absence de lividité de la face et des lèvres, contredisent l'idée de troubles épileptiques et forcent à ranger l'ancienne « attaque d'hystérie » dans une classe spéciale de phénomènes moteurs simulant l'épilepsie, sans qu'il s'agisse purement d'épilepsie larvée, mais bien d'une *fausse épilepsie par suggestion mentale plus ou moins volontaire.*

Il faut un traitement mental avec isolement.



ICE-YACHTING. — L'*ice-yachting*, ou navigation sur la glace, ne peut se pratiquer que sur de vastes lacs gelant d'une façon régulière.

La carcasse de l'*ice-boat* a la forme d'un triangle isocèle et possède une travée centrale, dépassant la base du triangle et prolongée par un beaupré. Sur cette travée, à l'avant (base du triangle) et à environ 0 m. 75 du point d'intersection de la travée et de la traverse, se trouve le mât, solidement assu-

ICE - YACHTING.

L'Ice-boat en ordre de marche — *Grande voile.* — *Foc.* — *Gouvernail.* — *Patins avant.* — *Patin arrière.*

Grande voile. — *Foc.* — *Beaupré.* — *L'ice-boat gréé.* — *Gouvernail.* — *Mât.* — *Travée (9 à 15 mètres).* — *Coupe des patins.* — *Patin avant.* — *Patins arrière.*

Gouvernail sur le patin arrière. — *Profil de la traverse avant.* — *Membrure du bateau.* — *Traverse.* — *Dispositif pour les voyageurs couchés.*

jetti par des équerres en fer. Cette membrure repose sur trois patins, deux à l'avant, de chaque côté ; le troisième, mobile, sert de gouvernail et se trouve à l'arrière (sommet du triangle). || La travée centrale a généralement une longueur de 9 à 15 mètres, la longueur de la traverse (base du triangle) étant de 5 à 8 mètres. || Le beaupré devra mesurer 1/6 de longueur de moins que la travée. || Les bois employés le plus fréquemment dans la construction des *ice-boats* sont le chêne et le frêne, ou le sapin de première qualité. Le dessous des patins est ferré. || Le gréement généralement adopté est le foc et la grande voile et aussi la voile latine. || Les *ice-boats* se manœuvrent suivant les mêmes principes que les bateaux à voile, mais sont plus sensibles à l'action du gouvernail.

ICTÈRE. — *V.* JAUNISSE.

IDENTIFICATION. — Ne jamais circuler sans avoir sur soi une ou des pièces permettant, en cas de nécessité, une identification rapide et certaine. Ces pièces porteront toujours, lisiblement écrits, les nom, prénoms et adresse actuelle de la personne qu'elles concernent. || Les pièces d'identité sont : 1° *officielles* (actes de naissance, de mariage, livret de famille, carte d'électeur, etc.) ; 2° *officieuses* (abonnement de chemin de fer, quittance de loyer, carte de visite, etc.). Au point de vue de l'identification, les documents sur lesquels ne figure pas une photographie de leur propriétaire ont une valeur à peu près semblable ; mais pour cela faut-il qu'ils appartiennent bien à celui qui les détient : aussi, pour l'accomplissement de certaines formalités (retraits de titres, de fonds, de mandats, remplacement de passeport, etc.), exige-t-on souvent, outre les pièces, la déclaration de deux témoins patentés et connus dans la localité, certifiant l'identité de l'intéressé. Eviter ces difficultés en se munissant d'une carte d'identité (type-modèle inséré annuellement hors texte dans l'*Almanach Hachette*, et qu'on complètera suivant les indications qui y sont données). La Préfecture de Police, à Paris, délivre des cartes d'identité que complète l'empreinte digitale. Réclamer ces cartes dans les commissariats de police, où elles sont établies gratuitement.

IDENTITÉ. — L'identité d'une personne est l'ensemble des circonstances qui font qu'elle est bien *telle personne déterminée.*

En matière civile, l'identité se constate, notamment, par les actes de l'état civil ou par un acte de notoriété. EXEMPLE : *Primus* se présente comme fils de *Secundus*, soit pour recueillir sa succession, soit pour tout autre motif ; il doit prouver, si le fait est méconnu, qu'il est bien la personne qu'il prétend être (*V.* aussi NOTAIRE et NOTORIÉTÉ).

Quand une personne demande un passeport, l'autorité compétente doit, si elle ne la connaît pas, se faire certifier son identité par deux témoins.

En matière pénale, l'identité des inculpés peut se prouver par tous les moyens ; actuellement, on recourt fréquemment, pour l'établir, à l'ANTHROPOMÉTRIE (*V.* ce mot).

IDIOT. — *V.* INTERDICTION, MARIAGE, RESPONSABILITÉ.

IGNAME. — L'igname de Chine est un tubercule qu'on a cherché à substituer à la pomme de terre, à cause de son rendement bien supérieur. Mais il pivote si profondément en terre (jusqu'à 80 cm.) que l'arrachage a obligé, jusqu'à ce jour, à y renoncer. De plus, les tubercules endommagés se conservent mal et il est nécessaire de trouver des variétés moins longues et moins pivotantes avant de se livrer en grand à cette culture. On peut cependant l'employer pour préparer le boisement des landes : retourner seulement la terre à la bêche ; la plante s'enfonçant très profondément, son arrachage nécessitera le défonçage du terrain qui est nécessaire à la plantation des arbres et la récolte paiera largement les frais de main-d'œuvre.

Planter les tubercules par fragments au mois d'avril, sur couche, puis en place à 20 cm. en tous sens quand les gelées ne sont plus à craindre. Arroser fréquemment. Un seul binage suffit, car les tiges de l'igname couvrent le sol. Arracher très tard, après la Toussaint. L'igname se cuisine exactement comme la pomme de terre.

IGNORANCE (*DROIT*). — L'ignorance de la *loi* n'est jamais une excuse, ce qu'on exprime en disant que *nul n'est censé ignorer la loi.* Par conséquent, celui qui a enfreint une disposition de la loi civile ou pénale ne peut pas se soustraire aux conséquences de cette infraction, en invoquant son ignorance de la loi. C'est pourquoi les personnes qui n'ont pas les connaissances juridiques nécessaires doivent éviter de faire aucun acte sans prendre conseil de personnes compétentes. En matière de contrats, l'ignorance de certains faits ou de certaines circonstances peut être assimilée parfois à l'*erreur.* — *V.* CONVENTION.

ILES. ILOTS. — *V.* PROPRIÉTÉ.

ILLUMINATIONS (*LÉGISL.*). — L'autorité administrative ordonne l'illumination des édifices publics pour célébrer un événement important, mais n'a pas le pouvoir d'obliger les particuliers à illuminer leurs maisons. || Toutefois, un maire peut, par arrêté, ordonner à ses concitoyens d'éclairer leurs maisons *dans un but de sûreté publique* : en cas d'émeute, pour faciliter l'organisation de secours, etc.

IMBÉCILLITÉ. — *V.* INTERDICTION.

IMMEUBLES. — Tous les biens sont meubles ou immeubles.

Les immeubles sont, en général, des biens voués, par leur nature ou leur destination, à l'*immobilité*, à la différence des meubles qui peuvent être transportés d'un lieu à un autre ; cette règle, toutefois, n'est pas absolue, ainsi qu'on le verra pour l'énumération qui va suivre (*V.* aussi MEUBLES).

On distingue plusieurs catégories d'immeubles : 1° les immeubles par leur nature ; 2° les immeubles par destination ; 3° les immeubles par l'objet auxquels ils s'appliquent ; 4° les immeubles par la détermination de la loi.

I. IMMEUBLES PAR LEUR NATURE. — Ce sont : 1° les fonds de terre ; 2° les bâtiments ; 3° les moulins fixés sur piliers ou faisant partie d'un bâtiment ; 4° les récoltes pendantes et les fruits des arbres non encore recueillis ; 5° les tuyaux servant à la conduite des eaux dans une maison ou autre héritage.

II. IMMEUBLES PAR LEUR DESTINATION. — On désigne sous ce nom des objets mobiliers, que la loi considère comme immeubles parce qu'ils ont été *attachés* à un fonds dans des conditions telles qu'ils en sont devenus l'*accessoire* et participent en conséquence de sa nature immobilière.

Pour qu'un objet mobilier devienne immeuble par destination, il est tout d'abord indispensable : 1° qu'il ait été placé sur un immeuble par nature ; 2° qu'il y ait été placé par le propriétaire du fonds.

Il faut en outre : qu'il soit destiné *au service ou à l'exploitation du fonds*, ou qu'il soit attaché au fonds *à perpétuelle demeure.*

Ainsi, sont immeubles par destination, quand ils ont été placés par le propriétaire pour le service et l'exploitation du fonds : 1° les animaux attachés à la culture ; 2° les ustensiles aratoires ; 3° les semences données aux fermiers ou colons partiaires ; 4° les pigeons des colombiers ; 5° les lapins des garennes ; 6° les ruches à miel ; 7° les poissons des étangs ; 8° les pressoirs, chaudières, alambics, cuves et tonnes ; 9° les ustensiles nécessaires à l'exploitation des forges, papeteries et *autres usines* ; 10° les pailles et engrais.

Sont aussi immeubles par destination, *tous* effets mobiliers que le propriétaire a attachés au fonds à perpétuelle demeure (C. civ., art. 524).

Le propriétaire est censé avoir attaché à son fonds des effets mobiliers *à perpétuelle demeure*, quand ils y sont *scellés* en plâtre ou à chaux ou à ciment ; ou lorsqu'ils ne peuvent être détachés sans être fracturés et détériorés, ou sans briser ou détériorer la partie du fonds à laquelle ils sont attachés.

Sont censés mis à perpétuelle demeure : 1° les glaces d'un appartement, tableaux et autres ornements, lorsque le parquet sur lequel ils sont attachés fait *corps avec la boiserie* ; 2° les statues, lorsqu'elles sont placées dans une niche pratiquée exprès pour les recevoir, encore qu'elles puissent être enlevées sans fracture ni détérioration (C. civ., art. 525).

III. IMMEUBLES PAR L'OBJET AUQUEL ILS S'APPLIQUENT. — On entend par là des *droits* qui ont pour objet un ou plusieurs immeubles ; ce sont donc des immeubles purement *incorporels.*

Sont immeubles par l'objet auquel ils s'appliquent : 1° l'usufruit des choses immobilières ; 2° les servitudes ou services fonciers ; 3° les actions qui tendent à revendiquer un immeuble (C. civ., art. 526).

IV. IMMEUBLES PAR LA DÉTERMINATION DE LA LOI. — Des lois postérieures au Code civil ont permis d'*immobiliser* certains droits mobiliers ; c'est notamment la loi du 16 janvier 1808, qui autorise les propriétaires d'actions de la Banque de France à les immobiliser en faisant une déclaration dans la forme prescrite pour les transferts.

IMMIXTION. — *V.* COMMUNAUTÉ, GESTION D'AFFAIRES, SUCCESSION.

IMMOBILISATION. — *V.* IMMEUBLE.

IMMONDICES (*DROIT*). — Le fait de jeter imprudemment des immondices sur une personne constitue une contravention (amende de 1 à 5 fr. : *V.* MAJORATION) ; si ce fait est *volontaire*, l'amende est de 6 à 10 fr. et un emprisonnement de 3 jours au maximum peut être en outre prononcé.

Le jet d'immondices contre les maisons, édifices, clôtures d'autrui, ou dans les jardins ou enclos constitue également une contravention, punie d'une amende de 6 à 10 fr. et facultativement d'un emprisonnement de 3 jours au maximum (C. pénal, art. 471, 475 et 476).

Des arrêtés de police règlent, dans la plupart des villes et communes, les conditions dans lesquelles il doit être procédé au nettoyage de la voie publique et des ruisseaux qui la bordent, ainsi qu'à l'enlèvement des immondices ; tous les habitants doivent se conformer à ces arrêtés sous peine de contravention.

Immondices (*HYG.*). — 1° Comprennent les matières fécales et l'urine, qu'il faut évacuer soit par fosses fixes ou mobiles vidables et désinfectables, soit par canalisations spéciales (système Berlier, Waring), soit par le « tout à l'égout ».

2° Comprennent les ordures et les eaux ménagères (vaisselle, toilette, lavages), les premières enlevées en boîtes fermées, et utilisées soit en fumiers, soit, après manipulations en graisses et engrais (procédé Arnold à Paris).

IMPENSES. — Les impenses sont des dépenses faites pour l'entretien ou l'amélioration d'un bien.

On les divise en trois catégories : les impenses *nécessaires*, faites pour la conservation de la chose ; les impenses *utiles* ou d'*amélioration*, qui en augmentent la valeur ; les impenses *voluptuaires*, qui l'embellissent seulement ou la rendent plus agréable, sans en augmenter sensiblement la valeur. — *V.* DONATION, SUCCESSION, USUFRUIT, VENTE.

IMPERMÉABILISATION. — PROCÉDÉ CATHOIRE. — Consiste à tremper les vêtements dans la paraffine maintenue en solution dans l'huile de pétrole.

L'huile est évaporée ou essorée, et on obtiendrait ainsi très économiquement des effets ne prenant pas l'eau et laissant passer les gaz et les vapeurs.

PROCÉDÉ DU MINISTÈRE DE LA GUERRE. — On prend un litre d'acétate d'alumine liquide à 6° ou 7° Baumé, que l'on trouve facilement dans le commerce. On le dissout dans un récipient en bois avec 40 litres d'eau. On plonge l'étoffe ou les vêtements (sans boutons de métal) à imperméabiliser dans la solution et on les y laisse, immergés complètement, pendant 24 heures. On brasse à plusieurs reprises, de manière que l'acétate soit réparti également, on égoutte et on fait sécher à l'ombre dans un endroit aéré. L'étoffe est désormais et pour longtemps imperméable.

IMPÉTIGO (*MÉD. PRAT.*). — Gourme des enfants, peut survenir aussi à l'âge adulte sur les peaux fines.

On constate que l'impétigo débute souvent autour des narines, consécutivement à un coryza, près de la bouche, sur les lèvres crevassées, aux paupières, aux oreilles, derrière la tête chez les enfants qui ont des poux ; c'est d'abord une petite cloque devenant rapidement purulente, se desséchant en une croûte jaune en même temps qu'elle s'accroît à la périphérie et que d'autres cloques ou pustules naissent tout autour, couvrant parfois très rapidement une partie de la figure, pouvant gagner les muqueuses de la bouche et du nez.

La gourme a une forte tendance à récidiver et il est parfois très difficile d'en chasser les dernières traces, s'attardant

sous forme de plaques croûteuses derrière les oreilles, dans les plis de la narine, aux paupières...

Il faut, si l'inflammation est vive, la calmer par des pulvérisations fréquentes (*V.* ECZÉMA), des cataplasmes d'amidon ou de fécule appliqués froids ; dès qu'elle pourra être supportée, on emploiera l'eau d'Alibour diluée au 1/8 ou au 1/10. Les croûtes disparues, appliquer la pommade boriquée au 1/10 ou, de préférence, au voisinage des muqueuses, la pommade à l'oxyde jaune de mercure au 1/20.

Il sera quelquefois utile en même temps de lutter contre l'anémie, le lymphatisme, la scrofule par les ferrugineux, les arsenicaux, l'iode et les iodures, l'huile de foie de morue, par les cures marines ou thermales suivant avis du médecin.

CONTAGION. — L'impétigo est contagieux, il y a des épidémies de gourme atteignant tous les enfants d'une classe. Donc, éviter les contacts directs et indirects par les vêtements ou objets de toilette, redoubler de vigilance pour les soins de propreté s'il y a danger d'infection.

IMPOLITESSE (*SAV.-VIVRE*). — C'est chose délicate que de se défendre des gens impolis, incivils, ou fâcheux. La politesse n'exige pas qu'on soit leur victime. Les gens sont fâcheux soit par grossièreté foncière, soit par manque d'éducation, d'intelligence ou de cœur. Il faut sentir quelle de ces causes détermine leur manière d'être. En général, opposez leur un calme absolu et une civilité formelle parfaite ; vous pouvez être des plus sévère en restant civil. A l'homme grossier faites toucher du doigt sa grossièreté en rompant l'entretien et montrez au besoin plus de susceptibilité que vous n'en avez. Soyez indulgent avec celui qui manque d'éducation, et tâchez de le reprendre ; quant à l'indiscret, ne répondez pas à ses questions, feignez de ne pas les comprendre ; s'il insiste, mentez-lui, et ne craignez pas qu'il s'en aperçoive ; ce lui sera une utile leçon. Soyez réservé et indulgent avec qui manque d'intelligence. En revanche, soyez impitoyable pour qui manque de cœur, fuyez-le et méprisez-le.

IMPORTATIONS. — Les marchandises de toute nature, importées en France, soit pour le transit, soit pour la consommation, doivent être conduites à la douane pour être vérifiées. Les objets prohibés ne sont admis que pour le transit. Les marchandises qui exigent pour la vérification des connaissances spéciales ne sont reçues que dans les bureaux principaux ; tels sont les produits chimiques, les machines, l'horlogerie, etc.

IMPOTS. — GÉNÉRALITÉS. — Au sens général le terme impôt s'applique aux taxes de toute nature qui, frappant les diverses sources de la fortune privée, procurent à l'État, aux départements et aux communes, les ressources nécessaires au bon fonctionnement des services publics.

On distingue deux sortes d'impôts : 1° contributions directes, qui atteignent les biens et les personnes, et qui sont recouvrées directement par les percepteurs d'après le cadastre ou d'après le rôle nominatif des contribuables ; ce rôle est dressé, suivant les catégories, soit d'après les déclarations des contribuables eux-mêmes, soit d'après les documents que possède l'administration ; 2° contributions indirectes, qui frappent certains produits, certaines richesses ou certaines marchandises considérés en eux-mêmes, abstraction faite des personnes qui les détiennent ou les utilisent.

Revenu. — Au regard du fisc, toute ressource, quelle que soit son origine, profitant à une personne, constitue un revenu de cette personne et doit être considérée comme matière imposable.

CONTRIBUTIONS DIRECTES.— IMPOTS ANCIENS. — Les impôts directs jusqu'en juillet 1917 comprenaient : 1° la contribution personnelle-mobilière ; 2° la contribution des portes et fenêtres ; 3° la contribution foncière ; 4° la contribution des patentes.

A ces contributions s'ajoutait, depuis la loi du 15 juillet 1914, l'impôt général sur le revenu qui fut mis effectivement en application en 1916. Dans l'idée première du législateur, l'impôt sur le revenu devait être une taxe de remplacement, se substituant aux quatre anciennes contributions directes ; en fait, les circonstances ont transformé l'impôt sur le revenu en une taxe de superposition, qui s'est elle-même aggravée de taxes nouvelles.

IMPÔTS NOUVEAUX. — La loi de finances du 31 juillet 1917 a supprimé, en ce qui touche la part de l'État, la contribution personnelle-mobilière, celle des patentes et celle des portes et fenêtres, qui ne continuent à subsister qu'en ce qui concerne la part des départements et des communes. En substitution des impôts supprimés, la loi précitée établit, au profit de l'État, un impôt nouveau qui frappe les différentes sources de revenus et prend un nom spécial suivant le revenu qu'il atteint. La loi prévoit huit sources de revenus et établit par conséquent huit divisions ou cédules pour le nouvel impôt.

Situation actuelle du contribuable. — Ainsi le contribuable est astreint aujourd'hui aux impôts directs suivants :

1° Au profit des départements et des communes : *a*) contribution personnelle-mobilière ; *b*) patente ; *c*) portes et fenêtres ;

2° Au profit de l'État : *a*) impôt foncier ; *b*) un ou plusieurs des impôts cédulaires ; *c*) impôt général sur le revenu.

A ces impôts s'ajoutent un certain nombre de taxes que certains contribuables sont ou peuvent être astreints à acquitter, soit du fait du métier qu'ils exercent, soit à la suite de certaines circonstances exceptionnelles. Ces impôts ne peuvent être, à proprement parler, classés parmi les contributions directes, mais prennent place à côté d'elles. Ce sont : 1° certaines taxes assimilées : impôt sur les cercles, sociétés, lieux de réunion ; 2° droits sur les successions (droits de mutation ; taxe successorale), donations entre vifs, biens de mainmorte ; 3° impôt sur le chiffre d'affaires ; 4° droits de visite pour la répression des fraudes ; 5° droits de visite des pharmacies, drogueries et épiceries ; 6° taxe sur les chiens ; 7° taxe vicinale.

Rôles. — Le rôle des contributions, c'est l'état des redevables imposés : 1° suivant la valeur locative, s'il s'agit de la personnelle-mobilière ; 2° d'après le nombre d'ouvertures des locaux occupés s'il s'agit de portes et fenêtres ; 3° d'après la profession, s'il s'agit de la patente ; 4° d'après les déclarations des contribuables, les documents qu'ils fournissent et ceux que se procure l'administration, pour les autres impôts.

Le premier dimanche qui suit la remise des rôles à la mairie de chaque commune, des affiches sont apposées qui font savoir aux contribuables que les rôles, revêtus des formalités prescrites par la loi, sont entre les mains du percepteur, chez qui les impôts devront être payés.

Avertissements. — Dès que la publication des rôles a été officiellement annoncée, des avertissements, pour le paiement des contributions directes, sont remis au domicile des contribuables par les soins du percepteur. L'avertissement, outre la somme à payer, indique, quand il y a lieu, les parts revenant à l'État, au département et à la commune sur le montant de chaque contribution.

Certaines taxes assimilées ne font pas l'objet d'avertissements ; ceux-ci sont remplacés par de simples avis gratuits délivrés par le percepteur et tenant lieu de sommation sans frais.

D'une façon générale, les avertissements devraient être délivrés dans le courant du deuxième trimestre et le montant devrait en être acquitté en autant de termes qu'il reste de mois à courir à l'année ; depuis la guerre, ces règles ne sont pas observées ; les avertissements sont délivrés très tard et les percepteurs exigent des contribuables un paiement rapide ; ceux-ci se plient généralement aux circonstances, mais il est certain qu'un effort doit être fait pour régulariser une situation aussi fâcheuse.

SOMMATIONS. COMMANDEMENT. SAISIE. VENTE. — Lorsque le contribuable ne s'acquitte pas en temps voulu, les avertissements sont suivis de sommations. La première sommation est délivrée sans frais par un porteur de contraintes, agent commissionné à cet effet par le préfet du département. Cette première sommation, si elle ne provoque pas le paiement des sommes dues dans la huitaine, après remise, est suivie d'une sommation avec frais qui met le débiteur en demeure de s'exécuter dans un délai de trois jours, à défaut de quoi intervient un commandement, premier acte des poursuites judiciaires. Trois jours au moins après le commandement, il pourra être procédé à la saisie, qui sera faite pour tous les termes échus des contributions, même pour ceux devenus exigibles au jour de la vente et quand bien même le commandement aurait exprimé une somme moindre.

La saisie est effectuée nonobstant toute opposition, sauf à l'opposant à se pourvoir par déclaration consignée au procès-verbal de saisie ou par exploit d'huissier.

Si, au moment de la saisie, le contribuable offre des acomptes que le percepteur estime suffisants, la saisie peut être suspendue ; si le contribuable offre, au moment de la saisie, de se libérer, la saisie est, bien entendu, suspendue.

Ne peuvent être saisis : les lits et vêtements nécessaires au contribuable et à sa famille, les outils, métiers, bêtes de somme ou de trait servant au labour, charrues, charrettes, ustensiles et instruments aratoires, harnais de bêtes de labourage ; livres professionnels indispensables, etc. (Consulter pour plus amples renseignements le règlement du 21 décembre 1839. *V.* aussi notre article *Saisies*).

Sauf cas exceptionnel, il ne peut être procédé à la vente que huit jours au plus tôt après la clôture du procès-verbal de saisie ; les ventes de meubles sont faites par les commissaires-priseurs dans les villes où il en existe, sinon par les porteurs de contraintes. La vente doit être arrêtée aussitôt qu'elle a produit le montant des contributions dues et des frais engagés. || Toute vente au cours de laquelle les formalités légales n'ont pas été observées donne lieu à des poursuites contre ceux qui y ont procédé et les frais restent à leur charge.

Pour résumer, le recouvrement des contributions donne lieu à deux espèces de poursuites : les unes, administratives (sommation avec frais et contrainte), les autres, judiciaires (commandement, saisie et vente). Les contestations nées des poursuites administratives sont du ressort des tribunaux administratifs (conseil de préfecture, conseil d'Etat) ; celles nées des poursuites judiciaires sont du ressort des tribunaux ordinaires.

Décharges. Réductions. Remises. Modérations. — Suivant les cas, un contribuable qui s'estime trop imposé peut demander *décharge* complète de ses impôts, s'il a été taxé sans cause (par exemple pour une propriété qu'il ne possède pas) ou *réduction*, s'il a été surtaxé. Dans l'un et l'autre cas, le contribuable s'appuie sur le droit.

En s'appuyant sur des motifs de simple équité, il peut demander *remise* de sa cotisation, s'il a perdu toutes ses facultés imposables, ou *modération* de sa contribution s'il peut faire valoir une perte partielle de ses facultés imposables.

La réclamation, quelle qu'elle soit, se fait dans les trois mois qui suivent la publication du rôle ; l'adresser au préfet pour l'arrondissement chef-lieu et au sous-préfet pour les autres arrondissements ; l'établir sur feuille de papier timbré à 2 francs, si la cotisation annuelle est supérieure à 30 francs. Elle doit être revêtue de la signature du réclamant ou de son mandataire et doit mentionner la contribution à laquelle elle s'applique, le numéro de l'article du rôle sous lequel figure cette contribution et les moyens justifiant la demande.

Lorsqu'une réclamation n'a pas été jugée dans les six mois de sa présentation, le contribuable peut, dans la limite du dégrèvement sollicité par lui, différer le paiement des termes à échoir, pourvu qu'il ait au préalable manifesté dans sa lettre de réclamation son intention d'agir de la sorte.

La décision rendue, suivant les cas, par le directeur des contributions ou le conseil de préfecture, peut faire, dans les deux mois qui suivront sa notification, l'objet d'un pourvoi devant le conseil d'État. A peine de non-recevabilité, le pourvoi doit être signé, contenir l'exposé sommaire des faits et des moyens et être accompagné d'une expédition sur papier timbré, soit de l'arrêté attaqué, soit de la lettre de notification de cet arrêté.

Les demandes en décharge ou en réduction peuvent être encore présentées sous forme d'une déclaration faite à la mairie dans le mois qui suit la publication du rôle. Cette réclamation, enregistrée sur un registre *ad hoc*, signée par le réclamant ou son mandataire, est reçue sans frais ni formalités.

Les demandes en mutation de cote, en transfert et en inscription au rôle peuvent être également faites dans l'une des deux formes sus-indiquées ; elles sont instruites et jugées dans les mêmes formes et délais que les demandes en décharge ou en réduction.

Paiement des contributions directes. — Les impôts sont exigibles mensuellement à partir du premier jour du mois qui suit la publication du rôle et en autant de fractions égales qu'il reste de mois à courir depuis ce jour jusqu'à la fin de l'année. Par exception, lorsque le rôle a été publié postérieurement au 31 août, les contributions sont exigibles mensuellement en quatre fractions égales. Toutefois, en cas de déménagement hors du ressort de la perception, l'impôt est immédiatement exigible pour l'année entière.

Modes de paiement. — 1° versement à toute époque de l'année, et même par acomptes, à la caisse du percepteur de la commune de l'imposition ou d'une autre commune, sur la présentation d'un avis ou d'un avertissement ; 2° mandat-contribution émis dans tous les bureaux de poste ou par l'intermédiaire du facteur. Le récépissé tient lieu de la quittance du percepteur ; 3° par chèque postal émis au profit du percepteur par le titulaire d'un compte de chèques postaux. Le chèque sera accompagné d'un avis de crédit établi sur une formule fournie par la poste et contenant indication détaillée de l'imputation à donner à la somme visée ; 4° chèque barré au nom de la Banque de France, émis à l'ordre du percepteur du lieu de l'imposition ; ne pas mentionner le nom du percepteur ; et ajouter 25 centimes à la somme payée pour en avoir la quittance affranchie de la somme versée ; 5° virement de banque effectué par la Banque de France ou quelques grands établissements de crédit spécialement autorisés à cet effet. Ajouter 25 centimes à la somme versée si vous désirez quittance ; 6° versement dans tout bureau de poste par imputation au compte courant du percepteur au moyen du mandat-carte spécial (demander formule n° 1418 B). Ajouter 25 centimes pour la quittance.

Le mode de paiement le plus pratique est le mandat-contribution.

Annualité des impôts. — Les impôts sont dus pour l'année entière par chaque personne imposable au premier janvier. En cas de décès du contribuable, les héritiers sont tenus du paiement de la cotisation ou portion de cotisation non encore acquittée.

Extraits de rôles. — Les percepteurs sont tenus de délivrer, sur papier libre, à toute personne portée au rôle qui en fait la demande, l'extrait relatif à ses contributions. Il est dû au percepteur 25 centimes par extrait concernant le même contribuable ; la même somme est due quand la délivrance de l'extrait a pour objet une demande en dégrèvement ; mais, pour ce même prix, il sera délivré autant d'extraits qu'il y a de contributions faisant l'objet de demandes en dégrèvement. Les extraits de rôle sont gratuits quand ils sont demandés dans un intérêt administratif.

Les contribuables ne sont autorisés à se faire délivrer des extraits de rôles des impôts sur les revenus qu'en ce qui concerne leurs propres cotisations.

Suppléments ou omissions d'impositions. — Peuvent se réclamer aux intéressés dans les cinq années qui suivent celle à laquelle s'appliquait la contribution omise ou dont le chiffre fut inférieur à ce qu'il devait être.

Il en est de même en ce qui touche les contribuables passibles de l'impôt général qui ont été inscrits à tort au rôle d'une commune où ils n'étaient pas imposables et qui ont obtenu décharge de leur cotisation, le nouveau rôle étant émis *dans l'année qui suit la date à laquelle la décision accordant cette décharge est devenue définitive.*

D'autre part, lorsqu'il est constaté à l'ouverture de la succession d'un contribuable que celui-ci a été omis ou insuffisamment imposé soit *sur sa déclaration*, soit *d'office*, dans les rôles de l'impôt général sur le revenu de l'*année de son décès* ou de *l'une des cinq années antérieures*, les droits dont le Trésor a été indûment privé peuvent être récupérés sur les héritiers au moyen de rôles émis au cours des *deux années comptées* à partir de la date de la déclaration de la succession ou, si aucune déclaration n'a été faite, à partir du payement par les héritiers des droits de mutation après décès.

IMPOTS ANCIENS. — CONTRIBUTION FONCIÈRE. — L'impôt foncier, le seul des anciens impôts que l'État continue à percevoir, frappe par égalité proportionnelle le revenu net imposable de toutes les propriétés immobilières sans autres exemptions ou exceptions que celles qui ont été déterminées pour l'encouragement de l'agriculture ou dans l'intérêt général de la société (*V.* HABITATION A BON MARCHÉ).

L'impôt foncier, qu'il s'applique à la propriété bâtie ou non bâtie, est fixé d'après le revenu net que le contribuable en tire, c'est-à-dire déduction faite des charges d'entretien normal ou d'exploitation qui grèvent la propriété.

Il va de soi qu'une propriété n'est sujette à l'impôt qu'autant qu'elle rapporte quelque chose à celui qui la possède. Ainsi, dans un immeuble à locataires, les locaux non loués ne sont soumis à aucun impôt durant la période de non-location ; les dégrèvements dans ce cas particulier sont comptés par jour, soit par 365e du montant de l'impôt annuel.

Le produit de l'impôt foncier est réparti entre l'État, le département et la commune.

CONTRIBUTION PERSONNELLE-MOBILIÈRE. — Cette taxe, qui est perçue aujourd'hui au seul profit des départements et des communes, comprend deux éléments : 1° une taxe personnelle due par chaque habitant de l'un et l'autre sexe, français ou étranger, jouissant de ses droits et non réputé indigent (donc exemption des enfants mineurs à moins qu'ils n'aient une fortune personnelle) ; cette taxe est, pour chaque imposé, de trois journées de travail dont la valeur est déterminée par le conseil général, suivant les circonstances locales ; 2° une taxe mobilière pesant sur chaque habitant jouissant de ses droits ; elle a pour base la valeur locative des locaux consacrés à l'habitation personnelle ; elle pèse, quand les divers occupants d'une maison ont entre eux des liens de parenté, sur le chef de famille.

Les propriétaires et, à leur place, les principaux locataires, doivent, *un mois* avant l'époque du déménagement de leurs locataires, se faire représenter par ces derniers les quittances de leur contribution personnelle-mobilière. Lorsque les locataires ne représentent pas ces quittances, les propriétaires ou principaux locataires sont tenus, sous leur responsabilité personnelle, de donner, *dans les trois jours*, avis du déménagement au percepteur. Dans le cas de déménagement furtif, les propriétaires et, à leur place, les principaux locataires, deviennent responsables des termes échus de la contribution personnelle-mobilière de leurs locataires, s'ils n'ont pas, *dans les huit jours*, donné avis du déménagement au percepteur.

Dans tous les cas, et nonobstant toute déclaration de leur part, les propriétaires ou principaux locataires demeureront responsables de la contribution personnelle-mobilière des personnes qu'ils logent en garni.

CONTRIBUTION DES PORTES ET FENÊTRES. — Cette contribution est établie sur les portes et fenêtres de tout immeuble habitable incorporé au sol par fondations ou pilotis ; sont imposées toutes les ouvertures ouvrant une communication entre des maisons d'habitation, des cours, jardins, champs, prés, etc., et la voie publique, que cette communication soit directe ou indirecte. Ainsi une porte mettant en communication un champ avec la voie publique est imposable même si ce champ ne communique avec une maison d'habitation qu'au moyen d'un jardin, lui-même séparé du champ par une porte de communication (celle-ci non-imposable) ; par contre la porte de ce champ ne sera pas imposable si, au lieu d'ouvrir sur la voie publique, elle ouvre sur la campagne.

L'imposition applicable à chaque ouverture varie suivant

qu'il s'agit de maisons à 1, 2, 3... ou plus d'ouverurtes, et en outre suivant l'importance numérique de la ville ou de la commune sur le territoire de laquelle est situé l'immeuble.

Les maisons sont imposables, pour les portes et fenêtres, dès qu'elles sont achevées et habitables; elles ne jouissent pas de dégrèvement pour cause de non-location.

Sont exemptés de l'impôt : 1° les locaux non destinés à l'habitation ; 2° les manufactures ; 3° les locaux affectés à un service public. En sont également exemptés pour une durée de cinq ans : 4° les habitations à bon marché ; 5° les logements insalubres dans lesquels sont pratiquées des ouvertures pour assainissement.

CONTRIBUTION DES PATENTES. — Cette contribution, établie sur le produit du travail, n'atteint que les personnes exerçant un commerce, une industrie ou une profession pour leur propre compte. C'est un impôt de quotité établi directement et distinctement pour chaque patentable. Il taxe les bénéfices présumés, réalisés par les patentables d'après la nature et l'importance des opérations auxquelles ils se livrent. La présomption des bénéfices est basée : 1° sur la nature de la profession, d'où une première classification ; 2° sur l'importance de la localité où s'exerce la profession ; 3° sur l'importance des éléments de production ; 4° sur la valeur locative des magasins, usines, boutiques, etc. où s'exerce le commerce ou l'industrie ; 5° enfin sur le nombre des ouvriers et employés.

La patente est annuelle et à raison des faits existant au 1er janvier. Il n'y a de dérogations à cette règle qu'en raison de la cession de l'établissement ou de sa fermeture par suite de décès, de faillite déclarée ou de liquidation judiciaire.

En cas de cession d'établissement, la patente peut être, sur la demande du cédant ou du cessionnaire, transférée à ce dernier. La demande est recevable *dans le délai de trois mois*, à partir soit de la cession de l'établissement, soit de la publication du rôle supplémentaire dans lequel le cessionnaire aurait été personnellement imposé pour l'établissement cédé.

Le transfert peut aussi être proposé d'office après avis donné au cédant et au cessionnaire.

La patente n'est due que si l'exercice de la profession est caractérisé par des faits habituels ayant un caractère de permanence.

Les patentables (commerces, industries et professions) sont rangés dans quatre tableaux A, B, C, D, et, dans ces tableaux, répartis par classes ou professions. Ils sont soumis : 1° à un droit fixe (sauf les professions comprises au tableau D, non soumises au droit fixe) ; 2° à un droit proportionnel (sauf quelques exceptions).

Les propriétaires et, à leur place, les principaux locataires, sont responsables du dernier douzième échu et du douzième courant de la patente de leurs locataires, s'ils n'ont pas donné avis au percepteur du déménagement de ces locataires *un mois* avant le terme fixé par le bail ou par les conventions verbales et, dans le cas où ce terme est devancé, comme aussi dans le cas de déménagement furtif, s'ils n'ont pas, *dans les huit jours*, signalé le déménagement au percepteur.

Rôles supplémentaires. — Sont imposables par rôles supplémentaires :

Les patentables omis au rôle primitif ou ayant apporté, avant le 1er janvier, des changements dans l'exercice de leur profession ;

Les patentables qui entreprennent, dans le cours de l'année, une profession nouvelle ou comportant un droit fixe plus élevé que celui afférent à la profession qu'ils exerçaient d'abord ;

Ceux qui, dans le cours de l'année, transportent leur établissement dans une commune d'une population plus élevée ;

Les patentables qui prennent, dans le cours de l'année, des locaux d'une valeur locative supérieure à celle des locaux pour lesquels ils étaient primitivement imposés.

IMPOTS NOUVEAUX. — IMPOTS CÉDULAIRES. — Il y a autant d'impôts cédulaires qu'on peut cataloguer de sources de revenus, le revenu étant, aux yeux de l'État, et comme dit plus haut, toute ressource annuelle, d'origine quelconque, profitant à l'individu. En fait, on distingue huit catégories de revenus; ces catégories, nommées cédules, sont chacune assujetties à un impôt. Les huit impôts cédulaires frappent : 1° les revenus des propriétés foncières bâties ; 2° les revenus des propriétés foncières non bâties ; 3° les revenus des valeurs et capitaux mobiliers ; 4° les bénéfices tirés de créances, dépôts et cautionnements ; 5° les bénéfices industriels et commerciaux ; 6° les bénéfices de l'exploitation agricole ; 7° les traitements, salaires, pensions et rentes viagères ; 8° les bénéfices des professions non commerciales.

On comprendra, d'après cette énumération, qu'un contribuable peut être astreint à payer plusieurs impôts cédulaires à la fois ; en effet, il peut être tout ensemble, par exemple, médecin, propriétaire d'immeubles, de valeurs mobilières, etc... ; sa déclaration annuelle de revenu devra faire mentions séparées des différentes origines de celui-ci.

1° PROPRIÉTÉS BATIES. — 10 p. 100 sur le revenu net, procuré par le loyer réel normal diminué de 25 p. 100 pour les maisons et de 40 p. 100 pour les usines. Estimation locative chaque dix ans. Réclamations au directeur des contributions. En cas de rejet, recours devant le conseil de préfecture.

Le contribuable déduit de son revenu, s'il y a lieu, les intérêts de ses dettes. L'ensemble des contributions foncières payées directement par la propriété foncière bâtie ou non bâtie ne doit pas dépasser 30 p. 100 du revenu réel de l'immeuble servant de base.

2° PROPRIÉTÉS NON BATIES. — 10 p. 100 sur le revenu net diminué de 1/5. Le propriétaire exploitant son fonds dont le revenu imposable est inférieur à 400 francs et le revenu total inférieur à 1 250 francs, a droit à la remise du principal de la contribution jusqu'à concurrence de l'impôt afférent à un nouveau revenu imposable de 200 francs. Dans ce cas, déclaration à faire à la mairie, une fois pour toutes, avant le 10 février.

3° VALEURS ET CAPITAUX MOBILIERS. — 10 p. 100 (valeurs françaises et étrangères abonnées), 12 p. 100 (valeurs étrangères non abonnées, fonds d'États étrangers). Sont seuls exempts d'impôt le 3 1/2 p. 100 émis en 1914 et les bons de la défense nationale. Les valeurs mobilières étrangères non abonnées ne sont soumises à l'impôt que si le dividende est payé en France à des personnes ayant leur domicile en France ou touché à l'étranger par des personnes ayant leur domicile en France.

4° CRÉANCES, DÉPOTS ET CAUTIONNEMENTS. — 10 p. 100 sur le montant brut des arrérages, intérêts ou produits. Constatation du paiement de l'impôt, par l'apposition de timbres mobiles sur la pièce d'acquit pour les paiements effectués en France, par une déclaration faite au bureau de l'enregistrement, si le paiement est fait hors de France, ou en France si aucune pièce ne constate l'opération. 50 francs d'amende pour chacun des contrevenants ; pour le créancier amende du quintuple des droits dissimulés, avec rétroactivité.

5° BÉNÉFICES INDUSTRIELS ET COMMERCIAUX. — 8 p. 100 sur le bénéfice net. Cet impôt a comme base la déclaration du chiffre d'affaires de l'intéressé ; la déclaration est obligatoire quand le chiffre d'affaires dépasse 50 000 francs ; elle doit parvenir au contrôleur des contributions le 1er avril au plus tard. La taxe est nominative et personnelle quand il y a plusieurs associés dans l'affaire. Un agent du Trésor, d'un grade au moins égal à celui du contrôleur, peut être désigné pour procéder à l'examen des livres de commerce dont la tenue est prescrite par le code de commerce. *Sanctions* : non-déclaration dans le délai prescrit, majoration de 10 p. 100 du chiffre de l'impôt. Le contrôleur peut mettre en demeure le commerçant, même celui dont le chiffre d'affaires est inférieur à 50 000 francs, de fournir une déclaration dans le délai de vingt jours ; faute d'obtempérer, l'évaluation est d'office et le chiffre est majoré de 50 p. 100.

6° BÉNÉFICES DE L'EXPLOITATION AGRICOLE. — 6 p. 100 : exonération jusqu'à 1 500 ; 3 p. 100 de 1501 à 4 000. Des réductions sont concédées pour charges de famille. Déclaration au cours du premier trimestre. L'impôt est établi d'après la valeur locative des terres, fixée par l'évaluation du cadastre et multipliée par un coefficient déterminé par une commission *ad hoc*.

7° TRAITEMENTS, SALAIRES, PENSIONS ET RENTES VIAGÈRES. — L'impôt est de 6 p. 100.

En vertu de la loi du 30 mars 1923, les revenus provenant des traitements publics et privés, des indemnités et émoluments, des salaires, des pensions et des rentes viagères sont assujettis à un impôt portant sur la partie de leur montant annuel qui dépasse 6 000 fr.

Cet abattement est porté à 6 500 fr. dans les communes de plus de 500 000 habitants ; à 7 000 fr. dans le département de la Seine.

Les déductions ci-dessus seront augmentées, pour chaque contribuable soumis à l'impôt, d'une somme de 3 000 fr. pour sa femme, si celle-ci n'a ni salaire, ni revenus personnels, de 2 000 fr. par enfant de moins de dix-huit ans ou infirme et non salarié et de 1 500 fr. par personne à sa charge (2 000 fr. au delà de la cinquième). Déduction supplémentaire de 1 000 fr. en faveur des mutilés titulaires d'une pension d'invalidité.

La fraction comprise entre le minimum exempté et 8 000 fr. est, pour le calcul de l'impôt, comptée pour moitié. Exemption totale en faveur des pensions servies en vertu de la loi du 31 mars 1919 et des sursalaires versés pour familles nombreuses par des employeurs ou groupes d'employeurs à leur personnel.

Cet impôt entraîne deux déclarations, l'une de l'employeur (quand il s'agit de traitements, salaires, etc...) à faire dans le courant de janvier, l'autre de l'intéressé à faire avant le 1er avril.

Pour le calcul de l'impôt, enlever ici du chiffre du revenu l'impôt payé l'année antérieure pour le même objet.

8° BÉNÉFICES DES PROFESSIONS NON COMMERCIALES. — 6 p. 100 sur le bénéfice net déclaré avant le 1er avril. Exonérations : 7 000 francs (département de la Seine.), 6500 francs (communes de plus de 50 000 habitants), 6 000 francs (autres communes). Réductions pour charges de famille.

CHARGES DE FAMILLE. — Pour les impôts cédulaires perçus par voie de rôles et la contribution foncière autres que celui figurant au § 7° ci-dessus, il est accordé des réductions pour charges de famille. Si le revenu net total soumis à l'impôt est inférieur à 10 000 francs, la réduction est de 7,50 p. 100 pour les deux premières personnes à charge et de 15 p. 100 par personne à compter de la troisième. Si le revenu est supérieur à 10 000 fr., la réduction est de 5 p. 100 pour chacune des trois premières personnes à charge et de 10 p. 100 par personne à compter de la quatrième. Maximum de dégrèvement : 300 francs par personne à charge.

Réductions et abattements se cumulent et peuvent être effectués pour chaque cédule.

IMPOT GLOBAL SUR LE REVENU. — Cet impôt de superposition est dû par toute personne dont le revenu est supérieur à 6 000 francs (6 500 dans les communes de plus de 500 000 habitants ; 7 000 dans le département de la Seine).

DÉDUCTIONS. — Le contribuable marié a droit, sur le chiffre de son revenu imposable, à une réduction de 3 000 francs ; y a droit également le veuf non remarié et ayant à sa charge un ou plusieurs enfants issus du mariage. Si le contribuable a à sa charge une ou plusieurs personnes, il a droit aux réductions suivantes : 2 000 francs par enfant mineur à sa charge ; 1 500 francs pour toute autre personne à sa charge (ascendant de plus de soixante-dix ans ou infirme, mère veuve de soixante ans à la charge exclusive d'un fils ou d'une fille ; enfants recueillis, descendants mineurs de vingt et un ans ou infirmes). Quand les personnes à la charge du contribuable sont plus de cinq, la réduction pour chaque personne au delà de cinq est de 2 000 francs.

On déduira encore du revenu brut : 1° les intérêts des dettes et emprunts payés l'année précédente ; 2° les impôts directs cédulaires (sauf celui sur les traitements, salaires, pensions et rentes viagères, qu'on déduit directement du revenu figurant à la cédule), impôt général sur le revenu, taxes diverses, etc..., payés l'année précédente ; 3° les arrérages de rentes payés l'année précédente à titre obligatoire ; 4° les pertes provenant d'un déficit effectif d'exploitation dans une entreprise quelconque.

COMMENT ÉTABLIR LE CHIFFRE DU REVENU TAXABLE. — Prenons un exemple. Il s'agit d'un contribuable ayant un revenu brut de 58 000 francs et qui vit dans une commune de moins de 500 000 habitants. Il est marié, père de 5 enfants, mineurs, et il a, en outre, à sa charge, son père âgé de plus de soixante-dix ans et sa belle-mère veuve âgée de plus de soixante ans ; il paye, en outre, un intérêt annuel de 3 000 francs pour un emprunt qu'il a dû faire et le montant de ses contributions directes s'est élevé pour l'année précédente à 3 280 francs.

Du revenu brut, enlever d'abord l'intérêt de l'emprunt, soit 3 000 francs + le montant des contributions, soit 3 280 francs; on obtient ainsi le revenu taxable, soit 58 000 — 6 280 = 51 720 francs.

Du revenu taxable, déduire maintenant : 1° 2 000 francs par enfant mineur, soit dans notre exemple 10 000 francs ; 2° 2 000 francs par personne à la charge du contribuable (le nombre de ces personnes à charge étant supérieur à 5, en y comprenant les 5 enfants mineurs), soit 4 000 francs. Nous avons ainsi un total de 14 000 francs à enlever de 51 720. Il reste 37 720 francs de revenu.

Ce revenu est considéré comme composé de 3 tranches : la première de 6 000 francs à 20 000 (les 6 000 premiers francs n'entrant pas en ligne de compte), soit 14 000 francs dont on prend un vingt-cinquième ou 560 francs ; la deuxième tranche va de 20 000 à 30 000 francs, soit 10 000 francs dont on prend 2 vingt-cinquièmes, soit 800 francs ; la troisième tranche va de 30 000 à 37 720, soit 7 740 dont on prend 3 vingt-cinquièmes, soit 926,40.

La première tranche fournit	560	»
La deuxième —	800	»
La troisième —	926	40
Au total	2 286	40

L'impôt est de 50 p. 100 sur le chiffre ainsi obtenu, soit 1 143 fr. 20.

RÉDUCTION. — De ce chiffre, il y aura encore lieu de déduire : 1° 5 p. 100 pour chacune des 3 premières personnes à charge et 10 p. 100 pour chacune des personnes à charge au-dessus de la quatrième. Il y a dans notre exemple 7 personnes : la réduction à opérer sera donc de 3 × 5 = 15 p. 100 d'une part, plus 4 × 10 = 40 p. 100 de l'autre, au total 55 p. 100 ; l'impôt à payer sera de 1 143 fr. 20 — 628 75 = 514 fr. 45.

Comme on peut s'en rendre compte par les lignes ci-dessus, il a été établi pour la taxation du revenu une échelle à taux progressif, dont voici actuellement le quantum :

1re tranche : 6 000 à 20 000 taxe = 1/25 : 2 ou 2 p. 100.
2e tranche : 20 001 à 30 000 — 2/25 : 2 ou 4 p. 100.
3e tranche : 30 001 à 40 000 — 3/25 : 2 ou 6 p. 100.
4e tranche : 40 001 à 50 000 — 4/25 : 2 ou 8 p. 100.
et 1/25 en plus par tranche de 10 000 jusqu'à :

9e tranche : 90 001 à 100 000 — 9/25 : 2 ou 18 p. 100.

De 100 000 à 400 000, 1/25 (ou 2 p. 100) par tranche de 25 000 francs ; de 400 001 à 550 000, 1/25 (2 p. 100) par tranche de 50 000 francs ; la fraction excédant 550 000 francs est comptée pour l'intégralité et l'impôt est de 50 p. 100 sur le revenu net dépassant ce chiffre.

Les célibataires ou divorcés n'ayant personne à leur charge et âgés de plus de trente ans subissent une majoration de 25 p. 100 ; la majoration est de 10 p. 100 pour les contribuables mariés n'ayant personne à leur charge, âgés de plus de trente ans et qui mariés, depuis deux ans au 1er janvier, sont sans enfant.

Ces majorations ne s'appliquent pas aux contribuables pensionnés en vertu de la loi au 31 mars 1919 et à ceux dont tous les enfants sont morts à la guerre.

DÉCLARATION. — La faire chaque année avant le 31 mars ; se munir à la mairie du domicile d'imprimés spéciaux sur lesquels sont données toutes indications utiles.

Inutile de renouveler la déclaration si elle doit être semblable à celle de l'année précédente.

TAXES ASSIMILÉES. — *Cercles, sociétés, lieux de réunions.* — Droit proportionnel et par tranches : 1° sur le montant des cotisations annuelles (12,5 p. 100 jusqu'à 8 000 fr., 25 p. 100 entre 8 000 et 20 000, 50 p. 100 à partir de 20 000 fr.) ; 2° sur la valeur locative (5 p. 100 jusqu'à 4 000 fr., 10 p. 100 de 4 000 à 8 000 fr., 20 p. 100 à partir de 8 000 fr.). Les communes peuvent frapper les cercles, sociétés, etc., d'une taxe en remplacement des droits d'octroi, sans que le maximum puisse dépasser 40 p. 100 du principal de la taxe de l'État. A ces différents droits s'ajoute une taxe proportionnelle sur le produit brut des jeux (15 p. 100 jusqu'à 500 000 fr., 25 p. 100 sur la recette entre 500 000 et 1 500 000 fr., 30 p. 100 sur la recette entre 1 500 000 et 3 millions, 40 p. 100 de 3 à 5 millions, 50 p. 100 pour la tranche supérieure à 5 millions).

Chiens. — Taxe municipale variant avec l'importance de la commune ; trois classes de chiens : luxe, chasse, garde. 1° Communes de plus de 250 000 hab. : chiens de luxe, 40 fr. ; chiens de chasse, 20 fr. ; chiens de garde, 15 fr. 2° Communes de 50 000 à 250 000 hab. : respectivement 30 fr., 15 fr. et 10 fr. 3° Communes de moins de 50 000 hab. : respectivement 20 fr., 10 fr. et 5 fr.

Répression des fraudes. — Pour assurer les frais de surveillance, taxe de 3 fr.

Visite des pharmacies, drogueries et épiceries. — Paris : 25 fr. Villes de plus de 100 000 hab. : 15 fr. Autres villes : 10 fr.

Chiffre d'affaires. — Loi du 25 juin 1920. Droit de 1,10 p. 100 dû sur les affaires (chiffre brut des ventes, courtages, commissions, etc., suivant les cas). Ce droit est augmenté à propos de certaines affaires. Il est de 10 p. 100 sans décimes pour les établissements classés comme étant de luxe (grands hôtels, palaces, etc.) ; il est de 3 p. 100 pour les établissements de 2e catégorie (hôtels de moyenne importance) ; il est de 1 p. 100 pour les auberges, petits hôtels, etc. Il est également de 10 p. 100 sur le montant des ventes d'objets de luxe.

L'impôt sur le chiffre d'affaires est une taxe intérieure inapplicable aux colonies et aux affaires d'exportation. Y sont assujettis : 1° les commerçants ; 2° les industriels ; 3° les ambulants, colporteurs, façonniers, pêcheurs, exempts cependant comme non commerçants de l'impôt cédulaire sur les bénéfices industriels ou commerciaux ; 4° les personnes achetant pour revendre quand les opérations effectuées ont un caractère commercial. En sont dispensés : 1° les agriculteurs vendant leurs propres produits ; 2° les personnes exerçant des professions libérales ; 3° certaines sociétés coopératives ne cherchant pas le gain dans les opérations auxquelles elles se livrent ; 4° les affaires ayant pour objet : *a*) la vente du pain ; *b*) la vente des produits monopolisés par l'État (papiers timbrés, allumettes, tabacs, etc.) ; *c*) certains services publics : eau, gaz, électricité, chemins de fer, tramways ; 5° les affaires effectuées par les agents de change et courtiers maritimes quand leurs commissions ou courtages sont fixés par des lois ou décrets ; 6° certaines affaires taxées par ailleurs : *a*) achat ou vente au comptant ou à terme de valeurs de toute nature ; *b*) opérations de bourses de commerce (achat ou vente de marchandises à terme ou à livrer) ; *c*) vente de produits pharmaceutiques subissant déjà l'impôt de 10 p. 100 frappant les spécialités ; *d*) affaires traitées par les sociétés de capitalisation et d'assurances ; *e*) spectacles ; f) entreprises de transport de voyageurs ; g) journaux dont le prix au numéro ne dépasse pas 0 fr. 25.

Les représentants et voyageurs de commerce sont exempts d'impôts s'ils travaillent pour le compte d'une seule maison qui les rétribue ; ils sont imposables s'ils travaillent pour leur propre compte.

L'impôt perçu sur opérations résiliées, annulées ou impayées est restitué. L'impôt est perçu sur l'emballage vendu avec l'objet. Il en est ainsi pour les récipients servant à transporter des liquides : fûts, bonbonnes, etc.

Les personnes tenues de l'impôt sur le chiffre d'affaires doivent, à moins qu'elles ne soient inscrites au rôle de l'impôt cédulaire, souscrire, dans les quinze jours du commencement de leurs opérations, une déclaration. Elles doivent tenir un registre détaillé de leurs opérations et sont tenues de communiquer celui-ci aux agents du fisc requérant.

Des forfaits peuvent être établisde gré à gré entre les contribuables et l'administration qui fournit à cet égard tous renseignements utiles.

Taxe de luxe. — Cette taxe a été maintenue en ce qui concerne les apéritifs, liqueurs et vins de liqueurs ; elle est de 25 p. 100 ; pour les vins dits de luxe, elle est de 15 p. 100.

Taxe vicinale. — Elle varie suivant les communes et se base sur : 1° la cotisation personnelle immobilière ; 2° sur la contribution des patentes.

Successions, donations. — *V.* SUCCESSION (DROITS DE).

Timbre, enregistrement. — *V.* TIMBRE.

CONTRIBUTIONS INDIRECTES. — Voici les principaux impôts de cette catégorie. Nous faisons toutes réserves au sujet des chiffres qui peuvent être l'objet de sérieuses modifications.

BOISSONS HYGIÉNIQUES. — *Vins* : droit de circulation de 14 fr. par hecto + surtaxe de 5 fr. par hecto au profit des communes. *Piquettes* : 3 fr. + 5 fr. par hecto. *Cidres, poirés, hydromels* : 6 fr. 50 + 5 fr. *Bières* : 1 fr. 70 + 0 fr. 90 par degré hecto. Pénalités en cas d'excédent sur les degrés déclarés : à 15 p. 100, quadruple du droit ; à 20 p. 100 (amende de 1 000 fr. + les droits frustrés). *Eaux minérales* : 0 fr. 05 par bouteille (prix de vente égal ou inférieur à 0 fr. 50) 0 fr. 10 par bouteille (prix de vente supérieur à 0 fr. 50). *Limonades* : 0 fr. 05 par bouteille (litre et au-dessous).

ALCOOLS. — 750 fr. + 250 fr. l'hecto d'alcool pur. *Vermouths et vins de liqueur* : même tarif que les alcools. Pour les alcools, déclaration de dépôt obligatoire.

MÉTAUX PRÉCIEUX. — Droit de garantie : *Platine*, 150 fr. l'hectog. ; *or*, 60 fr. l'hectog. ; *argent*, 3 fr. 50 l'hectog.

CARTES A JOUER. — Ordinaires : portr. français : 32 cartes, 1 fr. ; 52 cartes, 1 fr. 50 ; portr. étrang., 1 fr. 50. Cartes de cercles : portr.franç. : 32 cartes, 2 fr. ; 52 cart., 3 fr. ; portr. étrang., 3 fr.

JEUX DE CERCLE. — 10 p. 100 sur les recettes brutes des jeux et cagnottes.

SPECTACLES. — Théâtres, cafés-concerts, concerts, cabarets, cirques, ménageries, concours hippiques, talons, expositions, bals de société ou forains, etc. : 6 p. 100 de la recette brute, déduction faite du droit des pauvres et de toute autre taxe ; music-halls, courses, matches : 10 p. 100 de la recette brute, droit des pauvres et autres taxes déduits. Cinématographes : 10 p. 100 jusqu'à 15 000 fr. de recettes brutes mensuelles ; 15 p. 100 de 15 000 à 50 000 ; 20 p. 100 de 50 000 à 100 000 ; 25 p. 100 au-dessus de 100 000, droit des pauvres et taxes déduits. Dancings, bals, matches de boxe ou de lutte, courses de taureaux, tirs aux pigeons, combats de coqs, thés et soupers-concerts, etc., 25 p. 100 du prix des places ou entrées et de toutes recettes effectuées, droit des pauvres et toutes taxes déduits.

COURSES DE CHEVAUX. — 6 p. 100 sur les recettes brutes annuelles de 500 000 à 3 millions ; 10 p. 100 entre 3 et 6 millions ; 15 p. 100 entre 6 et 10 millions, etc.

VOITURES AUTOMOBILES. — Taxe en principal : 80 à 180 fr. + 100 fr. (jusqu'à 12 HP) ou 200 (13 à 24 HP), 300 (25 à 36 HP), 400 (37 à 60 HP), 500 (61 HP et au-dessus). Side-cars, 50 fr. Cycles-cars : 100 fr.

IMPRIMATUR (*RELIGION*). — Autorisation donnée par l'évêque du diocèse où réside l'*éditeur*, de publier un livre traitant de matières ecclésiastiques. Tout ouvrage portant sur des questions de théologie, d'apologétique, ou sur la vie des saints, doit être revêtu de l'imprimatur, qu'il soit écrit par un prêtre ou par un laïque.

IMPRIMERIE (*LÉGISL.*). — L'imprimeur est astreint à certaines obligations au moment même où se fait la publication. || 1° Tout imprimé, qu'il s'agisse d'écrit, de musique, d'affiche, de bulletin de vote, de circulaire commerciale, de gravure, etc., à l'exception toutefois des *ouvrages de ville ou bilboquets* (imprimés destinés aux usages privés, tels que faire-part, etc.), doit porter d'une façon apparente le nom et l'adresse de l'imprimeur, ainsi que sa qualité, sous peine d'une amende de 5 à 15 fr. (*V.* MAJORATION) qui peut être abaissée à 1 fr. en cas de circonstances atténuantes, mais s'il y a récidive dans les deux mois, la peine peut être de 1 à 5 jours d'emprisonnement. || 2° Les mêmes imprimés (à l'exception des bilboquets, des bulletins de vote et des circulaires commerciales), sont soumis à l'obligation du dépôt. L'imprimeur doit remettre (ministère de l'Intérieur s'il habite Paris, préfecture, sous-préfecture, mairie dans les autres cas, *deux* exemplaires de l'imprimé qu'il publie (l'un destiné à la Bibliothèque nationale, l'autre au ministère de l'Instruction publique), *trois* s'il s'agit d'estampes ou de morceaux de musique (le troisième exemplaire devant être conservé par la Bibliothèque nationale, pour les estampes par le Conservatoire pour la musique). En remettant l'ouvrage, l'imprimeur déclarera le titre de l'imprimé et le chiffre du tirage ; les registres des dépôts ainsi constitués sont réservés aux Archives (série F 18). Toute contravention peut être punie d'une amende de 16 à 300 fr. (*V.* MAJORATION), sauf prescription de l'action par 3 mois à compter du jour de la publication.

En dehors de ces pénalités spéciales à leur profession, les imprimeurs sont exposés à des poursuites en cas de complicité à la publication d'ouvrages obscènes, d'écrits provoquant des militaires à la désertion, etc. || La loi sur la presse a astreint à certaines obligations spéciales les imprimeurs pour périodiques : obligation d'indiquer le nom du gérant au bas de chaque exemplaire, sous peine d'une amende de 16 à 100 fr. ; à défaut du gérant, l'imprimeur peut être frappé d'une amende de 50 à 100 fr., en cas de violation des prescriptions légales relatives à la gérance, etc. (*V.* MAJORATION, PRESSE). Il est d'autre part interdit d'imprimer sur papier blanc des affiches n'émanant pas des administrations (sanction : 5 à 15 fr. d'amende), ou sur papier bleu, blanc et rouge des affiches électorales (sanction : 50 fr. d'amende). — *V.* MAJORATION, PRESSE.

INAMOVIBILITÉ (*LÉGISL.*). — Sont considérés comme fonctionnaires inamovibles, c'est-à-dire comme ne pouvant être destitués par simple décision du gouvernement, les juges, les conseillers aux Cours d'appel et à la Cour de cassation, les conseillers à la Cour des Comptes. Tous les autres fonctionnaires sont amovibles.

INCAPACITÉ. — *V.* notamment CONSEIL JUDICIAIRE, INTERDICTION, MARIAGE, MINORITÉ, TUTELLE.

Incapacité de travail. — *V.* ACCIDENT DU TRAVAIL.

INCENDIE (*DROIT*). — I. INCENDIE VOLONTAIRE. — L'incendie *volontaire* est un crime ; mais la gravité de la peine encourue par celui qui l'a commis dépend de différentes circonstances.

L'incendie de lieux *habités* ou servant à l'habitation est puni de *mort*, sans qu'il y ait à distinguer s'ils appartiennent ou n'appartiennent pas à l'auteur du crime ; la même peine est applicable à celui qui a mis le feu à des voitures ou wagons contenant des personnes ou faisant partie d'un convoi qui en contient.

L'incendie des édifices, navires, bateaux, magasins, chantiers, lorsqu'ils ne sont ni habités, ni servant à l'habitation ou des forêts, bois, taillis ou récoltes sur pied, est puni de *travaux forcés à perpétuité*, lorsque ces objets n'appartiennent pas à l'auteur de l'incendie ; s'ils lui appartiennent et qu'en y mettant ou y faisant mettre le feu il ait volontairement causé un préjudice quelconque à autrui, la peine est celle des *travaux forcés à temps*.

L'incendie des pailles ou récoltes en tas ou en meules, de bois disposés en tas ou en stères, des voitures, wagons ou autres objets mobiliers ne faisant pas partie d'un convoi contenant des personnes, est puni des *travaux forcés à temps*, si ces objets n'appartiennent pas au coupable ; s'ils lui appartiennent et qu'il ait volontairement causé préjudice à autrui en les incendiant ou les faisant incendier, la peine est la *réclusion*.

Celui qui communique l'incendie à l'un des objets énumérés plus haut, en mettant volontairement le feu à des objets quelconques, soit à lui, soit à autrui, placés de manière à communiquer cet incendie, est puni de la même peine que s'il avait *directement* mis le feu à l'un des dits objets.

Dans tous les cas, si l'incendie a occasionné la mort d'une ou de plusieurs personnes se trouvant dans les lieux incendiés au moment où il a éclaté, la peine sera *la mort* (C. pénal, art. 434). Dans tous les cas ci-dessus, la peine peut être réduite s'il y a des circonstances atténuantes.

II. INCENDIE INVOLONTAIRE. — L'incendie *involontaire* des propriétés mobilières ou immobilières d'autrui est un *délit*, puni d'une amende de 50 à 500 fr. (*V.* MAJORATION), dans les quatre cas suivants : 1° vétusté ou défaut de réparation ou de nettoyage des fours, cheminées, forges, maisons ou usines prochaines ; 2° feux allumés dans les champs à moins de 100 (cent) mètres des maisons, édifices, forêts, bruyères, bois, vergers, plantations, haies, meules, tas de grains, pailles, foins, fourrages ou tout autre dépôt de matières combustibles ; 3° feux ou lumières portés ou laissés sans précaution suffisante ; 4° pièces d'artifice allumées ou tirées par négligence ou imprudence (C. pénal, art. 458) (*V.* LOUAGE, MENACE).

Incendie, ignifuges, feu de cheminée. — Les mesures préventives consistent dans l'observation des règlements édictés qui prescrivent de ne laisser aucune solive en bois sous les âtres de cheminée, mais d'organiser à cet endroit une *trémie*, ou vide garni d'une paillasse en fer et plâtre ou matériaux incombustibles, briques, terre cuite, recevant un carrelage ; || d'observer un intervalle de 0 m. 16 de toute pièce de bois, de menuiserie ou de charpente, à la face intérieure du conduit de fumée ; de surveiller l'étanchéité des conduits de fumée et d'aveugler soigneusement leurs fissures ou de faire toutes réparations utiles et en temps. || Les anciennes toitures de chaume offrent un danger constant d'incendie. Éviter d'adosser du foin, de la paille contre un conduit de fumée, ce dernier fût-il d'ailleurs absolument bien construit. || Diverses préparations ignifuges ont été préconisées, ce sont presque toutes des silicates ou fluosilicates sous forme d'enduits liquides ou de peintures. || L'amiante et les tissus qui en sont formés ont la propriété de supporter de très hautes températures sans prendre feu ni communiquer la chaleur. || Dans les cas de *feux de cheminées*, il faut priver d'air le foyer, et pour cela boucher la partie basse du foyer à l'aide de tampons de linges mouillés, de même que la partie haute s'il se peut. || Utilisez les *extincteurs* d'incendie qui projettent à l'aide d'une pompe sur le brasier des solutions ammoniacales ou dégagent de l'acide carbonique comprimé dans un réservoir, ou formé instantanément par le contact d'acide sulfurique, par exemple, et d'une solution de potasse, les *avertisseurs*, dont la sonnerie est actionnée par un courant électrique qui ne passe que lorsque la dilatation d'une lame métallique très sensible à l'élévation de température a amené un contact. || Parmi les moyens préventifs, citons surtout le *ramonage*, qui doit être fait au moins une fois par an et toutes les fois que les conduits seront encrassés, ce qui se constate par une diminution sensible du tirage des foyers. Le ramonage s'exécute souvent au boulet, masse pesante entraînant un *hérisson* à fils métalliques. || L'établissement de réservoirs d'eau suffisamment élevés pour leur donner une pression de distribution et pouvoir alimenter les pompes est à préconiser s'il est possible. || Les pompes alternatives aspirantes et foulantes peuvent être d'un grand secours si l'on possède une tuyauterie appropriée.

Pour éviter les risques d'incendie dans les cheminées, n'y jeter des papiers qu'après les avoir au préalable roulés bien serrés et en maintenant le rouleau par un fil de fer tordu à l'aide d'une pince ; ils brûlent ainsi comme une bûche de bois.

INCIDENT (*DROIT*). — On désigne sous ce nom certains faits, qui surviennent au cours d'une instance et en retardent ou modifient le cours.

EXEMPLES : Exception d'incompétence ou de nullité : demande de provision alimentaire ou de provision *ad litem* ; demandes additionnelles ou reconventionnelles.

INCOMPÉTENCE. — *V.* EXCEPTIONS.

INCONTINENCE D'URINE (*MÉD. PRAT.*). — Écoulement involontaire et souvent inconscient de l'urine.

CHEZ L'HOMME. — 1° *Incontinence par regorgement.* — Chez les rétrécis et les hypertrophiés de la prostate, la vessie se remplit puis se vide par regorgement, le jour chez les rétrécis, la nuit chez les prostatiques.

2° *Incontinence par incontenance.* — Chez les malades anciens de la vessie, le besoin d'uriner peut se produire toutes les 2 ou 3 minutes.

3° *Incontinence permanente* par lésions du col de la vessie (paralysies, etc.), s'opposant au séjour de l'urine.

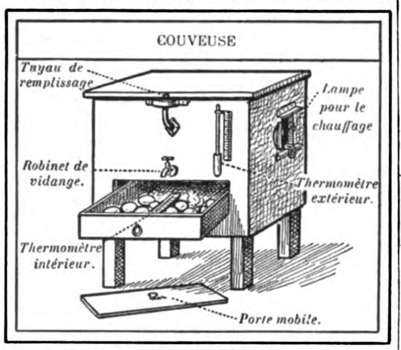
CHEZ LA FEMME. — Les femmes âgées, dont le bassin est relâché et les organes en état de chute (chute de la vessie) urinent involontairement au moindre effort (rire, toux, etc.).

CHEZ L'ENFANT. — L'incontinence est due à un état nerveux ou à une irritabilité locale, souvent à un phimosis.

Il faut voir un médecin qui ordonnera les remèdes nécessaires et fera le traitement électrique.

INCUBATEUR. — Les incubateurs (ou couveuses artificielles) employés pour faciliter l'éclosion des œufs de poule, de cane et de faisane, sont à eau chaude ou à air chaud.

L'incubateur à eau chaude est une boîte cubique comportant dans sa partie supérieure un réservoir à eau chaude et dans sa partie inférieure un tiroir destiné à recevoir les œufs mis à l'éclosion (chambre à œufs).



Maintenir la chaleur, soit en remplissant le réservoir d'eau chaude deux fois par jour (matin et soir), soit à l'aide d'un thermo-siphon chauffé par une lampe quelconque.

Favoriser l'accès de l'air extérieur dans la chambre à œufs au moyen d'ouvertures percées sur les côtés. || Dans un incubateur bien construit, des appareils spéciaux assurent un degré d'humidité nécessaire.

INCUBATEUR A AIR CHAUD. — Chambre cubique ou cylindrique dans laquelle l'air chaud est amené par un tuyautage spécial que chauffe une lampe. Comme pour le premier système, l'aération et l'humidité sont assurées par des appareils spéciaux de réservoirs et de tuyaux.

Dans les deux systèmes, la régularité de la température est assurée presque toujours par un régulateur automatique.

QUALITÉS. — Quel que soit le système adopté, un incubateur doit être solide, bien aéré, facilement démontable pour que le nettoyage en soit facile ; il doit posséder un appareil bien construit pour assurer le degré d'humidité indispensable.

Dans l'incubateur, maintenir, en toute saison, une température se rapprochant le plus possible de 40° C.

CONTENANCE : 50 à 1 000 œufs. Ne pas choisir une couveuse artificielle d'une contenance inférieure à 100 œufs si l'on veut s'assurer une belle couvée.

MODE D'EMPLOI. — 1° Respecter les indications du vendeur (elles varient suivant le type d'appareil adopté) ;

2° Mettre l'appareil en marche à vide et le laisser fonctionner un jour et une nuit pour s'assurer qu'il conserve bien une température stable non supérieure à 40° ;

3° Quand l'appareil est bien fixé sur 40° ou 39°,5, enlever les tiroirs et les garnir d'œufs ;

4° Replacer les tiroirs, laisser agir la température. La mise en place des œufs provoque un abaissement momentané de la température, qui reprendra son niveau normal (39°,5-40°) quand les œufs se seront échauffés ;

5° Régler le système assurant l'humidité ainsi que le régulateur s'il y en a un, en se conformant aux indications du fabricant ;

6° Ne pas ouvrir et fermer constamment les tiroirs : une couvée doit se faire sans trouble.

ENTRETIEN. — 1° Après chaque couvée, démonter toutes les parties mobiles et les nettoyer soigneusement ;

2° Exposer au soleil, pour aérer, sinon tout l'appareil, tout au moins ses parties démontables ;

3° Laisser l'incubateur se reposer huit jours, toutes portes ouvertes avant une nouvelle couvée.

En cours de fonctionnement, l'incubateur doit être placé dans un local éloigné du bruit, bien aéré, mais absolument *à l'abri des courants d'air* (cette condition est indispensable à la réussite).

INCUBATION. — L'oiseau se couche sur ses œufs pour les faire éclore. L'incubation dure de 15 jours environ à 30 jours (suivant les races, les espèces et même les variétés). La chaleur fournie par l'oiseau pour l'éclosion de l'œuf oscille entre 35° et 40° C. La période critique de l'incubation est du premier au huitième jour. Ce point est important à connaître pour ceux qui pratiquent l'incubation artificielle des œufs de poules, de faisans et de canards.

CONDITIONS. — Pour obtenir une bonne couvée :

1° Assurer le calme absolu à la femelle chargée de l'incubation ou placer l'incubateur artificiel dans un local aéré et loin du bruit ;

2° Ne jamais, sans motif sérieux, toucher aux œufs ;

3° Installer la couveuse (naturelle ou artificielle) de préférence dans un local demi-obscur.

INFLUENCES. — Contrairement à une opinion assez répandue, l'orage, la pluie, le vent, la lune n'influent en rien sur une couvée. La valeur des reproducteurs et celle de la couveuse influent seules sur le succès de l'incubation.

INCULPÉ. — L'inculpé est celui qui est l'objet d'une information ou instruction judiciaire pour un crime ou pour un délit.

INCURABLES. — La loi du 14 juillet 1905 a organisé l'assistance aux incurables, aux infirmes et aux vieillards privés de ressources et incapables de subvenir par le travail aux besoins de l'existence. Les dispositions de cette loi sont indiquées à l'article VIEILLARDS (*V.* aussi HOSPICES).

INDEMNITÉ. — *V.* notamment : ACCIDENTS DU TRAVAIL, COMMUNAUTÉ, EXPROPRIATION POUR CAUSE D'UTILITÉ PUBLIQUE, RESPONSABILITÉ.

INDIGESTION ou EMBARRAS GASTRIQUE. — *V.* GASTRITES.

INDIVISION. — *V.* PARTAGE, SOCIÉTÉ, SUCCESSION.

INDO-CHINE. — PERSONNEL DES SERVICES CIVILS. —

L'Indo-Chine est, au point de vue administratif, organisée un peu sur le modèle de l'Algérie ; les plus grandes différences résultent des dénominations données aux divers fonctionnaires et des traitements beaucoup plus élevés en Indo-Chine.

Le climat, sain dans les grands centres, est dangereux dès qu'on s'éloigne de ceux-ci ; le fonctionnaire, appelé à occuper des postes successifs, doit compter avec les aléas que de tels changements impliquent. S'abstiendront prudemment du séjour en Indo-Chine les jeunes gens de santé un peu délicate, manquant de ressort ou incapables de résister à l'ennui, mortel ennemi de tous les fonctionnaires coloniaux. Ceux au contraire à l'esprit aventureux, au cœur ferme, au corps solide, doivent considérer avec faveur ces postes lointains où les tristesses de l'isolement sont compensées par l'indépendance d'une vie large et facile.

Le personnel supérieur de l'Indo-Chine se compose : 1° d'un gouverneur général, presque toujours un homme politique ; 2° d'un secrétaire général ; 3° de 4 résidents supérieurs pour l'Annam, le Cambodge, le Laos et le Tonkin ; 4° d'inspecteurs et d'administrateurs.

Un nombreux personnel, placé directement sous l'autorité du gouverneur, du secrétaire général et des résidents supérieurs, est chargé d'assurer le fonctionnement des services d'administration générale de l'Indo-Chine, tant dans les bureaux du gouvernement général que dans ceux des résidences. Les différents employés et fonctionnaires composant ce personnel sont les commis des Affaires indigènes et du secrétariat général de la Cochinchine, les commis et comptables de l'Annam, du Cambodge et du Tonkin (résidence) et ceux des commissariats du Laos.

Les emplois de commis sont de 1re, 2e et 3e classe. Conditions générales d'admission : les candidats doivent justifier de la qualité de Français et avoir satisfait aux obligations de la loi militaire. Les demandes d'emplois doivent, suivant les cas, être adressées, soit au gouverneur général, soit aux résidents supérieurs, suivant que l'emploi sollicité dépend de l'un ou des autres de ces hauts fonctionnaires ; joindre à la demande les pièces habituelles : extrait de l'acte de naissance, justifiant que le candidat a plus de 20 ans et moins de 30 ans ; certificat constatant qu'il est en règle avec la loi militaire ; extrait du casier judiciaire, ayant moins de 6 mois de date ; certificat de bonne vie et mœurs délivré par le maire de la commune de la résidence ; certificat médical à signature légalisée, constatant l'aptitude du postulant à servir aux colonies.

Outre ces pièces, les candidats à des emplois de commis de 3e classe doivent fournir un diplôme de bachelier ; les aspirants à des emplois de commis de 2e classe, un diplôme de licencié en droit et ceux qui postulent des emplois de commis de 1re classe un diplôme de licencié ès sciences ou ès lettres, de docteur en droit ou en médecine, ou de l'une des Écoles suivantes : Chartes, Langues orientales vivantes, Hautes Études commerciales, École supérieure de commerce reconnue par l'État, Institut national agronomique, Sciences politiques, ou enfin un certificat constatant qu'ils ont satisfait aux examens de sortie de l'une des Écoles suivantes : Polytechnique, Saint-Cyr, Navale, Normale supérieure, Nationale des mines, Nationale des ponts et chaussées, Centrale des arts et manufactures et mines de Saint-Étienne. Peuvent également être nommés commis de 2e classe, ceux de 3e classe ayant 18 mois de services.

INDU (RÉPÉTITION DE L') (*DROIT*). — Celui qui, par erreur ou sciemment, reçoit une chose ou une somme qui ne lui est pas due, est tenu de la restituer à celui de qui il l'a *indûment* reçue.

Et la personne qui, *par erreur*, se croyait débitrice et a acquitté une dette, a le droit de *répéter* (c.-à-d. de se faire rembourser) contre le créancier. Toutefois, ce droit cesse quand le créancier a supprimé son titre par suite du paiement ; celui qui a payé n'a d'autre ressource, dans ce cas, que d'exercer son recours contre le *véritable* débiteur.

Les obligations de celui qui a reçu indûment varient selon qu'il est de bonne ou de mauvaise foi. S'il y a eu *mauvaise foi* de sa part, il est tenu de restituer, non seulement le capital, mais encore les intérêts ou les fruits du jour du paiement ; et si la chose reçue est un immeuble ou un meuble *corporel*, il est responsable de sa perte même *par cas fortuit*. Si, au contraire, il a reçu de *bonne foi*, il n'est responsable que de la perte ou de la détérioration survenue *par sa faute* ; et en cas de vente de la chose reçue, il ne doit restituer que le prix de la vente (C. civ., art. 1378, 1379 et 1380).

Celui auquel la chose est restituée doit tenir compte, *même au possesseur de mauvaise foi*, de toutes les dépenses *nécessaires* et *utiles* qui ont été faites pour la conservation de la chose (C. civ., art. 1381).

INDUSTRIES MALSAINES. — *V.* ÉTABLISSEMENTS DANGEREUX ET INSALUBRES, HYGIÈNE PUBLIQUE.

INFANTERIE (OFFICIERS D'). — En temps de paix, pour être nommé officier d'infanterie il faut suivre les cours de l'école spéciale militaire ou de l'école militaire d'infanterie (*V.* ÉCOLES MILITAIRES). Peuvent aussi devenir officiers d'infanterie sans passer par une école : 1° les adjudants du cadre actif ayant au moins 10 ans de service effectif et portés au tableau d'avancement ; 2° les sous-officiers qui, faisant partie de troupes en opérations, se seront distingués par une série de faits constituant des titres exceptionnels et qui, régulièrement proposés à cet effet, seront portés au tableau d'avancement.

INFECTIONS (*MÉD. PRAT.*). — États maladifs dus à la pénétration dans l'organisme de microbes nuisibles amenés soit par un orifice naturel (respiration : nez, gorge ; ingestion : bouche, etc.), soit par une solution de continuité (blessure, etc.).

On peut classer les maladies infectieuses comme il suit :

1° *Maladies infectieuses indigènes* : fièvre typhoïde, typhus, fièvre récurrente, paludisme, variole, varicelle, scarlatine, rougeole, suette miliaire, diphtérie, tuberculose, lèpre, cancer peut-être, oreillons, grippe, érysipèle, tétanos, pneumonie, méningite, etc.

2° *Maladies infectieuses exotiques* : choléra, peste, fièvre jaune, dengue.

3° *Maladies infectieuses transmises par les animaux* : rage, charbon, morve, actinomycose, psittacose.

4° *Maladies parasitaires cutanées*.

5° *Maladies vénériennes*.

La lutte contre les maladies infectieuses, tant pour les prévenir que pour les guérir, comporte plusieurs mesures : l'isolement, la déclaration, la désinfection, les vaccins, les sérums, etc.

Les infections se manifestent entre autres signes par la fièvre et le pus ; quand les éléments microbiens remplissent le sang, on dit qu'il y a infection sanguine ou septicémie; quand le pus se mêle au sang, on dit qu'il y a pyohémie. Enfin il y a une variété d'infection propre aux accouchées, qui s'appelle infection puerpérale.

INFIRMES (*LÉGISL.*). — La loi du 14 juillet 1905 a organisé l'assistance aux infirmes, aux incurables et aux vieillards privés de ressources et incapables de subvenir par le travail aux besoins de l'existence. Les dispositions de cette loi sont indiquées à l'article VIEILLARDS (*V.* aussi HOSPICES).

INFLAMMATION (*MÉD. PRAT.*). — État maladif constituant une réaction de défense de l'organisme attaqué par les microbes et se manifestant par un afflux de sang, de la fièvre et la formation de pus à l'endroit infecté.

En général, l'inflammation complique les plaies (*V.* ABCÈS, ADÉNITE, ADÉNO-PHLEGMON).

On constate, dans toute inflammation, de la rougeur, de la chaleur, une tumeur et de la douleur.

Le traitement de l'inflammation est l'*antisepsie* ; pour le traitement des *abcès*, de la *douleur*, de la *fièvre*, *V.* ces mots.

INFLUENZA ou GRIPPE (*MÉD. PRAT.*). — Maladie infectieuse, épidémique et contagieuse.

On constate : brusquement, en 24 ou 48 heures, l'apparition de coryza, rhume, fièvre à 39-40°, sensation de fatigue extraordinaire, courbature, altération des traits (visage grippé), langue opaline (blanc bleuté), puis des localisations de la maladie : au cerveau avec mal de tête, délire ; au bulbe avec angine de poitrine, suffocation, syncope ; à la moelle avec faiblesse des membres ; aux nerfs avec névralgie surtout au-dessus des orbites ; à la poitrine avec œdème et spasme de la glotte, toux quinteuse, bronchites, broncho-pneumonies, congestions pulmonaires, pneumonies doubles et à abcès, pleurésies purulentes ; au tube digestif avec dyspepsies, diarrhée, coliques, cholérine, vomissements.

Complications : *Dans la circulation* : phlébite, hémorragies (du nez, de l'estomac, du poumon, de l'intestin, du rein, de la matrice), maladie de cœur.

A la peau : érysipèle, furoncles, urticaire, éruptions de rougeole ou de scarlatine.

Aux articulations : pseudo-rhumatismes.

Au tube digestif : aphtes, muguet, angines, appendicite, jaunisse.

Au poumon : pleurésie putride et gangrène pulmonaire.

A l'appareil urinaire : cystite, néphrite.

Aux organes des sens : otite.

Évolution : 3 jours à 3 semaines avec rechutes, récidives, convalescence très longue marquée par une extrême faiblesse et laissant souvent de mauvais restes.

Il faut : pour prévenir la propagation de la grippe, isoler les malades, désinfecter les objets et les lieux (au formol), purger en temps d'épidémie (calomel ou sels), prendre même 1 gr. de sulfate de quinine et 1 gr. 50 de tanin, se bien nourrir et éviter tous excès et refroidissements.

La maladie déclarée, appeler un médecin qui traitera les symptômes et les localisations.

INFIRMIÈRES LAIQUES DES HOPITAUX MILITAIRES. — Sont recrutées par voie de concours parmi les infirmières diplômées de l'Assistance publique et des écoles d'infirmières laïques, publiques ou privées, qui sont agréées par le Ministre de la Guerre. Les dates et les lieux des concours sont fixés par le Ministre. Les candidates doivent être de nationalité française et âgées de 20 ans au moins et de 35 ans au plus au 1er janvier de l'année du concours. Elles doivent adresser au Ministère de la Guerre (direction du service de santé ; 1er bureau) une demande d'admission au concours accompagnée : 1° de leur bulletin de naissance ; 2° d'une copie conforme de leur diplôme d'infirmière ; 3° d'un extrait de leur casier judiciaire ayant moins de 3 mois de date ; 4° d'un certificat d'aptitude physique émanant d'un médecin principal ou major du service hospitalier. Le personnel comprend des infirmières stagiaires, titulaires, principales. Outre le traitement, elles ont droit à une indemnité d'habillement et, quand elles ne sont pas logées, à une indemnité de logement qui varie avec l'importance des villes où elles sont en fonctions. Les infirmières sont employées dans les salles de malades et de blessés. Le ministre peut, suivant les besoins du service, soit prononcer leur changement de résidence, soit les détacher temporairement dans un autre hôpital.

INFUSION (*MÉD. PRAT.*). — Préparation médicamenteuse qui consiste à verser de l'eau bouillante sur des plantes pour en extraire les principes actifs. Ex. : infusion de tilleul.

INGÉNIEUR (*PROFESS.*). — Le titre d'« ingénieur civil » est libre ; il peut être pris et il est, en fait, souvent pris par des personnes qui ne possèdent aucun diplôme, mais ont acquis, par la pratique, quelque habileté et des connaissances théoriques dans une branche déterminée de l'industrie. Les chefs d'industrie agiront prudemment, avant de signer un contrat d'engagement avec un ingénieur, en exigeant de celui-ci la production des certificats et diplômes qu'il détient, ou en faisant figurer dans le contrat d'engagement, en les spécifiant, les certificats ou diplômes énoncés comme siens par la personne qu'il engage, une fausse déclaration pouvant toujours amener la rupture d'un contrat imprudemment passé.

Il y a deux classes d'ingénieurs : ingénieurs de l'État ; ingénieurs civils. Les premiers élèves sortants de l'École Polytechnique, appelés, en raison de leur classement, à entrer dans les services civils de l'État (Mines, Ponts et Chaussées, Tabacs, Hydrographie, Génie maritime, Postes et Télégraphes), après un certain temps d'études qu'ils font en qualité d'élèves ingénieurs dans les Écoles spéciales, sont des fonctionnaires jouissant de traitements fixes, d'allocations et d'indemnités et obligés de verser à la Caisse des retraites une partie de leur traitement. Certains d'entre eux obtiennent des congés réguliers, indéfiniment renouvelables, qui leur permettent d'entrer dans l'industrie privée, sans être exclus pour cela des cadres de l'administration. Les « ingénieurs civils », issus des Écoles spéciales (Mines, Ponts et Chaussées, Centrale, etc.), sont recrutés au concours ; s'ils satisfont aux examens de sortie de l'École, ils obtiennent, sous le contrôle de l'État, un diplôme d'ingénieur. Les ingénieurs ainsi diplômés font en général suivre la mention « Ingénieur » des initiales ou du nom de l'École qui leur a délivré leur diplôme ; Ex. : « Ingénieur E. C. P. » (École Centrale Paris) ; « Ingénieur des Mines, Paris », etc.

CARRIÈRE. — *Ingénieurs de l'État*. — Ce sont des fonctionnaires : si la carrière ne conduit pas à la fortune, elle offre l'avantage de la sécurité, d'un certain éclat de bon aloi et de la tranquillité.

INGÉNIEURS CIVILS. — Ceux-ci, au sortir de l'École, ont à lutter contre toutes les difficultés de la vie et à acquérir en même temps l'habileté pratique que les écoles n'apprennent pas et dont l'industrie a besoin. L'ingénieur, nouveau dans son métier, agira sagement en adhérant à la Société des anciens élèves de l'École dont il sort, à celle des Ingénieurs civils de France, etc. ; la camaraderie est un excellent auxiliaire.

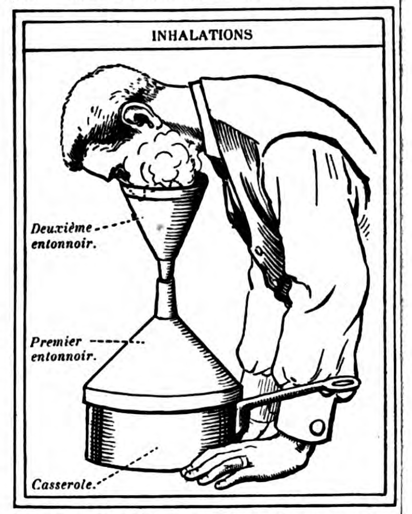
Très utile de connaître les langues étrangères et de les parler couramment : cela rend possibles des situations souvent excellentes à l'étranger. Voyager le plus possible ; on apprend ainsi de nouvelles méthodes, on se crée des relations utiles. Mais ne jamais s'embarquer à la légère. Le chiffre des traitements est trompeur ; il n'est jamais que relatif et souvent 12 000 fr. en France sont préférables à 25 000 ou 30 000 fr. dans un pays éloigné, où la vie peut être coûteuse, le climat dangereux, l'industrie incertaine ou l'entreprise précaire. A l'étranger, respecter les coutumes, les mœurs, les croyances de ceux avec qui on est appelé à vivre. Rester constamment en contact avec les Associations dont on fait partie.

En France, faire des stages successifs dans diverses exploitations ressortissant à la branche d'industrie étudiée ; plus on connaîtra de procédés et de méthodes pratiques, plus le chemin sera brillant et sûr.

Beaucoup d'Écoles, aussi bien celles que l'État dirige ou patronne que celles qui vivent à l'écart de tout appui officiel, procurent à leurs bons élèves des situations de début. Dans l'industrie, l'avenir est à peu près sans limites ; il dépend de l'individu et des circonstances dans lesquelles il se trouve placé. Certaines grandes compagnies — mines, hauts fourneaux, électricité, chemins de fer, etc. — sont organisées sur le modèle des grandes Administrations de l'État ; l'avenir y est peut-être moins brillant, mais il est certain.

INHALATION (*MÉD. PRAT.*). — Aspiration par les voies respiratoires de vapeurs ou de gaz. Ex : Inhalations d'oxygène, de vapeurs d'eau médicamenteuse, etc.

Pour faire une inhalation, *il faut* : faire infuser les substances médicamenteuses (eucalyptus en feuille ou en essence, benjoin, menthol, etc.), dans une casserole que l'on recouvre



d'un entonnoir muni à sa pointe d'un tube en caoutchouc court adapté à la pointe d'un autre entonnoir dans le pavillon duquel on met la bouche et l'on respire.

L'inhalation fluidifie les crachats et désinfecte les voies respiratoires, en cas de coryza, laryngites, angines, rhumes, emphysème.

INHUMATION (*ARMÉE*). — La sépulture perpétuelle aux frais de la Nation est réservée aux militaires inhumés dans les cimetières de guerre, ou qui ont été placés, au moment de leur décès, dans des cimetières communaux.

Les familles (veuves, ascendants et descendants) ont droit à un voyage gratuit en 2e cl. (aller et retour), une fois par an, pour aller visiter la tombe de leur parent. Elles doivent, à cet effet, adresser leur demande à la direction de la compagnie du réseau qui dessert leur commune, en indiquant la gare de départ et la gare d'arrivée et en joignant à leur demande : 1° un certificat établissant le degré de parenté avec le militaire défunt ; 2° un certificat de décès du militaire. Ces deux pièces sont délivrées aux familles par la mairie.

Transfert aux frais de l'État. — Les veuves, ascendants ou descendants de militaires ou marins morts pour la France, qui renoncent, pour leurs morts, à la sépulture perpétuelle dans les cimetières de guerre ou communaux, ont droit à la restitution et au transfert, aux frais de l'État, dans les cimetières de leur choix, des corps desdits militaires et marins.

Le même droit est reconnu aux parents des victimes civiles de la guerre et des réfugiés des départements envahis, décédés pendant la guerre.

Le transfert aux frais de l'État comporte les opérations suivantes : exhumation ; mise en bière ; transfert collectif, par routes et par voies ferrées, du premier lieu d'inhumation jusqu'au cimetière désigné par la famille ; réinhumation dans ce cimetière.

Les veuves, ascendants ou descendants doivent présenter leur demande, établie en double exemplaire, à la mairie de la commune sur le territoire de laquelle le corps devra être transporté. Cette demande, après visa de la mairie, est transmise au ministère des Pensions, bureau des Sépultures militaires, 14, avenue Lowendal, Paris.

Les délais prévus pour le dépôt des demandes étant expirés, lesdites demandes ne sont plus, en principe, recevables. Exception est faite, toutefois, pour les familles habitant les colonies, pour lesquelles ces délais ont été prorogés, ainsi qu'en faveur des familles des militaires dont les restes viennent seulement d'être identifiés, et qui ont un délai de trois mois, à compter de la notification de cette identification.

Les corps, une fois exhumés, sont dirigés sur une gare régulatrice, où ils attendent qu'un convoi soit constitué pour la région de destination.

Les deux gares régulatrices sont Creil, dans l'Oise, pour les secteurs desservis par le réseau du Nord, et Brienne-le-Château, dans l'Aube, pour les secteurs desservis par le réseau de l'Est.

Les auteurs de demandes de transfert peuvent se rendre sur les lieux pour assister aux exhumations.

Les transferts entre les gares de dernière destination et les cimetières communaux sont effectués par les soins des administrations municipales, pour le compte de l'État.

Sont compris, dans les frais payés par l'État, ceux de manutention en gare, de transport de la gare au cimetière de la commune, de creusement de la tombe et d'inhumation.

Les familles sont prévenues, 24 heures au moins à l'avance, de l'arrivée du train en gare.

Toute famille qui désirerait faire effectuer elle-même les opérations d'inhumation en vue, soit d'une réunion de famille, soit d'une cérémonie cultuelle, soit pour tout autre motif, a la faculté de se faire remettre le corps à la gare de dernière destination.

Dans ce cas, elle recevra, de l'Administration municipale, la somme que l'État devait verser à la commune, comme si celle-ci avait elle-même assuré le transport et la réinhumation.

Les transferts de corps de l'Algérie, de la Tunisie et du Maroc, ainsi que des colonies, sont effectués dans des conditions analogues.

Transfert à titre onéreux. — Les familles ont la faculté de faire exécuter le transport, ainsi que les opérations d'exhumation et d'inhumation, à leurs frais ; elles pourront faire effectuer les transports soit par route (auto), soit par chemin de fer.

Les demandes devront être adressées, en ce qui concerne les militaires inhumés dans la zone de l'intérieur, au Préfet de la résidence du postulant ; en ce qui concerne les militaires inhumés dans la zone des armées, au ministère des Pensions, Service des transports de corps, 14, avenue Lowendal, Paris.

Les demandes doivent être formulées en double exemplaires sur imprimés spéciaux et visées par le Maire.

Il est entendu que tous les frais sont à la charge des familles : fourniture de cercueil, exhumation, main-d'œuvre, mise en bière, transport de corps, etc.

Les frais varient suivant les circonstances, et le ministère des Pensions ne peut, en aucun cas, renseigner les familles.

A titre d'indication, on signale que le prix de transport en wagon est de 0 fr. 80 environ le kilomètre.

Inhumation (*LÉGISL.*). — Aucune inhumation ne peut avoir lieu sans que le décès de la personne à inhumer ait été déclaré à la mairie, et que l'officier de l'état civil ou le médecin vérificateur des décès se soit assuré de la mort : dans un grand nombre de communes, l'officier de l'état civil se contente, en fait, d'un certificat délivré par le médecin traitant. Il est ensuite remis à la famille une autorisation d'inhumer, établie sur papier libre et sans frais. L'inhumation ne peut avoir lieu que 24 heures après le décès ; toutefois, en cas d'urgence (décomposition rapide, épidémie), l'officier de l'état civil peut prescrire, sur l'avis du médecin, la mise en bière immédiate. Toute contravention aux prescriptions ci-dessus indiquées entraînerait une condamnation à un emprisonnement de 6 jours à 2 mois, et à une amende de 16 à 50 francs (*V.* MAJORATION). || Au cas spécialement où l'examen du cadavre révélerait que la mort est due à des violences, l'homme de l'art doit requérir un nouvel examen par deux médecins assermentés, et le procureur de la République décide ensuite, sur le rapport du commissaire de police ou du maire, et des médecins, s'il y a lieu de procéder à l'autopsie. || Pour les conditions dans lesquelles peut se faire l'inhumation dans les cimetières, se reporter aux articles : CIMETIÈRE, CONCESSIONS, POMPES FUNÈBRES.

INJECTION (*MÉD. PRAT.*). — Introduction d'un liquide par une cavité naturelle ou par effraction de la peau.

Dans les cavités naturelles (intestins, vessie, bouche, estomac, nez, gorge, matrice, etc.), on se sert d'un récipient de 1 ou 2 litres dit bock, d'un tube de caoutchouc de 1 ou 2 mètres, et d'une canule appropriée. On peut remplacer le bock par un entonnoir ou une bouteille renversée.

On se sert aussi de seringues.

Sous la peau, on se sert d'aiguilles de différentes dimensions, en acier ou en platine, fixées, soit à un tube de caoutchouc et au siphon (injections de sérum), soit à une seringue de Roux ou de Pravaz. — *V.* ANESTHÉSIE.

INOCULATION (*MÉD. PRAT.*). — Acte de la pénétration d'un microbe ou d'un virus dans l'organisme par une voie naturelle ou par une lésion. Si le germe nuisible préexistait déjà sur le sujet, il y a auto-inoculation.

Le mot peut s'employer aussi de l'introduction d'un germe utile et défensif comme un vaccin, un sérum : inoculation de la vaccine, etc.

INONDATIONS (*LÉGISL.*). — L'inondation, c'est-à-dire la submersion accidentelle et momentanée d'une certaine surface du sol par suite du débordement d'un cours d'eau, peut provenir de l'imprudence d'un propriétaire riverain, ou de causes plus générales. || Dans le premier cas, la faute du propriétaire peut donner lieu à une action en dommages et intérêts dirigée contre lui par celui qui aura supporté le préjudice, et à une action répressive, pouvant entraîner une condamnation à une amende de 50 fr. au moins et n'excédant pas le quart des dommages et intérêts (*V.* MAJORATION), et même une condamnation à un emprisonnement de 6 jours à 1 mois. || Le cas le plus fréquent est celui où l'inondation procède de causes plus générales. Seuls des travaux importants peuvent maintenir dans leur lit ou dans un réservoir supplémentaire, les eaux de fleuves déchaînés à certaines saisons : digues, déversoirs, etc. La loi favorise dans ce but l'action des riverains intéressés, qui pourront s'associer pour exécuter à frais communs les travaux de défense nécessaires ; elle leur permet de contraindre les minorités qui refuseraient de se joindre à eux, prévoit même la constitution d'associations forcées (*V.* ASSOCIATIONS SYNDICALES). || L'action de l'État est parfois plus directe. La loi du 28 mai 1858 lui a permis de procéder à l'exécution de travaux destinés à mettre les centres de population à l'abri des inondations, et de faire concourir à la dépense, en proportion de leur intérêt, les départements, les communes et les propriétaires, la répartition étant faite par décret, après enquête. L'État a d'autre part fait exécuter le long de la Loire des digues et déversoirs importants. Ajoutons que certaines dispositions réglementaires anciennes, destinées à prévenir les inondations, sont encore en vigueur : interdiction de faire, sans autorisation, des plantations dans les territoires submersibles des bords de la Loire ; d'établir des digues sur les parties submersibles de certaines rivières sujettes à débordement. || Dans le but de donner aux riverains le temps de prendre toutes mesures utiles, les crues, que l'on peut prévoir à l'avance, sont annoncées par les soins de l'administration des Ponts et Chaussées. Il existe, au ministère des Travaux publics, une commission des annonces des crues. || Lorsqu'une inondation se produit, les maires doivent prendre les mesures nécessaires pour protéger les propriétés riveraines. L'État accorde aux propriétaires atteints par le fléau des dégrèvements des contributions directes, et leur alloue des secours, dont l'importance exige parfois le vote d'une loi spéciale (Dans les deux cas, adresser la demande, sur papier libre, au préfet, et à Paris, au préfet de la Seine). Il est aussi souvent ouvert des souscriptions (*V.* également : SECOURS).

INSOLATION. — *V.* COUP DE SOLEIL.

INSECTES NUISIBLES (*ÉCON. DOM.*). — I. *Blattes ou cafards.* — II. *Guêpes et Frelons.* — III. *Fourmis.* — IV. *Mites.* — V. *Mouches.* — VI. *Moustiques.* — VII. *Puces.* — VIII. *Punaises.* — IX. *Poux.*

La propreté parfaite du corps, des vêtements et du logement est le meilleur moyen d'éloigner les insectes nuisibles. On combat chaque espèce avec les moyens que nous indiquons spécialement.

Lorsqu'on visite les pauvres dans les maisons mal tenues, avoir soin de changer de vêtements et de linge aussitôt qu'on rentre ; mettre les vêtements à l'air et les faire battre, *plonger le linge dans l'eau chaude, prendre un bain.* || Ne pas introduire de meubles anciens dans un appartement sans qu'ils aient été soigneusement désinfectés, avec une solution de sublimé au 1000ᵉ ou par des vapeurs d'aldéhyde formique ou de soufre (ne jamais employer les vapeurs sulfureuses si le meuble est orné de cuivres ou d'ornements en métal). Le sublimé détériore aussi le cuivre ; mais il est facile de ne pas toucher les cuivres avec le tampon imprégné de sublimé.

Ne jamais autoriser les domestiques à placer dans leurs chambres des meubles — lits ou armoires — leur appartenant, sans s'assurer que ces meubles sont indemnes de tout parasite. Pour se préserver des mites, brosser et battre les tentures et les vêtements, ôter les taches ; ranger avec le plus grand soin les vêtements d'hiver et les vêtements d'été suivant la saison et les procédés indiqués (*V.* MITES).

La poudre de pyrèthre est l'insecticide qui réussit le mieux ; on l'achète en flacons, ou bien on la fabrique soi-même en pulvérisant dans un mortier les capitules des fleurs de pyrèthre ; conserver la poudre dans des flacons de verre à large goulot, bien bouchés (bouchon de liège, coiffé d'une capsule métallique), avoir un petit soufflet spécial qui permette de l'insuffler dans les trous des murs et les plafonds.

I. BLATTES OU CAFARDS. — Insectes plats, s'introduisant dans les fentes et trous des murailles, des cloisons, sous les fourneaux, habitant de préférence les boulangeries et les cuisines, ne paraissent que la nuit, dévorent les provisions et les étoffes, communiquent à ce qu'ils touchent une odeur désagréable.

MOYENS PRÉVENTIFS. — Nettoyer soigneusement les angles des pièces et le sol sous les meubles ; balayer le soir ; répandre de la poudre de pyrèthre dans les endroits désignés ci-dessus ; boucher les trous des murs avec du mortier de façon que les parois soient bien lisses.

MOYENS DE DESTRUCTION. — 1° Appâts empoisonnés : suie mélangée à une égale quantité de mie de pain émiettée ou de pois cuits ; || ou pâte phosphorée mélangée de farine (dangereux pour les hommes et les animaux).

2° Verser *le soir* de l'eau bouillante dans les *coins où ils grouillent* || ou répandre de la poudre de pyrèthre dans ces mêmes endroits.

3° *Pièges* : 1° Pièges à cafards achetés dans le commerce ; 2° pièges faits avec des terrines vernissées profondes, dans lesquelles on met un peu de lait ; faciliter l'accès des terrines en les entourant de torchons sur lesquels les blattes puissent monter ; 3° terrines à demi pleines d'eau sur lesquelles on installe un support avec un appât de pain ou de lard ; 4° placer au milieu de la pièce, laissée dans l'obscurité, un torchon mouillé dont l'humidité et l'odeur attirent les blattes ; quand il en est couvert, le prendre vivement et le secouer dans une terrine d'eau bouillante ; 5° faire un piège à l'aide d'une boîte rectangulaire qu'on ferme à moitié par des lames de verre partant des bords supérieurs de la boîte et assez fortement inclinées vers le centre qui reste ouvert ; placer un appât dans la boîte, lard, mie de pain, farine, les insectes y pénètrent et ne peuvent en sortir.

II. GUÊPES ET FRELONS. — Sont à craindre surtout au moment des fruits, en été ; ils pénètrent alors dans les appartements et envahissent certaines pièces ; les frelons surtout sont dangereux à cause de leurs piqûres. Faire l'obscurité complète dans la pièce pendant quelques minutes ; puis entr'ouvrir un volet et une fenêtre, de manière à envoyer dans la pièce un mince rayon extrêmement lumineux : les guêpes sont attirées par la lumière, se précipitent vers la fenêtre et s'échappent.

1. MOYENS PRÉVENTIFS. — Le plus efficace est la destruction des nids. Opérer le soir, un peu avant la chute du jour, au moment où toutes les guêpes sont rentrées : 1° *Nids dans les murailles* : gâcher du plâtre, le verser liquide dans le trou qui sert d'ouverture au nid, de façon à le boucher complètement ; on détruit ainsi les insectes et leurs œufs ; 2° *Nids dans le sol* ; y verser soit de l'eau bouillante, soit de l'essence de térébenthine à laquelle on met le feu, soit du sulfure de carbone (*V.* ci-après : FOURMIS : *Destruction des nids*).

2. MOYENS DE DESTRUCTION. — *Destruction des guêpes et frelons dans les maisons et près des arbres fruitiers.* — 1° petites bouteilles à large goulot contenant de l'eau miellée, suspendues dans les arbres, ou posées sur un meuble ; 2° piège formé de deux planchettes placées l'une au-dessus de l'autre, mais séparées par de légers appuis ; les deux faces intérieures des planchettes sont enduites de miel ; elles se couvrent de guêpes ; on retire les appuis au moyen de ficelles dont ils étaient munis au préalable ; les planchettes se rapprochent et l'on écrase les guêpes.

III. FOURMIS. — Pénètrent dans les appartements, puis dans les armoires où elles entrent dans les sucriers, pots de confitures, boites à gâteaux, etc.

1. MOYENS PRÉVENTIFS. — *Destruction des nids.* — 1° En y versant de l'eau bouillante ; 2° en y versant du pétrole auquel on met le feu ; 3° en saupoudrant la fourmilière de chaux vive sur laquelle on verse de l'eau ; avant d'employer ces moyens, s'assurer qu'il n'y a, à proximité, ni arbres ni plantes auxquels ils seraient nuisibles, ni dangers d'incendie

Moyens de mettre le sucre, les confitures, les gateaux à l'abri des fourmis. — 1° Dans les placards, placer les coupes à gâteaux, les sucriers, etc., dans des assiettes creuses remplies d'eau ; 2° ranger les pots de confitures dans des plateaux de métal, remplis d'eau ; avoir soin de laisser un intervalle entre les bords du plateau et les pots ; 3° mettre du marc de café humide sur les rayons des armoires, ou du citron moisi, de l'hyposulfite en poudre ; ces moyens ne réussissent pas toujours ; 4° les préservatifs les plus efficaces sont : *les badigeonnages des rayons d'armoires avec du pétrole ou de l'essence de térébenthine* ; malheureusement, l'odeur forte qui se dégage se communique à certains aliments ; les *barricades de charbon de bois ou de fleur de soufre* autour des objets qu'on veut préserver : naturellement, la barricade de charbon de bois doit être faite de telle sorte qu'elle ne laisse aucun interstice pouvant livrer passage à une fourmi ; tous les morceaux de charbon doivent toucher exactement la planche de l'armoire.

On verse la fleur de soufre de manière à former une minuscule muraille en dos d'âne.

Si l'on transporte dans une autre armoire ou dans une autre pièce des pots de confiture, des coupes à gâteaux envahis par les fourmis, les examiner de tous côtés, et surtout en dessous, pour s'assurer qu'il ne reste aucune fourmi. Une seule suffirait pour indiquer aux autres le chemin à suivre et l'envahissement recommencerait.

On recommande aussi de placer dans les armoires des branches d'if et de laver les rayons et les planches avec une décoction de feuillages d'if bouillis dans l'eau ; mais ce procédé peut détériorer certains bois.

2. MOYENS DE DESTRUCTION : Répandre du sucre en poudre et de l'alun pulvérisé, mélangés par parties égales ; recommander aux enfants et aux domestiques de n'y pas toucher.

IV. MITES. — Suivant la température, les papillons éclosent de mars à mai, déposent leurs œufs dans les étoffes, et leurs larves, sortes de petits vers, se nourrissent en faisant les trous ronds et réguliers appelés *trous de mites.*

MOYENS PRÉVENTIFS· alun, camphre, naphtaline, poivre, poudre de pyrèthre, papier anti-mites, caisse en bois de camphrier. L'alun et la poudre de pyrèthre, sont bien plus efficaces que le camphre et la naphtaline dont l'odeur s'évapore difficilement. Le camphre et le poivre en grains, concassés et mêlés, réussissent bien, mais sont plus coûteux que l'alun ; celui-ci, qui est blanc, convient pour les couvertures de laine blanche, les fourrures blanches, les étoffes de teintes fragiles. La poudre de pyrèthre, d'une teinte jaunâtre, ternit momentanément les tissus, mais un vigoureux coup de brosse l'enlève ; elle ne tache que si les paquets de vêtements étaient exposés à une grande humidité. On fabrique des papiers anti-mites servant à envelopper les fourrures et les vêtements ; les uns sont bons, les autres tachent parfois les tissus. Les caisses en bois de camphrier sont commodes pour ranger les fourrures.

Ne jamais conserver un objet détérioré par les mites ; *le jeter ou le faire passer à l'étuve* ; souvent un appartement est envahi par les mites parce qu'on a négligé d'enfermer avec les précautions nécessaires une chancelière garnie de fourrure, un tapis ou une petite bande de fourrure.

Préservation des fourrures, literie, tapis, tapisseries, tentures, vêtements. — Battre et secouer fréquemment en été les fourrures, vêtements, tentures dont on se sert et qu'on ne peut enfermer dans des malles ou des paquets hermétiquement clos. Procéder de la manière suivante : Badigeonner d'abord l'intérieur du carton, y compris le couvercle, avec de l'essence de térébenthine ; laisser sécher ; mettre au fond du paquet ou du carton un journal (les mites sont éloignées par l'odeur de l'encre d'imprimerie) ; saupoudrer journal et objets de poudre de pyrèthre ou d'alun pulvérisé, finir en étendant un journal qui couvre le tout. Fermer le paquet ou le carton. S'il s'agit de fourrures, calfeutrer le carton à l'aide de bandes de papier collées sur tous les joints.

Literie. — Battre, secouer, aérer matelas, lit de plumes, traversin, oreiller ; les saupoudrer de poudre de pyrèthre ou d'alun pulvérisé ; même procédé pour les couvertures de laine qu'on enferme dans des papiers blancs ou bleus.

Tapis. — Brosser et battre ; saupoudrer de poudre de pyrèthre ou d'alun ; rouler le tapis sur lui-même, après l'avoir entièrement recouvert de journaux cousus ensemble ; plier dans des journaux cousus, ou dans un papier goudronné, dans une gaine de percaline serrée.

Tapisseries tendues. — Les couvrir de journaux épinglés sans laisser le moindre intervalle : s'assurer que les journaux appuient sur la tapisserie ; employer des épingles de laiton, parce que les épingles d'acier rouillent.

Tables à jeu, bureaux recouverts de drap. — Saupoudrer le drap de poudre de pyrèthre ou d'alun ; recouvrir de journaux ; fermer la table.

V. MOUCHES. — Les mouches sont importunes et souillent par leur contact les objets et les aliments.

1. MOYENS PRÉVENTIFS. — Éloigner les mouches des appartements en fermant avec soin les volets, persiennes, jalousies, stores, pendant les heures chaudes de la journée, dans toutes les pièces où l'on ne travaille pas.

Pour chasser les mouches des appartements et des étables, faire l'obscurité complète pendant quelques minutes, puis entr'ouvrir un volet et une fenêtre de manière à envoyer dans la pièce un mince rayon extrêmement lumineux ; toutes les mouches sont attirées par la lumière, se précipitent vers la fenêtre et s'échappent par l'ouverture. Dans les étables, ne pas laisser les toiles d'araignée s'accumuler au plafond sous prétexte que les araignées détruisent les mouches ; le remède serait pire que le mal, à cause de l'agglomération de poussière qui en résulterait.

Pendant l'été, enfermer toujours la viande dans un garde-manger tendu de toiles métalliques, ou couvrir les plats qui la contiennent de cloches en toile métallique, afin que la mouche de la viande ne puisse y déposer ses œufs. Si cet accident arrivait, couper le petit morceau contaminé et le brûler, plutôt que de le nettoyer pour le consommer.

On ne pourrait s'en servir qu'en le soumettant à l'ébullition dans une eau contenant quelques morceaux de charbon de bois, mais le procédé n'est pas recommandable.

2. MOYENS DE DESTRUCTION. — Ne pas employer les papiers tue-mouches à base d'arsenic ou de poudre de cobalt, qui sont dangereux parce que les mouches empoisonnées peuvent tomber dans les aliments qu'elles contaminent.

1° Un très bon piège à mouches se fait avec deux planchettes enduites de miel (*V.* GUÊPES ET FRELONS).

2° Dans une demi-tasse de lait, verser une cuiller à dessert

de poivre noir pulvérisé et une cuiller à dessert de sucre en poudre.

3° Remplir à demi un verre à boire avec de l'eau savonneuse ; tailler un rond de mie de pain qui entre exactement dans le verre, le percer d'un trou au milieu ; enduire de confitures ou de miel la surface du pain qui sera tournée vers le fond du verre. Les mouches, attirées par l'odeur des confitures ou du miel, passent par l'ouverture centrale et vont tomber dans l'eau savonneuse. Changer cette eau tous les jours.

4° Pour humecter les papiers tue-mouches qui ne sont pas imprégnés d'une substance dangereuse, préparer un verre rempli d'eau ; étendre le papier au fond d'une assiette ; retourner papier et assiette sur le verre plein ; retourner de nouveau le tout et placer l'assiette sur un meuble.

5° Des bouteilles d'une forme spéciale permettent aux mouches d'entrer par un étroit orifice ; les mouches ne peuvent s'échapper et se noient dans l'eau miellée ou l'eau savonneuse contenue dans la bouteille ; celle-ci est un véritable piège à mouches.

6° Certains papiers sont enduits d'une préparation gluante qui tue les mouches et les retient, mais leur aspect est répugnant à la fin de la journée.

7° Tendre une corde à une certaine hauteur, y suspendre des balais de fougère verte, les mouches vont s'y poser le soir. A la nuit tombée, enlever le balai de fougère et le mettre vivement dans un grand sac. Tenir le haut du sac bien serré et frapper le sac ; les mouches se détachent du balai et tombent au fond du sac où on les écrase.

VI. MOUSTIQUES. — Les moustiques sont dangereux dans les pays chauds parce que leurs piqûres peuvent inoculer la malaria ou d'autres maladies ; la lumière les attire ; ne jamais avoir de lampe ou de bougie allumée le soir dans une pièce dont la fenêtre est ouverte. On les chasse des appartements par le même moyen que les mouches.

1. MOYENS PRÉVENTIFS. — Détruire les larves des moustiques qui vivent dans les eaux stagnantes : pièces d'eau des jardins, bassins, tonneaux destinés à recueillir l'eau de pluie ; ces larves, colorées de rouge, sont faciles à voir ; verser du pétrole à la surface de l'eau, pour intercepter l'air ; les larves périssent infailliblement ; ne pas employer ce moyen pour les mares et pièces d'eau où on élève des poissons et où s'abreuvent les bestiaux ou le gibier.

Moustiquaire. — Rideau spécial indispensable dans les pays du sud de l'Europe et aux colonies ; existe en plusieurs formes : 1° moustiquaire en tulle avec monture nickelée démontable, pliante, pouvant se fixer à tous les lits ; 2° moustiquaire en tulle très solide, spécial pour colonies, monture de fer pliante démontable ; le tulle se borde à l'intérieur de la monture du lit ; s'adapte à tous les lits ; 3° moustiquaire s'accrochant au plafond, enveloppant entièrement le lit ; le tulle retombe sur le sol où il est maintenu par des plombs : la monture du haut est pliante ; peut contenir un grand lit ou deux lits jumeaux, existe en une seule taille.

Les lits coloniaux ont souvent des montants porte-moustiquaire.

Dans les pays chauds, il est bon de garnir les portes et les fenêtres de toiles métalliques très fines qui empêchent les moustiques de pénétrer ; on peut ainsi aérer parfaitement les pièces, laisser les fenêtres ouvertes la nuit et ne pas se servir de moustiquaires. Mais il faut recourir pour cela aux soins d'un architecte bien au courant de la question, car il est difficile de grillager *parfaitement toutes les ouvertures.*

2. DESTRUCTION DES MOUSTIQUES. — 1° Laisser dans les chambres, loin des lits, une lanterne allumée dont les vitres sont enduites de miel : les moustiques, attirés par la lueur, sont collés par le miel.

2° Avant de se coucher, faire brûler, près du lit, des cônes spéciaux qui produisent beaucoup de fumée et éloignent les moustiques ; l'effet n'est que momentané ; l'odeur et la fumée de ces cônes incommodent un assez grand nombre de personnes.

VII. PUCES. — Elles se multiplient surtout dans les maisons mal tenues, habitées par de pauvres gens.

1. MOYEN PRÉVENTIF : l'extrême propreté.

2. MOYENS DE DESTRUCTION : 1° Laver les planchers et les meubles de bois blanc avec de l'eau additionnée d'eau de Javel ; saupoudrer la literie de poudre de pyrèthre ; insuffler de la poudre de pyrèthre dans les trous des murs ; passer sur les meubles cirés, vernis, etc., un chiffon enduit de pétrole.

2° Si ces moyens sont insuffisants, employer les suivants qui exigent l'évacuation momentanée de l'appartement ou de la pièce : laver les planchers avec une solution de sublimé au millième ; désinfecter l'appartement au formol ou au soufre (*V.* PUNAISES) ; saupoudrer encore de poudre de pyrèthre les objets de literie.

Après le lavage des planchers au sublimé et la désinfection au formol, il faut rester quelques jours sans habiter l'appartement.

PUCES DES ANIMAUX. — En général, elles ne sont pas détruites par les bains ordinaires tièdes et savonneux ; employer les bains sulfureux ou les lavages au savon sulfureux, au savon au goudron. On recommande aussi de loger les chiens dans des tonneaux ayant contenu du pétrole, tonneaux qu'on lave d'abord à l'eau de chaux pour atténuer un peu l'odeur.

Pour les volailles : les tenir suspendues par les pattes, la tête en bas, les plumes se soulèvent légèrement et l'on insuffle de la poudre de pyrèthre entre les plumes, à l'aide d'un petit soufflet spécial.

VIII. PUNAISES. — Dans les maisons neuves, on arrive assez facilement à se débarrasser des punaises parce qu'elles ne trouvent pas de fentes et de trous pour se loger ; il est très difficile, au contraire, de les exterminer dans les vieilles maisons, parce qu'elles déposent leurs œufs dans des fentes profondes où les désinfectants employés ne les atteignent pas toujours.

1. MOYENS PRÉVENTIFS. — Voir au début de l'article les précautions à prendre pour les vieux meubles et les meubles de domestiques.

2. DESTRUCTION DES PUNAISES. — 1° *Dissolution bouillante d'eau de savon* ; 2° *lavages au sublimé* ; 3° *désinfections répétées au formol* ; 4° *désinfection à l'acide sulfureux* ; 5° *insufflations de poudre de pyrèthre.*

1° *Dissolution bouillante d'eau de savon. Procédé de M. Thénard.* — *a.* Mettre 100 parties d'eau (en poids) dans une bassine, y ajouter 2 parties de savon vert ; porter le liquide à l'ébullition ; *b.* enlever le papier de la chambre et agrandir les fissures des murs avec un couteau, si elles ne sont pas assez larges pour que le liquide y pénètre ; *c.* démonter les différentes pièces du lit et mettre de côté les boiseries qui en font partie ; *d.* avec une solide ficelle, attacher une très grosse éponge à un bâton long de 40 cm., faisant l'office de manche ; plonger l'éponge dans le liquide bouillant et laver tous les murs, surtout les parties où il y a des fissures, en ayant soin de replonger chaque fois l'éponge dans l'eau qu'on doit maintenir bouillante en plaçant la bassine sur un réchaud ; *e.* laver les pièces du lit de la même manière, les boiseries que l'eau bouillante détériore sont lavées avec du pétrole ou de l'essence de térébenthine ; *f.* frotter également avec la dissolution tous les carreaux, planchers, boiseries, placards, armoires ; pour ces derniers, employer, au besoin, le pétrole ou la térébenthine ; *g.* enlever les couvertures, les rideaux, les faire laver ou les exposer plusieurs jours à l'air ; *h.* renouveler le maïs, le varech ou la paille de la paillasse s'il n'y a pas de sommier, et laver la toile, le fond sanglé, les toiles et la laine du matelas ; *i.* boucher les fissures des murs avec du mastic composé de craie et de colle animale, puis tapisser de nouveau la chambre avec du papier gris d'abord, puis du papier de tenture ; la colle employée doit être délayée avec une solution de sublimé au millième, employée au lieu d'eau ordinaire.

Lavages au sublimé. — Faire faire chez le pharmacien une solution au millième et laver les planchers, les murs, les meubles de bois blanc, passer les autres meubles au pétrole ou à l'essence de térébenthine. Cette solution de sublimé est un *poison violent* ; *elle détériore tous les métaux.*

3° *Désinfections répétées au formol.* — Elles doivent être faites à plusieurs reprises (2 ou 3 désinfections à intervalles de 8 jours), à l'aide d'un appareil produisant des vapeurs *humides* d'aldéhyde formique ; ces vapeurs ne sont pas toxiques ; s'il s'en répand dans les locaux voisins par des fissures, elles sont absolument sans danger. On peut faire cesser presque instantanément l'odeur piquante du formol, il suffit de verser de l'ammoniaque dans une casserole (émaillée) — 1 litre pour 100 mètres cubes d'air — et de placer cette casserole sur une lampe à alcool contenant 20 ou 25 centilitres d'alcool à brûler. Aussitôt la désinfection au formol terminée, placer rapidement la lampe allumée et la casserole contenant l'ammoniaque dans la pièce qu'on referme vivement ; au bout d'une heure, ouvrir et aérer, l'odeur du formol disparaît.

Le petit appareil Hélios, dont on se sert dans les familles, avec des pastilles de formol, ne donne pas, en général, des vapeurs suffisamment humides ; employer le grand appareil Hélios qui fonctionne avec une solution liquide de formol. Ce système de désinfection ne détériore absolument rien, mais on ne peut habiter tout de suite les pièces désinfectées, parce que l'odeur non toxique qui y règne est très piquante, à moins qu'on n'y produise des vapeurs ammoniacales ou qu'on ne renouvelle l'air avec un ventilateur électrique.

Les fumigators Gonin sont aussi très recommandables et ne nécessitent pas l'achat d'un appareil.

4° *Désinfection à l'aide de l'acide sulfureux.* — *a.* Enlever de la chambre *tous les objets en métal* : cadres dorés, pendules, flambeaux ; *b.* boucher hermétiquement toutes les issues, la cheminée, les tuyaux de fourneau ou de poêle ; calfeutrer avec des bandes de papier collé les ouvertures des fenêtres et des portes ; *c. placer sur des tôles* du soufre en morceaux qu'on chauffe et qu'on enflamme ; choisir des tôles à rebord un peu grandes pour qu'il n'y ait aucun danger d'incendie ; *d.* renouveler cette opération deux fois en 24 heures ; *e.* chauffer légèrement en 2 ou 3 creusets un mélange de chaux et de sel ammoniac en répétant deux fois cette opération en 24 heures, ceci pour empêcher la transformation de l'acide sulfureux en acide sulfurique qui attaquerait les papiers, le linge, les livres. Ouvrir les fenêtres et ne pas coucher dans la chambre avant deux ou trois jours ; toute odeur doit avoir disparu avant qu'on ne l'habite de nouveau.

5° *Désinfection au pétrole.* — Badigeonner les murs et les meubles avec du pétrole ; ne pas avoir à proximité de la lumière ou du feu, parce qu'il y aurait danger d'incendie ; ne pas fumer en faisant ces badigeonnages.

6° *Insufflations de poudre de pyrèthre* qu'on fait pénétrer à l'aide d'un soufflet spécial dans les fentes des murs et des planchers.

Époque de la désinfection. — Quel que soit le système employé, désinfection au sublimé, au soufre, au formol, qu'on fait soi-même ou qu'on fait exécuter par une maison spéciale (ces maisons font la désinfection de la pièce et emportent généralement la literie), désinfecter toujours en août ou septembre, c'est-à-dire à l'époque où tous les œufs sont éclos.

Moyen de préservation. — Outre la désinfection des vieux meubles indiquée déjà, mêler de la poudre de coloquinte à la colle de pâte employée pour fixer les papiers et à la peinture servant à colorer les boiseries, ou bien délayer cette colle avec une solution de sublimé au millième ; le sublimé est un poison violent.

IX. POUX. — Deux espèces principales pour l'homme : *poux de tête* et *poux de corps* ; les mêmes traitements conviennent.

1. MOYENS PRÉVENTIFS. — Tenir les cheveux des enfants coupés très ras ; laver la tête, brosser fréquemment.

2. MOYENS DE DESTRUCTION. — Onguent gris, lavages au sublimé, poudre de staphysaigre, poudre du Capucin.

1° Onguent gris avec lequel on frotte le cuir chevelu ; cette préparation, qui réussit fort bien pour la destruction des parasites, contient du mercure et peut occasionner soit la chute des cheveux, soit des maux de tête ou de dents.

2° Lavages avec une solution de sublimé dosée par le médecin ; poison violent qu'on ne doit jamais laisser à la portée des enfants et qui doit être employé avec la plus grande prudence.

3° Poudre de staphysaigre. Saupoudrer le cuir chevelu avec de la poudre de staphysaigre ; le lendemain, lavage de la tête avec du savon à l'ichtyol. Recommencer jusqu'à disparition complète des poux.

4° On recommande aussi la poudre du Capucin, composée par parties égales de semences de cévadille, de persil et de staphysaigre, mêlées à quelques feuilles de tabac, le tout finement pulvérisé.

INSOMNIE. — Absence totale ou partielle de sommeil sous l'influence de causes irritant la surface du corps, ou de maladies infectieuses et d'intoxications, ou des nerfs.

Il faut : 1° Pour prévenir l'insomnie : une bonne hygiène : pas d'émotions, pas d'excès physiques, passionnels, ni intellectuels, pas de veilles prolongées, un lever matinal, pas de foyer de combustion dans la chambre, mais une douce température (16° à 18°), une petite promenade après manger, peu de viande et de vin, peu ou pas de thé ou café, peu de tabac, un bain tiède prolongé (20 à 30 min. et puis) avant le repas du soir. Enfin, ni trop de voyages, ni changements de climat et d'altitude ;

2° Pour guérir l'insomnie, soigner les causes. Par exemple, ouvrir un abcès, calmer une douleur (opium, morphine), faire tomber une fièvre ; traiter une dyspepsie, une constipation ; calmer une toux opiniâtre, diminuer des sécrétions en calmant l'irritation (véronal, 0 gr. 50 chaque soir dans une infusion chaude), calmer des démangeaisons ou des brûlures (bains tièdes prolongés et véronal), calmer le sens génital (bromures, opium, lupulin, camphre).

Chez l'enfant, voici les doses médicamenteuses de règle contre l'insomnie :

Bromures, 0 gr. 25 par an ;
Véronal, 0 gr. 05 par an après 2 ans ;
Chloral, 0 gr. 05 par an ;
Codéine, 2 gr. de sirop par an.

INSOUMIS. — Sont considérés comme insoumis et punis d'un emprisonnement de 1 mois à 1 an les engagés volontaires et les hommes appelés par la loi qui, n'ayant pas déjà servi, ne sont pas rendus à leur destination, hors le cas de force majeure, dans le mois qui suit le jour fixé par leur ordre de route. — Sont également considérés comme insoumis et punis de la même peine les hommes de la disponibilité et de la réserve de l'armée active, de la territoriale et de sa réserve, qui, ayant déjà servi, et étant appelés à l'activité par ordre individuel, ne sont pas rendus à leur destination, hors le cas de force majeure, dans les 15 jours qui suivent celui fixé par leur ordre de route. Les délais ci-dessus déterminés sont portés : 1° à 2 mois pour les hommes demeurant en Algérie et en Europe ; 2° à 6 mois pour ceux demeurant dans tout autre pays. En temps de guerre ou en cas de mobilisation par voie d'affiches et de publications sur la voie publique, les délais sont réduits à 2 jours pour la France et de moitié pour l'Algérie, l'Europe ou les autres pays.

INSPECTEURS COLONIAUX. — Carrière brillante et bien rétribuée ; emplois peu nombreux (une place mise annuellement au concours). Dans ces concours, les candidats appartenant déjà à l'Administration des colonies ont, du fait même des connaissances qu'ils ont pu acquérir et des relations qu'ils ont pu se faire, un certain nombre de chances en leur faveur, de sorte qu'il est fort rare de voir réussir un candidat de l'extérieur. Toutefois, si minimes que soient les chances de réussite, le résultat qu'il laisse espérer vaut qu'un jeune homme bien doué et d'une haute culture intellectuelle y essaye ses chances.

Le concours est annoncé 3 mois à l'avance par une insertion au *Journal officiel*. Faire parvenir au cabinet du ministre des Colonies (Service du personnel, rue Oudinot, 27, à Paris) une demande sur timbre rédigée au ministre et sollicitant l'admission au concours. Accompagner la demande des pièces suivantes : 1° acte de naissance justifiant que le candidat a plus de 25 et moins de 32 ans au 1er janvier de l'année du concours ; 2° extrait pour néant du casier judiciaire (6 mois au plus) ; 3° certificat de bonnes vie et mœurs, délivré par le maire de la résidence ou le commissaire de police du quartier pour les candidats habitant Paris ; 4° certificat légalisé constatant que le candidat est en règle avec la loi militaire ; 5° certificat médical délivré par le service de santé du ministère des Colonies.

Tout candidat doit en outre justifier d'un diplôme soit de docteur en droit, soit de licencié ès lettres ou ès sciences, soit présenter un certificat constatant qu'il a satisfait aux examens de sortie de l'École polytechnique.

Les épreuves sont de deux sortes : admissibilité : 4 épreuves écrites ; deux rédactions sur des questions d'administration de finances et d'économie politique ; une composition de mathématiques, une de langues étrangères. Les candidats admissibles subissent des épreuves orales portant sur l'administration, les finances, le droit, l'économie politique et les langues étrangères.

Ceux d'entre eux qui sont définitivement reçus sont nommés inspecteurs adjoints.

Les inspecteurs passent en général six mois de l'année en France et six mois en mission dans l'une ou l'autre de nos colonies.

INSPECTEURS DES FINANCES. — Fonctionnaires chargés de contrôler la gestion des deniers publics.

ACCÈS. — A lieu au concours (programme au ministère des Finances), auquel sont admis à prendre part les candidats français âgés de plus de 22 ans et de moins de 30, au 1er janvier de l'année du concours, munis d'une licence en droit, ès sciences ou ès lettres, ou ayant satisfait aux examens de sortie de l'École polytechnique. Le concours est annoncé à l'avance par une insertion au *Journal officiel*. Se faire inscrire au ministère des Finances (Service du personnel) et joindre à la demande les pièces habituelles, justifiant que le candidat est dans les conditions voulues exigées pour l'admission au concours. Le concours a lieu devant un jury composé d'un inspecteur général des finances, du chef du service de l'inspection et de 3 inspecteurs de 1re et 2e classe.

Hiérarchie. — Il y a, en France et en Algérie, 11 services d'inspection générale. Les tournées en France commencent dans les premiers jours de mai pour terminer à fin novembre ; en Algérie, la tournée dure un an, de février à février. Les inspecteurs passent l'hiver à Paris où ils sont chargés parfois de travaux spéciaux de leur compétence ; ils sont parfois chargés d'enquêter dans des départements. Dans ces cas, ils jouissent d'une indemnité supplémentaire. Ils sont parfois délégués en missions à l'étranger et un certain nombre d'entre eux sont détachés en service de contrôle permanent auprès des compagnies de chemins de fer.

RETRAITES. — Les inspecteurs des finances ont droit dans les conditions ordinaires, à une pension de retraite. — *V.* PENSIONS CIVILES.

INSPECTION, INSPECTEURS DU TRAVAIL. — *V.* TRAVAIL (LÉGISLATION DU).

INSTANCE. — On entend par instance l'ensemble des actes de procédure par lesquels un tribunal est saisi d'un litige, l'instruit et le juge — *V.* APPEL, ASSIGNATION, CONCILIATION, REPRISE D'INSTANCE.

INSTILLATION (*MÉD. PRAT.*). — Action de porter dans un canal des médicaments qu'on y dépose goutte à goutte à l'aide d'une seringue et d'une canule ou sonde spéciales.

INSTITUT AGRONOMIQUE. — *V.* AGRICULTURE (ENSEIGN.).

INSTITUT DE FRANCE. — *V.* ACADÉMIES.

INSTITUT PASTEUR, rue Dutot, 25. Est à la fois un centre de recherches scientifiques, une maison d'enseignement supérieur et aussi un hôpital spécial à certaines maladies, entrant parmi celles qui font l'objet de recherches dans les laboratoires.

Trois sections : I. Microbiologique ; II. Sérothérapique ; III. De Chimie biologique.

I. *Microbiologie.* — Comprend quatre services distincts : 1° Service des vaccins pastoriens, où se préparent les vaccins (contre le charbon, le rouget des porcs, la malléine, la tuberculine) ; 2° service de la rage, où l'on traite les personnes mordues par des chiens enragés ou tout au moins suspectes de rage. — Ces deux services sont au rez-de-chaussée ; 3° service de microbie technique, au 1er étage. Tous les ans, de novembre à fin mars, ont lieu 95 conférences de microbiologie. Programme au secrétariat ; nombre de places limité : il faut s'inscrire d'avance. Il y a des auditeurs libres ; 4° service de microbie morphologique, au 2e étage, où les savants viennent dans les laboratoires poursuivre leurs recherches personnelles : un laboratoire est réservé à la physiologie. — Seul le laboratoire de microbiologie tropicale est situé à l'annexe, rue Falguière, 96.

II. *Sérothérapie.* — Service où se préparent les sérums. Comme dépendance, un laboratoire à Garches (Seine-et-Oise), avec écuries pour les animaux immunisés, et ceux sur lesquels on fait des expériences.

III. *Chimie biologique.* — Comprend : 1° laboratoire de chimie biologique à l'École des Hautes-Études ; 2° le service des fermentations, réservé à l'enseignement et à la pratique industrielle ; 3° laboratoire de chimie végétale, où l'on étudie les questions de physiologie et de pathologie végétales ; 4° laboratoire d'enseignement pratique de la chimie biologique : ouvert aux travailleurs déjà initiés aux méthodes générales et voulant se perfectionner en chimie biologique. Nombre de places limité. Adresser au directeur du laboratoire une demande d'admission avec exposé des titres et travaux personnels antérieurs.

A l'Institut Pasteur est annexé, rue de Vaugirard, 205, 211 et 213, un hôpital pasteurien avec service de consultations.

En province, dans nos colonies et à l'étranger ont été établis sur le même modèle plusieurs Instituts. Voici la liste de ces Instituts Pasteur : Institut de Lille, de Tunis, d'Alger, de Saïgon (Indo-Chine), de Brazzaville (Afrique occidentale), de Tananarive (Madagascar), de Na-Trang (sur la côte d'Annam), complété par l'établissement d'Hanoï (Indo-Chine) et de l'Institut vaccinogène et le laboratoire bactériologique d'Hué, le laboratoire de La Réunion, de Saint-Louis (Sénégal), de Tanger (Maroc), de Constantinople (Turquie), de Bruxelles (Belgique).

INSTRUCTION PUBLIQUE. — Le département de l'Instruction publique renferme au point de vue de la discipline deux conseils devant lesquels il peut être fait appel par les intéressés, des décisions prises contre eux par les autorités ou les commissions scolaires.

APPEL DEVANT LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL. — L'inspecteur primaire, les parents ou les personnes responsables pourront faire appel des décisions des Commissions scolaires.

Cet appel devra être formé dans le délai de 10 jours, par simple lettre adressée au préfet et aux personnes intéressées.

Il sera porté devant le Conseil départemental, statuant en dernier ressort.

Cet appel est suspensif.

APPEL DEVANT LE CONSEIL SUPÉRIEUR DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE. — Décision du Conseil départemental en matière disciplinaire ou contentieuse.

Tout instituteur public ou privé frappé d'interdiction à temps ou absolue par le Conseil départemental.

L'inspecteur d'académie, le maire, l'instituteur peuvent interjeter la décision du Conseil départemental en cas d'opposition à l'ouverture d'une école primaire privée 10 jours après la notification du jugement attaqué.

Cet appel n'est pas suspensif.

L'appel est formé, *en matière disciplinaire*, par lettre enregistrée au secrétariat du Conseil départemental et adressée au ministre de l'Instruction publique qui en saisit le Conseil supérieur.

En matière contentieuse, l'appel est reçu : s'il est formé par le maire ou l'instituteur, au bureau de l'inspecteur d'académie qui en délivre récépissé. Il est reçu par la partie intéressée, sous forme d'une notification que lui adresse l'inspecteur d'académie, si ce dernier est l'appelant.

Procédure. — L'inspecteur d'académie fait parvenir au préfet, dans le plus bref délai possible, la décision d'appel prise ou reçue par lui ; le préfet y joint le dossier et l'envoie au ministre de l'Instruction publique qui en saisit le Conseil supérieur dans sa plus prochaine session.

Jugement. — L'appel est jugé contradictoirement. L'instituteur appelant peut se faire assister ou représenter — *V.* OPPOSITION.

APPEL DEVANT LE CONSEIL D'ÉTAT. — *Objet, personnes ayants droit.* — Peut être interjeté par tout fonctionnaire qui se juge lésé dans ses droits par une décision ministérielle ou par l'arrêt d'un tribunal administratif (Conseil supérieur de l'Instruction publique, par exemple).

Valeur de la décision. — Les décisions du Conseil d'État en matière contentieuse administrative et sur les pourvois portés devant lui pour excès de pouvoir sont sans appel.

Délai. — Les pourvois doivent être formés dans le délai de deux mois à partir du jour de la notification de l'acte attaqué, sauf pour les cas exceptionnels prévus par la loi. Spécialement, s'il s'agit d'une élection au Conseil supérieur de l'Instruction publique ou au Conseil départemental, la décision du ministre, statuant sur les réclamations qui lui sont adressées, peut être déférée au Conseil d'État dans la quinzaine qui suit sa notification.

Faute par le ministre d'avoir prononcé dans le délai d'un mois, la réclamation pourra être portée directement devant le Conseil d'État, statuant au contentieux (Décret du 16 mars 1880).

Formes. — Les recours des parties au Conseil d'État, en matière d'élection au Conseil supérieur de l'Instruction publique, doivent être formés par requête signée d'un avocat au Conseil ; sinon, ils doivent être rejetés comme non recevables (Arrêt du Conseil d'État du 16 nov. 1883).

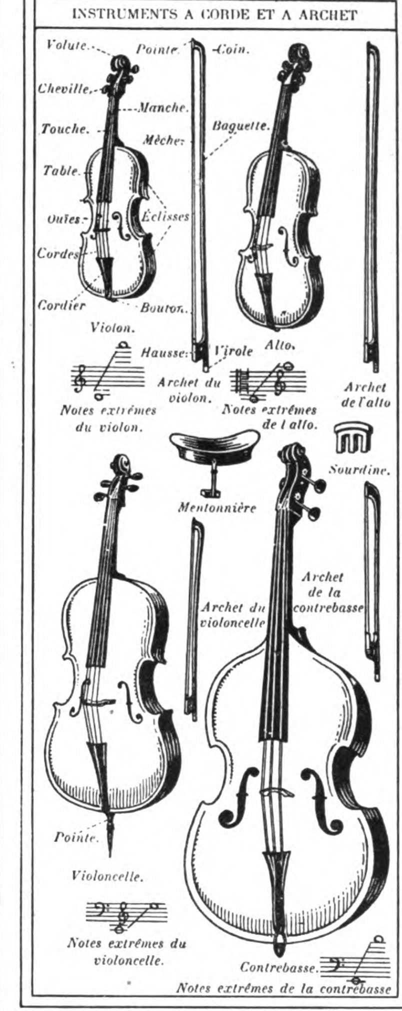
APPEL DEVANT LE MINISTRE DE L'I. P. — Peut être interjeté par tout fonctionnaire de l'enseignement primaire frappé de révocation, par tout instituteur qui se juge lésé par un déplacement d'office.

Cet appel n'est suspensif en aucun cas ; il est formé par lettre enregistrée au secrétariat du Conseil et dont il est accusé réception à l'appelant. Délai d'appel : 20 jours après la notification de l'arrêté préfectoral attaqué. Le ministre, immédiatement saisi de l'affaire par les soins du préfet, statue d'urgence. — *V.* en outre MINISTÈRES.

INSTRUMENTS (LES). — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

INSTRUMENTS DE MUSIQUE. Voici les principaux : **Instruments à cordes.** — Les instruments entrant dans cette catégorie sont le violon, l'alto, le violoncelle et la contrebasse.

VIOLON. — L'étude du violon étant particulièrement longue et difficile, doit être commencée de bonne heure, d'autant plus que les constructeurs établissent des violons d'étude de toutes tailles, ce qui permet à des enfants, même de 8 ans, d'en étudier les éléments ; c'est en effet vers la huitième année que cette étude pourra être entreprise avec quelque fruit ; nous n'apporterons que les deux restrictions suivantes : 1° il faut que l'élève débutant ait déjà des notions de musique (solfège, dictée musicale, théorie au moins élémentaire) ; 2° il est nécessaire, en outre, que le médecin ait donné un avis favorable ; la position un peu forcée de



l'épaule gauche du violoniste pourrait amener une certaine déviation de la colonne vertébrale et il est prudent de ne permettre cette étude qu'à un enfant n'ayant aucune tendance à une telle déformation ; il sera en outre bon de veiller à ce point délicat et, si une mauvaise tendance se manifestait au cours des études, il faudrait les interrompre tout net. Quelques dispositions physiques, des particularités de conformation peuvent faciliter ou entraver l'étude de cet instrument ; une main gauche large, aux doigts longs — le petit en particulier — favorise l'étude qu'une main courte aux doigts épais rend presque impossible.

Instrument. — L'élève s'habituera à prendre soin de son instrument, à le considérer comme un ami sur lequel on doit veiller jalousement ; il s'exercera à pouvoir se passer du luthier dans la plus grande partie des cas : changement des cordes, réglage des chevilles, changement de place du chevalet, etc. Il s'exercera sur un violon ordinaire, simple, mais qui ne soit toutefois pas un article de pacotille.

ALTO. — L'alto n'est pas autre chose qu'un violon de plus grandes dimensions et par conséquent produisant des sons plus graves. L'étude de l'alto étant, du fait même de la taille de cet instrument, plus fatigante que celle du violon, demande une constitution physique plus solide, plus achevée de la part de l'élève. Il sera prudent de ne commencer à s'exercer que vers la quinzième année environ. Un bon violoniste doit pouvoir jouer facilement de l'alto ; il sera même nécessaire qu'il s'exerce alternativement sur les deux instruments ; il s'habituera facilement à l'écart des doigts que nécessite le passage d'un instrument plus petit à un instrument plus grand, et inversement.

Comme le violon, l'alto craint les trop brusques variations de température, l'excès de chaleur et l'humidité.

VIOLONCELLE. — L'étude du violoncelle nécessite le même travail préparatoire que celle du violon ; ce travail sera même plus développé, plus complet, car on ne peut guère faire commencer l'apprentissage de cet instrument, à un enfant, avant qu'il n'ait accompli sa dixième année. Au point de vue de l'enseignement du violoncelle, voir ce qui a été dit à VIOLON. Comme conditions physiques indispensables : une oreille musicale parfaite, une main gauche large, forte, un petit doigt long et agile ; beaucoup de souplesse, de dextérité.

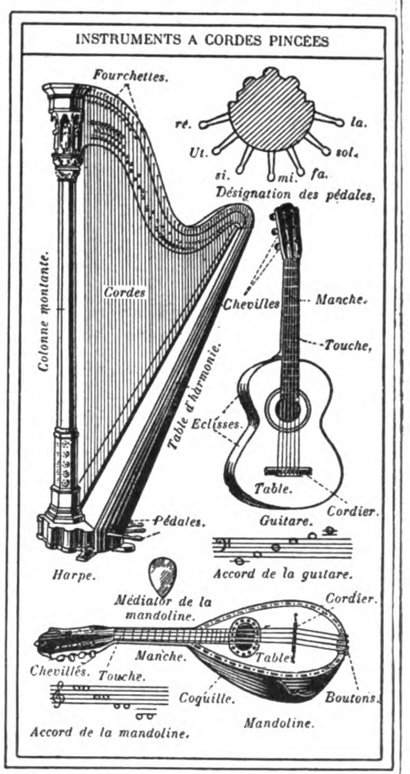
Instrument. — Éviter, pour le violoncelle les changements de température brusques, la forte chaleur, l'humidité, etc.

CONTREBASSE. — L'étude de la contrebasse paraît, au premier abord, assez ingrate, le rôle de cet instrument dans l'orchestre étant surtout l'accompagnement ; pourtant, un bon contrebassiste doit être un musicien consommé et un véritable virtuose pour arriver à tirer de son instrument toute la richesse de sonorité grave qui lui est propre. Cet instrument étant fatigant à manier, son étude ne saurait être utilement et prudemment commencée avant la seizième année.

Il est prudent d'engager les élèves arrivés à une certaine force et pratiquant déjà sur des instruments d'un certain prix, d'abord à ne pas confier leurs instruments au premier venu, puis ensuite à ne jamais se produire en public, soit comme solistes, soit comme parties dans un quatuor ou dans un orchestre, sans l'instrument auquel ils sont habitués. L'instrument fait, en quelque sorte, partie intégrante de l'artiste et semble véritablement avoir quelque chose de la personnalité de celui-ci.

Instruments à cordes pincées. — A ce groupe d'instruments de musique appartiennent uniquement la *harpe* et la *guitare*.

HARPE. — La harpe, comme le piano, est un instrument qui, en principe, se suffit à lui-même ; pourtant son véritable emploi se fait principalement dans l'orchestre, auquel il apporte la richesse et la beauté de son timbre et de sa sonorité et la majesté de ses accords magnifiques. Les mouvements du harpiste étant particulièrement gracieux et la position élégante, il s'ensuit que c'est un instrument assez volontiers pratiqué par les jeunes filles ; aussi, dans la plupart des cas, les harpes dans les orchestres sont-elles tenues par des femmes ; mais, précisément, l'élégance de mouvements que la harpe suppose chez l'exécutant en écarte les



personnes disgracieuses ou souffrant de quelque difformité. L'étude de la harpe peut être commencée vers la dixième année par un élève ayant déjà des notions musicales assez étendues sur le solfège, la dictée musicale et la théorie ; les débuts seront encore facilités si l'élève a déjà pris de sérieuses leçons de piano. On fera apprendre la harpe à des enfants d'une taille plutôt élevée et d'une bonne constitution ; l'instrument d'études sera proportionné à la taille de l'élève afin que le maniement en soit plus facile.

Instrument. — Comme tous les instruments à cordes, il faut éviter de soumettre la harpe à de trop grands écarts de température, à une forte chaleur, à l'humidité, etc... On doit veiller, avant de jouer, à ce que tout l'appareil soit parfaitement accordé : les cordes sont tendues à l'aide de chevilles, ainsi que cela a lieu pour les instruments à archet.

GUITARE. — La guitare est un instrument de fantaisie qui ne figure dans l'orchestre qu'à titre exceptionnel, quand il s'agit de rehausser le pittoresque de quelque scène de caractère populaire espagnol ou italien. La guitare, dont les sons sont plutôt voilés et mystérieux, a une suavité très agréable, et certains guitaristes habiles en tirent de merveilleux effets. L'étude peut en être entreprise à tous les âges, pourvu qu'on

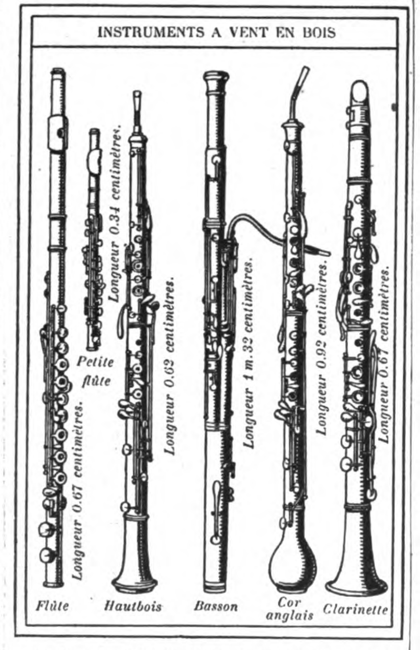
INSTRUMENTS DE MUSIQUE

ait une grande agilité dans les doigts et des connaissances musicales suffisantes. Les instrumentistes qui pratiquent le violon, l'alto ou la harpe arriveront, au bout de quelques mois d'études, à tirer un fort joli parti de la guitare.

MANDOLINE. — Bien que la mandoline ne soit pas un instrument à cordes pincées, nous la citons ici, parce qu'elle compose, avec la guitare, la base de ces orchestres particuliers à l'Espagne, au midi de la France et à l'Italie, connus sous le nom d'estudiantinas. La mandoline se place sur les genoux, et ses cordes, au nombre de 12 et placées 2 par 2, produisent, quand on les fait vibrer à l'aide d'une sorte d'onglet d'écaille — le médiateur — un son aigrelet, criard, qui n'a de charme que dans le cadre pittoresque des pays chauds. N'importe quel connaisseur d'un instrument à archet devient facilement un bon mandoliniste.

Instruments à vent en bois. — Dans cette catégorie d'instruments de musique sont compris la *flûte*, le *hautbois*, le *cor anglais*, la *clarinette* et le *basson*. Bien qu'on les qualifie d'instruments en bois, aujourd'hui la majeure partie de ces instruments se font en métal argenté et en argent ; on en construit même quelques-uns en cristal ; ceux en bois sont : en buis, en ébène ou en grenadille : ce dernier bois a l'inconvénient de se fendre très facilement, aussi est-il préférable de l'éviter.

FLUTE. — L'étude de la flûte ne peut pas, sans imprudence, être commencée avant la douzième année et encore est-il



nécessaire qu'un médecin ait donné son avis, car, à 12 ans, beaucoup d'enfants n'ont pas encore les poumons assez solidement constitués pour fournir, sans préjudice pour la santé, le travail sérieux nécessaire à l'acquisition d'une certaine maîtrise dans cet instrument long et difficile à apprendre. Certains détails de conformation paraissent, en outre, sinon indispensables, tout au moins désirables pour que l'élève puisse arriver à retirer un véritable fruit de ses études : les dents doivent être bonnes, les poumons robustes, les doigts légers, les mouvements souples ; enfin, il est à peu près nécessaire que les lèvres soient minces et que la supérieure soit légèrement proéminente. Ne pas croire que cet instrument puisse être étudié, même par un bon musicien, sans le secours d'un professeur expert.

PETITE FLUTE. — La petite flûte n'est autre chose qu'une flûte ordinaire, diminuée de moitié dans toutes ses proportions ; cette réduction a pour effet de faire obtenir les mêmes sons, mais à l'octave au-dessus ; il en résulte que la petite flûte est beaucoup plus stridente que la flûte ordinaire ; ses sons doivent être incisifs, mais non pas criards.

Quant aux soins à donner à ces instruments, comme à tous ceux de la catégorie à laquelle ils appartiennent, ils concernent l'instrument même et l'hygiène de l'exécutant. Les instruments en bois doivent être tenus à l'abri des températures excessives, de l'humidité, des trop rapides changements de température ; ils doivent être soigneusement nettoyés, les clefs toujours propres, les différentes ouvertures soigneusement frottées pour en enlever les poussières ; ne pas laisser d'eau, provenant de la salivation, séjourner dans le corps de l'instrument et enfin, en ce qui touche l'hygiène, évitez que votre instrument passe de main en main, soit essayé par l'un et par l'autre ; cette recommandation s'applique tout spécialement aux instruments à anches : celles-ci, s'introduisant dans la bouche, doivent être strictement personnelles à l'exécutant ; l'hygiène l'exige et la bonne exécution également, car l'anche est une partie d'instrument si essentiellement propre à chaque virtuose, que chacun, quand il a acquis quelque maîtrise, aime à préparer les anches dont il se sert et à les tailler dans les roseaux bruts vendus à cet effet chez tous les facteurs d'instruments.

Pour l'achat d'une flûte, ayez toujours soin d'indiquer le diapason dans lequel vous la voulez ; ces diapasons sont au nombre de trois, le diapason normal ou nouveau qu'on indique par les lettres DN, la diapason ancien ou AD et le diapason anglais ou DA.

HAUTBOIS. — Il est imprudent de commencer l'étude de cet instrument avant que les poumons aient acquis une certaine force de résistance ; c'est donc tout au plus vers la douzième année et après que le médecin aura été consulté, qu'un enfant pourra être mis en possession de cet instrument. Les détails de conformation qui favoriseront plus particulièrement la pratique du hautbois sont : 1° une excellente denture, de façon qu'il ne se produise pas de sifflements au cours du jeu ; les incisives qui sont en contact immédiat avec l'anche devront être dans un état parfait ; 2° de bons poumons bien dressés, sachant s'approvisionner d'air en temps opportun et sachant le ménager ; 3° des lèvres minces et solides.

COR ANGLAIS. — Le cor anglais n'est autre chose qu'un hautbois de dimensions un peu plus grandes ; la forme de l'embouchure est, uniquement pour la commodité, légèrement recourbée ; à cause de sa dimension, les sons qu'il produit sont un peu plus graves que ceux produits par le hautbois : une quinte au-dessous. En ce qui concerne l'âge auquel il convient de commencer l'étude du cor anglais, les conditions physiques qu'il requiert, etc... voir au mot : HAUTBOIS.

BASSON. — Cet instrument qui, comme son nom l'indique, constitue la basse dans la série des instruments en bois, a, comme le cor anglais, de grandes analogies avec le hautbois ; beaucoup plus développé que ce dernier, il a également une embouchure affectant une autre forme pour la commodité, mais de construction analogue. C'est un instrument dont il ne serait pas prudent de commencer l'étude avant 16 ou 18 ans ; plus que le hautbois et le cor anglais, il demande de solides poumons. Quant aux autres conditions d'étude, tout ce qui a été dit précédemment à HAUTBOIS s'applique ici.

CLARINETTE. — L'étude de la clarinette est, de toutes celles des instruments en bois, la plus longue et la plus compliquée. Elle demande un certain nombre d'années d'un travail sérieux et persévérant ; comme, d'autre part, cet instrument ne comporte pas la même dose de dangers que le hautbois par exemple, au point de vue du développement physique de l'exécutant, on peut sans grave inconvénient, en autoriser l'étude vers la dixième année, quoiqu'il soit mieux d'attendre la douzième année. Un clarinettiste doit avoir de bons poumons et de bonnes dents.

Il y a diverses variétés de clarinettes : la petite clarinette, utilisée seulement dans les musiques militaires, la clarinette alto, et enfin la clarinette basse, plus volumineuse et d'une forme un peu spéciale. L'étude de ces diverses sortes de clarinettes est à peu près analogue et la plupart des clarinettistes exercés les pratiquent indifféremment.

Instruments de cuivre. — A cette catégorie appartiennent tous les instruments pour la construction desquels un métal doit nécessairement être utilisé. Ces instruments sont *simples* ou *chromatiques*, c'est-à-dire à pistons. Parmi les cuivres simples sont : 1° le *clairon d'ordonnance*, instrument purement militaire, aux riches, puissantes et parfois suaves sonorités ; l'étude, quoique relativement simple, demande néanmoins quelques mois de travail, et ce n'est guère qu'après quelques années de pratique qu'un exécutant sait tirer de cet instrument tout le parti qu'il est susceptible de donner ; 2° le *bugle* ; 3° le *cor de chasse*, aux sonorités graves, nobles, que les vrais virtuoses savent adoucir jusqu'au point de leur donner quelque chose de voilé et de mystérieux d'un charme prenant. L'étude, pour atteindre à la virtuosité, en est assez longue ; 4° la *trompette* ; 5° le *trombone à coulisse*. Quant aux instruments chromatiques, ce sont les instruments simples, auxquels, à la longue, on est arrivé à ajouter des pistons pour obtenir les sons intermédiaires que, sans cette amélioration, ils seraient incapables de donner. Certains des instruments chromatiques servent uniquement dans les musiques militaires, harmonies civiles et fanfares : ce sont le bugle, le cornet à pistons et leurs succédanés, l'alto, le baryton, la basse et la contrebasse, qui tirent leurs noms des sonorités qu'ils produisent et de l'emploi qu'ils remplissent dans l'orchestre. Ces divers instruments sont peu usités au théâtre, où, au contraire, le saxophone, la trompette à pistons, le cor chromatique et le trombone à pistons sont d'un emploi courant.

COR NATUREL. — Le cor d'harmonie produit des sons naturels, éclatants, d'une extrême richesse de sonorité, mais très peu nombreux : une dizaine environ. Pour augmenter les notes d'une part, pour obtenir d'autre part de nouvelles variétés de sons, les cornistes introduisent la main dans le pavillon de l'instrument qui produit ainsi des sons bouchés, d'un moelleux et d'une gravité mystérieuse tout à fait remarquables.

COR A PISTONS. — L'adjonction de pistons interceptant plus ou moins le passage de l'air dans l'instrument permet d'obtenir toute la gamme chromatique ; si les effets sont plus nombreux qu'avec le cor d'harmonie, ils perdent en grande partie la suavité et la majesté de la sonorité, mais les besoins de l'orchestration font, dans la plupart des cas, sacrifier le cor d'harmonie au cor chromatique.

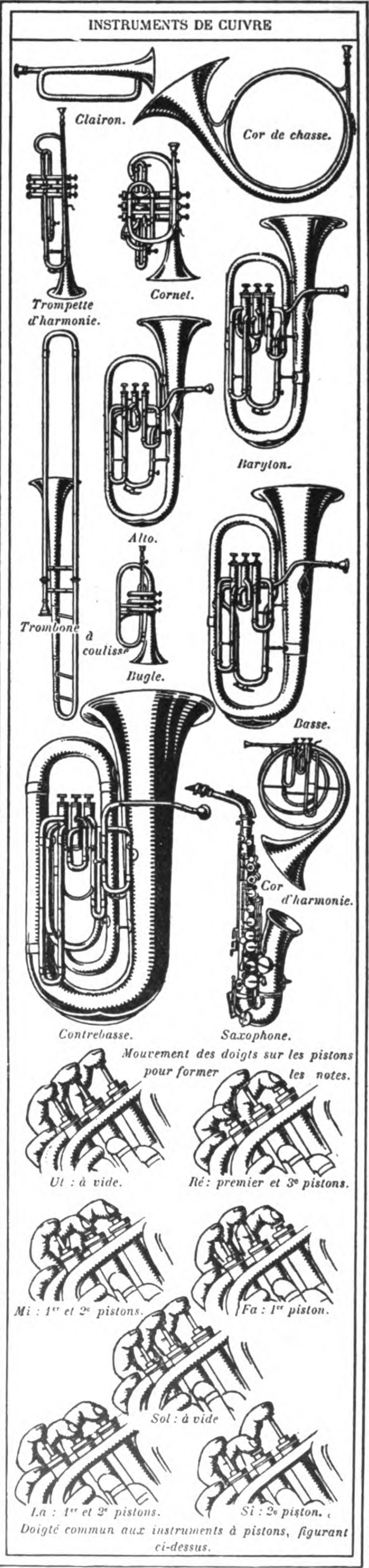
Un corniste habile, fort apprécié dans l'orchestre, doit posséder et pratiquer les deux instruments. L'étude n'en doit être entreprise que vers la quinzième année, alors que les poumons ont acquis leur développement et qu'on s'est rendu compte qu'ils sont en parfait état.

CORNET A PISTONS. BUGLE ET SUCCÉDANÉS. — Ces divers instruments sont assez faciles à étudier et on acquiert assez rapidement une bonne virtuosité en les pratiquant avec quelque régularité. Leur étude peut être entreprise d'assez bonne heure ; elle commencera, suivant le poids de l'instrument, entre 12 et 18 ans ; le cornet à pistons rachète sa trivialité, son manque d'élégance, par sa vivacité, sa souplesse, sa volubilité ; il est le premier qui puisse être étudié. D'ailleurs, un virtuose du cornet à pistons jouera avec la plus grande facilité, et après quelques semaines d'essai, de tous les instruments que comporte la catégorie dans laquelle il est compris.

TROMPETTE SIMPLE. — L'étude de la trompette peut se commencer vers la douzième année, pourvu que l'élève ait de robustes poumons. La trompette simple ne produit qu'une dizaine de sons, remarquables par leur éclat et leur puissance ; la trompette, de caractère essentiellement héroïque, est l'instrument qu'emploient avec prédilection les compositeurs, dans les marches militaires ou de grand caractère.

TROMPETTE CHROMATIQUE. — Permet l'emploi de la gamme chromatique, par conséquent donne lieu à un plus grand nombre d'effets qui, d'ailleurs, perdent en qualité ce qu'ils gagnent en quantité. L'étude de la trompette chromatique accompagne et complète celle de la trompette simple.

TROMBONE A COULISSE. TROMBONE CHROMATIQUE. — L'étude de ces deux instruments est dans la plupart des cas menée conjointement par les élèves. On ne peut guère



commencer à s'exercer sur le trombone avant la quinzième année, et cela à la condition d'avoir des poumons bien constitués. Les trombones sont de diverses classes, et au moment de

faire l'acquisition d'un de ces instruments, il faut toujours indiquer si l'on veut un trombone ténor, alto, baryton ou basse. En outre, les partitions pour trombone ayant une certaine étendue, il est nécessaire que l'artiste ait une connaissance parfaite des clefs de fa, de sol et d'ut 4e.

Une commande d'instruments de musique doit toujours mentionner exactement le ton de l'instrument et le diapason, ce dernier pouvant être : le nouveau ou normal, indiqué par les lettres DN, l'ancien par les lettres AD, et l'anglais par les lettres DA.

Les instruments en cuivre doivent être entretenus avec soin ; on évitera tout particulièrement de les laisser mouillés ; on aura soin de bien évacuer la salive qui, au cours de l'exécution, s'accumule dans l'intérieur ; elle pourrait, en séjournant, provoquer la production de vert-de-gris et empêcher également le libre jeu des ressorts des pistons ; enfin, on aura un soin tout spécial de l'embouchure qu'on retirera toujours de l'instrument, si on se voyait dans le cas de laisser celui-ci dans un endroit où il serait exposé à la curiosité de quelques personnes.

INTENDANCE (SERVICE DE L'). — Assure la solde, les subsistances, l'habillement, le campement, le harnachement, le couchage, l'ameublement, etc., des troupes.

Recrutement du personnel : 1° *adjoint à l'intendance* : sont admis à concourir : les capitaines de toutes armes, les officiers d'administration de 1re classe (état-major et recrutement, artillerie, génie, intendance, santé) comptant, au 31 décembre de l'année où commence le concours, au moins 2 ans de grade et 11 ans de services en qualité d'officier. 2° *Sous-intendant militaire de 3e classe* : sont pris, sans concours, parmi les adjoints à l'Intendance ; après concours, parmi les chefs de bataillon (d'escadron ou majors), les officiers d'administration principaux (des services ci-dessus) sans condition d'ancienneté de grade ; les capitaines et les officiers d'administration de 1re classe (mêmes services) comptant, au 31 décembre de l'année où commence le concours, au moins 7 ans de grade et 16 ans de services comme officiers.

Les sous-intendants militaires de 2e classe, de 1re classe et les intendants sont choisis parmi les fonctionnaires du service possédant le grade immédiatement inférieur.

Intendance des troupes coloniales (service de l'). — Créé en 1906 en remplacement du commissariat des troupes coloniales.

Recrutement du personnel. — Le même que celui de l'INTENDANCE (SERVICE DE L'). (*V.* ce mot.)

INTERDICTION. — I. INTERDICTION JUDICIAIRE. — L'interdiction judiciaire est la privation de la capacité juridique, résultant d'une décision de justice rendue contre une personne atteinte d'aliénation mentale.

QUI PEUT ÊTRE INTERDIT. — Le majeur qui est dans un état *habituel* d'imbécillité, de démence ou de fureur, doit être interdit, même lorsque cet état présente des intervalles lucides (C. civ., art. 489).

L'*imbécillité* est une faiblesse d'esprit causée par l'absence ou l'oblitération des idées ; la *démence* est une aliénation qui ôte à celui qui en est atteint l'usage de la raison, la fureur n'est qu'une démence portée à un plus haut degré qui pousse celui qui en est atteint à des actes dangereux. Ces trois états ne sont que des formes différentes de l'aliénation mentale.

PAR QUI L'INTERDICTION PEUT ÊTRE PROVOQUÉE. — L'interdiction peut être provoquée : 1° par *tout parent* de l'aliéné ; 2° par son conjoint ; 3° par le ministère public.

En ce qui concerne le ministère public, c'est une *obligation* pour lui de la provoquer, *dans le cas de fureur* et si elle n'est demandée ni par l'époux ni par les parents ; en cas d'imbécillité et de démence, il a seulement la *faculté* de faire prononcer l'interdiction des individus qui n'ont ni conjoint, ni parents connus.

PROCÉDURE. — Toute demande en interdiction est portée devant le Tribunal civil de première instance, dans le ressort duquel est domiciliée la personne à interdire.

Elle est introduite et suivie par le ministère d'un avoué près le Tribunal.

Le Tribunal ne peut prononcer l'interdiction qu'après l'accomplissement des formalités suivantes : 1° réunion du conseil de famille, à l'effet de donner son avis sur l'état de la personne dont l'interdiction est demandée ; 2° interrogatoire de cette personne, soit par le Tribunal en chambre du conseil, soit en sa demeure par un juge assisté du greffier ; dans un cas comme dans l'autre, le procureur de la République doit assister à l'interrogatoire.

Ceux qui ont provoqué l'interdiction ne peuvent faire partie du conseil de famille ; cependant, le conjoint et les enfants de la personne dont l'interdiction est demandée, peuvent y être admis, mais sans y avoir voix délibérative (C. civ., art. 495).

Après l'interrogatoire, le Tribunal peut commettre, s'il y a lieu, un *administrateur provisoire* de la personne et des biens du défendeur à l'interdiction.

L'instance à fin d'interdiction est susceptible de trois solutions différentes : le jugement qui intervient peut prononcer l'interdiction ou rejeter purement et simplement la demande ; il peut aussi, en écartant la demande en interdiction, nommer un conseil judiciaire au défendeur (*V.* CONSEIL JUDICIAIRE).

En cas d'appel, la cour peut, si elle le juge nécessaire, interroger de nouveau ou faire interroger par un magistrat qu'elle désigne, la personne dont l'interdiction est demandée.

Tout arrêt ou jugement portant interdiction ou nomination d'un conseil judiciaire, est, à la diligence des demandeurs, levé, signifié à partie et inscrit dans les *dix* (10) *jours*, sur les tableaux qui doivent être affichés dans la salle de l'auditoire et dans les études des notaires de l'arrondissement. Un extrait sommaire du jugement ou arrêt est, en outre, transmis par l'avoué qui l'aura obtenu, au greffe du tribunal *du lieu de naissance* du défendeur, *dans le mois* du jour où la décision aura acquis l'autorité de la chose jugée. Cet extrait est mentionné par le greffier, dans un délai de *quinze* (15) *jours*, sur un registre spécial *dont toute personne peut prendre communication et se faire délivrer copie*. Le greffier, dans un nouveau délai de 15 jours, adresse à l'avoué un certificat constatant l'accomplissement de cette formalité. A l'égard des individus *nés à l'étranger*, les décisions sont mentionnées dans les mêmes formes et délais, sur un registre tenu au greffe du tribunal de la Seine ; ce registre mentionne également les décisions relatives aux individus nés dans les colonies françaises, indépendamment du registre tenu au greffe de leur lieu d'origine. Les avoués et greffiers qui ne se conforment pas à ces dispositions sont passibles d'une amende et de dommages-intérêts, s'il y a lieu (C. civ., art. 501).

EFFETS DE L'INTERDICTION. — L'interdiction produit effet du jour du jugement ; tous les actes passés postérieurement par l'interdit sont *nuls de droit* : il faut entendre par là que la nullité doit en être prononcée par le fait seul qu'ils ont été passés depuis l'interdiction, mais cette nullité est purement *relative* et ne peut être invoquée que par l'interdit ou ses représentants.

Les actes *antérieurs* à l'interdiction peuvent être annulés si la cause de l'interdiction existait *notoirement* à l'époque où ces actes ont été passés (C. civ., art. 503).

Après la mort d'un individu, les actes par lui faits ne peuvent être attaqués pour cause de démence, qu'autant que son interdiction aurait été prononcée ou *provoquée* avant son décès, à moins que la preuve de la démence ne résulte de l'acte même qui est attaqué. Cette règle ne s'applique pas toutefois aux actes de dispositions à titre gratuit, qui peuvent être annulés, quoique l'interdiction du disposant n'ait pas été demandée, et que la preuve de sa démence ne résulte pas de l'acte de disposition.

ORGANISATION DE LA TUTELLE. — Lorsque la décision qui prononce l'interdiction est devenue définitive, le conseil de famille est réuni pour nommer un tuteur et un subrogé-tuteur à l'interdit.

Le mari est, *de droit*, le tuteur de sa femme interdite. La femme *peut* être nommée tutrice de son mari (C. civ., art. 506 et 507).

Le tuteur (à l'exception du conjoint, des ascendants et descendants) peut demander et doit obtenir son remplacement au bout de *dix ans*.

L'interdit est assimilé aux mineurs. Ses revenus doivent être essentiellement employés à adoucir son sort et à accélérer sa guérison. Si l'interdit a des enfants, leurs conventions matrimoniales sont réglées par un avis du conseil de famille soumis à l'homologation du tribunal.

CESSATION DE L'INTERDICTION. — L'interdiction cesse avec les causes qui l'ont déterminée, c'est-à-dire avec la démence de l'interdit. Toutefois, la *mainlevée* n'en est prononcée qu'après l'accomplissement des formalités prescrites pour parvenir à l'interdiction, et l'interdit ne peut reprendre l'exercice de ses droits qu'après le *jugement de mainlevée* (C. civ., art. 512).

II. INTERDICTION LÉGALE. — On appelle interdiction légale l'interdiction qui résulte de plein droit de certaines peines prononcées par les juridictions répressives. Elle prive le condamné de l'*exercice* de la plupart de ses droits civils, qui est confié à un tuteur — *V.* PEINES.

INTÉRÊT. — I. INTÉRÊT SIMPLE. — On prête de l'argent à quelqu'un qui vous donne en échange aussi longtemps qu'il garde la somme (ou *capital*) prêtée, un *intérêt* dont on fixe d'accord le *taux*, c'est-à-dire le nombre de francs pour 100 francs prêtés pendant 1 an. Le taux est dit de 3 p. 100, qu'on écrit 3% ou de 4 1/2 p. 100 qu'on écrit 4 1/2% par exemple, selon que 100 francs en 1 an rapportent 3 francs ou 4 fr. 50. L'année est comptée comme ayant soit 360 jours (12 mois de 30 jours), soit comme ayant 365 jours, les mois ayant leur vraie valeur. Le tableau 1 donne l'intérêt de 1 franc placé ou prêté pendant 1 jour pour divers taux. Exemple : On a prêté le 15 avril, une somme de 18 350 francs à 3 1/2 p. 100, on demande ce qu'on aura d'intérêt au 20 août, l'année étant de 365 jours. Du 15 avril au 20 août, il y a 158 jours ; multiplions 158, nombre de jours, par le capital 18 350, ce qui donne le produit 2 899 300 ; multiplions ce nombre par le coefficient 0, 000 095 890 qui se trouve au tableau, intérêt à 3 1/2 p. 100 de 1 franc pendant 1 jour, nous avons l'intérêt cherché 278 fr. 15.

TABLE DE L'INTÉRET DE 1 FR. PENDANT 1 JOUR

TAUX	Intérêts pour un jour — l'année étant comptée à 360 jours.	l'année étant comptée à 365 jours.
1/2 0/0	0 fr. 000 013 888	0 fr. 000 013 699
1	» » 027 777	» » 027 397
1 1/2	» » 041 665	» » 041 096
2	» » 055 555	» » 054 795
2 1/2	» » 069 443	» » 068 493
3	» » 083 333	» 082 192
3 1/2	» » 097 221	» » 095 890
4	» » 111 111	» » 109 589
4 1/2	» » 124 999	» » 123 288
5	» » 138 888	» » 136 986
5 1/2	» » 152 777	» » 150 685
6	» » 166 667	» » 164 384
7	» » 194 444	» » 191 781

II. INTÉRÊT COMPOSÉ. — Si on ne retire pas son intérêt pendant 1 an, cet intérêt s'ajoute au capital et rapporte à son tour : on a ainsi de l'argent placé à intérêt composé : Le calcul de l'intérêt composé est assez compliqué ; on trouve dans le tableau 2 la valeur de 1 franc placé à intérêts composés pendant un nombre d'années *n* écrit dans la première colonne à divers taux. *Exemple* : soit 18 350 francs placés à 3 1/2 p. 100 pendant 7 ans, quelle somme représenteront-ils au bout de ces 7 ans à intérêt composé ; on multiplie 18 350 par le coefficient, 1,272 qui marque dans le tableau la valeur de 1 franc au bout de 7 ans, le résultat est 23 346 fr. 30. On voit qu'à intérêt composé, les capitaux augmentent rapidement : à 3 1/2 p. 100 seulement un capital double en 20 ans.

VALEUR, A LA FIN DE *N* ANNÉES, DE 1 FRANC PLACÉ A INTÉRÊT COMPOSÉ

n	3	3 1/2	4	4 1/2	5
	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
1	1,030	1,035	1,040	1,045	1,050
2	1,060	1,071	1,081	1,092	1,102
3	1,092	1,108	1,124	1,141	1,157
4	1,125	1,147	1,169	1,192	1,215
5	1,159	1,187	1,216	1,246	1,276
6	1,194	1,229	1,265	1,302	1,340
7	1,229	1,272	1,315	1,360	1,407
8	1,266	1,316	1,368	1,422	1,477
9	1,304	1,362	1,423	1,486	1,551
10	1,343	1,410	1,480	1,525	1,62[illegible]
»	1,384	1,459	1,539	1,622	1,710
»	1,425	1,511	1,601	1,695	1,795
»	1,468	1,563	1,665	1,772	1,885
»	1,512	1,618	1,731	1,851	1,979
	fr.	fr.	fr.	fr.	fr
15	1,557	1,675	1,800	1,935	2,078
»	1,604	1,733	1,872	2,022	2,182
»	1,652	1,794	1,947	2,113	2,292
»	1,702	1,857	2,025	2,208	2,406
»	1,75[illegible]	1,922	2.106	2,307	2,526
20	1,806	1,989	2,191	2,411	2,653
»	1,860	2,059	2,278	2,520	2,785
»	1,916	2,131	2,369	2,633	2,925
»	1,973	2,206	2,464	2,752	3,071
»	2,032	2,283	2,563	2,876	3,225
25	2,093	2,363	2,665	3,005	3,386
»	2,156	2,445	2,772	3,140	3,555
»	2,221	2,531	2,883	3,282	3,733
»	2,287	2,620	2,998	3,429	3,920
»	2,356	2,711	3,118	3,584	4,116
30	2,427	2,806	3,243	3,745	4,321
»	2,500	2,905	3,373	3,913	4,538
»	2,575	3,006	3,508	4,089	4,764
»	2,652	3,111	3,648	4,274	5,003
»	2,731	3,220	3,794	4,466	5,253
35	2,813	3,333	3,946	4,667	5,516
»	2,898	3,450	4,103	4,877	5,791
»	2,985	3,571	4,268	5,096	6,081
»	3,074	3,696	4,438	5,326	6,385
»	3,167	3,825	4,616	5,565	6,704
40	3,262	3,959	4,801	5,816	7,039
»	3,359	4,097	4,993	6,078	7,391
»	3,460	4,241	5,192	6,351	7,761
»	3,564	4,389	5,400	6,637	8,149
»	3,671	4,543	5,616	6,936	8,557
45	3,781	4,702	5,841	7,248	8,985
»	3,895	4,866	6,074	7,574	9,434
»	4,011	5,037	6,317	7,915	9,905
»	4,132	5,213	6,570	8,271	10,401
»	4,256	5,396	6,833	8,643	10,921
50	4,383	5,584	7,106	9,032	11,467
»	4,515	5,780	7,390	9,439	12,040
»	4,650	5,982	7,686	9,863	12,642
»	4,790	6,192	7,994	10,307	13,274
»	4,934	6,408	8,313	10,771	13,938
55	5,082	6,633	8,646	11,256	14,635
»	5,234	6,865	8,992	11,762	15,367
»	5,391	7,105	9,351	12,292	16,135
»	5,553	7,354	9,725	12,845	16,942
»	5,720	7,611	10,115	13,423	17,789
60	5,891	7,878	10,519	14,027	18,679
»	6,068	8,153	10,940	14,658	19,613
»	6,250	8,439	11,378	15,318	20,593
»	6,437	8,734	11,833	16,007	21,623
»	6,631	9,040	12,306	16,727	22,704
65	6,829	9,356	12,798	17,480	23,839
»	7,034	9,684	13,310	18,267	25,031
»	7,245	10,023	13,843	19,089	26,283
»	7,463	10,373	14,396	19,948	27,597
»	7,687	10,737	14,972	20,846	28,977
70	7,917	11,112	15,571	21,784	30,426
»	8,155	11,501	16,194	22,764	31,947
»	8,400	11,904	16,842	23.788	33,545
»	8,652	12,320	17,515	24,859	35,222
»	8,911	12,752	18,216	25,977	36,983
75	9,178	13,198	18,945	27,146	38,832
»	9,454	13,660	19,703	28,368	40,774
»	9,737	14,138	20,491	29,645	42,813
»	10,030	14,633	21,310	30,979	44,953
»	10,330	15,145	22,163	32,373	47,201
80	10,640	15,675	23,049	33,830	49,561
»	10,960	16,224	23,971	35,352	52,039
»	11,288	16,792	24,930	36,943	54,641
»	11,627	17,379	25,927	38,605	57,373
»	11,976	17,988	26,965	40,343	60,242
85	12,335	18,617	28,043	42,158	63,254
»	12,705	19,269	29,165	44,055	66,417
»	13,086	19,943	30,331	46,038	69,737
»	13,479	20,641	31,545	48,109	73,224
»	13,883	21,364	32,807	50,274	76,886
90	14,300	22,112	34,119	52,537	80,730
»	14,729	22,886	35,484	54,901	84,766
»	15,171	23,687	36,903	57,371	89,005
»	15,626	24,516	38,379	59,953	93,455
»	16,095	25,374	39,914	62,651	98,128
95	16,578	26,262	41,511	65,470	103,034
»	17,075	27,181	43,171	68,416	108,186
»	17,587	28,132	44,898	71,495	113,595
»	18,115	29,117	46,694	74,713	119,275
»	18,658	30,136	48,562	78,075	125,239
100	19,218	31,191	50,504	81,588	131,501

Intérêts. — Dans certains cas, les intérêts courent, de plein droit, et en vertu de la loi (*V.* notamment : COMMUNAUTÉ, MANDAT, TUTELLE, VENTE).

Mais, en général, ils ne sont dus que s'ils ont été stipulés, ou si le débiteur a été *mis en demeure* de payer — *V.* ANATOCISME, ASSIGNATION, OBLIGATIONS, SOMMATION, etc..

INTÉRIEUR (MINISTÈRE DE L'). — ASSISTANCE PUBLIQUE. — Ce service, réorganisé par décret du 28 juillet 1906, est, dans chaque département, placé sous la direction d'un inspecteur, auquel sont adjoints des sous-inspecteurs et des commis d'inspection. Au sommet de la hiérarchie, se trouve, à Paris, une direction, celle de l'Assistance et de l'Hygiène publiques, qui fonctionne au ministère de l'Intérieur et dont le personnel appartient à l'administration centrale.

Le personnel des services départementaux se recrute au concours.

COMMIS D'INSPECTION. — Les 4/5 des emplois étant réservés aux anciens sous-officiers, le concours pour les emplois vacants appartenant au 5e disponible, est assez rare. Il est similaire à celui ouvert pour les emplois d'expéditionnaire à l'Administration centrale. Il est annoncé 3 mois à l'avance par une insertion au *Journal officiel*.

SOUS-INSPECTEURS. — Ils sont recrutés : 1° pour un quart des vacances au minimum parmi les commis d'inspection ayant au moins 3 ans d'exercice et inscrits au tableau d'avancement ; 2° parmi les agents de surveillance et de placement du service des enfants assistés, les directeurs d'écoles professionnelles départementales d'enfants assistés comprenant au moins 100 élèves ; 3° parmi les employés du ministère de l'Intérieur, les chefs et sous-chefs de bureau de préfecture, les secrétaires de sous-préfecture et les personnes ayant exercé les fonctions de maire dans une ville de plus de 5 000 habitants pendant 6 ans au moins.

Tous ces candidats doivent subir les épreuves d'un concours que rendent difficile moins les épreuves elles-mêmes que le grand nombre de candidats qui s'y présentent.

INSPECTEURS. — Les inspecteurs sont recrutés parmi les sous-inspecteurs inscrits au tableau d'avancement et comptant 6 ans de service dans leur grade ; ce laps de temps est réduit à 4 ans pour les sous-inspecteurs docteurs en médecine. Une moitié des emplois d'inspecteurs vacants

est réservée aux candidats de cette catégorie ; l'autre moitié est réservée aux candidats âgés de 30 ans au moins et de 40 ans au plus pouvant justifier d'un nombre d'années de services publics admis à compter pour la retraite, de façon que ceux-ci ajoutés aux années à accomplir jusqu'à 60 ans d'âge, dans les cadres de l'inspection, complètent les 30 années de services exigées par la loi sur les retraites civiles. Les candidats se trouvant dans ces conditions passent un examen. Sont admis à concourir : 1° Les sous-préfets, secrétaires généraux et conseillers de préfecture comptant au moins 6 ans de fonctions ; 2° Les personnes ayant exercé les fonctions de maire dans une ville de plus de 10 000 habitants pendant 6 ans au moins ; 3° Les docteurs en médecine exerçant depuis 6 ans au moins les fonctions de médecin des enfants assistés ou de la protection du premier âge et les pharmaciens faisant depuis 6 ans partie d'une commission sanitaire ou d'un conseil départemental d'hygiène ; 4° Les rédacteurs principaux du ministère de l'Intérieur et les chefs de division des préfectures ayant plus de 6 ans de services. Le concours pour les fonctions d'inspecteur et de sous-inspecteur est identique et les candidats n'ayant pas réussi au concours d'inspecteur peuvent, sur leur demande et s'ils ont été jugés suffisants, être pourvus d'une sous-inspection s'il en est de libres.

Les candidats de l'une et l'autre catégorie ne sont admis définitivement que lorsqu'ils ont passé, au ministère de l'Intérieur, un examen médical, à la suite duquel sont éliminés ceux qui ne sont pas reconnus aptes à remplir un service actif.

RETRAITE. — Ces fonctionnaires jouissent tous du bénéfice des pensions civiles ; ils subissent la retenue du 20e et ont droit à une pension de retraite à 60 ans d'âge et 30 ans de services.

FONCTIONS. — Les fonctions sont doubles. Elles comportent un travail de bureau assuré en général par les commis d'inspection et un travail actif consistant en tournées auprès des familles chargées d'assurer l'éducation et l'instruction des enfants assistés. Les agents de l'inspection reçoivent, quand ils sont en tournée, une indemnité journalière et des frais de transport.

INSPECTEURS GÉNÉRAUX DE L'ASSISTANCE PUBLIQUE. — Ces fonctionnaires, recrutés uniquement au choix parmi les anciens préfets, les hommes politiques, les hauts fonctionnaires du ministère de l'Intérieur, ont pour mission le contrôle des établissements de bienfaisance. Leur résidence est à Paris, au ministère de l'Intérieur.

Les emplois de l'inspection et de la sous-inspection peuvent être utilement signalés aux médecins et aux pharmaciens qui pourraient, au préalable, sacrifier gratuitement, pendant quelques années, une partie de leur temps au service de l'Assistance publique.

INTERPRÈTES MILITAIRES. — Se recrutent par voie de concours. Les conditions du concours sont déterminées par le Ministre de la Guerre. Les interprètes sont spécialement destinés à servir dans l'Afrique du Nord et dans tous les pays de langue arabe soumis à la domination de la France. Ils doivent prêter le serment suivant : « Je jure d'interpréter fidèlement les pièces ou discours que je serai chargé de traduire et d'en garder le secret. » Tous les 2 ans, les officiers interprètes de 1re, de 2e, de 3e cl. et les interprètes stagiaires subissent des examens révisionnels d'après un programme fixé. Les résultats de ces examens servent de base pour l'établissement des tableaux d'avancement.

INTERROGATOIRE SUR FAITS ET ARTICLES (*DROIT*). — En toutes matières et en tout état de cause, chaque partie peut demander que l'autre soit interrogée sur certains faits et circonstances concernant le procès pendant (C. Proc. civ., art. 324).

L'interrogatoire est ordonné par un jugement, rendu sur une requête contenant l'*articulation* des faits ; il y est procédé par le président ou par un juge qu'il désigne.

24 heures au moins avant l'interrogatoire, la requête et l'ordonnance rendue par le magistrat sont signifiées à la personne qui doit être interrogée, avec assignation par huissier commis (C. Proc. civ., art. 329).

Si, sur cette assignation, elle ne comparaît pas ou refuse de répondre, les faits articulés pourront être tenus pour avérés ; si, ayant fait défaut, elle se présente cependant *avant le jugement*, elle sera interrogée, mais supportera les frais du procès-verbal de défaut et de sa signification ; si, enfin, au jour fixé pour l'interrogatoire, elle justifie d'un *empêchement légitime*, le juge indiquera un autre jour pour l'interrogatoire, sans nouvelle assignation.

La partie assignée doit répondre *en personne*, sans pouvoir lire aucun projet de réponse par écrit et sans assistance de conseil, aux faits contenus en la requête et à ceux sur lesquels le juge peut l'interroger d'office ; ses réponses doivent être précises, pertinentes et ne contenir aucun terme calomnieux ou injurieux ; la partie qui a requis l'interrogatoire ne peut pas y assister.

L'interrogatoire est lu à la partie avant qu'elle y appose sa signature ; elle peut ajouter à ses premières déclarations.

Celle des parties qui veut faire l'usage de l'interrogatoire doit le faire signifier.

INTERVENTION (*DROIT*). — L'intervention est l'action par laquelle une personne qui n'était pas originairement dans un procès y est admise ou appelée, pour y faire valoir ses droits ou pour soutenir les prétentions d'une des parties en cause.

On distingue l'intervention *volontaire* et l'intervention *forcée*.

I. INTERVENTION VOLONTAIRE. — En 1re instance, toute personne qui justifie d'un *intérêt quelconque* dans un litige, a le droit d'y intervenir. EXEMPLES : le créancier dans la plupart des procès concernant son débiteur ; la caution ou le garant quand il s'agit d'un procès relatif aux droits qu'ils ont garantis ou cautionnés.

En *appel*, l'intervention n'est permise qu'à celui qui pourrait attaquer le jugement par la voie de la *tierce opposition* (*V.* ce mot).

On admet qu'elle peut être formée en tout état de cause ; toutefois, elle ne doit pas retarder le jugement de la cause principale quand celle-ci est en état d'être jugée. Pour ne pas s'exposer à la voir écarter, il y a donc intérêt à la former, si possible, avant que l'affaire principale ne soit en état.

II. INTERVENTION FORCÉE. — L'intervention forcée consiste soit à appeler dans un procès *actuellement pendant* un tiers qui a des intérêts identiques à ceux qui font l'objet du débat, soit à l'assigner pour entendre déclarer *commun avec lui* une décision judiciaire précédemment rendue.

En ce qui concerne la forme de l'intervention volontaire ou forcée, s'en remettre à un conseil compétent.

INTESTIN. — *V.* APPENDICITE, CHOLÉRA, COLIQUES, DIARRHÉE, ENTÉRITE et GASTRO-ENTÉRITE, FIÈVRE TYPHOÏDE, HERNIES.

CORPS ÉTRANGERS. — Petits (noyaux), ils sont anodins ; gros ou à bords durs et coupants ils sont très dangereux. En tous les cas, il faut les faire progresser en donnant des aliments très épais (riz, etc.) et des purgatifs. L'électricité est à essayer. Enfin, il faut consulter un médecin qui jugera de la nécessité d'ouvrir le ventre.

LAVAGE — *V.* LAVEMENTS, LAVAGE.

PERFORATION. — Se reconnaît à la brusque chute de température sans tendance à remonter, ainsi qu'à de l'hémorragie et de la péritonite — *V.* APPENDICITE.

CANCER. — On constate des douleurs, de la constipation alternée de débâcles, des selles noires marc de café (sang caillé), du gonflement, des nodosités au ventre, de l'anémie.

Évolution : Quand une complication (péritonite, perforation, etc.), n'emporte pas brutalement le malade, la mort survient généralement au bout d'un an. Seul un traitement chirurgical peut parfois le guérir, si le cancer est massif et bien placé.

TUBERCULOSE. — On constate des coliques, une diarrhée au long cours et abondante (10 selles par jour), selles glaireuses avec du sang, ventre mou et déprimé, une issue fatale doit s'envisager. Il faut calmer avec laudanum, bleu de méthylène, formulés par un médecin.

HÉMORRAGIE INTESTINALE ou *Melæna*. — Due soit à la tuberculose, au cancer, à l'appendicite, à l'obstruction ou à l'occlusion de l'intestin, à la fièvre typhoïde, au choléra, à la dysenterie, aux corps étrangers, aux entérites, à l'urémie, au diabète, aux intoxications et empoisonnements, aux affections du foie.

Il faut le repos au lit absolu, la diète absolue (lait glacé ou eau glacée), glace sur le ventre. Opium. Belladone. Appeler un médecin.

INVALIDES (INSTITUTION NATIONALE DES). — L'Établissement national des Invalides a pour but :

1° De donner asile aux grands mutilés de guerre incapables d'un travail lucratif ;

2° De recevoir à titre temporaire les mutilés qui, venus à Paris à la recherche d'un emploi, ou en instance d'appareillage, sont sans logement.

Les mutilés blessés de guerre, qui veulent être admis à titre permanent, doivent avoir au moins 80 p. 100 d'invalidité, ou être âgés d'au moins 60 ans.

Sur le montant total des sommes qui leur reviennent à titre de pension, deux tiers sont prélevés pour rembourser leurs frais d'hospitalisation, l'autre tiers est laissé à leur disposition.

Quant aux hébergés temporaires, ils doivent verser chaque jour : sous-officiers, 5 fr. 50 ; caporaux et soldats, 4 fr. 50.

Les demandes d'admission à l'Établissement des Invalides à titre permanent devront être adressées au ministère des Pensions, 37, rue de Bellechasse.

Ces demandes, qui devront être légalisées par le Maire, seront accompagnées des pièces suivantes : 1° état signalétique du militaire ; 2° rôle des contributions spécifiant que le demandeur ne figure pas au rôle de l'impôt général sur le revenu ; 3° extrait du casier judiciaire ; 4° certificat de bonne vie et mœurs ; 5° copie certifiée conforme du brevet ou du livret de pension ; 6° certificat constatant qu'aucune opposition n'est faite sur la pension ; 7° certificat du maire indiquant les charges de famille.

Les invalides portent un uniforme et relèvent des tribunaux militaires. Ils occupent la droite des troupes dans toutes les cérémonies militaires où ils assistent. Ils sont rayés des contrôles, soit sur leur demande répétée 3 fois à 10 jours d'intervalle, soit d'office après avis conforme d'un conseil de discipline.

INVENTAIRE (*DROIT*). — L'inventaire est l'état descriptif des biens, appartenant à une personne ou dépendant de sa succession, avec l'énumération de ses dettes et charges.

L'inventaire est, le plus souvent, précédé d'une apposition de scellés. Il peut être requis par ceux qui ont le droit de requérir la levée des scellés (*V.* SCELLÉS).

C'est aux notaires qu'il appartient exclusivement de dresser les inventaires, à l'exception toutefois des inventaires après faillite qui sont dressés par les syndics (*V.* FAILLITE).

La loi prescrit l'inventaire dans un certain nombre de cas, notamment en matière d'*absence d'usufruit*, de *succession bénéficiaire*, de *communauté conjugale* ; mais il peut y être procédé, et il est souvent utile de le faire, même dans les cas où la loi ne l'exige pas.

C'est surtout après décès qu'on recourt à la formalité de l'inventaire, afin d'établir la consistance de la succession de la personne décédée.

L'inventaire doit être fait en présence ou après appel des mêmes personnes que la levée des scellés (*V.* SCELLÉS). Si, lors de l'inventaire, il s'élève quelques difficultés ou contestations entre les intéressés, il y aura lieu de se pourvoir en référé devant le président du tribunal civil. — *V.* RÉFÉRÉ.

INVENTION. — *V.* BREVETS D'INVENTION et TRÉSOR.

INVIOLABILITÉ. — *V.* DOMICILE.

INVITATIONS (*SAV.-VIV.*). — Les invitations à un dîner ou à une soirée sont adressées une ou plusieurs semaines à l'avance, le délai variant suivant la solennité de la réunion. Elles se font soit par lettre à la première personne, soit par carte manuscrite à la troisième, soit par carton imprimé. Les premières sont les moins cérémonieuses. La réponse doit être du même type que l'invitation ; lettre pour lettre, carte manuscrite pour carte ou carton. Il est des invitations officielles auxquelles on peut ne pas répondre. Les invitations sont faites au nom des maîtres de la maison ou de la maîtresse de maison seule. Y prendre garde dans la réponse. Quand on a accepté une invitation, on est tenu de s'y rendre ; il y a cependant à distinguer : on peut sans explication (encore qu'il vaille mieux s'excuser) manquer à un bal ou à une soirée nombreuse, on peut s'excuser d'un mot à une soirée même restreinte. En revanche, on ne doit jamais, sauf cas de force majeure, se décommander d'un dîner.

FORMULES D'INVITATION, deux types de formules : 1° « *M. et Mme ... prient Mme ... de leur faire l'honneur de venir passer la soirée chez eux le ...* » au-dessous l'heure et indiquer l'occupation de la soirée : « *on dansera* » ou « *musique* ... On peut ajouter R. S. V. P. (Réponse s'il vous plaît) ; 2° « *Mme ... restera chez elle le ...* » avec même indications. — Les personnes qui ont des réceptions périodiques peuvent sur une seule carte inviter pour toutes ces réceptions. — *Réponse* : 1° Acceptation : « *M... remercie Madame ... de son aimable invitation pour le ... ; il aura l'honneur de s'y rendre* ». — 2° Refus : « *M. ... remercie Madame ... de son aimable invitation : il aura le regret de ne pouvoir s'y rendre, étant retenu ce jour-là par ...* » ; donner une excuse d'ailleurs arbitraire.

AUTRES SORTES D'INVITATION. — Pour les mariages, funérailles, bouts de l'an, on fait graver ou imprimer des formules ; ces invitations, à moins qu'elles ne méritent un mot de félicitation ou de condoléance, ne réclament en général d'autre réponse qu'une carte nue.

QUELQUES RÈGLES. — Un homme (ou une femme) invité dans une maison où il n'a pas encore été reçu, même en visite, doit, avant le jour pour lequel est l'invitation, déposer une carte cornée dans cette maison ; il suffit de remettre la carte au domestique ou au concierge sans demander à être reçu. — On peut inviter des personnes à des réunions qui ont lieu hors de chez soi : au restaurant, au théâtre. Si un homme veut recevoir une femme dans sa loge, il doit en principe lui en envoyer le coupon, ce qui revient à mettre la loge à sa disposition ; c'est à la femme de le prier d'y venir lui-même et de lui demander quelles autres personnes il désire y rencontrer.

IODE ET IODURES (*MÉD. PRAT.*). — Agissent sur la nutrition intime des tissus, les ganglions (*V.* ADÉNOPATHIE), les vaisseaux.

L'iode est employé en :

1° *Teinture d'iode* (iode, 10 gr. + alcool à 95°, 90 gr) : usage externe comme désinfectant ; usage interne II à VII gouttes aux repas matin et soir dans un peu de liquide.

2° *Solution iodo-iodurée* (iode, 0 gr. 20 ; iodure de potassium, 0 gr. 40 ; eau distillée, 150 gr.).

3° *Iode organique ou albuminé*, soit en spécialités pharmaceutiques, soit en un mélange de teinture d'iode dans du lait, qui réalise excellemment une préparation d'iode organique.

4° *Huile iodée* (huile de sésame ou Iodipine en Allemagne, huile d'œillettes 100 p. 40 d'iode en France), à prendre 5 à 10 gr. en injection sous la peau à 25 p. 100 ou par la bouche dans du café ou de la bière. Sous cette forme, l'iode se dégage lentement et se dépose dans la graisse de l'organisme ;

5° *Iodo-tannin* : médication de choix pour enfants scrofuleux, sous formes classiques du Codex de *sirop iodo-tannique*, dont 20 gr. ont 0 gr. 04 d'iode ; de sirop *iodo-tannique phosphaté* dont 20 gr. ont 0 gr. 04 d'iode et 0 gr. 40 de phosphate de chaux.

IODURES ALCALINS.

1° Iodure de potassium (pour 100 : 76 d'iode et 24 de potassium). Utile dans l'asthme, l'artério-sclérose, l'hypertension artérielle, l'actinomycose et la syphilis ;

2° Iodure de sodium (comme le précédent, mais moins toxique pour le cœur).

Doses : la médication, toujours par la bouche, doit être prolongée avec une semaine de repos par mois. Les iodures se prennent dans l'eau ou le lait ou en potions avec de l'eau, à la dose de 0 gr. 50 à 1 ou 2 gr. par 24 h. ;

3° Iodure de fer tonique contre le lymphatisme et la scrofule : 0 gr. 10 à 1 gr., enfants 0 gr. 05 à 0 gr. 25 selon l'âge ; *sirop d'iodure de fer* contient 0 gr. 10 de sel pour 20 gr.

L'iode s'associe bien à l'arsenic.

IPÉCA (*MÉD. PRAT.*). — Racine d'ipécacuanha dont le principe actif est l'émétine. Effet vomitif, tonique, expectorant, antidysentérique, antihémorragique (estomac, poumons).

Doses : Infusé 2 p. 100 ; extrait alcoolique, 0 gr. 10 à 0 gr. 30 ; pastilles à 0 gr. 01 (2 à 10 par jour) ; poudre, 0 gr. 50 à 2 gr. (vomitif). Pour enfants : 0 gr. 10 par an. Sirop d'ipéca, 10 à 50 gr. (20 gr. contiennent 0 gr. 20 d'extrait) ; sirop de Desessartz, 20 à 60 gr.

Exemples : Vomitif pour enfants : sirop d'ipéca, 30 gr. ; poudre d'ipéca, 0 gr. 30, à prendre par cuillerées à café de 5 en 5 min. jusqu'à effet vomitif. Vomitif pour adultes : poudre d'ipéca, 1 gr. 50 ; sirop d'ipéca, 50 gr. à prendre en deux ou trois fois à 1/4 d'heure d'intervalle ; boire un peu d'eau tiède aux dernières nausées. Potion expectorante : sirop d'ipéca, 20 gr. ; sirop polygala 30 gr. ; eau de tilleul, 120 gr., à prendre par cuillerées à soupe. Potion contre hémorragies du poumon : poudre d'ipéca, 2 à 3 gr. ; julep gommeux, 60 gr. ; sirop de morphine, 40 gr. une cuillerée à soupe par demi-heure.

IRIS. — La racine d'iris (*iris de Florence*) sert à parfumer le linge ; son parfum rappelle celui de la violette. Faire sécher la racine récoltée en été et la suspendre au sec enfilée en colliers. Macérée dans l'eau-de-vie, elle donne au vin une odeur de violette. Quelques personnes mâchent de la racine d'iris pour corriger l'odeur de leur haleine.

IRRIGATION (*LÉGISL.*). — I. *Procédés naturels (eaux pluviales et sources, cours d'eau).* || II. *Canaux d'irrigation.*

I. PROCÉDÉS NATURELS. — 1. Le propriétaire d'un fonds peut librement disposer de l'*eau de pluie* ou de l'*eau de source* coulant sur son terrain || 2. En principe, les riverains des *cours d'eau non navigables ni flottables* ont le droit exclusif de s'en servir pour l'irrigation de leurs propriétés, sauf acquisition exceptionnelle de ce même privilège par des non-riverains, dans le cas de prescription (jouissance pendant 30 ans avec ouvrages apparents), ou de destination du père de famille (si l'héritage actuellement divisé était originairement réuni dans les mêmes mains et si, lors de sa division, il existait des rigoles d'irrigation dans toute son étendue).

Toute contestation entre propriétaires utilisant des eaux non navigables est de la compétence des tribunaux civils, qui seuls ont à fixer les droits de chacun. L'autorité administrative se borne à réglementer, dans l'intérêt général, l'usage des droits individuels. Les règlements concernant à cet égard la police des cours d'eau non navigables sont pris par décret rendu en Conseil d'État (dispositions relatives à un cours d'eau) ou par arrêté préfectoral (prescriptions générales applicables au département, à une section de cours d'eau, prescriptions spéciales aux ouvrages d'une prise d'eau). Les infractions à ces règlements sont passibles d'une amende de 1 à 5 fr. (*V.* MAJORATION), et, en cas de récidive d'un emprisonnement de 3 jours au plus (C. pén., art. 471 et 474). *V.* aussi COURS D'EAU NON NAVIGABLES. || 3. Lorsqu'il s'agit au contraire de *cours d'eau navigables et flottables*, les particuliers désirant les utiliser pour l'irrigation de leurs propriétés ne peuvent prétendre qu'à une concession précaire et toujours révocable. L'autorisation est accordée par arrêté préfectoral s'il s'agit de prises d'eau s'effectuant au moyen de machines et ne pouvant, en raison du volume d'eau, altérer sensiblement le régime de la rivière, par décret dans le cas contraire.

La concession est précédée d'une enquête préalable. Les concessions de cette nature sont soumises à une redevance, fixée au 1/10e de l'augmentation brute du revenu due à l'emploi des eaux utilisées, déduction faite de l'intérêt des dépenses de premier établissement des ouvrages (barrages...), et du prix annuel d'entretien de ces ouvrages. || Les propriétaires ayant le droit de disposer en dehors de leur fonds des eaux qu'ils possèdent (eau de source, eau de pluie), peuvent obtenir de les faire conduire à un autre fonds, ayant besoin d'arrosage, en passant par les terrains d'autrui. Adresser la demande au tribunal de 1re instance qui

pourra l'accorder ou la refuser. Le passage ne pourra être obtenu qu'à la charge d'une juste et préalable indemnité, antérieure à tout travail, basée sur la valeur du terrain occupé, et sur le préjudice qui en résulte pour le propriétaire assujetti ; cette indemnité est fixée par les parties à l'amiable ou, à défaut d'entente, par un expert nommé par le tribunal. Sont exemptés de cette servitude les maisons, cours, jardins, parcs et enclos attenant aux habitations. Un propriétaire riverain d'un cours d'eau non navigable peut obtenir, dans les mêmes conditions et à la charge d'une indemnité préalable, le droit d'appuyer son barrage de prise d'eau sur le fonds du riverain opposé ; ce dernier a, en pareil cas, la faculté de réclamer l'usage commun du barrage, en contribuant pour moitié aux frais qu'il nécessite.

II. CANAUX D'IRRIGATION. — Des canaux peuvent en outre être exécutés, dans le but de permettre l'irrigation des terres. A cette fin, l'administration autorisera l'établissement de la prise d'eau dans un cours d'eau navigable ou non. S'adresser en toute hypothèse au préfet, chargé de l'enquête préalable. Si la prise et la conduite d'eau ne nécessitent aucune expropriation de terrain, un décret en Conseil d'État déclarant d'utilité publique la dérivation suffira. Dans le cas contraire, une loi ou un décret devra également déclarer d'utilité publique la construction du canal, selon que celui-ci aura plus ou moins de 20 km. || Quelques canaux d'irrigation ont été exécutés par l'État, les départements ou les communes. Mais la plupart du temps, ils sont établis par des Associations syndicales de propriétaires, ou, lorsque leur tracé intéresse un grand nombre de communes, par des Compagnies concessionnaires : la concession est accordée, selon l'importance des canaux, par une loi ou un décret qui déclare d'utilité publique les travaux ; à l'acte de concession sont annexés la convention et le cahier des charges, autorisant la compagnie à percevoir sur les usagers des redevances dont le montant est fixé ; l'État consent en outre à la compagnie une subvention ou une garantie d'intérêt. — *V.* SERVITUDES.

ISRAÉLITE (*CULTE*.) — CIRCONCISION. — Commandement capital. Tout enfant israélite mâle doit être circoncis le huitième jour après sa naissance (plus tard, s'il y a empêchement : maladie, débilité, etc.). La circoncision se fait dans la journée. || C'est le père de l'enfant qui, en principe, satisfait à ce devoir. Mais, en pratique, l'opération est confiée à un chirurgien (*le Mohel*), qui se trouve être quelquefois médecin. || La cérémonie a lieu soit à la synagogue, soit à la maison. || Le chirurgien, prenant l'enfant des mains de la personne qui le lui présente, le confie au parrain (Sandack) qui le tiendra dans ses bras pendant l'opération.

Il est d'usage de faire au *Mohel* une offrande, ou un cadeau. || Aucune pièce à produire. || Le samedi de la semaine où l'enfant est né, le père se rend à la synagogue et là, quand l'enfant est une fille, on lui donne le nom.

INITIATION RELIGIEUSE. — Filles et garçons font, entre l'âge de 10 et celui de 13 ans, leur initiation religieuse. || Au préalable, les enfants doivent être inscrits à Paris, au Secrétariat général, 17, rue Saint-Georges, chez le Grand Rabbin, les rabbins et rabbins adjoints ; en province : chez le rabbin dont la localité dépend au point de vue religieux. || Un examen est imposé aux enfants qui veulent être admis à l'Initiation ; il porte :

Pour les garçons : 1° sur lecture de l'hébreu ; 2° traduction du Pentateuque ; 3° récitation des prières usuelles avec traduction ; 4° précis d'instruction religieuse ; 5° histoire sainte ; 6° notions élémentaires de l'histoire post-biblique ;

Pour les filles : 1° sur lecture de l'hébreu ; 2° traduction des principales prières ; 3° précis d'instruction religieuse ; 4° histoire sainte ; 5° notions élémentaires de l'histoire post-biblique. || Les garçons qui ont célébré leur *majorité religieuse* (*V.* ci-dessous) peuvent faire leur initiation sans passer de nouvel examen. || La cérémonie a lieu à la synagogue, le jeudi qui suit la fête des Semaines (Pentecôte juive), mai-juin. || Les filles doivent être habillées de blanc.

MAJORITÉ RELIGIEUSE (*Bar-Mitsvah*). — A l'âge de 13 ans révolus, les enfants israélites du sexe masculin « font » leur majorité religieuse, acte après lequel ils sont tenus à satisfaire à toutes les obligations du culte israélite. || L'enfant candidat à la majorité religieuse doit être circoncis. || Au moins 3 mois avant la célébration de la Bar-Mitsvah on doit présenter et faire inscrire l'enfant au Secrétariat général, à Paris, 17, rue Saint-Georges, en province chez le rabbin. || Huit jours avant le samedi fixé pour l'accomplissement de la cérémonie à la synagogue, l'enfant doit passer un examen en présence d'une commission rabbinique. L'examen porte : 1° sur la lecture du passage (Paraschah) du Pentateuque, qui est récité publiquement et en hébreu à la synagogue par l'enfant Bar-Mitsvah ; 2° sur la traduction de morceaux choisis du Pentateuque ou des principales prières du Rituel ; 3° sur l'histoire sainte et les faits les plus importants de l'histoire post-biblique ; 4° sur les principes de la religion juive, contenus dans les précis d'histoire et d'instruction religieuse. || Les enfants qui satisfont aux exigences de ce programme reçoivent un bulletin constatant qu'ils sont admis à célébrer leur majorité religieuse. Ce bulletin doit être envoyé aussitôt au Secrétariat général. Ceux qui répondent d'une manière insuffisante peuvent être ajournés à trois mois ou même à six mois. || Les enfants qui sont munis d'un certificat d'*initiation religieuse* ont seulement à subir l'examen qui porte sur la *Paraschah*. || Il est d'usage de faire une fête de famille, à l'occasion de la *Bar-Mitsvah*. || Les proches parents offrent des cadeaux à l'enfant.

FIANÇAILLES. — N'ont pas de valeur religieuse, mais sont consacrées par l'usage. || Les fiançailles se font à la maison de la fiancée généralement. || La présence du rabbin ou d'un ministre officiant n'est pas indispensable. || Le rabbin, ou quelqu'un de l'assistance, dit quelques mots pour la circonstance. || On casse une assiette en souvenir de la destruction du Temple de Jérusalem. || Le jour des fiançailles, le fiancé donne à la fiancée la bague de fiançailles et ils échangent le premier baiser. || On fait au rabbin une offrande volontaire.

MARIAGE. — C'est un devoir religieux pour l'Israélite que de fonder une famille. || Un mariage ne peut être consacré par la religion juive que si les deux futurs conjoints sont également israélites. || L'usage veut et la religion commande que, un ou plusieurs jours avant la cérémonie, la fiancée se rende au *Mikwé*, accompagnée de sa mère et d'autres femmes de la famille : c'est l'oblation rituelle. Les mariages entre cousins, même germains, sont permis, ainsi que les mariages entre oncle et nièce et entre les enfants qu'un veuf et une veuve avaient déjà en se mariant. || Mais sont défendus les mariages entre tante et neveu.

La cérémonie a lieu à la synagogue. || La fiancée est conduite à l'autel par son père, à défaut de celui-ci, par le frère aîné ou par quelque autre parent du sexe masculin ; le fiancé est conduit par sa mère. || Suit le cortège des parents des deux familles et du service d'honneur. || La bénédiction nuptiale est donnée, en principe, par le père du fiancé ou de la fiancée. En pratique, c'est le rabbin qui bénit le mariage. || Les deux fiancés sont introduits sous un dais (chuppah) qui représente la chambre nuptiale, et là le rabbin (ou le père) commence par prononcer les quelques bénédictions d'usage sur le vin ; les fiancés boivent, dans la même coupe, un peu du vin ainsi consacré. || Et, accomplissant l'échange des alliances, le fiancé met l'anneau nuptial au doigt de la fiancée. || Le rabbin lit le contrat de mariage, qui aura été fait et signé par les deux conjoints, en présence de deux témoins israélites. (Ceux-ci apposeront également leurs signatures, en hébreu, au bas du contrat.) || A ce moment, le rabbin prononce parfois une allocution. || Le ministre officiant chante ensuite les « Sept bénédictions ». || Pendant un intermède musical, interrompant la cérémonie religieuse, une quête est faite par le service d'honneur. || Avant la fin de la cérémonie, on casse un verre. || Les félicitations ont lieu à la sacristie. || Les déclarations de mariages doivent être faites d'abord chez le rabbin attaché à la synagogue où doit être célébré le mariage. A Paris, se rendre ensuite au Secrétariat général, 17, rue Saint-Georges, où on échange la feuille remise par le rabbin contre un récépissé de déclaration. || Il est un certain nombre de jours de l'année où l'on ne peut célébrer le mariage sans autorisation spéciale : il faut s'en informer auprès du rabbin. || D'une façon générale, les mariages ne peuvent jamais avoir lieu les vendredis, samedis, ni les jours de fête. || Aucun mariage n'est célébré avant midi et demi. || Les taxes de mariage sont [illegible]s suivant un certain nombre de classes : s'informer au Secrétariat général. || Les personnes ne faisant pas partie de l'*Association cultuelle* paient 10 p. 100 en plus sur le tarif habituel.

Lévirat (*Iboum*). — La religion juive veut que si un homme marié meurt sans laisser d'enfant, son frère — s'il en a — épouse la veuve. || En France, cette pratique est tombée en désuétude. || Mais on se soumet toujours à la *chalitza* (déchaussement). Si la veuve ou le *lévire* (le frère du mari défunt) refuse de satisfaire à la loi du *Lévirat*, il faut qu'ils accomplissent la pratique du « déchaussement » : la « chalitza ». || La cérémonie ne peut avoir lieu qu'en présence d'un tribunal rabbinique, où la veuve déclarera que *le « lévire » ne veut pas l'épouser*. C'est le seul motif dont peut tenir compte le tribunal. A Paris, ce tribunal siège 44, rue de la Victoire, deux fois par semaine, le lundi et le jeudi. || C'est seulement après la pratique de la *chalitza* que la veuve a le droit de se remarier.

D'une façon générale, la veuve doit attendre, pour se remarier, que trois mois se soient écoulés depuis la mort du mari. || Le rabbin ne bénit pas le mariage si ce temps ne s'est pas écoulé.

DIVORCE. — Le divorce est permis et même consacré par la religion juive. || Mais le *divorce civil* ne porte aucun préjudice au mariage religieux et les époux sont considérés toujours comme unis aussi longtemps qu'ils n'ont pas passé devant le Tribunal rabbinique où le mari doit délivrer à la femme l' « acte du divorce » (le *ghett*). || Le mari seul a le droit de répudier la femme ; la femme ne peut pas demander le divorce. || Par la vertu du *ghett* (l'acte de divorce), la femme entre en possession du douaire que lui conférait l'acte de mariage (la ketoubah). La cérémonie du divorce se passe en présence de deux témoins. || Le Tribunal rabbinique siège deux fois par semaine : le lundi et le jeudi, 44, rue de la Victoire.

DÉCÈS (Prescriptions rituelles juives). — Aussitôt après la constatation du décès, on vide tous les récipients contenant de l'eau, et on couvre les glaces. || Un des assistants (autant que possible un des proches parents) ferme les yeux du trépassé, et on allume une veilleuse dans la chambre mortuaire. || Il est d'usage, pour donner au mort un suprême témoignage de respect et d'affection, de ne pas le laisser seul jusqu'au moment de l'enterrement. Il est veillé le jour comme la nuit par deux personnes israélites de son sexe, choisies en dehors des parents.

ENTERREMENT. — En principe, l'enterrement doit se faire 24 heures après le décès. || Aujourd'hui, en France, on attend deux ou trois jours. || La crémation est défendue par la religion juive. || L'office d'enterrement peut être fait par toute personne israélite. — En France c'est le rabbin qui en est chargé. || Avant le départ du corps de la maison mortuaire, a lieu la cérémonie de la *demande de pardon* : les proches parents implorent le pardon du mort pour les torts qu'ils ont pu lui faire éprouver ou les chagrins qu'ils ont pu lui causer. || Comme signe visible de leur deuil, les proches parents (enfants, parents, frères et sœurs) font une déchirure à leurs vêtements (du côté gauche pour les parents et du côté droit pour leurs enfants et les frères et sœurs).

Il est d'usage que les femmes n'accompagnent pas le cercueil au cimetière. || Par contre, la loi judaïque considère comme un devoir pour tout israélite de se mêler au cortège funèbre et de suivre le cercueil, ne fût-ce que la distance de quelques pas. || Au cimetière, après la récitation par le rabbin de quelques prières, on prononce l'oraison funèbre ou les discours et, quand le rabbin a fini le service, on introduit le corps dans la tombe. || Le plus proche parent (fils aîné, père, frère, sœur) commence alors par jeter sur le cercueil, dans la tombe, quelques pelletées de terre, et tous les assistants, à tour de rôle, accomplissent le même rite. || Après quoi les proches parents du mort vont se ranger à une certaine distance de la tombe pour y recevoir les condoléances des assistants.

PURIFICATION. — Avant la mise en cercueil, on fait la purification du mort. || Cet acte, dont tous les détails sont réglés par l'usage, est accompli, d'ordinaire, par des personnes qui en ont l'habitude.

Après la purification, on fait la toilette du mort. || Ce sont également des personnes spécialement désignées qui accomplissent cette opération. || On ne peut mettre au mort des vêtements ordinaires, mais on le revêt d'un linceul de lin blanc. || La religion juive défend qu'on pare le mort de bijoux, vêtements riches, etc., et le linceul ne doit pas être en lin trop précieux.

DEUIL. — On garde le deuil : des parents (père et mère), pendant un an (même durée pour les beaux-parents) ; des grands-parents, pendant six mois ; de l'époux ou de l'épouse, pendant un an ; des enfants, pendant six mois ; des frères et sœurs, pendant six mois (même durée pour les beaux-frères et belles-sœurs) ; de l'oncle ou de la tante, pendant trois mois ; des cousins germains, pendant six semaines ; des cousins issus de germains, pendant trois semaines. || Le deuil commence aussitôt après le retour du cimetière. || Durant sept jours, on se tient assis par terre et déchaussé (Schiwah). || On ne sort pas de la maison, sauf le vendredi soir et samedi matin, pour se rendre à la synagogue. La religion juive veut que les personnes en deuil récitent aux offices journaliers (soir et matin), et en présence d'au moins *neuf* personnes, la prière dite « kadisch », et cela pendant onze mois pour père et mère, quatre semaines pour époux, épouse, enfant, frère ou sœur. || Les personnes en deuil empêchées de s'acquitter de ce devoir, peuvent faire dire le « kadisch » par une autre personne se rendant à la synagogue régulièrement. || Les sept premiers jours du deuil, on organise à la maison d'une des personnes en deuil un office auquel doivent prendre part au moins dix personnes. || La *schiwah* (première semaine de deuil) finit le septième jour de deuil après l'office du matin. || Pendant les trente jours qui suivent l'enterrement, les hommes en deuil ne rasent pas leur barbe et ne font pas couper leurs cheveux. || C'est un devoir pour tout Israélite de visiter les personnes en deuil, la première semaine du deuil. || L'anniversaire correspond à la date du décès. Il commence la veille au soir. || On se rend à la synagogue, le jour de l'anniversaire, tous les ans (date hébraïque).

ALIMENTS (Lois alimentaires juives). — Les Israélites doivent manger la viande de bêtes égorgées selon le rite par le *Schocheth* (*V.* ABATAGE : *Abatage israélite*). || Certains animaux sont défendus : le cheval, l'âne, le mulet, le porc, le lapin, etc. ; d'une manière générale, tout animal qui ne remplit pas ces deux conditions : être ruminant et avoir le sabot fendu. || Le gibier est prohibé. || En fait d'oiseaux, on ne peut manger que la chair de poulet, canard, oie, dinde, pigeon, qui ont été, bien entendu, égorgés par le schocheth. || Ne sont permis que les poissons qui ont des arêtes ; sont défendus tous les autres animaux aquatiques : homard, écrevisses, huîtres, moules, de même que les limaçons, etc. || La viande doit, avant d'être préparée, rester pendant une heure dans de l'eau salée, *afin qu'elle perde le plus de son sang*. || Il est défendu de cuire la viande dans du beurre ou du lait ou tout produit lacté. || Il est d'usage d'avoir une vaisselle spéciale pour les mets préparés avec de la viande, et une autre pour les mets lactés. || De même, on ne mange pas, au même repas, des mets lactés et des mets préparés avec de la viande. || Pendant les huit jours de la fête de Pâque, il est défendu de manger du pain levé (on ne mange que le pain azyme : *matzoth*) et tout aliment dont la préparation peut produire une fermentation. || Aussi emploie-t-on, pendant Pâque, une autre vaisselle que pendant le reste de l'année.

FÊTES (religion juive). — L'année juive se compose de douze ou de *treize* mois, et cela parce que c'est une année lunaire. || Les noms des mois sont : *Tischri, Cheschevan, Kislev, Teveth, Schevath, Adar* (et *Veadar* quand l'année a 13 mois), *Nissan, Yiar, Sivan, Tamouz, Ab, Eloul.*

Les fêtes juives commencent toujours la veille au soir de la date à laquelle elles sont fixées. || Le premier jour de chaque mois (quelquefois les deux premiers jours) est une demi-fête (*Rosch-Hodesch*). || Le premier et le second jour du mois de Tischri (début de l'automne) tombe la fête de *Rosch-Haschanah* (Jour de l'An). Grande fête ; on ne travaille pas. || Le 10 du mois de Tischri c'est la fête de *Kippour* (Grand Pardon), le plus grand jeûne et la plus importante solennité de l'année religieuse juive. Tout travail est interrompu. || Le 15 du mois de Tischri tombe la fête des *Tentes* (*Souccoth*), qui dure *huit* jours. — Pendant cette fête on prend tous les repas sous une tente, dont le toit, couvert de verdure, doit laisser apercevoir le ciel. On se rend au Temple avec le *lular* (feuilles de palmier et de myrthe) et le *etrog* (fruit de cédrat). Les deux premiers jours et le dernier, on ne doit pas travailler. || Le lendemain de *Souccoth*, c'est la fête de *Simchat-Torah*, jour de réjouissances en honneur de la loi. On ne travaille pas. || Le 25 du mois de Kissler, tombe la fête de *Hanoncah* (fête des Macchabées), qui dure huit jours. On allume à la maison les lumières de Hanoncah : deux lumières le premier jour et on ajoute chaque jour une lumière. Le travail est permis. || Le 14 du mois d'Adar tombe la fête de *Pourim* (fête des Sorts), qui rappelle l'histoire d'Esther : Réjouissances en famille et travail permis. || Vers le début du printemps, le 15 du mois de Nissan, tombe la fête de Pâque, qui dure huit jours. Le premier et le deuxième soir (en comptant toujours à partir de la veille), on récite, à la maison, avant le repas, la légende (Hagadah) de la sortie d'Egypte et on pratique les rites qui rappellent l'esclavage d'Egypte : on mange des pains azymes, des herbes amères, etc. Durant les huit jours de la fête on ne mange pas de pain levé, mais uniquement des pains azymes. Les deux premiers et les deux derniers jours, le travail est défendu. || Le 6 du mois de Sivan, 49 jours après le deuxième jour de Pâque, se place la fête des *Semaines* (Schavuoth). Elle dure deux jours. Le travail est défendu. || Le 9 du mois d'Ab, au milieu de l'été, tombe un grand jeûne (Tischa-beav) ; c'est le jour où fut détruit le Temple de Jérusalem. || Le *Sabbat* est par excellence un jour de fête. Tout travail est défendu. || Pour toutes les fêtes juives, il y a office solennel dans les synagogues.

OFFICES (religion juive). — Tous les jours, soir et matin, on célèbre un office dans les synagogues. || L'Israélite qui assiste aux offices du matin s'enveloppe du *Taleth* et pose au bras gauche et sur le front les *Tephilin*. Celui qui est en deuil s'enveloppe d'un Taleth même aux offices du soir. || Les lundi, jeudi, samedi matin et le samedi après-midi on donne lecture d'un passage du Pentateuque ; samedi matin on lit également un passage des Prophètes. || Ces lectures sont censées être faites par des fidèles qui sont « appelés » à l'autel. || L' « appelé » fait habituellement une offrande pour le Temple ou autre institution religieuse.

ISSUES (*BOUCHERIE*). — L'industrie ne laisse plus rien perdre de ce qu'on appelait le cinquième quartier. Les suifs de l'intestin et des rognures se transforment, mélangés avec 40 p. 100 de lait, en margarines rivalisant avec le beurre, en bougies stéariques et en huiles pour la parfumerie. Les os du crâne donnent du phosphore, les autres sont utilisés, ainsi que les cornes, dans la tabletterie. Les détritus et le sang vont aux engrais. Une partie de l'intestin sert pour les salaisons. La boyauderie, les cuirs, les peaux vont à la tannerie et à la mégisserie. Les poils servent à faire de la bourre. Les huiles de pieds de bœuf et de pieds de mouton sont très appréciées dans l'industrie.

IVOIRE. — Préférer l'ivoire vert qui est d'un grain plus serré et qui devient ensuite d'un beau blanc mat, jaunissant beaucoup moins que l'ivoire blanc ordinaire.

Les objets en ivoire se nettoient avec de la pierre ponce très fine délayée dans de l'eau : ils ne retrouvent jamais leur première teinte. On peut aussi, pour les très petits objets, les

blanchir en les exposant à la vapeur de soufre et en les essuyant après. Pour écrire sur l'ivoire, faire une solution de gomme arabique claire avec de l'eau et quelques grammes de curcuma en poudre ; faire dissoudre dans cette solution 0 gr. 5 de nitrate d'argent qui lui donne la couleur noire ; forcer la dose de nitrate si le noir n'est pas assez intense.

Ivoires (Collection d'). — Ce sont surtout de petits objets tels que coffrets, râpes à tabac, crosses, cors, peignes liturgiques, crucifix, etc.

Une série spéciale doit être réservée aux *diptyques*, ensemble de deux tablettes, sculptées et historiées, réunies par des charnières, avec ou sans ornements sur les faces extérieures. Les sculptures sont parfois remplacées par de simples inscriptions. Parmi ces diptyques, il faut mettre ceux dits *consulaires*, que les consuls romains envoyaient à l'empereur et à leurs amis le jour de leur installation (*V.* une liste dans Molinier, *Histoire générale des arts appliqués à l'industrie*, tome I, *Ivoires*, p. 17 et aussi Cahier et Martin, *Nouveaux mélanges d'archéologie*). A part également il faut mettre les *triptyques byzantins* à trois volets se refermant, dont un, celui du centre porte la scène principale, crucifixion, adoration, etc., ou scène historique. (Une liste dans Molinier, *op. cit.*, p. 109). Il faut en rapprocher les *reliquaires*, de formes diverses et parfois polychromes, en général gothiques de caractères et ressemblant à des monuments en réduction (consulter *Gazette archéologique*, 1887, p. 247). Des diptyques — ou souvent classés comme tels — sont en réalité des couvertures de reliures, à l'époque byzantine : l'absence de charnières, le manque de sculptures à la face interne, permettent en général de les classer parmi les ornements du livre. Enfin, parmi les objets, citons les figures, statuettes, lustres, surtout de nombreuses *Vierges* assises ou debout et portant l'Enfant Jésus. Elles sont, sauf rares exceptions, d'inspiration gothique et imitées de peintures ou de statues plus grandes ; des traces d'or ou de couleur les rehaussent parfois.

CONSULTER, outre Molinier : Westwood, *A descriptive catalogue of the ivories in the South Kensington Museum*. J. Wauters, *La sculpture en ivoire et les ivoiriers flamands*, 1898.

En France, l'ivoire a été travaillé surtout à Dieppe. Le musée de cette ville possède de beaux spécimens. A CONSULTER : A. Milet, *Ivoires et ivoiriers de Dieppe*, 1906.

L'ivoire de Guinée est le plus estimé : il est plus fin de grain, plus compact que celui de l'Inde et du Siam. D'abord jaune, il devient ensuite d'un beau blanc.

Les objets en marqueterie incrustée d'ivoire, spéciaux surtout à la Chine et au Japon, rentrent dans ces collections mais à part et comme série accessoire. Cf. à ce sujet W. Maigne et Robichon, *Nouveau manuel du marqueteur, du tabletier et de l'ivoirier*, 1880.

IVRAIE. — L'*ivraie annuelle* ou *zizanie* croît en abondance dans les champs ensemencés de céréales ; sa graine mûrit en même temps que les graines de celles-ci et elle peut occasionner des accidents ou tout au moins des troubles dans la santé : elle provoque, chez l'homme comme chez les animaux, des engourdissements et des vomissements. Combattre cette sorte d'empoisonnement par de l'émétique.

Pour se débarrasser de l'ivraie, cesser la culture des céréales dans les endroits infestés et la remplacer par la culture de plantes sarclées ou de prairies artificielles.

L'*ivraie vivace* (ray-grass) est au contraire une plante excellente qui constitue un excellent fourrage et sert à faire les pelouses les plus verdoyantes.

IVRESSE (*DROIT*). — Ceux qui sont trouvés en état d'*ivresse, manifeste* dans un lieu *public* sont passibles d'une contravention (amende de 1 à 5 fr. *V.* MAJORATION). en cas de récidive la peine est un emprisonnement de *trois jours* au plus, prononcé par le tribunal de simple police.

En cas de *nouvelle récidive* dans les douze mois qui ont suivi la deuxième condamnation, l'inculpé est traduit devant le tribunal correctionnel, et puni d'un emprisonnement de 6 jours à un mois et d'une amende de 16 à 300 fr. (*V.* MAJORATION).

Celui qui, ayant été condamné en police correctionnelle pour ivresse depuis moins d'un an, s'est de nouveau rendu coupable du même délit, est condamné au *maximum* des peines ci-dessus, qui peuvent même être élevées jusqu'à 2 mois d'emprisonnement et 600 fr. d'amende (*V.* MAJORATION). Il encourt, en outre, certaines déchéances (Loi du 23 janvier 1873 art. 3).

Les cafetiers, cabaretiers et autres débitants, qui ont donné à boire à des gens manifestement ivres ou qui les ont reçus dans leurs établissements, sont passibles d'une amende de 1 à 5 fr. (*V.* MAJORATION.)

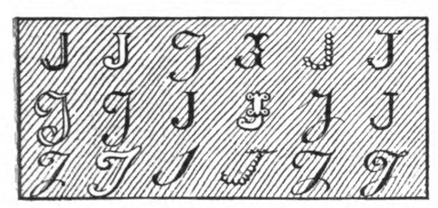
En cas de récidive, ils encourent les mêmes peines et déchéances que celles édictées contre les ivrognes (*V.* ci-dessus). Après deux condamnations correctionnelles, le tribunal peut, en outre, ordonner la fermeture de l'établissement pendant un *mois au plus*, ou interdire seulement au débitant la faculté de livrer des boissons à consommer sur place (Art. 6 de la loi précitée).

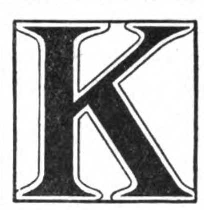
Quiconque a fait boire jusqu'à l'ivresse un mineur âgé de moins de 16 ans accomplis, est puni d'un emprisonnement de 6 jours à un mois et d'une amende de 16 à 300 fr. (*V.* MAJORATION). En cas de récidive, les cabaretiers ou autres débitants de boissons encourent des aggravations de peine et certaines déchéances (*V.* art. 7 de la loi du 23 janvier 1873).

Toute personne trouvée en état d'ivresse dans un lieu public peut être conduite, à ses frais, au poste de police le plus voisin pour y être retenue jusqu'à ce qu'elle ait recouvré la raison.

Le texte de la loi sur l'ivresse doit, à peine de contravention, être affiché dans la salle principale de tous cabarets, cafés et autres débits de boissons. — *V.* ALCOOLISME.







JABORANDI (*MÉD. PRAT.*). — Feuilles et tige dont le principe actif, pilocarpine (très toxique), est doué de la propriété de faire suer et saliver.

JACQUET (LE). — Le jeu de jacquet est une simplification du tric-trac, autrefois très répandu, mais qui, fort difficile, a été presque complètement abandonné et n'a guère conservé d'adeptes que parmi les officiers de marine.

Le jacquet, par contre, se joue un peu partout. C'est un jeu à deux joueurs. Tout le matériel nécessaire au jeu : 2 cornets, 2 dés et 30 dames (15 noires et 15 blanches) est contenu dans une boîte spéciale dont la partie extérieure développée représente généralement un échiquier et qui, une fois ouverte, forme avec sa partie intérieure une sorte de table divisée en 2 grands casiers entourés, chacun de tous côtés, d'un rebord de 5 à 6 cm. de hauteur. La boîte ouverte, placée à plat sur une surface quelconque entre les deux joueurs, est généralement garnie en son fond d'un tapis vert en feutre, en drap ou en linoléum, sur lequel sont dessinées 24 flèches en forme de triangle très allongé, les unes noires, les autres blanches. Chacun des joueurs a devant soi, réparties entre les deux casiers, 12 flèches, 6 noires et 6 blanches, placées alternativement côte à côte.

Rien de plus facile au surplus que de constituer un jacquet de fortune ; il suffit pour cela de copier notre figure sur une feuille de carton épais et d'environ 50 cm. de long par 40 cm. de large. Les jetons ou dames pourront être empruntés à un jeu de dames ordinaires ou même faits simplement de carton épais blanc et noir.

OBJET DU JEU. — Appelons les joueurs B et N. B pose ses quinze dames blanches sur la flèche noire 1 (*V.* fig.) placée à la gauche de N ; N pose ses quinze dames noires sur la flèche noire 13 placée à la gauche de B. Le but de B est d'amener successivement toutes ses dames dans la case n° 2 placée à sa droite ; le but de N d'amener les siennes dans la case n° 4 placée également à sa droite. Une fois ce résultat obtenu, B et N continueront à jouer pour dégager respectivement leurs dames et les réunir toutes, B les siennes sur la flèche 13, N les siennes sur la flèche 1. Le premier des deux joueurs qui a réussi à opérer ce dégagement a gagné la partie.

Règles du jeu. — 1° Les joueurs jouent à tour de rôle. Au début de la partie, chacun des joueurs jette un dé, celui qui amène le point le plus fort commence.

2° On joue à l'aide de deux dés que chacun des adversaires jette à tour de rôle. Les deux points amenés indiquent le nombre de flèches à franchir. Les doublets (1 et 1, 2 et 2, 3 et 3, etc.) comptent double, ainsi 5 et 5 feront avancer, soit une dame de 4 fois 5 flèches, soit 2 dames l'une de 5 flèches par exemple, l'autre de 3 fois 5 flèches, soit encore trois dames, l'une de 2 fois 5 flèches et les deux autres chacune de 5 flèches, etc.

3° On peut, à son gré, faire bénéficier des points obtenus, soit une, soit deux dames. Obtient-on aux dés 5 + 4 par exemple, on pourra faire avancer la même dame de 5 flèches d'abord, puis de 4, ou bien deux dames, l'une de 5 et l'autre de 4 flèches.

4° On compte les points, en partant de la flèche qui suit immédiatement celle où l'on prend la dame qu'on veut déplacer : on compte un point par flèche franchie, qu'elle soit libre ou occupée par soi-même ou l'adversaire. On ne peut, bien entendu, s'arrêter sur une flèche occupée par une ou plusieurs dames de l'adversaire.

5° On n'additionne jamais les points amenés par les deux dés, on dit 5 et 4 et on compte effectivement 5 (ou 4), ensuite 4 (ou 5), mais on ne dit ni ne compte 9 (5 + 4) d'un seul coup. Cette remarque est importante ; il pourrait se produire en effet (en partant de 1 par exemple, que les flèches 5 (pour le point 4) et 6 (pour le point 5) fussent occupées par une dame de l'adversaire et que par contre la flèche 10 (correspondant à 4 + 5) fût libre ; dans ce cas cependant la dame qui devrait partir de 1 serait immobilisée et le point serait perdu par le joueur, à moins naturellement qu'il n'eût autre part des dames à faire mouvoir.

6° Au début de la partie, une seule dame peut être mise en mouvement par chacun des deux adversaires, et cela jusqu'à ce que la dame en question ait été amenée dans le casier d'arrivée, casier 2 pour B, casier 4 pour N. Dès qu'un des deux adversaires a amené sa dame-courrier au casier d'arrivée, il peut à sa guise, remuer une ou deux dames et même 3 ou 4 s'il obtient des doublets. Exceptionnellement on place la dame-courrier *en pointe* de la flèche qu'elle occupe tant qu'elle n'a pas atteint le casier d'arrivée, où elle prendra place *à la base* de la flèche occupée ; ce que feront dès lors toutes les dames qui seront mises en mouvement.

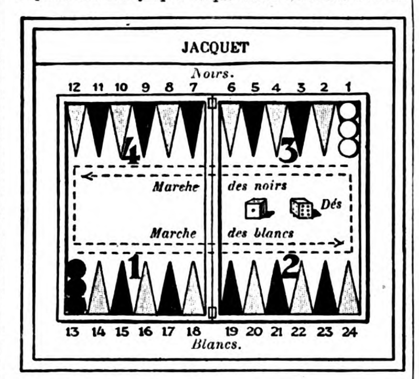
7° Il peut arriver qu'au cours de la partie, 6 flèches, placées côte à côte, soient occupées par des dames appartenant au même joueur ; dans ce cas, l'autre joueur se verra dans l'impossibilité de franchir l'obstacle et ses dames s'accumuleront devant celui-ci jusqu'au moment où un passage leur sera ouvert. C'est ce qu'on appelle le bouchage. Le bouchage est ou non autorisé, c'est une simple question de convention. Souvent il n'est autorisé que sous certaines conditions ; en principe le bouchage n'est possible par l'un des adversaires dans sa case de départ (case 3 pour B, case 1 pour N), que si sa dame-courrier occupe la dernière flèche du casier d'arrivée (flèche 24 pour B, flèche 12 pour N).

8° Quand, par une circonstance quelconque (bouchage, flèches occupées par l'adversaire, etc.), un des joueurs ne peut utiliser les points que lui donnent les dés, son tour passe et il en sera ainsi jusqu'au moment où l'aspect du jeu se modifiera et lui permettra de profiter de ses points.

LA PARTIE. — Des explications ci-dessus, on peut déduire que la partie comprend 3 phases : 1° une dame seule est en mouvement dans chaque camp ; 2° cette dame une fois rentrée, la partie proprement dite commence, tout au moins pour celui des joueurs dont la dame est en place dans la case d'arrivée ; le jeu alors consiste pour lui à amener toutes ses dames et le plus rapidement possible dans la case d'arrivée ; 3° toutes les dames étant placées dans la case d'arrivée, il s'agit de les dégager et de les replacer toutes sur la flèche de départ.

EXEMPLE. — Nous donnons à titre d'exemple et pour que la marche des dames soit bien comprise, un commencement et une fin de partie.

B ayant obtenu le plus fort point, commence et joue. Les dés qu'il jette lui donnent 5 et 6 : prenant une dame sur la flèche 1, il compte 5 à partir de la flèche 2, s'arrête à la pointe de la flèche 6 et repart en comptant 6 à partir de la flèche n° 6 ; la dame vient s'arrêter à l'extrémité de la flèche n° 12. ‖ N jouant à son tour obtient double 5 ; c'est, au début, le point le plus favorable qu'on puisse tirer. Sa dame passant par les flèches 18, 23 et 4, viendra se poser à la base de la flèche 9. Désormais N entre dans la 2e phase du jeu. ‖ B joue : il tire double as 1 + 1 ; il ne peut mouvoir sa dame qui placée en 12, trouve obstruée la flèche 13 ; ‖ N obtient 2 et 3 ; il peut, à son gré, placer une dame à la flèche 15 et une autre à la flèche 16 ou bien une seule à la flèche 18. ‖ B joue à son tour et tire 6 et 5 ; passant par la flèche 18, sa dame-courrier viendra prendre place à la base de la flèche 23, et la partie continue jusqu'à ce que toutes les dames d'un des deux ou des deux adversaires soient placées sur le casier d'arrivée (2e pour B ; 4e pour N). Pour la fin de la partie, ne nous occupons maintenant que d'un seul des joueurs, B par exemple, qui a pu faire rentrer toutes ses dames sur le casier 2 où elles s'échelonnent de la flèche 19 à la flèche 24 ; N ayant joué, B prend les dés, les jette et tire 6 et 3 ; la flèche 19 correspond à 6 ; B en retire une dame qu'il place sur la flèche 13 ; il retire ensuite une dame de la flèche 22 qui correspond à 3 et place cette dame en 13 ; N joue à son tour, puis B qui tire 4 et 3 ; il retire une dame de 21 correspondant à 4, mais n'en peut retirer de 22 qui est sans occupant ; il joue alors les 3 en partant de 19 ou si 19 est inoccupée, de 20, et ainsi de suite, de façon à accumuler toutes ses dames sur 24 qui correspond à 1. Enfin, dernière observation, le bénéfice obtenu par les hauts points des dés se reporte sur les flèches d'un ordre inférieur quand toutes les flèches supérieures ou égales aux points obtenus sont inoccupées. Ainsi, B obtient 6 et 5, et il n'a de dames ni en 6 ni en 5, il retirera deux dames de 4 ou une de 4, s'il n'y en a qu'une, et une de 3. Dès que B a replacé toutes ses dames sur la flèche 13, il a gagné la partie. Il va de soi qu'ayant joué cette 1re partie avec les dames blanches par exemple, il jouera la 2e avec les noires, à moins que le jacquet ne soit retourné ou que les joueurs ne se déplacent.



IALAP (*MÉD. PRAT.*). — Racine à effet purgatif par irritation et contraction intestinale.

JAMBES (*MÉD. PRAT.*). — FRACTURES DU CORPS DES DEUX OS. — Ce sont les plus fréquentes. Elles sont dues soit à une violence directe (coup, chute), soit à une action à distance (fracture indirecte).

ON CONSTATE les signes habituels des *fractures*. *V.* ce mot. La guérison survient entre 30 et 40 jours.

IL FAUT relever le blessé prudemment, en lui évitant tout choc et mouvement de jambe ; appeler le médecin qui réduira la fracture et posera l'appareil qu'il faut, soit à attelles, soit à gouttière plâtrée, soit à marche (Reclus).

FRACTURES DE L'EXTRÉMITÉ INFÉRIEURE DES DEUX OS au-dessus des chevilles.

ON CONSTATE l'avant-pied raccourci, le talon en saillie postérieure exagérée, la pointe du pied abaissée, le diamètre d'avant-arrière de la région augmenté.

Elle PEUT ÊTRE CONFONDUE avec la luxation du pied en arrière, mais, en cas de fracture, les chevilles accompagnent le pied dans son déplacement.

L'évolution est assombrie par le voisinage de la jointure du cou-de-pied menacée d'ankylose.

IL FAUT un médecin qui posera un appareil plâtré pour 5 ou 6 semaines.

FRACTURES DES DEUX CHEVILLES OU DE DUPUYTREN. — C'est une forme grave donnant lieu à trois fragments osseux.

Elle est due à un mouvement forcé du pied en dehors avec ou sans torsion.

ON CONSTATE, outre les signes habituels généraux, une déviation caractéristique, à savoir : dos du pied raccourci, pointe abaissée, talon allongé et relevé, le pied est comme luxé en dehors et en arrière ; à 7 ou 8 cm. au-dessus de la cheville externe se voit une dépression en coup de hache surmontée de la saillie du fragment supérieur.

IL FAUT appeler un médecin qui posera un appareil de Dupuytren.

JAMBON, JAMBONNEAU. — *V.* PORC.

JAPON (COLLECTION DE CURIOSITÉS DU). — Nous n'envisagerons que trois groupes d'objets : céramique, laques et estampes.

CÉRAMIQUE. A distinguer de celle de Chine (*V.* CHINE). Trois genres principaux :

1° *Faïence* (Awata yaki, Satouma, Awagi yaki), décor de figures, fleurs, oiseaux, semis d'or et d'argent sur fond blanc finement craquelé ;

2° *Grès cérame* (Banko yaki), avec ou sans glaçures : outre les tasses et théières, ce sont surtout des statuettes, des figures grotesques et vases brun violacé à dessins blancs ;

3° *La porcelaine* (Arita, Seto, Kirgonitzu yaki), qui ressemble à celle de Chine, mais en diffère par le décor, moins symétrique, et de couleur plus éclatante.

LAQUES. — Elles sont de plusieurs sortes. Makiye, ou laques d'or ; Hira-Makiye, à fonds unis et polis ; Taka-Makiye, d'or ciselé en relief ; Nashiji, avec saupoudrage d'or de différentes tonalités ; Mura-Nashiji, saupoudrage d'or irrégulier, formant des nuages ; Hirame-ji, à pavage d'or, par parcelle ; Okihirame, à pavage plus gros ; Ro-iro, laque noire polie ; Shu-Ji, laque rouge ; Tsuishu, rouge sculpté imitant les laques de Pékin ; Tame, laqué brun.

Les objets qui forment des séries sont trop nombreux pour être énumérés. Citons au moins les boîtes écritoires, dites Suzuri Bako ; les boîtes à médecine ou Inro ; les boîtes pour parfums ou Kobako ; celles pour garder le thé ou Natsume ; les boîtes pour lettres ou Fumibako ; celles pour gâteaux ou Kwashi-ki ; les écrans, plateaux, coupes, paravents ; les peignes ou Kushi et les épingles de chevelures ou Kanzashi.

ESTAMPES. — L'estampe japonaise a été le développement de l'illustration des livres. Aussi les collections comprennent-elles à la fois et des livres et albums illustrés et des estampes isolées. Comme en Chine, on se contente d'effets décoratifs sur un seul plan : il n'y a pas de profondeur, l'usage exclusif du pinceau fait que peinture et calligraphie ne font qu'un et le graveur qui reproduit une planche indique les traits du pinceau avec une exactitude incroyable. De là une difficulté à différencier l'original de la gravure. De plus, il n'y a que des gravures sur bois (toujours du bois de cerisier), même dans les planches en plusieurs couleurs. A la convention des contours et aux teintes plates, se joint la balance des « sombres » et des « clairs ». Le sentiment de la nature est très vif, les traits de la figure sont immobiles. Très rarement des hachures. Enfin l'impression est faite à la main ou au frottoir et le papier a des tons inimitables.

On distingue trois formes : le *Kakemono*, qui est le format classique de ces pays, consiste en de longues bandes suspendues verticalement et entourées de riches brocarts ; le *Makimono*, formé de longs rouleaux étendus horizontalement : c'est le format favori de la belle période de l'art japonais. Le *Surimono*, carré, que les amis s'envoient comme souhaits de bonne année ; le tirage en est luxueux : or, argent, gaufrures et plusieurs couleurs.

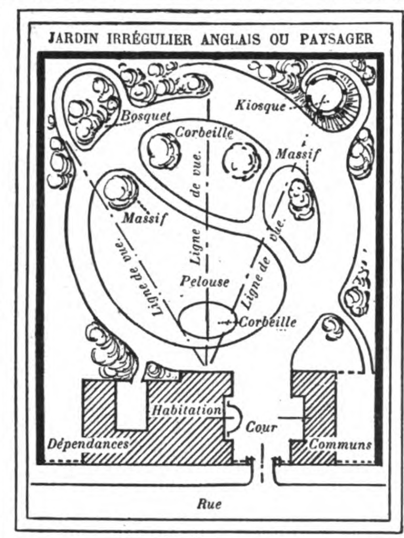
Les livres sont à couverture molle et leur format se rapproche de l'in-octavo et de l'in-quarto ; les feuilles en sont coupées à la taille du livre et pliées une seule fois ; elles ne portent d'impression que sur un seul côté et sont cousues ensemble, avec la pliure en dehors ; les livres s'ouvrent de gauche à droite ; la dernière ligne selon notre mode est la première au Japon. Les feuillets sont numérotés sur le pli qui unit les deux pages, de là une cause d'erreur, puisqu'un numéro peut se rapporter à deux pages différentes se suivant. Lorsque l'ouvrage est composé de plusieurs volumes ; chacun des volumes est marqué à l'aide de caractères et chiffres japonais ordinaires.

Les anciennes épreuves sont reconnaissables aux teintes des couleurs : le rouge est violacé ou brique ; le jaune est ocre clair, et cela permet de dater à coup sûr puisque l'ocre rouge n'a été introduit que très tard, de même que le vert-foncé et les couleurs intermédiaires, gris, brun mat et vert olive ; le noir est surtout employé jusqu'aux temps modernes. Les épreuves à deux et trois tons de Hokusaï sont des fac-similés de dessins ; les gravures en couleurs (Nishikiye) aiment rendre les dessins des étoffes, les détails lointains de paysages, etc., par des gaufrages en creux et en relief. Enfin, pour dater, le style de la coiffure est une aide précieuse.

A CONSULTER : Gonse, *L'art japonais*, (1843) ; H. Focillon, *Hokusaï*, (1914) ; W. de Seidlitz, *Les estampes japonaises*, trad. par A. Lemoine, illustré, (1911), et les collections de la Bibliothèque nationale, département des estampes. Voir *Catalogue descriptif*, par Théodore Duret, 1900.

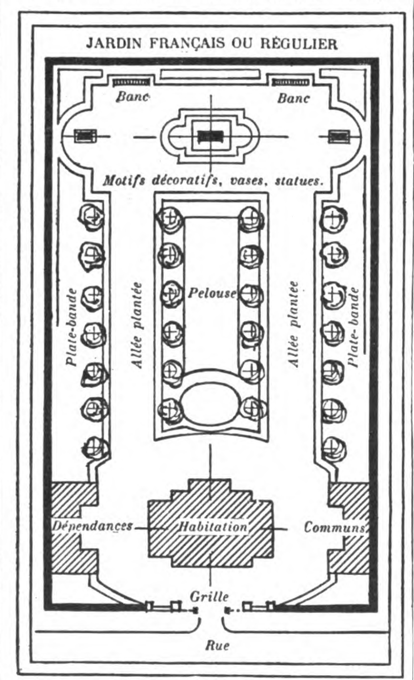
JARDIN D'AGRÉMENT. — I. *Jardin anglais.* — II. *Jardin français.* — III. *Jardin paysager.* — IV. *Jardin alpin.*

I. JARDIN ANGLAIS. — Le jardin anglais, aux allées sinueuses, aux massifs d'arbres entrecoupés de tapis de verdure, de pièces d'eau, etc., où l'on profite des accidents du terrain, non pour forcer la nature, mais pour embellir, nécessite une propriété d'assez vaste étendue. Avant tout essai de dispositif, orienter le terrain et en dresser un relevé exact, puis établir le plan. Tout jardin de ce style comporte comme centre une pelouse plus ou moins vallonnée. Etablir les vallonnements dans le sens des perspectives. Sur la pelouse, disséminer des corbeilles, des groupes de plantes variées, en visant à l'harmonie et à la sobriété. Les corbeilles seront



d'un accès facile, ce qui permettra d'en renouveler la décoration et de les entretenir. Dans les parties vallonnées, planter des arbres, arbustes, plantes décoratives et ornementales, toujours avec mesure et sobriété. Autour des pelouses, des allées bien tracées et soigneusement entretenues. Accéder par des plates-bandes sinueuses garnies de plantes fleuries plantées d'arbustes, à la limite du jardin dissimulée derrière de grands arbres ou quelques bosquets touffus. Ce plan type peut être modifié à l'infini. Pour de très grands jardins, avoir recours aux conseils d'un spécialiste.

II. JARDIN FRANÇAIS OU JARDIN A LA FRANÇAISE. — Plus simple, moins coûteux, plus aisé à établir et nécessitant moins d'espace que le précédent. Une pelouse gazonnée sert de centre ; à l'entour, des plates-bandes rectilignes, d'ornementation simple ; y grouper avec goût :



végétaux, arbres, arbustes ou plantes à fleurs. Les corbeilles, n'ayant pas de formes régulières, sont constituées par groupes épars sur les gazons. Rechercher la sobriété et dégager les alentours de l'habitation.

III. JARDIN PAYSAGER. — L'harmonie et la beauté d'un jardin paysager ne dépendent généralement pas de la rareté des espèces végétales. Si le parc est bien dessiné, ses éléments bien groupés, ses plantations judicieusement distribuées, arbres et arbustes vous donneront des effets inattendus, merveilleux. Appliquez donc tous vos soins à la composition du plan et à la bonne exécution des premiers travaux. En règle générale, pour constituer un fond en verdure, sur lequel les fleurs pourront se bien détacher, massez autour de l'habitation des arbustes toujours verts, alors que dans les parties éloignées, afin qu'ils s'harmonisent avec les lointains, vous planterez des arbustes aux formes plus légères. Cette combinaison aura en outre pour effet d'éviter une monotonie toujours à craindre, en provoquant des plantations d'arbres groupés ou isolés, à silhouettes accentuées et à feuillages variés. Doivent être utilisés, en vue d'obtenir des effets pittoresques, tous les accidents de terrain, afin qu'au moyen d'un système d'allées et de sentiers peu visibles, mais calculés, vous puissiez mettre en relief les jolis points à visiter. Que chemins creux, ravins, ponts rustiques conduisent à des pièces d'eau surplombées de rochers en falaises, abritant une grotte suffisamment accidentée et garnie de fougères à l'intérieur comme à l'extérieur. A l'extrémité d'une pergola garnie de rosiers grimpants, plantez une sorte de roseraie. Soignez surtout la décoration florale. Les combinaisons en sont multiples. Pour vos corbeilles de fleurs, adoptez la forme ovale ou elliptique, c'est la plus commode. Ne dédaignez pas le genre mosaïculture qui a toujours ses partisans. Quant aux parterres encadrés dans des plates-bandes continues ou interrompues, variez-en la forme. Sur le choix des plantes, leur durée, leur floraison, consultez les catalogues spéciaux qui vous donneront tous renseignements utiles. — En règle générale, pour créer un jardin paysager, ayez une connaissance parfaite du terrain à utiliser. Pour cela, faites-en un relevé exact, déterminez avec exactitude tous les accidents du terrain, les diverses natures des terres, les arbres principaux dont vous disposez, les cotes de nivellement. Puis repérez avec soin les vues existantes, celles partant de l'endroit où sera l'habitation, celles des différentes parties pittoresques de la propriété, celles à établir, afin d'en tenir compte dans les arrangements et de pouvoir les encadrer de la manière la plus favorable ; on en tirera le plus bel effet paysager possible. Un point très important qu'il ne faut négliger sur aucun plan, c'est le service des eaux ; évidemment ceci, en tant qu'utilitaire au point de vue des arrosages, ne concourt en rien à l'ornementation du jardin, mais sans lui rien ne serait. Aussi faut-il savoir prévoir, dans le plan d'ensemble, les postes principaux afin que par eux les arrosages soient facilités.

IV. JARDIN ALPIN. — La culture des plantes de montagne et le goût des voyages ont amené les grands amateurs de jardins à vouloir produire chez eux quelque chose de la merveilleuse végétation montagnarde. De ce désir est né le jardin alpin. Avant tout, le jardin alpin ne doit pas être une collection des raretés végétales de nos hautes régions ; bien au contraire, il doit plutôt être comme l'image de cette nature sauvage où l'on trouve aussi bien le pré fleuri qu'une floraison d'un éclat incomparable. Constituez tout d'abord un fond planté d'arbres et d'arbustes à feuillages sombres dans le fond, et clairs sur le devant. Au pied de ces massifs, mettez plantes vivaces de tailles bien assorties et aux fleurs brillantes. Puis, disséminées sur des rochers apparents, sur des pelouses, et toujours bien en vue, des espèces menues bien fleuries. Disposez les rocailles aux quatre expositions, créez des scènes variées, cherchez d'heureux contrastes, choisissez bien vos plantes. Ne cherchez pas à imiter trop fidèlement, et empruntez à la flore étrangère comme à la flore indigène. Masquez les murailles, créez l'illusion, provoquez les surprises : que rochers, grottes, ponts et cascades soient établis avec art. Variez à l'infini les bords d'un ruisseau, que vos pelouses invitent au calme et au repos, qu'aux pieds de vos rochers la fougère entremêlée de lierre témoigne d'une culture sauvage et naturelle. Suivant vos goûts et vos souvenirs, composez votre jardin et le charmant fouillis de plantes entremêlées produira bien souvent des effets pittoresques sur lesquels vous n'aviez pas compté. Tous les 2 ou 3 ans, procédez à un remaniement partiel, renouvelez la terre épuisée et rapportez terre de bruyère, argile, terreau et mousse, suivant les espèces à fortifier ou à renouveler. Modérez la végétation des plantes trop encombrantes, divisez les touffes trop fortes, enlevez les tiges mortes.

JARDIN D'ENFANTS. — Les écoles de petits enfants portaient autrefois le nom d'asiles, remplacé aujourd'hui par celui d'*écoles maternelles*. Les écoles maternelles sont en réalité des jardins d'enfants, où les petits arrivent dès l'âge de 2 ans et où ils restent jusqu'à 6 ans.

Le nom de Kindergarten a été donné par Frœbel, pédagogue allemand, à l'institution qu'il avait créée vers 1840 à Blankenburg.

Frœbel comparait l'enfant à une plante et l'école était pour lui le jardin où elle devait, disait-il, se développer, s'épanouir comme la fleur, d'après les lois de la nature et la volonté de Dieu.

Les institutrices étaient les *jardinières* de l'enfance.

Les moyens pédagogiques de Frœbel consistent en des jeux, des mouvements gymnastiques et des chants.

Il met dans les mains de l'enfant un matériel appelé *dons*, consistant en balles, cubes, solides, lattes, bâtonnets, anneaux, mosaïques, boîtes de pliage, découpage, tressage, tissage et broderies, modelages, constructions avec bâtonnets, petits meubles.

Un gros volume contient tous les procédés concernant l'emploi des *dons*, mais, dit l'encyclopédie, « les disciples de ce célèbre pédagogue ont adopté les dons Frœbel sans se préoccuper du sens allégorique qu'il y attachait. » Le *matériel* Frœbel est employé encore en partie dans nos écoles maternelles.

JARDIN FRUITIER ET VERGER. — I. *Création et entretien.* — II. *L'arbre fruitier.* — III. *Taille des diverses espèces fruitières.* — IV. *Multiplication.*

I. CRÉATION ET ENTRETIEN. — SOL : CHOIX, DÉFONCEMENT, AMENDEMENTS ET ENGRAIS. — Le sol destiné à recevoir une plantation fruitière doit contenir, environ par moitié, de l'argile et du sable, ainsi qu'un peu de calcaire si nécessaire aux arbres à fruits à noyau. Une situation élevée, sans trop de pente, est aussi indispensable. Enfin lorsqu'il s'agit d'une entreprise commerciale, il convient qu'une gare de chemin de fer se trouve à courte distance pour assurer le transport de la récolte.

Le plus ordinairement, et avant tout, le sol doit être soigneusement défoncé. Cette opération consiste à le fouiller, le remuer, l'amender et même l'engraisser jusqu'à une profondeur telle qu'aucune racine des arbres ne puisse jamais l'atteindre soit, selon les sujets, entre 0m.60 à 1m.20. Le défoncement doit aussi avoir lieu à l'avance, par exemple en juillet au plus tard, afin que le sol se trouve bien tassé lors de la plantation.

Pour amender un sol sec, lui ajouter de l'argile ; s'il est argileux c'est du sable qu'il lui faut. On l'engraisse non seulement avec du fumier, mais encore à l'aide des engrais chimiques indiqués ci-après. Pour obtenir le mélange parfait si nécessaire, profiter du moment de l'exécution du défoncement ; constituer ainsi une *fumure fondamentale* dont les effets se font sentir pendant longtemps. Toutefois, il convient de restituer au sol, chaque année, les quantités enlevées par la végétation précédente. Les produits et les quantités nécessaires sont indiqués dans les deux tableaux suivants :

TABLEAU N° 1.

Provision fondamentale par mètre cube de terre remuée.

ESPÈCES fruitières.	FUMIER pour une durée indéterminée.	CHAUX VIVE en poudre ou carbonate p. 15 ans	ACIDE phosphor. scories de déphos. à 15 p. 100 p. 10 ans.	POTASSE : chlorure ou sulfate à 50 p. 100 p. 4 ans.
		grammes.	grammes.	grammes
Abricotier..	1/10 de m. c.	925	360	312
Cerisier...	—	525	400	320
Pêcher....	—	500	450	264
Poirier ..	—	650	430	100
Pommier ..	—	950	480	116
Prunier...	—	1 500	470	104
Vigne.....	—	375	210	160
Autres esp.	—	660	375	125

TABLEAU N° 2.

Quantités à restituer annuellement par mètre cube de terre occupée par les racines.

ESPÈCES fruitières.	CHAUX VIVE en poudre, incuits ou carbonate.	ACIDE phosphorique superphos. de chaux 15 p. 100.	POTASSE : chlorure ou sulfate à 50 p. 100.	AZOTE : nitrate de soude à 15 p. 100
	grammes.	grammes.	grammes.	grammes.
Abricotier..	37	36	78	187
Cerisier....	21	40	80	203
Pêcher.....	20	45	66	165
Poirier	26	43	25	59
Pommier...	38	48	29	61
Prunier....	60	47	26	67
Vigne......	15	21	40	67
Autres esp.	26	38	31	62

Le *fumier* est frais ou chaud. Le *frais* est celui provenant des vaches ou des porcs, préférable pour le sol sec auquel il donne du corps ; par fumier *chaud* on entend celui de cheval ou de mouton, plutôt destiné aux sols froids qu'il réchauffe. On ne peut guère employer le fumier que lors du défoncement car, à son contact, les racines sont tuées.

La *chaux* incuite ou délitée par l'humidité est introduite dans le sol, lors du défoncement, ou simplement déposée à sa surface chaque année en novembre ou décembre.

L'*acide phosphorique* est contenu : 1° dans les scories de déphosphoration. L'assimilation complète au sol demandant assez de temps, il est indispensable d'incorporer l'engrais au sol lors du défoncement ; 2° dans le superphosphate de chaux. Ici le produit agit plus rapidement et, pour cette raison, il doit être employé annuellement et déposé à la surface du sol en fin d'automne.

La *potasse*, contenue dans le sulfate de potasse et dans le chlorure de potassium, s'emploie comme le superphosphate de chaux.

Enfin, l'*azote* est fourni par du nitrate de soude à déposer à la surface du sol, chaque année, à la veille du départ de la sève. (*V.* SOL ET ENGRAIS).

Modifications à apporter aux doses d'engrais d'après les indications de la végétation et de la fructification. — On peut se dispenser de l'analyse du sol par les observations suivantes :

Si les arbres ne poussent pas assez. — Les quantités de potasse et d'azote sont trop faibles ; il faut les augmenter.

Si les arbres poussent trop. — La dose d'azote, surtout, est trop forte ; elle doit être diminuée.

Si la production en fruits est insuffisante. — Rechercher d'abord si l'infertilité ne provient pas de la nature même de la variété, ou si elle ne serait pas simplement due à une taille mal comprise. Si rien ne laisse à désirer de ce côté, ajouter de l'acide phosphorique et de la potasse pour augmenter la fertilité des arbres, et diminuer la proportion d'azote qui donne trop de végétation. Éviter toutefois de tomber dans l'exagération.

S'il y a surabondance de production. — Enlever, le plus tôt possible, les fruits réellement en excès, et ne pas tenter de tout conserver et amener à bien en excitant la végétation des arbres par un apport supplémentaire de nitrate de soude.

Si les fruits à noyau tombent tous à la fois lorsqu'ils ont atteint environ la moitié de leur grosseur normale. — Le principe calcaire manque aux noyaux pour se constituer ; il faut donner de la chaux au sol.

Si, enfin, la végétation se ralentit et devient presque nulle, ou si encore les feuilles prennent une teinte jaune, signe de chlorose. — La nourriture fait défaut et un nouvel apport d'engrais s'impose pour éviter la décrépitude, puis la mort des arbres.

MODES DIVERS DE CULTURE DES ARBRES FRUITIERS. — Les arbres fruitiers se cultivent en espalier, en contre-espalier ou sans supports.

En espalier, les arbres dressés en formes plates sont appliqués contre un mur garni de fils de fer et de lattes. Ce mur absorbe la chaleur du soleil dans la journée et la rend petit à petit pendant la nuit, notamment aux pêchers et aux vignes dont la culture serait souvent impossible sans cet artifice. Les meilleurs expositions sont, dans l'ordre : le levant le midi et le couchant.

Le *contre-espalier* est constitué par des poteaux, des fils de fer et des lattes sur lesquels on attache les arbres dont les fruits, volumineux, sont ainsi garantis contre les coups de vent.

Les arbres cultivés *sans supports* subissent toute l'action des vents qui souvent les brisent et déterminent la chute des plus beaux fruits. On doit réserver cette méthode de culture aux arbres à fruits d'été et de début d'automne.

ESPÈCES ET VARIÉTÉS FRUITIÈRES A CULTIVER DE PRÉFÉRENCE. — *Abricotier* : Royal, fin juillet-commencement août ; Pêche, commencement août ; arbre délicat. *Amandier* Princesse, septembre. *Cerisier* : Anglaise hâtive, juin ; Belle de Magnifique, bon, 15 juillet-début août ; Montmorency,

courte queue, bon, très gros, juillet; Bigarreau Napoléon, début juillet. *Châtaignier* : Marron de Lyon, octobre. *Cognassier* : de Portugal, octobre-novembre. *Figuier* : Barbillonne, 2e quinzaine de juillet et septembre ; Dauphine, 1re quinzaine d'août. *Framboisier*: Surpasse Falstaff, juillet à octobre ; Merveille des quatre saisons, juillet à octobre. *Groseillier à grappes*, 2e quinzaine de juin ; de Hollande blanche, Versaillaise rouge ; *épineux* : Grosse rouge, fin juin ; Goldendrop, juillet. *Cassis* : Noir de Naples, juillet. *Mûrier* : à gros fruit noir, août-septembre. *Néflier* : à fruit moyen, octobre. *Noisetier*: Rouge longue, précoce ; Merveille de Bolwiller, assez précoce. *Noyer* : à coque tendre, octobre. *Pêcher* : *Pêches duveteuses* : Amsden, mi-juillet ; Hale's Early, fin juillet ; Grosse mignonne hâtive, 2e quinzaine d'août ; Galande, 2e quinzaine d'août ; Belle Beausse, 1re quinzaine septembre ; Reine des Vergers, mi-septembre ; Bon ouvrier, fin septembre ; Arthur Chevreau, mi-septembre-début octobre. *Brugnons* : Cardinal, fin juillet ; Précoce de Croncels, début août ; Lord Napier, mi-août ; Victoria, fin septembre. *Poirier*: Epargne, bon, 2e quinzaine de juillet ; Précoce de Trévoux, mi-août ; Williams, extra, musqué, fin août, début septembre ; Beurré d'Amamis, septembre, bon, de marché ; Louise bonne d'Avranches, septembre-octobre ; Beurré Hardy, septembre-octobre, l'arbre devient fertile ; Duchesse d'Angoulême, bon, gros, de marché ; Doyenné du Comice, exquis, mais arbre longtemps peu fertile ; Zéphirin Grégoire, octobre-janvier, fruit petit, excellent, et arbre extrêmement et constamment fertile ; Beurré Clairgeau, novembre, bon seulement, mais superbe ; Beurré Diel, bon, gros, novembre-janvier ; Doyenné d'hiver, décembre-février, très recherché, arbre d'espalier ; Passe-crassane, extra, janvier-mars ; Catillac, très beau, à cuire. *Pommier*: Astracan rouge, fin juillet, bon ; Borovinka, bon, fin juillet-début août ; Transparente de Croncels, fin août-octobre ; Grand Alexandre, superbe, bon, septembre-octobre ; Reine des reinettes, novembre-avril ; Reinette de Canada, blanche, décembre-avril très gros ; Calville blanc, incomparable, décembre-avril ; Reinette de Caux, décembre-avril ; de Jaune, janvier-mai ; Eternelle Allen, mars-juin ; Api rose, très joli, mais petit, janvier-mai. *Prunier* : de Montfort, fin juillet-début août ; Kirke, 2e quinzaine d'août ; Reine Claude dorée ou verte, extra 2e quinzaine d'août ; Reine Claude violette, mi-septembre ; Mirabelle petite, fruit peu volumineux, mais exquis pour confiture. *Vigne* : Hâtif de Marseille, très hâtif ; Précoce de Malingre, hâtif ; Madeleine royale, précoce ; Muscat de Saumur, hâtif musqué ; Chasselas doré, incomparable, moyenne saison ; Chasselas rose royal, extra ; Raisin de Frankenthal, très gros, tardif.

NOTA. Faisons observer que tous les arbres non qualifiés sont très bons.

CHOIX DES ARBRES EN PÉPINIÈRE. — Dans l'achat des arbres, la préférence doit être accordée aux sujets jeunes, bien vigoureux, à écorce tendre, lisse, fraîche et exempte de nodosités et de chancres.

PLANTATION. — La plantation a lieu aussitôt après l'arrivée des arbres et s'il est possible avant les premières gelées, entre le 15 octobre et le 15 novembre. On habille d'abord les arbres c'est-à-dire qu'on leur enlève strictement les seules parties de racines fatiguées par l'outil à l'arrachage. Ensuite on met en terre de façon à ce que les racines retrouvent, dans leur nouveau sol, les dispositions qu'elles avaient précédemment. Il est avantageux pour la reprise qu'un arrosage suive immédiatement la plantation afin de faire bien pénétrer la terre entre les racines.

II. L'ARBRE FRUITIER. FORMES A DONNER AUX ARBRES FRUITIERS. EXÉCUTION. — Parmi les nombreuses formes données aux arbres fruitiers, préférer les suivantes qui s'adaptent mieux à leurs conditions de végétation :

1° *Formes plates* à branches verticales pour arbres cultivés en espalier et contre-espalier.

Cordon vertical (fig. 1). — Pour pêchers, poiriers et pommiers, laisser une distance de 0 m. 50 entre deux sujets ou intercaler entre des arbres de formes plus étendues.

Le sujet, d'un an de greffe de préférence, est rabattu tout de suite si c'est un pêcher ou un cerisier et au mois de février de la 2e année de plantation pour les autres arbres. Ce rabattage comporte la suppression d'environ la moitié de la pousse précédente. Le bourgeon qui résulte du développement de l'œil au-dessus duquel on a fait la section est palissé sur sa latte à mesure qu'il s'allonge. C'est le premier prolongement de la branche charpentière.

A la 2e taille, l'année suivante, on effectue un nouveau rabattage en conservant une longueur égale à 40 fois le diamètre de la base du prolongement précédent. En supposant que cette base offre un centimètre de diamètre, ce serait à 0m.40 plus haut qu'il faudrait couper, et ainsi de suite tous les ans jusqu'à ce que l'arbre ait atteint toute sa hauteur.

A ce moment on rabat encore, mais au-dessus du premier œil du bas qui, en se développant, constitue un tire-sève très utile.

U simple (fig. 2). — Pour pêchers, poiriers et pommiers. Espace nécessaire entre deux sujets: arbres divers, 0m.60, pêcher 1 m. Le sujet, toujours d'un an de greffe lors de la plantation, est rabattu au-dessus de 2 yeux, l'un à droite, l'autre à gauche, à environ 0m,25 au-dessus du sol. L'opération a lieu immédiatement, si c'est un abricotier, un cerisier ou un pêcher, et pour les autres arbres la 2e année.

Pour aller vite et faire bien on dispose sur les deux lattes un gabarit en fort fil de fer et il n'y a plus qu'à diriger les deux bourgeons dessus à mesure de leur développement. La forme a plus de cachet en suivant le pointillé indiqué sur la fig. 3, et qui consiste à rapprocher le bourgeon de droite de la tige pour l'abaisser ensuite au même niveau que le bourgeon de gauche. Enfin on continue à dresser chaque branche charpentière ainsi qu'il a été dit au cordon vertical. Cependant, pour obtenir une force égale indispensable entre les deux pousses, il faut abaisser la plus forte et relever la plus faible jusqu'à l'établissement parfait de l'équilibre.

U double (fig. 4). — Pour abricotiers, cerisiers, pêchers poiriers et pommiers. Distance entre deux arbres autres que le pêcher, 1m.20 et pour celui-ci, 2 m.

Procéder comme pour l'U simple puisque, en définitive, il s'agit de faire 3 U, dont le plus bas diffère seulement par sa plus grande largeur.

Palmettes Verrier à 3 branches ou davantage (fig. 5), avec écartement de 0m.30 entre deux branches. Pour tous arbres, mais convient moins au pêcher. Pour obtenir cette forme, défectueuse à cause de son milieu qui s'emporte au détriment des autres branches, rabattre au-dessus des 3 yeux : un à droite, un à gauche et le 3e plus haut, puis procéder un peu comme pour l'U simple. La palmette Verrier peut encore avoir la

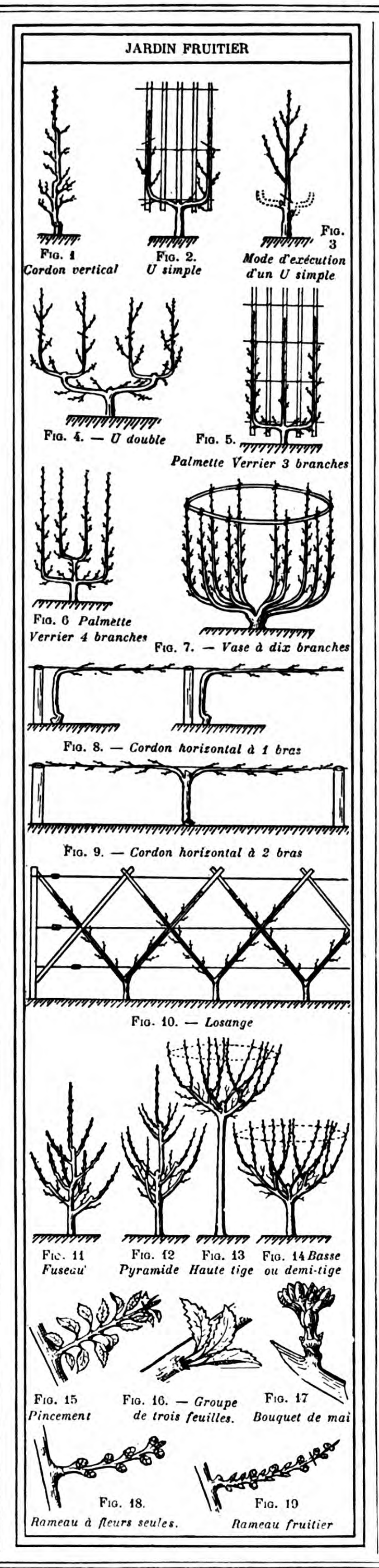


FIG. 1 Cordon vertical. FIG. 2. U simple. FIG. 3 Mode d'exécution d'un U simple. FIG. 4. — U double. FIG. 5. Palmette Verrier 3 branches. FIG. 6 Palmette Verrier 4 branches. FIG. 7. — Vase à dix branches. FIG. 8. — Cordon horizontal à 1 bras. FIG. 9. — Cordon horizontal à 2 bras. FIG. 10. — Losange. FIG. 11 Fuseau. FIG. 12 Pyramide. FIG. 13 Haute tige. FIG. 14 Basse ou demi-tige. FIG. 15 Pincement. FIG. 16. — Groupe de trois feuilles. FIG. 17 Bouquet de mai. FIG. 18. Rameau à fleurs seules. FIG. 19 Rameau fruitier.

forme de la fig. 6, mais elle a le même défaut que la précédente.

Vase à 10 branches, ou plus (fig. 7). — Distance nécessaire entre 2 arbres à déterminer d'après le nombre de branches dont chacune doit se trouver à 30 cm. de l'autre. Rabattre le sujet, déjà un peu fort, au-dessus de 5 yeux, dont chacun devra donner d'abord une branche, puis deux, en procédant comme pour l'U simple.

Cordon horizontal à un bras (fig. 8). — Distance entre 2 sujets : 3 à 4 m. Surtout pour pommiers. La plantation se fait en scions d'un an, sur paradis, que l'on couche sur le fil de fer. Si le sol est incliné diriger l'extrémité de l'arbre vers le haut.

Cordon horizontal à 2 bras (fig. 9). — Opérer comme pour la forme précédente après avoir obtenu les 2 bras par le procédé de l'U simple. Pour sol plat. Les deux formes qui précèdent peuvent être établies à plusieurs étages.

2° *Formes coniques pour plein air*. — *Fuseau* (fig. 11). — Distance entre deux sujets : 2m.50. Cette forme convient assez au poirier ; elle s'établit un peu à la manière du cordon vertical, mais elle est plus large. En raison de ce que les branches sont obliques, le rabattage annuel doit être exécuté très court.

Pyramide (fig. 12). — Distance entre deux formes : 4 à 5 m. pour poiriers et abricotiers. Le sujet se plante en fort scion et la 2e année on le rabat au-dessus de 6 bons yeux assez rapprochés du sol. Les 5 premiers yeux donnent le premier groupe de branches charpentières obliques et le plus haut continue la tige verticale. L'année suivante ou au bout de 2 ans, on rabat encore au-dessus de 6 yeux pour constituer le 2e étage qui doit se trouver à 40 cm. au-dessus du précédent, et ainsi de suite.

Cette forme est défectueuse par la facilité avec laquelle le vent fait tomber les fruits quand il ne brise pas les branches elles-mêmes.

Haute tige. — Cette forme, que représente la figure 13, est plutôt destinée aux arbres de verger, tels que : abricotiers, pommiers et pruniers, bien qu'il soit également possible d'y soumettre le pêcher et le poirier. La greffe a lieu de 1m.80 à 2m,20 du sol et c'est de là que sont prises les branches devant constituer la tête. La distance nécessaire entre deux hautes tiges est de 8 à 10 m.

La forme s'établit sur 4 ou 6 branches, partant du même point et de force très égale. Ultérieurement on rabat ces branches à environ 0m.40, et on fait choix sur chacune de 2 bourgeons, les mieux placés à droite et à gauche, pour faire 2 nouvelles branches charpentières, ce qui termine en quelque sorte la forme complétée ; mais elle peut cependant être étendue encore davantage en continuant le même procédé. Quoi qu'il en soit, la forme doit être tenue très évasée au milieu, pour l'arrivée de l'air et de la lumière. D'abord on rabat successivement pendant 5 ou 6 ans les trois quarts de la pousse annuelle de chacune des branches charpentières, afin d'en fortifier la base. Enfin, et chaque année, on supprime encore environ les deux tiers de la longueur des pousses indiquées pour assurer le développement des ramifications fruitières.

Basse tige ou demi-tige (fig. 14). — A part la hauteur au-dessus de laquelle en prend les branches devant constituer la tête de l'arbre, et qui ici est de 1 m. à 1m.20, le mode d'établissement et les usages de la basse tige sont en tout semblables à ceux de la haute tige.

III. TAILLE DES DIVERSES ESPÈCES FRUITIÈRES.

ABRICOTIER. — L'abricotier est peu exigeant sur la qualité du sol. Il se greffe le plus ordinairement sur prunier et sa forme de prédilection est la haute tige, sur laquelle il produit ses meilleurs fruits. On établit et conduit cette forme comme il est dit plus loin à FORMES A DONNER AUX ARBRES FRUITIERS : HAUTE TIGE.

AMANDIER. — Cet arbre vient bien en tous sols et on le greffe sur lui-même ou sur prunier, puis on l'abandonne à lui-même.

CERISIER. — En sol frais et pour donner de grands arbres, le cerisier demande à être greffé sur merisier ; mais en sol sec ou calcaire, le sujet préférable est le Sainte-Lucie. V. pour l'établissement de la haute tige à FORMES A DONNER AUX ARBRES FRUITIERS. Produit peu à l'espalier.

CHATAIGNIER. — Se multiplie de semis ou par greffe sur lui-même. A cultiver à haute tige poussant librement.

COGNASSIER. — Il se greffe sur lui-même et vient bien en buisson ou à haute tige.

FIGUIER. — Le figuier se plaît dans tous les sols, même les plus pierreux, mais il lui faut une exposition très chaude, par exemple dans un angle formé par deux murs. La plantation a lieu au printemps, en sujets racinés, et disposés horizontalement dans un trou profond de 0m 50 que l'on remplit seulement de moitié et tout en ménageant 2 ou 3 yeux du plant au-dessus du sol. On en constitue des cépées qui doivent être couchées tous les ans avant les premières gelées, et recouvertes de 25 à 30 cm. de terre. Le printemps venu, on les relève.

La taille consiste à enlever le bois mort, puis les bourgeons terminaux ; bientôt après, des bourgeons latéraux se développent et on les pince au-dessus de 2 feuilles, sauf les deux les plus rapprochés de la base qui donnent les remplacements nécessaires. Enfin, après la récolte faite, on supprime les rameaux ayant fructifié.

Pendant l'hiver les sujets par trop gros doivent être entourés de paille ou recouverts avec des paillassons.

FRAMBOISIER. — Tout sol convient au framboisier, pourvu qu'il ne soit ni humide ni sec à l'excès. La plantation se fait en plants enracinés que l'on espace de 1 m. à 1m.50.

Le cultivateur préfère souvent les variétés non remontantes en vue d'une importante récolte au même moment. Le consommateur, au contraire, aime mieux une récolte prolongée que lui procurent les variétés remontantes.

La taille du framboisier se borne à la suppression, en hiver, du bois âgé de 2 ans.

GROSEILLIER. — Les différentes variétés de groseilliers préfèrent les sols riches et frais. La forme la meilleure et qui donne le plus de fruits est la cépée. On la plante en touffes distancées de 1m.30.

La première année, rabattre à quelques centimètres au-dessus du sol, afin de faire ramifier le plant. L'année suivante, rabattre à environ 0m.30. Ultérieurement et chaque année, enlever 15 à 20 cm. de l'extrémité des branches. Quant aux ramifications latérales ou fruitières, les pincer au-dessus de 5 cm.

Observer que les rejetons qui se développent des pieds peuvent être conservés pour remplacer successivement les branches trop vieilles et devenues presque infertiles.

MURIER. — Sa multiplication a lieu par marcottage ou

JARDIN FRUITIER ET VERGER

couchage. Demande la haute tige abandonnée à elle-même.

NÉFLIER. — Se greffe sur épine blanche et se met en haute ou basse tige poussant librement.

NOISETIER. — A cultiver en touffes provenant de la division d'autres touffes.

NOYER. — Se cultive franc de pied, de semis, ou greffé sur lui-même et à haute tige sans aucune taille.

PÊCHER. — *Culture.* — Le pêcher demande un sol plutôt léger que compact, mais exempt d'humidité; il lui faut aussi une température élevée et, ailleurs que dans le Midi, il doit le plus souvent être cultivé à l'espalier et au sud et à l'est de préférence. On voit cependant également à haute tige certaines variétés rustiques. Dans les sols secs, le sujet de greffe du pêcher est l'amandier, tandis qu'en sol frais et peu profond c'est le prunier qu'il lui faut.

Formes régulières. — Les formes que préfère le pêcher sont le cordon vertical, l'U simple et l'U double, en raison de leur direction verticale répondant bien à la forte végétation de l'arbre. On espace les branches charpentières de façon qu'elles soient écartées de 50 à 60 cm. l'une de l'autre. Ces formes s'établissent comme il a été dit précédemment aux FORMES A DONNER AUX ARBRES FRUITIERS. Prendre bonne note que pour l'obtention des formes le premier rabattage est obligatoire dès la première année, en février ou mars et au besoin tout aussitôt après la plantation. (*V.* aussi au même paragraphe, à CORDON VERTICAL, les conditions dans lesquelles le rabattage annuel doit être effectué en vue de l'obtention des ramifications fruitières, afin d'opérer de même).

Enfin, se rappeler qu'il ne faut jamais recourir à l'entaille en raison de la grande disposition de l'arbre à se mettre à la gomme.

Ramifications fruitières. — Taille 1re année. Le pêcher donne son fruit sur du bois développé pendant l'année précédente et qui, après avoir fructifié, devient infertile pour toujours. La taille consiste donc à obtenir chaque année des bourgeons nouveaux dits *de remplacement* que l'on palisse sur des lattes disposées à droite et à gauche de la branche charpentière et espacées de 15 cm. l'une de l'autre.

Plusieurs méthodes de taille sont appliquées au pêcher mais, bien entendu, il ne peut être question ici que de celle dite *mixte*, la meilleure et la plus usitée d'ailleurs. Le rabattage de la branche charpentière donne déjà un bon résultat pour l'obtention des ramifications fruitières, mais il ne suffit pas pour leur faire acquérir une force aussi égale que possible entre elles. Pour cela il faut avoir recours au *pincement* de chaque bourgeon au-dessus de 12 ou 13 feuilles et aussitôt et à mesure qu'il s'est suffisamment allongé. Lorsqu'il est fait dans de bonnes conditions, le pincement ne doit pas s'étendre à plus de 5 cm. de l'extrémité du bourgeon (*V.* A, fig. 15).

Le palissage sur les lattes avec un lien doux doit précéder ou suivre; donner une position oblique au bourgeon. Après le 1er pincement un bourgeon anticipé apparaît à l'extrémité du bourgeon pincé: on le pince lui-même au-dessus de 1 ou 2 feuilles. De nouveaux bourgeons anticipés terminaux apparaissent encore; on les pince dans les mêmes conditions ainsi, du reste, que tous autres pouvant se développer un peu plus bas. En définitive, il s'agit de retenir et employer la sève vers l'extrémité afin que, tout en préparant la production du fruit, elle ne fasse pas partir à bois les yeux de la base, destinés à fournir le bourgeon de remplacement indispensable pour l'année suivante.

2e *année.* — 1re taille dite en sec. Au mois de février ou mars de la 2e année, par un temps sec et doux, on procède à la 1re taille dite *en sec* en faisant une suppression à laquelle on donne le nom de *rapprochement* de tous les bourgeons (alors des rameaux) de l'année précédente. La section a lieu au-dessus des 2 yeux les plus rapprochés de la base, afin d'obtenir un nouveau bourgeon de remplacement pour porter fruit, s'il y a lieu, l'année suivante. Pour donner cet unique bourgeon, un seul œil suffirait presque toujours, mais, pour plus de certitude, on en conserve provisoirement 2. Tout d'abord on pince le plus haut pour modérer son développement, puis on le supprime aussitôt que le 1er — le plus bas — est bien développé et dès lors assuré. On ne tarde pas même à le palisser et à le soumettre, ainsi que les nouveaux bourgeons anticipés apparus, aux divers pincements prescrits l'année précédente. En outre des bourgeons anticipés terminaux et latéraux indiqués, on peut également apercevoir, de place en place et dès la fin de juillet, de petits groupes de 3 feuilles que la figure 16 représente. La feuille du milieu porte à son aisselle un œil principal destiné à donner du bois, et à l'aisselle des feuilles de droite et de gauche il existe des yeux plus petits, susceptibles de donner des fleurs l'année suivante: c'est la fructification qui s'annonce.

3e *année.* — 2e taille en sec. Au moment de procéder à la 2e taille en sec, on peut remarquer l'existence sur les arbres, de diverses ramifications d'un caractère différent et dont il convient tout de suite de connaître la valeur respective Il y a ainsi: 1° le rameau dit *Bouquet de mai*, long de 2 à 5 cm. (fig. 17), auquel il est parfois possible, sans aucun traitement, de laisser donner un fruit. Il est également possible d'en obtenir un bourgeon de remplacement; 2° le rameau dit à *fleurs seules* (la chiffonne) en raison de ce qu'il ne porte que des fleurs, le plus souvent solitaires et un œil à bois à l'extrémité (fig. 18). Cette ramification apparaît à la suite d'une fructification trop hâtive ou exagérée. C'est la plus mauvaise de toutes, car, ne pouvant donner un nouveau bourgeon de remplacement elle doit périr l'année suivante au plus tard; 3° le *rameau fruitier proprement dit.* C'est le meilleur parce qu'il porte à la base, des yeux qui doivent assurer la venue d'un nouveau bourgeon de remplacement, et plus haut, un certain nombre de boutons à fleurs (fig. 19). On exécute la taille de la 2e année en février ou mars. Toutefois, la prudence, à ce moment, commande de ne chercher à obtenir du fruit que sur quelques fortes ramifications portées par des arbres suffisamment développés et poussant vigoureusement. En effet, il est souvent préférable de reculer encore d'une année la production du fruit, en se bornant à rapprocher toutes les ramifications, comme l'année précédente, au-dessus des 2 premiers yeux de la base. Mais, pour notre démonstration, nous supposons les ramifications en état de fructifier. Donc, aussitôt qu'il est possible de distinguer les fleurs d'avec les yeux à bois, on rapproche les ramifications susdites au-dessus de 3 fleurs, ou groupes de fleurs, et on les palisse avec de l'osier fin, sur les lattes, en leur donnant une direction horizontale les mettant en état d'infériorité sur les bourgeons de remplacement qu'il faut favoriser avant tout.

On termine en enlevant les yeux à bois existant en trop, c'est-à-dire en dehors des deux de la base et de celui accompagnant chaque fruit, qui y doit attirer la sève. Ce dernier œil n'est cependant pas indispensable. Diverses opérations sont à exécuter pendant la végétation: 1° pincer et palisser les bourgeons de remplacement ainsi qu'il a été dit précédemment; 2° rapprocher immédiatement, au-dessus de leur remplacement, les ramifications dont le fruit n'a pas tenu; 3° pincer au-dessus de 4 ou 5 feuilles le bourgeon accompagnant le fruit; au besoin le supprimer complètement — et même le fruit — si le bourgeon de remplacement ne se développe pas suffisamment; 4° supprimer les fruits trop nombreux, c'est-à-dire dépassant un unique fruit sur chaque ramification, et 10 à 12 par mètre de longueur de branche charpentière.

3e ou 4e *taille en sec.* — Pendant la 4e année et les suivantes, procéder comme il vient d'être dit pour la 3e année.

Lorsqu'un vide se produit sur la charpente par suite de la mort de quelques ramifications fruitières, on doit procéder à leur remplacement comme l'indique la figure 20.

Hautes tiges. — Le pêcher à haute tige et à demi-tige se dresse et se conduit ainsi qu'il a été dit aux formes à donner aux arbres fruitiers.

Coloration des fruits. — Un beau coloris favorise toujours la pêche. On l'obtient d'abord en enlevant successivement les feuilles qui mettent obstacle à l'arrivée des rayons solaires sur les fruits, puis en bassinant légèrement ceux-ci vers la fin de la journée.

Cueillette. — En imprimant un léger mouvement de torsion aux fruits, sans les presser, ils se détachent facilement.

POIRIER. — *Culture.* — Ce qui convient le mieux au poirier, c'est une région tempérée, un sol profond, meuble et frais, ou encore un sable gras et caillouteux; aussi réussit-il peu dans les sols glaiseux, calcaires et desséchants. Dans le 1er cas on le choisit greffé sur cognassier, où il se montre vigoureux et produit rapidement des fruits savoureux et volumineux. Ailleurs, il faut recourir au sujet franc de pied, sur lequel la production est retardée et le fruit de moindre valeur.

Enfin, bien que le plein air suffise généralement au poirier, il est cependant souvent indispensable de cultiver à l'espalier certaines variétés anciennes sujettes à la *tavelure*, telles que *Doyenné d'hiver, Beurré d'Hardempont, Louise bonne d'Avranches*, etc. D'autres variétés, à cause du fort volume de leurs fruits, réclament au moins l'appui du contre-espalier, afin que la récolte ne soit pas jetée bas par le vent.

Les formes régulières plates conviennent bien au poirier, notamment le cordon vertical, l'U simple, l'U double, le vase, les palmettes Verrier, etc.

Formes régulières. — Pour l'établissement des formes adoptées, opérer ainsi qu'il a été dit précédemment aux FORMES A DONNER AUX ARBRES FRUITIERS. En ce qui concerne la conduite annuelle de chaque branche charpentière en vue de l'obtention des ramifications fruitières, on doit procéder comme à cordon vertical.

FRUCTIFICATION. — Le poirier fructifie sur du bois de 2 ou 3 ans au plus et exceptionnellement sur celui de l'année précédente, où apparaît le *bouton dit à fleurs* ou lambourde (fig. 21). Celui-ci, nous le rappellerons, résulte de la conversion d'un œil ordinaire n'ayant pas reçu assez de sève pour partir à bois. Le *fruit* se développe à l'extrémité d'un renflement charnu, non ligneux, appelé *bourse* et qui tient toujours en réserve un certain nombre de boutons à fleurs (fig. 22).

Ramifications fruitières. — Taille: 1re année, trois sortes de ramifications fruitières existent sur le poirier: le dard, la brindille et la ramification fruitière proprement dite. Le *dard* est lisse (fig. 23), ou ridé (fig. 24), il varie de 3 à 6 cm., de longueur et se met toujours à fruit de lui-même avec le temps. *La brindille*, ou sorte de dard allongé, est mince et assez longue: elle ne se taille pas non plus ou alors au-dessus d'un bouton à fleurs apparu à son heure (fig. 25). Quant à la *ramification fruitière proprement dite*, elle se développe surtout à la suite du *rabattage* prescrit plus haut pour l'établissement de la branche charpentière (*V.* plus haut FORMES A DONNER AUX ARBRES FRUITIERS, CORDON VERTICAL). Toutefois avec cette opération, les 3 ou 4 yeux de la partie basse, qui reçoivent moins de sève, ont une tendance à s'annuler. On doit donc exciter le développement de ces yeux à l'aide d'une *entaille* pratiquée au-dessus et ainsi que le fait voir la figure 26. D'ailleurs il faut que l'arboriculteur dirige lui-même le développement du bourgeon devant constituer la ramification fruitière, en tenant compte que celle-ci doit rester assez mince, sinon elle demeure infertile pendant longtemps.

Le traitement consiste à *pincer* ou enlever l'extrémité des bourgeons à partir de la fin d'avril, et du reste, successivement et à mesure que les bonnes feuilles atteignent le nombre voulu, car il est nécessaire aussi que les ramifications arrivent à acquérir une force égale entre elles. Par *bonne feuille* il faut entendre celle ayant un œil à l'aisselle et il est à remarquer que les 3 ou 4 premières du bas, très rapprochées les unes des autres, en sont toujours dépourvues. En définitive, 3 bonnes feuilles, ou mieux 3 yeux, sont indispensables. Le 1er pincement doit donc avoir lieu au-dessus de A (fig. 27). Cet œil, en devenant terminal, reçoit la plus grande partie de la sève et il part bientôt un bourgeon anticipé D (fig. 28). Dès qu'il s'est suffisamment développé, on le pince lui-même au-dessus de sa 2e feuille E. Enfin lorsqu'un 2e bourgeon anticipé est apparu, F (fig. 29), on le pince au-dessus de sa 1re feuille en G. D'autres pincements peuvent encore être exécutés au-dessus d'une feuille, mais le but cherché est ordinairement atteint avec les trois indiqués. Pendant ce temps, le 2e œil B (fig. 27), généralement bien garanti d'un excès de sève, s'est borné à grossir et se trouve en bonne posture pour se convertir bientôt en bouton à fleurs et à son défaut le 3e C ou même les deux.

2e *année.* — Dès avant l'hiver, surtout pour les arbres faibles, et au plus tard au mois de février de l'année suivante, effectuer la 1re taille en enlevant au sécateur la partie de la ramification fruitière existant au-dessus de l'œil H, lequel, en se développant, attirera la sève et garantira B d'un départ à bois, tout en lui permettant de grossir encore. Puis, pendant le cours de la végétation et afin que le bourgeon issu de H ne prenne pas un développement exagéré, devant faire grossir la ramification, on le soumet à des pincements semblables à ceux subis successivement par A pendant l'année précédente. On doit toutefois le tenir un peu plus court si l'œil B paraît vouloir bouder. Si au contraire B menaçait de partir à bois lui-même, il faudrait ne pas pincer du tout H qui, on le voit, est le régulateur de B.

3e *année.* — A l'époque habituelle de la taille, l'année suivante, on peut souvent constater que l'œil B s'est converti en bouton à fleurs. Alors on taille juste au-dessus et, en effet, les fleurs puis les fruits apparaissent bientôt. Le résultat cherché est donc obtenu.

Évidemment toutes les ramifications fruitières ne réussissent pas ainsi, au moins aussi rapidement que nous venons de le dire, mais il ne s'agit que d'un retard. D'ailleurs les irrégularités produites de prime abord, comme celles survenues après des tailles successives, comportent toujours un traitement conforme à celui qui vient d'être prescrit. Ainsi on doit chaque année faire choix tout d'abord d'un œil susceptible de devenir fruitier, en raison de sa situation en dessous de la partie basse de la ramification fruitière, et ensuite tailler au-dessus d'un bon œil se trouvant plus haut et ayant pour mission d'absorber la plus grande quantité possible de sève, pour son développement à bois, afin que le futur bouton à fruit n'en reçoive que très peu. En continuant ainsi chaque année, les boutons à fleurs apparaissent constamment en nombre. Observer qu'un seul bouton à fleur doit être conservé sur la même ramification, afin de ne pas l'exténuer, et seulement 10 à 12 fruits par mètre de longueur de branche charpentière, pour les avoir beaux et de qualité supérieure.

Hautes tiges. — Le poirier se cultive également à haute tige (*V.* plus haut fig. 13 et 14), et à demi tige, mais naturellement, ses fruits sont loin d'atteindre la beauté et la qualité de ceux obtenus des formes conduites selon les principes indiqués précédemment; La production de ces arbres est aussi très irrégulière.

Pour la formation des hautes tiges et leur traitement annuel, *V.* également ci-dessus à FORMES A DONNER AUX ARBRES FRUITIERS.

POMMIER. — Le pommier est peu exigeant sur la qualité du sol, ainsi que pour l'emplacement à lui donner. Cependant, pour acquérir toute sa valeur, la variété calville blanc exige l'espalier et une exposition bien ensoleillée.

On greffe le pommier sur *paradis* pour les petites formes telles que cordons horizontaux, cordons verticaux et U simple, et pour les plus grandes formes: vases, losanges, etc., c'est le *doucin* qui doit être choisi. A remarquer, toutefois, que les formes verticales données au pommier ont une tendance à se dégarnir de la base. Enfin, pour la haute tige, le *franc* est à préférer, bien que le doucin forme également de très belles petites tiges devenant rapidement productives.

La branche charpentière du pommier se traite comme celle du poirier, ainsi d'ailleurs que les ramifications fruitières.

PRUNIER. — Le prunier ne redoute que les sols humides et secs à l'excès. Dans ce dernier sol il fleurit beaucoup, mais les froids tardifs font tomber les fleurs, puis les petits fruits.

On greffe le prunier sur lui-même et aussi bien en fente qu'en écusson. La haute tige seule lui convient et on conduit celle-ci comme il est dit aux FORMES.

VIGNE. — La vigne vient quelque sorte bien partout en France; néanmoins, elle préfère un sol léger et chaud et une température élevée comme celle du Midi, où elle réussit admirablement en plein air. Ailleurs il lui faut souvent l'espalier, sinon la serre. Les expositions du levant et du midi lui sont aussi plus favorables. Voici les formes lui convenant le mieux avec leur mode d'établissement et la taille à appliquer pour l'obtention du fruit.

Cordon vertical simple. — 1re année. Le cordon vertical simple (fig. 30) est la forme qui s'établit le plus rapidement; aussi a-t-elle fini par supplanter le vieux cordon horizontal de Thomery, moins facile à être maintenu en forme régulière. Toutefois, le cordon vertical simple ne pouvant donner de bons et durables résultats que sur une hauteur de 2m.50, on doit recourir aux cordons verticaux à deux étages pour couvrir des murs plus élevés (*V.* plus loin).

La plantation a lieu, comme pour toutes les formes d'ailleurs, de novembre à février et en trous distants de 0m.90 à 1 m. sur le rang. Chaque trou, de la forme de la fig. 31, doit avoir 0m.25 de largeur, 0m.90 à 1 m. de longueur, 0m.20 de profondeur en sol frais et 0m.25 en sol sec.

Le plant, en paniers ou en chevelées, est disposé au fond du trou sur une longueur de 0m.80 et de façon telle qu'il sorte du sol au moins 3 yeux bien constitués, au-dessus desquels on rabat le plant. L'œil le plus élevé produit un bourgeon que l'on palisse verticalement aussitôt qu'il s'est un peu développé et les 2 yeux situés plus bas donnent deux bourgeons qui sont dirigés obliquement, à droite et à gauche. A la fin de la végétation, la forme a pris la fig. 30.

2e *année.* — Au début de la 2e année on rabat d'abord en D (fig. 32). Ensuite on rabat encore A au-dessus de 3 yeux, en E; il en résulte la fig. 33. Pendant la végétation les yeux se développent; F constitue le bourgeon de prolongement de la charpente qui est palissé verticalement et G et H donnent deux bourgeons que l'on dirige obliquement. Bientôt on effectue la suppression, dite *pincement*, de 5 à 10 cm. de l'extrémité de ces bourgeons, soit dès qu'ils ont atteint. F de 0m.80 à 1 m. et G et H de 0m.60 à 0m.70. A la suite de ces pincements, de nombreux bourgeons anticipés se développent sur divers points. On sait que l'on appelle bourgeon anticipé celui qui provient d'un œil né sur une pousse de l'année même, qui se développe immédiatement au lieu d'attendre l'année suivante. D'ailleurs, la nature et le rôle du bourgeon anticipé de la vigne demandent quelques explications. Ici, en effet, cet organe ne résulte pas du départ anticipé d'un œil principal, mais bien d'un œil stipulaire existant à côté et devant précisément empêcher le développement de l'œil principal avant l'année suivante, afin qu'à cette époque il puisse donner un bourgeon considéré comme indispensable. Voici maintenant le traitement à appliquer aux divers bourgeons anticipés. Ceux développés latéralement sur les bourgeons du prolongement de la charpente doivent être d'abord pincés au-dessus d'une feuille aussitôt qu'ils en ont développé deux, et ensuite au-dessus d'une feuille seule. On traite de même les bourgeons anticipés terminaux apparus sur les bourgeons de prolongement ainsi que sur ceux de remplacement. Souvent ces bourgeons anticipés existent au nombre de deux sur le même emplacement à la suite du développement alternatif de l'œil stipulaire et de l'œil principal. Quant aux bourgeons anticipés latéraux des bourgeons fruitiers, ils doivent être rigoureusement supprimés aussitôt leur apparition, afin de ne pas nuire au développement des bourgeons de remplacement.

3e *année.* — En définitive, si elle a bien poussé, la vigne peut, au début de sa 3e année, avoir un centimètre et demi de diamètre à sa sortie du sol; s'il n'en est pas ainsi, il est nécessaire de continuer, pendant une année encore, les divers traitements prescrits pour l'année précédente. Nous devons supposer qu'elle a acquis la force voulue et alors la figure 34 la représente.

La vigne est rabattue en L, puis I est rapproché au-dessus de 3 yeux en M. Pendant la végétation, ces yeux donnent 3 bourgeons. Le plus élevé, N, est palissé verticalement sur sa latte pour allonger la charpente et les deux autres, P et Q, situés plus bas, sont palissés obliquement à droite et à gauche et forment le 1er étage de coursons. Ces divers bourgeons sont soumis aux pincements indiqués précédemment et à la fin de la saison on obtient la fig. 35.

4e *année et suivantes.* — La taille se compliquant un peu à partir de cette 4e année, nous allons indiquer les traitements réclamés par les diverses parties de la vigne.

Bourgeons de prolongement de la charpente N. — S'assurer d'abord de l'existence, à 18 ou 20 cm. au-dessus du 1er étage de coursons, de 2 yeux, T, U, l'un à droite et l'autre à gauche, dont les bourgeons constitueront un nouvel étage de coursons. Ensuite rabattre en O, au-dessus d'un œil qui donnera le bourgeon devant prolonger la charpente. Si la vigne est très poussante, il sera possible de former un étage de coursons en plus et toujours à la même distance du précédent. En procédant successivement ainsi, la vigne aura bientôt atteint sa hauteur définitive. A partir de ce moment, on devra, chaque année, rabattre au-dessus du 1er œil de la base qui donnera un bourgeon de prolongement jouant le rôle de tire-sève lequel, au besoin, sera dirigé horizontalement à droite ou à gauche.

Coursons P *et* Q — Pour être bien constitué, chacun des coursons doit porter : 1° un bourgeon dit *de remplacement* pour l'année suivante et aussi rapproché que possible de la charpente ; 2° un bourgeon dit *fruitier*, situé au-dessus du précédent et susceptible de porter fruit la même année, mais qui devient stérile ensuite. C'est donc, en définitive, au-dessus de 2 yeux en S, pour ne parler que de P semblable à Q, qu'il faut effectuer le rapprochement. Par suite ces 2 yeux donnent 2 bourgeons (fig. 36) qui sont traités ainsi qu'il suit.

Bourgeon de remplacement T. — A mesure qu'il se développe, le palisser obliquement puis en pincer l'extrémité lorsqu'il a atteint 0m.60 de longueur ; ensuite effectuer les pincements des bourgeons anticipés terminaux et la suppression des latéraux comme il a été dit plus haut.

Bourgeon fruitier U. — Lorsqu'un fruit apparaît sur ce bourgeon, on palisse celui-ci horizontalement puis, immédiatement on le pince au-dessus des 5 premières feuilles existant au-dessus d'une grappe et de 4 feuilles seulement au-dessus de 2 grappes. Ensuite, on supprime radicalement tout bourgeon anticipé apparu à l'extrémité ou sur la longueur du bourgeon fruitier, condition expresse pour ne pas amener la ruine du bourgeon de remplacement. Enfin, si au contraire aucun fruit n'apparaît, on fait la suppression de ce bourgeon désormais inutile.

Pendant les années suivantes, on rabat au-dessous du bourgeon ayant fructifié, puis on rapproche le bourgeon de remplacement au-dessus de 2 yeux devant donner à nouveau un remplacement et un fruitier. Et ainsi de suite.

Autres bourgeons. — D'autres bourgeons que ceux dont il vient d'être question peuvent apparaître sur la charpente ; ils doivent être supprimés sans perdre de temps ; c'est ce que l'on appelle l'ébourgeonnement.

Vrilles ou raisins avortés. — Les productions dont il s'agit sont nuisibles et il convient de les supprimer partout et dès leur apparition.

Traitement spécial des vignes peu productives. — Pour certaines vignes peu fertiles, telles que Frankenthal, Muscat, etc., il est possible d'augmenter leurs chances de fertilité en conservant 2 bourgeons fruitiers au lieu d'un seul, c'est-à-dire en taillant le sarment de l'année précédente au-dessus de 3 yeux au lieu de 2. Alors on fait choix de celui qui porte du fruit et l'autre est enlevé immédiatement. Si, par exception, tous les deux portaient du fruit, il faudrait ne pas hésiter à supprimer celui sur lequel se trouverait la plus petite grappe, car, en les conservant tous les deux, on ruinerait le bourgeon de remplacement.

Cordons verticaux à 2 étages. — Cette forme, que représente la fig. 37, est employée pour couvrir un mur, par exemple de 4 m. de hauteur, le bas ou 1er étage et le haut en occupant chacun la moitié. Le plant est disposé comme il est dit pour le cordon vertical à étage unique et à une distance de 45 à 50 cm. l'un de l'autre sur le rang. Un moyen très pratique et qui donne rapidement de bons résultats consiste à faire usage pour le 2e étage de plants en panier qui se développent vigoureusement. Quant au 1er étage, on le constitue à l'aide de sarments coupés sur le plant en panier, qui porte toujours une pousse en trop et dont on fait des boutures, lesquelles, en se développant plus lentement remplissent bien le but. L'établissement de la charpente et la disposition des coursons ont lieu comme pour le cordon vertical à un étage.

Cordons horizontaux. — Ces formes, dites à la Thomery, sont bien délaissées aujourd'hui ; elles peuvent cependant être utilisées pour couvrir des murs peu élevés. On les établit à un seul bras (fig. 38), ou à 2 bras opposés (fig. 39). On commence la charpente dans les conditions indiquées précédemment pour le cordon vertical à un étage ; puis on courbe la vigne sur le fil de fer préalablement disposé sur le mur. Pour obtenir les 2 bras bien en face l'un de l'autre du cordon à deux directions opposées, on fait usage d'un œil principal existant à la hauteur voulue et de son œil stipulaire. Les coursons ne doivent exister qu'en dessus et être espacés comme précédemment de 18 à 20 centimètres. Enfin, en raison de la disposition de la forme à perdre ses coursons du milieu, on ne donne ordinairement que 2m.50 de longueur à chaque cordon à un bras et 1m.50 à droite et à gauche de celui à deux directions.

Ces formes conviennent également pour couvrir des murs assez élevés, mais les dispositions à prendre sont compliquées et ne peuvent être abordées ici.

Taille à long bois. — Enfin, on soumet encore la vigne à une taille dite *à long bois.* Elle consiste à rabattre annuellement la charpente au-dessus de 2 yeux, de façon à obtenir 2 bourgeons, dont l'un porte le fruit et l'autre constitue le remplacement. L'année suivante, on supprime le sarment ayant fructifié et on taille le remplacement au-dessus de 2 yeux. Et ainsi de suite.

Soins à donner aux fruits. — Pour acquérir toute leur valeur, les fruits doivent être soumis au cisèlement, ou enlèvement du tiers environ des grains lorsqu'ils ont à peine le volume d'un petit pois ; les grains conservés peuvent ainsi se développer à l'aise et deviennent plus gros.

Une belle coloration des raisins est également indispensable ; on la leur fait acquérir par l'arrivée direct des rayons solaires aussitôt après la maturité complète et en enlevant

JARDIN FRUITIER

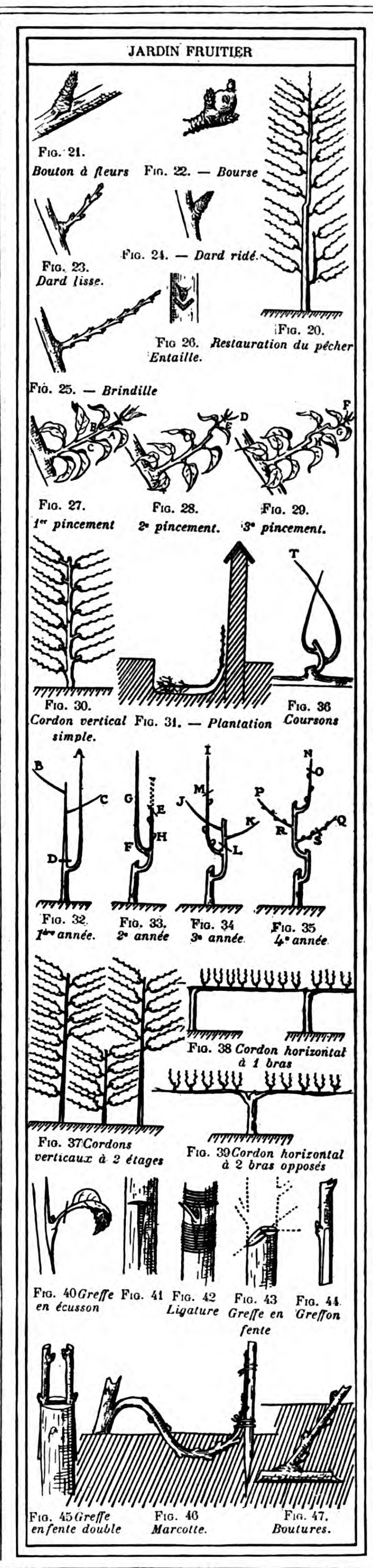


Fig. 21. *Bouton à fleurs* — Fig. 22. — *Bourse* — Fig. 23. *Dard lisse.* — Fig. 24. — *Dard ridé.* — Fig. 20. — Fig 26. *Restauration du pêcher Entaille.* — Fig. 25. — *Brindille* — Fig. 27. *1er pincement* — Fig. 28. *2e pincement.* — Fig. 29. *3e pincement.* — Fig. 30. *Cordon vertical simple.* — Fig. 31. — *Plantation* — Fig. 36 *Coursons* — Fig. 32. *1re année.* — Fig. 33. *2e année* — Fig. 34 *3e année* — Fig. 35 *4e année* — Fig. 38 *Cordon horizontal à 1 bras* — Fig. 37 *Cordons verticaux à 2 étages* — Fig. 39 *Cordon horizontal à 2 bras opposés* — Fig. 40 *Greffe en écusson* — Fig. 41 — Fig. 42 *Ligature* — Fig. 43 *Greffe en fente* — Fig. 44. *Greffon* — Fig. 45 *Greffe en fente double* — Fig. 46 *Marcotte.* — Fig. 47. *Boutures.*

quelques feuilles. De légers bassinages, le soir, sont aussi très utiles.

IV. MULTIPLICATION. — Les arbres fruitiers se reproduisent par la greffe, la marcotte et la bouture.

GREFFE. — Pour avoir la certitude absolue de la reproduction d'une espèce et d'une variété, on opère à l'aide d'une partie enlevée du végétal à reproduire : c'est le *greffon.* Le *sujet* est celui sur lequel on exécute la greffe pour en changer la variété. Pour les sujets présentant un diamètre de un demi-centimètre à 2 centimètres, ainsi que pour l'abricotier, le pêcher et le cerisier, sujets à la gomme, le moyen de reproduction le plus usité est la greffe en écusson, qui se pratique quelque temps avant la disparition de la sève, soit de fin juillet à fin août, selon les espèces fruitières. Pour des sujets plus forts la greffe en fente est la plus usitée, sauf, comme il vient d'être dit pour le pêcher, l'abricotier et parfois le cerisier. On la pratique à la mi-mars et en septembre.

Pour greffer en écusson, on prélève un bourgeon bien constitué dont on enlève un œil en conservant une partie du pétiole de la feuille, ainsi que le fait voir la fig. 40, et on l'insère dans l'incision béante faite sur le sujet (fig. 41), puis on ligature avec un peu de laine, ce qui donne la fig. 42 ; cette ligature est enlevée seulement au printemps suivant. A cette époque, on rabat le sujet au-dessus de 2 yeux situés plus haut que l'écusson et chargés d'attirer la sève sur le greffon.

GREFFE EN FENTE. — Les greffons nécessaires pour effectuer cette greffe doivent être enlevés des arbres avant le 15 février et conservés en sol frais au pied d'un mur au nord.

Le moment venu d'opérer, on coupe le sujet à la hauteur voulue et on le fend sur 4 ou 5 cm. de longueur, selon la grosseur du sujet (fig. 43). Ensuite, la fente étant maintenue écartée par un petit coin de bois, et le greffon ayant été taillé en lame de couteau (fig. 44), on l'introduit dans la fente de façon à ce que les libers du sujet et du greffon se trouvent en contact. Après quoi on ligature et recouvre de mastic à greffer (fig. 45.).

La greffe peut comporter la pose de un, deux ou quatre greffons, selon la grosseur du sujet. Observer que c'est toujours la pousse d'un œil du bas qui doit être conservée de préférence, et l'assujettir sur une latte ou sur un échalas.

MARCOTTE. — L'opération a lieu au printemps : elle consiste à coucher en terre, sur une longueur de 40 à 50 cm., un sarment de vigne, par exemple, pour lui faire développer des racines. Ce sarment doit être recouvert d'environ 15 cm. de terre et porter trois bons yeux au-dessus du sol afin d'assurer la végétation (*V.* fig. 46).

BOUTURES. — La bouture se fait, par exemple, avec un sarment de vigne enlevé en décembre et mis en stratification. En février, on coupe le sarment par longueurs de 0m.25 pour les déposer dans le sol comme l'indique la fig. 47.

Bien serrer la terre autour des boutures et les tenir à l'eau pendant l'été ; à l'automne le plant est enraciné et bon à mettre en place.

JARDIN POTAGER (LE). — I. *Établissements : distribution ; tracé, des allées ; planches. Bordures. Ados. Costière. Assolement.* — II. *Abris. Bâches, claies, coffres, cloches, châssis-coffres, paillassons, panneaux, clôtures, brise-vent.* — III. *Défoncements, labours, binages, hersages, plombages, arrosages, bassinages, repiquages, plantation, tuteurage.* — IV. *Culture forcée, hâtée, retardée, couches, réchauds.* — V. *Graines, porte-graines, semis, éclaircissage, bouturage, marcottage, éclatage.* — VI. *Principaux légumes (culture, récolte, conservation).* — VII. *Calendrier de la campagne.*

I. ÉTABLISSEMENT. — Le potager est dit *maraicher*, lorsque la culture des différents légumes y est intensive en vue de l'approvisionnement des marchés. Il est *mixte* et devient *potager-fruitier*, si en même temps que des légumes y sont cultivés des arbres fruitiers. Installer autant que possible, le potager près de la maison d'habitation ; surveillance et soins sont ainsi mieux assurés. Il sera aéré et assez éloigné des cheminées d'usine et de tout bâtiment élevé donnant trop d'ombre.

Les expositions sud, sud-est ou sud-ouest sont les meilleures. Abriter le potager par des murs contre les vents froids et desséchants du nord et du nord-est. Éviter les emplacements en contre bas où les gelées tardives sont à redouter, pour les jeunes plants surtout.

La terre franche, silico-argileuse, riche en humus est indiquée pour la culture des légumes ; elle est, en outre, plus facile à travailler. Drainer et amender les sols compacts ou trop humides, épierrer ceux trop caillouteux et les améliorer par des apports d'*engrais*. Pour arroser facilement en temps de sécheresse, établir le potager à proximité d'eau (source, cours d'eau, puits, etc.).

250 à 300 mètres carrés cultivés en légumes fournissent à l'alimentation d'une personne ; 2 500 à 3 000 mètres carrés peuvent être cultivés par un homme ayant un aide pendant 3 mois en été. S'il est de forme carrée ou rectangulaire, le jardin potager est plus facile à aménager. Pour le soustraire aux déprédations des animaux ou des maraudeurs, l'entourer de *clôtures*. Défoncer le sol, lui incorporer les engrais nécessaires et niveler la surface au râteau.

Si le potager est de grandes dimensions, tracer au centre, dans le sens de la longueur, une allée charretière de 2 mètres de largeur avec un rond-point au milieu, pour que les véhicules puissent tourner. A 2 mètres des *clôtures*, établir une allée de ceinture de même largeur ; et utiliser comme *costières* le terrain abrité et bien exposé situé au pied des clôtures.

Diviser le terrain situé à droite et à gauche de l'allée centrale, par des allées secondaires, larges de 1m.20 et perpendiculaires à la première, en carrés de 20 à 30 mètres de côté. Partager ces carrés par des sentiers perpendiculaires aux allées secondaires et larges de 0m.40, en *planches* de 1m 33 de largeur pour la culture des différents légumes. ‖ Pour un jardin plus petit, réduire la largeur de l'allée centrale à 1m.20, ne donner que 0m.70 à l'allée de ceinture et diviser directement le terrain en planches de 1m.20 par des sentiers de 0m.40 perpendiculaires à l'allée principale. Au nord du potager, réserver un carré plus large pour y cultiver des asperges ainsi qu'un emplacement suffisamment grand pour y établir les *couches* destinées à la *culture forcée* ou simplement *hâtée* des légumes.

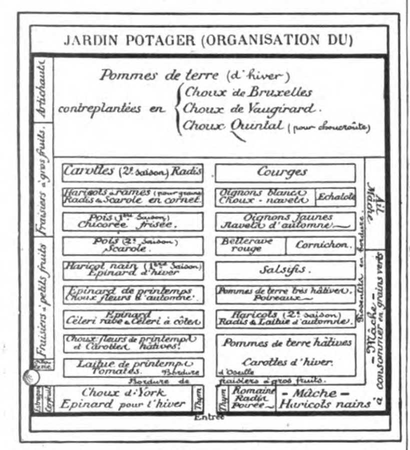
BORDURES. — Entourer les carrés du jardin potager avec des pierres taillées ou des tuiles plates, ou mieux encore avec une ligne de plantes condimentaires semées ou plantées en rayon (chicorée sauvage, ciboulette fraisier Gaillon, oseille de Belleville, persil nain frisé, pimprenelle, pissenlit,

thym). N'employer le buis nain, qu'au jardin d'agrément ; ses racines épuisantes porteraient préjudice aux plantes potagères voisines.

ADOS. — Planche du potager très inclinée (0m.20 à 0m.30) vers le midi. Pour maintenir cette inclinaison, appliquer, contre le côté le plus élevé de l'ados, des planches de chêne soutenues par des piquets. Utiliser les ados, soit pour des cultures avancées (février-mars), soit pour hâter en automne la végétation de légumes à hiverner (salades) ; les terreauter.

COSTIÈRE. — Plate-bande au pied d'un mur du potager, fortement inclinée (0m.15 à 0m.20 par m.) vers le midi. Donner aux costières 1m.20 de largeur et, si le mur supporte des arbres en espaliers, laisser entre mur et costière un sentier de 0m.30. Utiliser les costières pour les semis et repiquages délicats et les végétations hâtées. En couvrir toujours la surface avec du terreau noir qui emmagasine la chaleur solaire.

ASSOLEMENT. — Alternance et succession méthodiques des cultures sur un terrain donné. L'assolement repose le terrain et élimine les insectes et maladies cryptogamiques, particuliers à chaque plante. Substituer toujours à une culture épuisante, une culture reposante ; en principe, cultiver successivement sur une même planche des légumes appar-



tenant à des familles différentes et ayant un mode de végétation différent. Ex. : à une *légumineuse* à grand développement (pois à rames), faire succéder une *crucifère* à petit développement (navet) puis une *valérianée* (mâche). La deuxième année, planter successivement : laitues de Printemps, cornichons, ail ; la 3e année : chicorée frisée, puis épinard. La 4e année, vous pouvez revenir à une légumineuse (haricot ou pois) que vous ferez suivre d'une crucifère (chou et chou-fleur) comme en 1re année. On peut dresser un tableau d'assolement en tenant compte du nombre des planches du potager et des différentes sortes de légumes à cultiver.

II. ABRIS. CLOTURES. — ABRIS. — Pour protéger les légumes du potager des intempéries ou activer leur végétation, utiliser les abris *fixes* (bâches et clotures) ou *mobiles* (châssis, claies, cloches, coffres, panneaux, paillassons, toiles, etc.).

BACHE. — Petite serre à un ou deux versants, enfoncée en terre et pouvant être chauffée soit au thermosiphon, soit avec des couches de fumier. En culture potagère, on utilise les bâches pour forcer les fraisiers, haricots, etc.

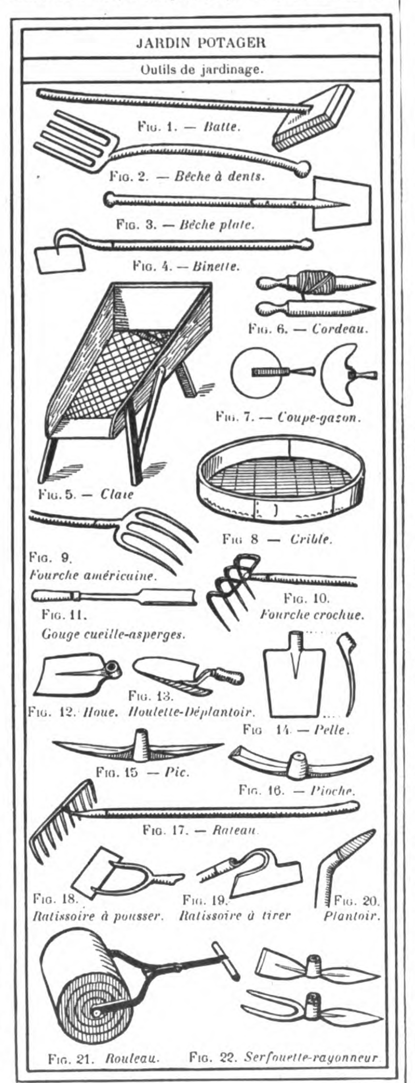
CLAIE. — Écran destiné à garantir les plantes sous châssis ou en plein air, contre le soleil et à protéger les surfaces vitrées contre la grêle. Les claies sont formées de lattes, de roseaux ou de brins d'osier fixés sur un cadre de mêmes dimensions que celles d'un châssis. Utiliser aussi pour *ombrer* les plantes des *toiles* d'emballage maintenues à chaque extrémité par une latte.

CLOCHE. — Vase en verre très transparent ayant 0m.40 de diamètre et 0m.35 de hauteur et destiné à recouvrir des jeunes semis, boutures ou plantes pour les garantir contre les intempéries et concentrer autour d'eux la chaleur solaire et celle des couches. Elles sont ou non munies d'un bouton qui permet de les manipuler aisément, mais constitue un obstacle à leur emmagasinement en été. Lorsqu'une cloche est fendue ou fêlée, joindre et recouvrir les bords de la fêlure avec une bandelette de toile ou de papier enduite de céruse. On fait aussi des cloches à facettes, appelées *verrines*. Elles sont plus coûteuses, mais les vitres de chaque facette sont plus facilement remplaçables.

CHASSIS. — Cadre de bois ou de fer entièrement garni à l'intérieur de feuilles de verre que supportent 2 ou 3 traverses en fer à T. Les châssis sont munis de 2 poignées qui facilitent leur manipulation. Ils ont généralement pour dimensions 1m.30 × 1m.35. Par économie, on peut établir des châssis en *papier huilé* qui, s'ils ne remplacent pas entièrement les châssis vitrés, donnent de bons résultats en culture hâtée, alors que les rayons solaires sont déjà forts. Pour cela, former un cadre avec des liteaux sulfatés ; le recouvrir entièrement de fort papier blanc préalablement mouillé et dont les bords sont fixés au cadre avec de la colle forte. En séchant, le papier se tend ; le badigeonner alors avec de l'huile de lin (0 l. 250 par mètre carré) et consolider avec 3 lattes clouées sur les côtés latéraux et au sommet du cadre.

COFFRE. — Assemblage rectangulaire de 4 planches formant caisse sans fond, destiné à supporter des châssis. Pour que ceux-ci aient leur surface vitrée inclinée vers le midi, donner 0m.28 de largeur à la planche de derrière et 0m.22 seulement à celle de devant. La longueur de ces planches est égale à autant de fois la largeur d'un châssis qu'il y a de châssis à placer sur chaque coffre (1, 2 ou 3). Celle des côtés, latéraux est égale à la longueur d'un châssis (1m.35). Consolider cet assemblage en clouant à l'intérieur de chaque angle un piquet à section triangulaire pénétrant dans le sol de 0m.10 environ. Maintenir au même écartement les planches avant et arrière par des traverses en bois, de 0m.06 de largeur, fixées à 1m.30 des extrémités du coffre par un encastrement en queue d'aronde dans chacun des grands côtés. Pour éviter que les châssis, qu'on soulève généralement d'arrière en avant, ne glissent, munir le devant du coffre de *taquets* en fer ou en bois, à raison de 2 par châssis.

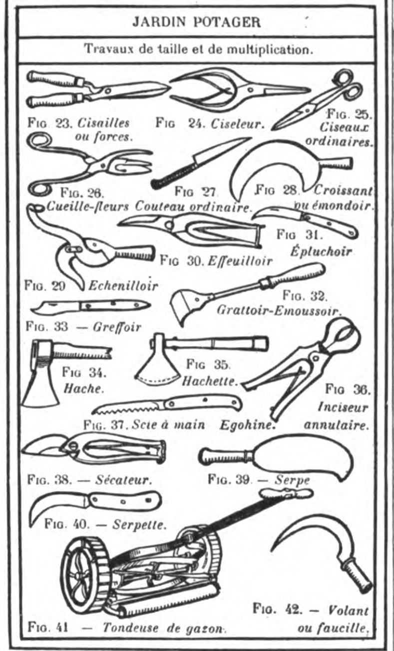
PAILLASSON. — Abri en paille, dont on recouvre les surfaces vitrées ou les plantes en plein air pour éviter le refroidissement des couches et protéger les plantes contre les gelées. Les paillassons ont, en général, 1 m. 35 × 2 m. 30. Pour en fabriquer soi-même d'économiques, procéder comme suit : Pour un cadre de 1m.40 × 2m.45 formé de montants en bois de 0m.07 de côté et muni sur chacun de ses petits côtés de 3 ou 4 pointes équidistantes, tendre 3 ou 4 ficelles, dont on laissera une extrémité libre égale à 2 fois la longueur du cadre ; étendre sur ces ficelles 2 couches de paille bien peignée (seigle de préférence) en alternant les épis de chaque couche pour obtenir une épaisseur totale de 0m.03 à 0m.04 ; enrouler l'extrémité libre de chaque ficelle sur une *bobine* en bois qui, faisant le rôle d'aiguille, servira à fixer, par des mailles égales et régulières, de petites poignées de 12 à 15 brins de paille, bien aplaties, aux ficelles tendues du dessous. Arrêter chaque couture à l'autre extrémité du cadre, par un nœud solide et couper, avec une cisaille, la paille qui passe à droite et à gauche du cadre. Pour prolonger la durée des paillassons, les faire tremper pendant 48 heures dans une solution à 5 p. 100 de sulfate de cuivre (eau, 100 l. ; sulfate de cuivre, 5 kilogr.) ; préparer cette dernière dans



un bassin rectangulaire (*fosse à sulfater*), parfaitement étanche, en briques ou en ciment. Faire suivre cette immersion d'un bain de 2 minutes dans un lait de chaux, et laisser les paillassons sécher sous un hangar à l'ombre. Ne pas oublier, chaque fois qu'on découvre les châssis, d'étendre les paillassons mouillés. En été, les rentrer bien secs au grenier.

PANNEAU. — Volet plein en bois léger, pin ou sapin, destiné à recouvrir les châssis des coffres, des bâches ou des serres au même titre que le paillasson. Plus propre et plus durable, mais plus coûteux et plus embarrassant.

CLOTURES. — Pour protéger le potager contre les animaux et les maraudeurs et le mettre à l'abri des grandes vents et des froids violents. Ces clôtures peuvent être : 1° des *haies vives*, constituées par des arbustes épineux, buissonnants et taillés : aubépine, églantier, prunellier. Dimensions : 1m.20 de hauteur et 0m.80 d'épaisseur ; mais elles sont lentes à établir, occupent beaucoup de place et appauvrissent le sol par leurs racines ; 2° des *haies sèches*, formées de branches entrelacées ; elles durent peu ; 3° des *treillages* en fils de fer ou en bois avec ronces artificielles ; sont peu coûteux et assez pratiques, mais, n'abritent guère les plantes ; 4° des *murs* en planches sulfatées ou goudronnées ou en maçonnerie. Ces derniers sont les meilleurs. Utiliser, pour les construire,



des pierres, des briques ou du béton armé et leur donner 1m.70 à 2 mètres de hauteur, 0m.40 d'épaisseur à la base et 0m.30 au sommet. Les crépir et les surmonter d'un chaperon qui les protégera de la pluie.

BRISE-VENT. — Dans les régions où les vents sont violents, établir dans le potager des rideaux d'arbustes verts, hauts de 2 mètres et disposés sur des lignes parallèles espacées de 8 à 15 mètres. Utiliser dans ce but des ifs, des thuyas, des cannes de Provence, etc.

III. OPÉRATIONS CULTURALES (*HORTICULTURE*). — DÉFONCEMENTS. — Destinés à ameublir le sol neuf du potager sur une épaisseur de 45 à 55 cm. Les pratiquer en automne, en hiver ou au début du printemps, sans briser les mottes ; se servir d'une bêche plate ou d'une bêche à dents *V.* plus loin le tableau des OUTILS DE JARDINAGE. Si, sol et sous-sol sont d'égale qualité, les mélanger ; si le sous-sol est mauvais, sablonneux, marneux ou calcaire, défoncer séparément sol et sous-sol en établissant une *double jauge* et ne mélanger les engrais qu'à la couche supérieure. Au *jardin fruitier* (*V.* ce mot) les défoncements ont 80 cm. à 1 m. de profondeur et peuvent être exécutés à la *pioche* et à la *pelle*.

LABOURS. — Les labours ordinaires ou *bêchages* doivent, au potager, précéder chaque culture, de façon à ameublir la terre sur une profondeur de 0m.30 et à la mettre en état de recevoir les nouveaux semis ou plantations, les exécuter à la bêche ou à la *houe* ; en même temps qu'on retourne les mottes de terre, enfoncer le fumier et les engrais nécessaires.

BINAGE. — Labour superficiel destiné à débarrasser des mauvaises herbes, les terres ensemencées ou emplantées, et à rompre la surface de ces terres de façon à les aérer et à prévenir leur dessèchement. « Un binage vaut deux arrosages », dit-on : répéter donc très souvent cette opération au potager en utilisant la *binette*, la *serfouette*, les *ratissoires à tirer* ou *à pousser*. *V.* plus haut le tableau des OUTILS DE JARDINAGE. Le meilleur moment pour biner est le lendemain d'un jour de pluie.

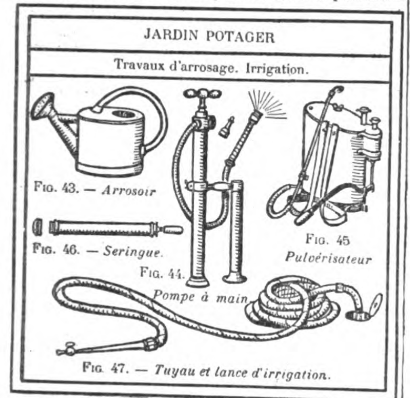
HERSAGE. — Après un labour à la bêche, briser les mottes de terre qui restent à la surface en employant : 1° la *fourche crochue* ; 2° le *rateau*. Ce dernier instrument permet, en hersant la surface des planches du potager, de les niveler et de les débarrasser des herbes et des cailloux.

PLOMBAGE. — Au potager, pratiquer cette opération soit pour briser à la surface des planches des mottes rebelles au râteau, soit immédiatement après un semis pour établir un contact intime entre terre et graines. Dans le premier cas, employer un *rouleau* de fonte ou de bois, dans le second, un *rouleau* ou une *batte*. *V.* plus haut le tableau des OUTILS DE JARDINAGE.

ARROSAGE. — Les plantes potagères ont besoin, pour se bien développer et acquérir toutes leurs qualités, de recevoir beaucoup d'eau pendant la saison sèche. (Les légumes frais contiennent, d'après Hellriegel, de 90 à 95 p. 100 d'eau.) L'eau destinée aux arrosages doit être aérée, douce et peu calcaire. Sa température doit être égale à celle du sol. Éviter les eaux *dures*, *lourdes* ou *tufleuses*, dont le carbonate de chaux qu'elles contiennent en suspension forme croûte à la surface du sol. L'eau de pluie est excellente pour les arrosages. Très aérée, elle apporte au sol, sous forme de carbonate d'ammoniaque et de nitrate, une quantité d'azote appréciable (15 kilos par hectare, banlieue de Paris). La recueillir soit dans des tonneaux placés sous les gouttières des bâtiments de votre exploitation, soit dans des citernes.

Les *eaux de source* et de *puits* sont trop froides. Celles des mares ou des étangs renferment des substances organiques en décomposition et peuvent laisser, sur la partie comestible des légumes, des germes nocifs. Les *rivières* et les *cours d'eau* fournissent une eau d'arrosage d'autant meilleure qu'elle est prélevée et utilisée loin de la source ; cette eau est aérée et renferme des principes fertilisants (chaux, nitrates, potasse, magnésie, etc.) qu'elle a recueillis sur son parcours. Les *eaux d'égout*, ou *résiduaires*, sont très fertilisantes. Les utiliser quand on se trouve à proximité de distilleries, de féculeries de tanneries, etc.

Pour arroser le potager, amener l'eau dont on dispose en un point du terrain suffisamment élevé pour qu'elle puisse s'écouler d'elle-même dans des tuyaux qui la répartiront dans tout le jardin. S'il s'agit d'une rivière ou d'un cours d'eau suffisamment important, employer une pompe ou un bélier hydraulique qui refoulera l'eau jusque dans un réservoir (maçonnerie, ciment armé ou tôle de fer), installé sur un bâti élevé en haut du potager. L'eau d'un puits ou d'une citerne sera amenée à la surface à l'aide d'une pompe ou d'une *noria* (chaîne sans fin munie de godets, actionnée par un manège). Distribuer, à l'aide de rigoles à ciel ouvert ou de canalisations en terre cuite, l'eau ainsi obtenue, sur les différents points du potager où seront établis, pour la recueillir, quelques réservoirs secondaires (bassins cimentés, cuves métalliques ou plus simplement vieux fûts à pétrole vides coupés par le milieu, enfoncés en terre et ne dépassant le sol que de quelques cm.). Disposer ces bassins tous les 30 m., le long des grandes allées, à l'extrémité des planches. Vous n'aurez, pour arroser, qu'à y puiser l'eau à l'aide d'*arrosoirs*. Si vous disposez d'une pression suffisante, au lieu de bassins réservoirs, établir sur la canalisation des prises d'eau pourvues de robinets, sur lesquelles on ajuste des *tuyaux d'arrosage* munis d'une lance, pour l'arrosage à distance. Arroser chaque fois que la surface du sol est sèche, ce qui est plus fréquent dans les terres légères et sablonneuses. En été, opérer le soir de préférence et donner plus d'eau aux légumes foliacés évaporant beaucoup (choux, salades, etc.), qu'aux légumes secs (haricots, pois, etc.), ou qu'aux légumes à racines peu feuillues (ail, oignon, etc.). Arroser les plantes isolées une à une en adaptant un *goulot* à l'arrosoir. Se servir d'une *pomme* pour arroser en pluie les semis et plantations



JARDIN POTAGER

Travaux d'arrosage. Irrigation.

Fig. 43. — *Arrosoir*

Fig. 44. *Pompe à main*

Fig. 45 *Pulvérisateur*

Fig. 46. — *Seringue.*

Fig. 47. — *Tuyau et lance d'irrigation.*

rapprochées. Dans le Midi, on arrose encore par *irrigation* en amenant l'eau par des rigoles, au pied même des plantes,

BASSINAGE. — Il consiste à répandre en pluie, sur le feuillage des plantes, une petite quantité d'eau, destinée à compenser celle perdue par ces plantes durant leur évaporation. Bassiner les semis, les boutures et surtout les repiquages pour hâter leur enracinement. Se servir soit d'un arrosoir à pomme fine, soit d'une seringue munie d'un brise-jet. Bassiner aussi contre les insectes qui attaquent les feuilles des végétaux (altise grise, araignée rouge, etc.). Par temps sec, répéter cette opération 3 et 4 fois par jour.

REPIQUAGE. — Consiste à arracher avec une spatule ou un déplantoir, du plant trop serré ou élevé en pépinière, pour le transplanter à l'endroit où il doit achever de se développer. Pour les petites plantes, effectuer les repiquages au doigt ; pour celles plus fortes, au plantoir.

PLANTATION. — Mise en place à l'endroit où ils doivent se développer complètement des plants élevés en pépinière. Au potager, lorsque ces plants n'ont que peu de racines, se servir du *plantoir* ; si elles en ont beaucoup, les soulever avec une motte ; les planter à la *houlette*, en *planches* ou en *poquets*. Dans le premier cas, tracer à l'aide d'un cordeau et du dos d'un râteau, sur une planche bien dressée, autant de lignes qu'on veut de rangs de plantes. Sur chaque ligne, à des distances proportionnées au développement de chaque sorte de plante, faire des trous dans lesquels on introduit, sans les retrousser, les racines des plants. Si on opère avec le plantoir, les enfoncer de nouveau parallèlement et à quelques centimètres du premier trou et *borner* chaque plant pour mettre en contact terre et racines. Si on opère à la houlette, recouvrir simplement les racines de terre, en tassant légèrement et en ménageant une petite cuvette à la surface. Dans les 2 cas, arroser aussitôt avec un *arrosoir à goulot*. Au lieu de tracer des lignes au cordeau sur les planches, on peut se servir d'une *planche à planter*, longue de 1 m. 30, large de 0 m. 30 et portant longitudinalement des crans espacés, d'un côté de 0 m. 32 (distance favorable aux salades), de l'autre de 0 m. 40 (choux, choux-fleurs, etc.). Mettre cette planche en travers du terrain à planter, monter dessus et mettre en terre un plant en face de chaque cran. La plantation en *poquets* n'est guère usitée au potager que pour les pommes de terre. Creuser à la pioche ou à la houe des petits trous de 8 à 10 cm. de profondeur dans le fond desquels on placera les tubercules ou fragments de tubercules. Pour mieux répartir et par suite aérer et éclairer les plants, les disposer en *quinconce*. En plantant, ne pas enterrer également toutes les plantes : quelques-unes, les choux par exemple, doivent avoir la base de leurs premières feuilles en terre ; d'autres, telles que salades, fraisiers, etc., doivent avoir le collet libre et rester *flottants*.

TUTEURAGE. — Consiste à fixer sur des supports en bois ou en fer les tiges élevées et peu rigides des plantes. Ces supports sont des *tuteurs*. Au potager, ils sont lisses pour les haricots, ramifiés pour les pois et portent le nom de *rames*. Pour les plantes à tiges volubiles ou s'accrochant d'elles-mêmes, enfoncer simplement les tuteurs à proximité des plantes. Pour les autres, attacher de plus leurs tiges aux tuteurs avec des brins de *raphia*.

IV. CULTURES. — CULTURE FORCÉE. — Suite d'opérations qui ont pour but d'obtenir des produits horticoles en avance sur la saison de leur production normale. Ce résultat s'obtient en soumettant ces plantes à l'action d'une chaleur artificielle produite soit par une *couche*, soit par un *thermosiphon* et en les plaçant sous des *abris* vitrés : *cloches*, *châssis*, *bâches* ou *serres*. Les produits obtenus sont des *primeurs*. Dans les régions froides et peu ensoleillées, la culture forcée est indispensable à la production de quelques légumes : aubergine, melon, tomate, etc.

CULTURE HATÉE. — Permet de récolter, en plaçant les plantes qui y sont soumises sous des abris vitrés, cloches ou châssis, mais sans chaleur artificielle, des fruits ou des légumes un peu plus tôt qu'en culture ordinaire.

CULTURE RETARDÉE. — Consiste à prolonger en *fin de saison* la production des plantes qui y sont soumises. Employer dans ce but des châssis vitrés qui abriteront ces plantes des intempéries et les obligeront à végéter plus longtemps. Pour quelques plantes, retarder leur végétation en les privant légèrement de lumière et en les arrosant peu.

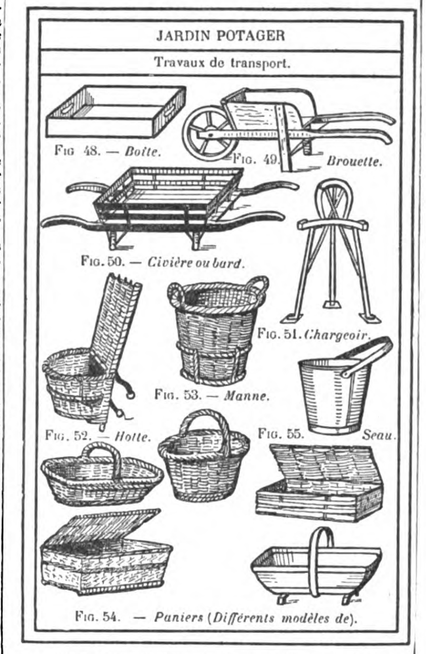
COUCHES. — Amas de matières organiques susceptibles de dégager, en fermentant, une température suffisamment élevée pour activer la végétation des plantes placées au-dessus. Employer surtout, pour les établir, du fumier de cheval, frais ou mis en tas depuis un mois, et des feuilles mortes à décomposition lente (châtaignier, chêne), ramassées à l'automne et conservées en tas. Exceptionnellement, utiliser : sciure de bois, foin avarié, tannée, mousse, herbe verte, fumiers de vache, de porc, de mouton, etc. Les couches sont *chaudes*, *tièdes* ou *sourdes*. Les *couches chaudes* doivent fournir une température de 20 à 30°. Les établir *en plancher* sur la surface du sol, de novembre à mars, en utilisant soit du fumier frais de cheval seul, soit 2/3 de fumier frais et 1/3 de fumier recuit ou de feuilles (dans le 1er cas, la chaleur dégagée est plus élevée, mais dure moins de temps que dans le second). Donner à ces couches 40 à 60 cm. d'épaisseur. — Les *couches tièdes* doivent donner une température de 15 à 18°. Les établir aussi à la surface du sol de janvier à avril sur une épaisseur de 25 à 40 cm. avec un mélange par parties égales de fumier frais et de fumier recuit ou de feuilles. Diminuer la proportion de fumier frais à mesure que la saison est moins froide. — Les *couches sourdes* comportent généralement un mélange de 1/3 de fumier frais et 2/3 de feuilles entassées sur une épaisseur de 30 à 40 cm. · l'enfouir dans une *tranchée* préalablement ouverte et de même profondeur. Pour la culture des plantes isolées, ces couchessour des peuvent être très restreintes pour suffire au forçage d'une ou d'un petit nombre de plantes et constituer des *couches en poquets*.

Pour établir une couche, en délimiter au cordeau le contour rectangulaire en prenant comme longueur une longueur supérieure de 0 m. 70 à celle du coffre ou de la ligne de coffres qu'elle doit supporter et une largeur supérieure de 0 m. 70 à celle d'un coffre (1 m. 35 × 0 m. 70). Cet excédent de longueur et de largeur permet de ménager autour des cultures sur couches un *sentier* de 0 m. 35, très utile pour les visites et les soins à donner aux plantes. Dans cet espace rectangulaire, entasser à la fourche, par couches très régulières, les fumiers ou les feuilles dont on dispose et qu'on a préalablement mélangés très intimement. De temps à autre, tasser cette masse en la piétinant uniformément et en *trousser* les bords pour qu'ils restent bien nets. Lorsque la couche atteint la surface désirée, en aplanir la surface, et, si le fumier employé est sec, répandre par-dessus, avec un arrosoir à pomme, 10 à 20 litres d'eau par mètre carré. Disposer sur la couche ainsi montée le ou les coffres nécessaires en ménageant les sentiers indiqués. Remplir ces coffres, sur une épaisseur en rapport avec la culture à entreprendre (0 m. 20 à 0 m. 30), avec du terreau ou un mélange de terreau et de terre, puis les couvrir avec des châssis vitrés sur lesquels on étend des paillassons en travers. — 3 à 4 jours plus tard, la masse de la couche s'échauffe progressivement pour dégager, du 8e au 12e jour son maximum de température appelé *coup de feu* (50 à 70°, suivant l'épaisseur). Cette température s'abaisse rapidement et devient normale et stable au bout de 8 jours ; c'est le moment d'ensemencer ou de planter la terre mise dans les coffres, sur une couche peu épaisse (0 m. 20 à 0 m. 30) ; on peut semer avant le coup de feu en tenant les châssis soulevés pendant qu'il se produit. — Pour prolonger ou accentuer le dégagement de chaleur d'une couche, établir contre la paroi latérale des coffres un amas de fumier neuf de 0 m. 15 à 0 m. 25 d'épaisseur, appelé *réchaud* ou *accot*. Renouveler les réchauds chaque 15 ou 20 jours. Lorsqu'une couche ne dégage plus une chaleur suffisante pour pouvoir entreprendre une nouvelle culture, la débarrasser des abris et de la terre qu'elle supporte et la *remanier* à la fourche en incorporant à sa masse 1/6 de fumier neuf.

V. MULTIPLICATION DES VÉGÉTAUX. — GRAINES. — Les récolter bien mûres, mais avant que les fruits ne s'ouvrent et les laissent échapper. Celles de la base des inflorescences mûrissent les premières ; ce sont les meilleures. Récolter à la main ou couper les tiges des porte-graines qu'on suspendra dans un local aéré où elles achèveront de sécher. Battre ces tiges, recueillir les graines et, après les avoir nettoyées au van, les conserver en sacs ou en flacons étiquetés à l'abri des rongeurs et de l'humidité. Préférer les grosses graines aux petites.

PORTE-GRAINES. — Plantes cultivées spécialement pour la production des semences. Choisir parmi les plus saines et les plus vigoureuses celles qui réunissent les qualités à reproduire : précocité, rusticité, adaptation à un terrain donné, résistance aux maladies cryptogamiques. Rentrer en cave ou en serre ou abriter sous châssis ou paillasson les porte-graines choisis à l'automne pour les replanter au printemps. A leur mise en place, les écarter suffisamment pour qu'ils puissent se développer à l'aise dans le sol et à l'exposition qui leur conviennent le mieux. Éviter les croisements en séparant les diverses variétés et les espèces susceptibles de s'hybrider. Pour obtenir des variétés nouvelles par hybridation ou métissage, rapprocher au contraire les variétés qui diffèrent.

SEMIS. — Consiste à placer des graines dans un milieu favorable à leur germination et à leur développement. C'est le mode de multiplication le plus généralement employé pour les plantes potagères. Les *graines* ont besoin, pour germer, d'air, de chaleur et d'humidité ; ne semer en pleine terre qu'après les froids passés et seulement des graines ayant gardé leur *faculté germinative*. S'assurer qu'elles sont aptes à germer en faisant un semis d'essai, soit sur un pot rempli de terre humide et placé à la chaleur, soit sur un papier buvard que vous tenez humide dans le fond d'une assiette. Hâter la germination des graines à enveloppes dures en les faisant tremper pendant 12 heures dans un baquet d'eau tiède, ou en entamant légèrement leurs téguments avec



JARDIN POTAGER

Travaux de transport.

Fig. 48. — *Boîte.*

Fig. 49. *Brouette.*

Fig. 50. — *Civière ou bard.*

Fig. 51. *Chargeoir.*

Fig. 52. — *Hotte.*

Fig. 53. — *Manne.*

Fig. 55. *Seau.*

Fig. 54. — *Paniers* (*Différents modèles de*).

un canif. Enlever aussi aux graines qui en portent (carottes, persil, cerfeuil), les aspérités qui gêneraient le semis ; c'est le *persillage* qui se pratique en frottant ces graines entre les mains. Quant aux graines très fines, les mélanger avec une matière inerte, sable fin ou cendre, de façon à les répartir régulièrement sur le sol. Le terrain destiné à être ensemencé doit être très meuble. Effectuer les semis : 1° *en place*, c'est-à-dire à l'endroit où les plantes issues des graines atteindront tout leur développement : 2° *en pépinière*, dans une situation privilégiée, dans le but de *repiquer* ou de *transplanter* plus tard les jeunes plants, à leur emplacement définitif. Dans les 2 cas, semer les graines : *a*) *à la volée*, en les disséminant sans ordre à la surface du sol ; *b*) en *lignes* ou en *rayons*, en les laissant tomber dans des petits rayons tracés à l'avance à la serfouette et au cordeau ; 3° en *poquets*, en les disposant au fond de petits trous creusés à l'avance à la houe, suivant des lignes parallèles. Enterrer les graines soit sous un peu de terre ramenée sur elles au râteau, soit en les recouvrant d'une petite couche de terreau (*terreautage*). Varier la profondeur d'enfouissement avec le volume des graines (laitues, carottes, 2 à 3 mm. : radis, épinards, 1 cm. ; pois, haricots, 3 à 4 cm.). Pour assurer l'adhérence des graines à la terre, *plomber*, à la *batte* ou au *rouleau*, les surfaces ensemencées. On peut faire les semis sous verre, en plein coffre ou en *terrines* ; les priver d'air et de lumière pendant 2 ou 3 jours, puis les aérer progressivement pour les empêcher de *fondre* et les fortifier. Lorsque le soleil est très ardent, ombrer cloches et châssis avec des claies ou les enduire d'un mélange de blanc d'Espagne, d'eau et de colle ou de blanc d'Espagne et de lait.

ÉCLAIRCISSAGE. — Dans les semis faits *en place*, enlever, lorsque les plantes sont déjà grandes, celles en excès pour favoriser le développement de celles qui sont laissées. Opérer quand le sol est humide.

BOUTURAGE. — Opération consistant à faire enraciner une partie détachée d'une plante, pour faire de cette partie une plante nouvelle ayant des caractères identiques à ceux du *pied mère*. La partie détachée est appelée *bouture*. Elle doit, en principe, être pourvue d'*yeux* ou *bourgeons*, mais bien que presque toujours empruntée à la partie aérienne du pied-mère, peut exceptionnellement provenir de la partie souterraine de celui-ci. Au potager, les fragments de tubercules (pommes de terre), de rhizomes (igname, crosnes) constituent aussi bien des boutures que les tiges fragmentées de thym, cresson, etc.

MARCOTTAGE. — Consiste à provoquer sur un point déterminé d'un rameau l'émission de racines destinées à nourrir la partie du rameau située au-dessus d'elles (*marcotte*) et à lui assurer une vie propre, lui permettant d'être séparée du pied mère par le *sevrage*. Au potager, multiplier les fraisiers par marcottage, en faisant enraciner leurs *filets*, *coulants* ou *stolons*.

ÉCLATAGE. — Sorte de bouturage dans lequel les rameaux ou parties de touffes détachés des pieds mères portent déjà des racines ou sont très particulièrement prédisposés à en émettre. Au potager, les *caïeux* d'ail, d'échalote, les *œilletons* d'artichaut, les éclats d'*estragon* sont dans ce cas.

VI. PRINCIPAUX LÉGUMES (*CULTURE, RÉCOLTE, CONSERVATION*). — Récolter les légumes soit en voie de formation pour les consommer tout de suite ou en faire des conserves (artichauts, asperges, choux, melons, salades, tomates, etc.), soit à l'état adulte pour les conserver frais pendant plusieurs mois (haricots, pois, oignons, carottes, pommes de terre). *Étioler*, c'est-à-dire priver de lumière, soit en les but-

tant avec de la terre, soit en les attachant, soit en les recouvrant de paille ou en les rentrant dans un local obscur, ceux qui doivent être consommés très tendres (asperges, céleri à côtes, chicorée, cardon, witloof). Opérer toujours par temps sec. On conserve des légumes pour l'hiver : 1° *en place* en les recouvrant de paille ou de feuilles sèches (crosne, pissenlit, salsifis) ; 2° *sous châssis*, en les arrachant et en les mettant en jauge dans un coffre (salades, oseille, etc.) ; 3° *en silos*, en tranchées ou à fleur de sol, en en faisant des tas qu'on recouvre de terre et de paille (légumes-racines) ; 4° *en cave*, en aménageant dans celle-ci quelques plates-bandes de sable, dans lesquelles on les met en jauge ou on les *stratifie* (carottes, navets, etc). On peut aussi les mettre simplement en tas dans la cave (pommes de terre) ou les suspendre au plafond de cette cave (choux-fleurs) ; 5° *au grenier* en tas ou en sacs de toile (pois, haricots, lentilles, ail, oignons, échalotes, etc.).

VII. CALENDRIER DE LA CAMPAGNE. — JANVIER. — *Abriter* artichaut en pot, cerfeuil, ciboulette, chicorée, oseille, persil, scarole. *Monter* les premières couches chaudes. — *Planter* sur couches chaudes barbe de capucin, chou-fleur nain hâtif d'Erfurt, ciboulette, estragon, laitue cordon rouge, laitue Gotte. — *Semer* sur couche chaude carotte rouge à forcer parisienne, céleri plein blanc doré, chou-fleur nain hâtif d'Erfurt, chou Milan petit hâtif d'Ulm, concombre blanc hâtif, navet demi-long blanc à forcer, poireau gros court de Rouen, radis demi-long rose à bout blanc. — *Récolter* cerfeuil, chou Milan de Pontoise et de Norvège, chou Milan gros des Vertus, chou quintal, chou rouge gros, chou



JARDIN POTAGER

Élevage des plantes.

FIG. 56. *Bacs et caisses (Modèles divers de).* FIG. 57. *Châssis.* FIG. 58. *Claies a ombrer.* FIG. 59 *Cloches.* FIG. 60. *Crémaillère.* FIG. 61. — *Coffre.* FIG. 62. *Fourchette* FIG. 63 *Godets.* FIG. 64. *Paillassons.* FIG. 65 — *Pots.* FIG. 66. *Terrines.* FIG. 67. *Thermomètre ordinaire.* FIG 68 *Thermomètre de couche.* FIG. 69. — *Tuteurs.*

de Bruxelles demi-nain de la Halle, chou-rave violet hâtif de Vienne, cresson de fontaine, crosne du Japon, épinard de Viroflay, igname de Chine, laitue Gotte, mâche à cœur plein, navet de Meaux, oignon jaune paille des Vertus, oseille de Belleville, panais rond hâtif, persil commun, pissenlit amélioré, poireau monstrueux de Carentan, scorsonère, thym.

FÉVRIER. — *Aérer* culture sous verre et artichaut buté. — *Blanchir* barbe de Capucin, pissenlit amélioré, witloof. — *Éclaircir* sur couche carotte et navet. — *Planter* en pleine terre échalote ordinaire. — *Repiquer* sous châssis céleri plein blanc doré. — *Semer* en pleine terre cerfeuil commun, échalote ordinaire, épinard monstrueux de Viroflay, persil ordinaire et frisé, poireau gros court de Rouen, pois merveille d'Amérique et Prince Albert. — *Récolter* cerfeuil commun, chou Milan de Pontoise et de Norvège, chou de Bruxelles demi-nain, chou quintal, chou-rave violet hâtif de Vienne, crosne du Japon, épinard monstrueux de Viroflay, mâche à cœur plein, oseille de Belleville, persil, pissenlit amélioré, poireau monstrueux de Carentan, scorsonère, thym.

MARS. — *Aérer* cultures sous verre. — *Monter* couches tièdes. — *Planter* en pleine terre ail blanc, artichaut gros vert de Laon, asperge d'Argenteuil hâtive, estragon, fraisier remontant à gros fruit, fraisiers des 4 saisons. — *Planter* sur couche chou-fleur tendre de Paris ou nain d'Erfurt, pomme de terre Victor, romaine ballon. — *Repiquer* sur couche melon de Dijon ou melon Prescot à fond blanc. — *Repiquer* en pépinière chou Milan petit hâtif d'Ulm. — *Semer* ou *éclater* ciboulette. — *Semer* à froid sous châssis haricot flageolet triomphe des châssis. — *Semer* en pleine terre chicorée escarole verte maraichère, carotte nantaise, chou Milan hâtif d'Aubervilliers, épinard de Viroflay, fève des marais, oignon jaune paille des Vertus, persil frisé nain, pois ridé de Knight. — *Semer* sur couche aubergine violette naine hâtive, carotte Bellot, céleri-rave, chou-fleur tendre de Paris, chicorée frisée d'été, concombre blanc hâtif, igname de Chine, laitue blonde d'été et verte maraichère, melon de Dijon ou Prescot fond blanc, navet demi-long blanc à forcer, radis demi-long à bout blanc, tomate rouge naine hâtive et mikado. — *Semer* sous verre chou de Bruxelles demi-nain. — *Récolter* ciboulette, estragon, laitue Gotte à graine blanche et cordon rouge, navet demi-long à forcer et de Meaux, mâche, oseille de Belleville, persil commun, radis demi-long rose à bout blanc, scorsonère.

AVRIL. — *Abriter* pomme de terre Victor. — *Aérer* et *arroser* fraisier hâté. — *Éclaircir* navet demi-long blanc à forcer. — *Monter* couches tièdes. — *Planter* en pleine terre artichaut gros vert de Laon, chou de Bruxelles demi-nain, chou Milan petit hâtif d'Ulm, crosne du Japon, pomme de terre belle de juillet, saucisse et Early, thym. — *Planter* sur côtière romaine ballon, laitue à bord rouge. — *Planter* en planche poireau gros court. — *Planter* sur couche concombre et melon. — *Repiquer* à froid céleri-rave. — *Semer* sur couche aubergine violette naine très hâtive, cardon plein inerme, melon de Dijon, sucrin de Tours et noir des Carmes, tétragone. — *Semer* en côtière chou-fleur géant d'automne et Le Normand, haricot triomphe des châssis. — *Semer* sous châssis chicorée frisée de Rouen et scarole verte maraichère. — Semer en pleine terre betterave crapaudine, chou Milan gros des Vertus et chou rouge gros, épinard lent à monter,

OUTILS DE JARDINAGE ET LEUR EMPLOI

NOM.	DESCRIPTION.	USAGES.
I. Travaux du sol.		
Batte	Planche de 0m,40 × 0m,50 munie d'un long manche.	Tasser surface d'une planche après semis.
Bêche à dents	Instrument à 3 dents de 0m,22.	Labour des terrains plantés d'arbres.
Bêche plate	Pièce de fer plate quadrangulaire et tranchante, portant un manche.	Labour des sols nus.
Binette	Pièce de fer recourbée et tranchante munie d'un manche.	Biner et butter jeunes plants.
Claie	Cadre en bois de 1m,50 × 1m,20, garni de toile métallique de 1 à 2 cm. de diamètre.	Débarrasser la terre des pierres.
Cordeau	Longue corde de 0m,005 de diamètre fixée à 2 piquets de bois ou de fer.	Délimiter et dresser les planches. Aligner les plantations.
Coupe-gazon	Roulette tranchante en fer, munie d'un manche.	Lever des plaques de gazon pour engazonnements.
Crible	Cadre circulaire en bois de 0m,60 de diamètre garni de treillage métallique.	Obtenir terre fine pour culture des plantes en pots.
Fourche américaine	Instrument à 4 dents en acier, muni d'un long manche.	Remuer fumier, composts, etc.
Fourche crochue	A 3 ou 4 dents recourbées.	Briser les mottes des plates-bandes.
Gouge cueille-asperges	Long couteau à lame semi-circulaire	Couper sous terre les turions d'asperges
Houe	Lame de fer tranchante portant un manche à 45°.	Ameublir les sols légers.
Houlette-déplantoir	Sorte de truelle concave.	Déplanter les végétaux avec leur motte.
Pelle	De préférence carrée en tôle d'acier	Manier terres et composts.
Pic	Fer pointu à ses 2 extrémités ; muni d'un manche.	Creuser des trous en sol très dur.
Pioche	Fer pointu à une extrémité, plat à l'autre ; muni d'un manche.	Creuser des trous, arracher des arbres.
Râteau	A 12 dents de fer avec long manche.	Dresser les planches, nettoyer les allées.
Ratissoire à pousser	Lame de fer de 0m,15 à 0m,20 ajustée à un long manche.	Couper l'herbe sur les allées humides.
— à tirer	Lame de fer assujettie par une courbure à un manche court.	Couper l'herbe sur les allées durcies
Plantoir	Avec ou sans pointe de cuivre.	Repiquages divers.
Rouleau	En bois ou en fonte.	Tasser la surface d'un grand semis.
Serfouette-rayonneur	Lame oblongue d'un côté, à section droite de l'autre.	Tracer les rayons pour les semis. Binage.
II Travaux de taille et de multiplication		
Cisailles ou forces	Gros ciseaux à poignées de bois	Émondage des aies, bordures, etc.
Ciseleur	Petit ciseau sécateur.	Ciselage des grappes de raisin.
Ciseaux ordinaires	A lames allongées.	Cueillette des fruits et légumes délicats. Soins aux plantes vertes.
Cueille-fleurs	Ciseau-sécateur à lames effilées.	Cueillette des fleurs sur arbustes épineux.
Couteau ordinaire	A lame aiguë et fixe.	Sectionner les tubercules ; nettoyages divers.
Croissant ou émondoir	Lame 1/2 circulaire de 0m,33 fixée à long manche.	Élagage des arbres, tonte des haies.
Échenilloir	Sécateur ajusté à un long manche.	Taille des ranches hors de portée de la main.
Effeuilloir	Ciseaux à lames incurvées.	Suppression des feuilles et fleurs fanées
Épluchoir	Serpette à lame presque droite.	Nettoyage des plantes.
Grattoir-émoussoir	Lame tranchante d'un côté, dentelée de l'autre.	Enlever mousse et v eille écorce sur les arbres
Greffoir	Couteau très tranchant muni d'une spatule en os ou ivoire.	Bouturages, greffages divers.
Hache		Couper les grosses branches.
Hachette	A manche court.	Couper les grosses branches.
Inciseur annulaire	Sorte de pince à lames concaves.	Enlever un anneau d'écorce sur les rameaux, de vigne principalement.
Scie à main-égoïne	Pliante ou à poignée.	Couper les grosses branches.
Sécateur	A lame fixe ou rapportée.	Tailler rapidement les rameaux
Serpe	A manche droit et court.	Élaguer les arbres d'ornement.
Serpette	Couteau à lame recourbée.	Tailler arbres à noyaux, polir les coupes, etc.
Tondeuse de gazon	A lames mobiles.	Entretien des pelouses.
Volant ou faucille	Lame cintrée et finement dentelée	Entretien des petites pelouses.
III. Travaux d'arrosage et irrigation.		
Arrosoir	En cuivre ou en zinc de 10 à 12 litres à pomme et à bec.	Donner de l'eau aux plantes.
Pompe à main	En cuivre ou en fer-blanc.	Arroser et laver le feuillage des plantes
Pulvérisateur	A air comprimé.	Projeter eau ou insecticides sur les feuilles
Seringue	En cuivre à pomme ou à brise-jet.	Mouiller le feuillage des plantes.
Tuyau et lance d'irrigation	En zinc, en cuir ou en caoutchouc	Arroser à distance avec prise d'eau.
Tourniquet à trépied	En métal.	Arrosage mécanique.
IV. Travaux de transport		
Boites	De grandeurs diverses.	Transporter plantes en godets, boutures, etc.
Brouette	A coffre à côtés mobiles.	Transports divers.
Civière ; bard	Brancard plat ou à coffre avec ou sans pied.	Transporter fumier, terre, terreau, etc.
Chargeoir	Petite plate-forme surélevée.	Soutenir la hotte pendant chargement.
Hotte	Récipient en osier muni de bretelles.	Transporter terre, fumier, fruits, etc.
Manne	Grand panier profond.	Transporter fruits, légumes, etc.
Paniers divers	Différents modèles.	Recevoir les fruits cueillis, etc.
Seau	En bois ou métallique.	Transporter eau, insecticides, etc.
V Élevage des plantes.		
Bacs et caisses	Récipients cubiques ou cylindriques en bois.	Cultiver les grandes plantes d'orangerie.
Châssis	Cadre de bois munis de vitres	Recouvrir plantes délicates ou de culture forcée.
Claies à ombrer	En baguettes de bois aplaties.	Recouvrir par grand soleil les plantes à feuillage délicat.
Cloches	En verre avec ou sans boule.	Protéger plantes isolées, boutures, semis, etc.
Crémaillères	Planchettes munie de crans.	Maintenir les châssis entr'ouverts.
Coffres	Grandes caisses en bois sans fond ni couvercle.	Culture des plantes sur couches.
Fourchettes	Petites crémaillères.	Maintenir les cloches entr'ouvertes.
Godets	Petits pots de 2 à 9 centimètres de diamètre.	Empotage des boutures, petites plantes.
Paillassons	En paille de seigle sulfatée.	Recouvrir châssis par les froids.
Pots	Récipients en terre cuite de dimensions variables.	Culture des plantes de serre.
Terrines	Récipients plats en terre cuite.	Semis ou boutures sous verre.
Thermomètre ordinaire	A alcool ou à mercure.	Apprécier température des serres ou de l'extérieur.
Thermomètre de couche	Portant à sa base tube pointu.	Apprécier température des couches.
Tuteurs	Baguettes de bois ou de bambou.	Soutenir plantes à tiges longues et grêles.
VI. Travaux divers.		
Balai	En brins de bouleau.	Nettoyer les pelouses, allées, etc.
Couteau à démastiquer	Lame épaisse en acier.	Enlever vieux mastic sur châssis.
Couteau à mastiquer	Couteau à lame large et plate.	Étendre mastic sur le bord des vitres des châssis.
Diamant		Couper les vitres des châssis.
Échelle	Double ou simple.	Taille et palissage des arbres élevés.
Éponge	Ordinaire.	Nettoyer plantes à feuillage.
Étiquettes	En bois peint, zinc ou cristal.	Classifier variétés de plantes d'un jardin.
Fumigateur	Petit récipient-réchaud pour brûler nicotine.	Tuer les insectes dans les serres.
Marteau à palisser	Fendu et recourbé à une extrémité.	Fixer treillage et fils de fer sur murs.
Panier à palisser	Plat avec plusieurs cases.	Recevoir marteau, clous, etc.
Piège à taupes	Divers modèles.	Capturer les taupes dans le jardin.
Pinceau	A poils rudes.	Appliquer insecticides sur les arbres.
Soufflet et soufreuse	Soufflet muni de boîte à poudre.	Projeter soufre sur plantes malades
Tendeur automatique	Modèles divers.	Tendre fils de fer de clôture.

PRINCIPALES PLANTES POTAGÈRES

ESPÈCES.	VARIÉTÉS.	VITALITÉ DES GRAINES	SEMIS.	PLANTATION REPIQUAGE.	SOINS CULTURAUX.	RÉCOLTE.
Ail	Blanc, rose hâtif.	3 ans.	Non usité.	Mars.	Biner 2 fois ; lier les tiges.	Juillet.
Arroche	Blonde.	6 ans	Mars-sept.	Non usitée.	Éclaircir à 0m.50 ; biner.	Avril-Nov.
Artichaut	Vert de Laon.	6 ans.	Peu usité.	Avril.	Biner ch. mois ; couvrir p. l'hiver.	Juin-sept.
Asperge	Hâtive d'Argenteuil.	5 ans	Peu usité.	Mars.	Butter en avr. ; biner ; fumer nov.	Mai-juin.
Aubergine	Naine hâtive ; Tokio.	6 ans	Février-avril.	Mars-mai.	Tailler, tuteurer, arroser.	Juin-juillet.
Betterave	Rouge longue, Crapaud.	6 ans.	Fin avril.	Non usitée.	Éclaircir à 0m.30, biner.	Sept.-octobre.
Capucine	Petite.	5 ans.	Avril.	Non usitée.	Arroser copieusement.	Juillet-août.
Cardon	De Tours, plein inerme.	7 ans.	Mars-avril.	Avril-mai.	Biner, arroser à l'engrais, lier, but.	Octobre-nov.
Carotte (Primeur)	Parisienne, Grelot.	4 ans.	Janv-mars.	Non usitée.	Éclaircir à 5 cm., sarcler, abriter.	Mars-mai.
— (1re saison)	Guérande, Nantaise.	4 ans.	Mars-avril.	Non usitée.	Éclaircir à 10 cm., sarcler, arroser.	Mai-août.
— (2e saison)	Rouge, St-Valéry.	4 ans.	Juillet.	Non usitée.	Éclaircir à 15 cm., sarcler, arroser.	Août-octobre.
Céleri-feuille (1re saison)	Plein, blanc doré.	8 ans.	Fin février.	Fin mars.	Biner, lier, butter, arroser.	Juillet-août.
— (2e saison)	Pascal, plein blanc.	8 ans	Avril-mai.	Fin mai.	Biner, lier, butter, arroser.	Sept.-oct.
Céleri-rave	Paris amélioré, Prague.	8 ans.	Mars à mai.	Juillet.	Biner 2 fois, butter et abriter à l'automne.	A partir d'oct.
Cerfeuil	Double ou frisé	2 ans.	Mars à oct.	Non usitée.	Ombrer et arroser en été. Biner.	A partir d'avril.
—	Tubéreux.	1 an.	Oct. ou mars.	Non usitée.	Biner. Arroser copieusement.	Juin-juillet.
Champignon	Rose de couche.	indéf.	Chaque 3 mois.	Non usitée.	Larder, bassiner.	Toute l'année.
Chicorée frisée	De Meaux, Parisienne.	10 ans.	Avril.	Mai.	Biner, arroser et lier pour blanchir	Juillet.
— sauvage	Barbe de Capucin.	8 ans.	Avril.	Peu usitée.	Biner et blanchir en cave en nov.	Tout l'hiver.
— scarole	Verte à cœur plein.	10 ans.	Juin.	Fin juillet.	Biner 2 fois, lier pour blanchir.	Sept. à nov.
Chou (1re saison)	Express, York hâtif.	5 ans.	Fin août.	Fin février.	Biner 1 fois, butter légèr. avril.	Mai.
— (2e saison)	Joanet, Milan hâtif.	5 ans.	Fin mars	Mai.	Biner 2 fois, butter légèr. juillet.	Juillet à oct.
— (3e saison)	Milan des Vertus.	5 ans.	Mai.	Fin juin.	Biner et butter légèrement sept.	Oct. à mars.
Chou brocoli	Blanchâtif, Mammouth.	5 ans.	Fin mars.	Mai.	Biner, arroser, couvrir en hiver.	Sept. et hiver.
Chou de Bruxelles	1/2 nain de la Halle.	5 ans.	Mars à mai.	Avril-juin.	Biner, butter légèr. écimer avant récolte.	A partir d'août.
Chou-fleur (1re saison)	Erfurt, Lenormand.	5 ans.	Sept. et mars.	Mars-avril.	Hiverner, arroser, couvrir l'inflorescence.	Mai-juin.
Chou-fleur (2e saison)	Géant d'Automne.	5 ans.	Juin.	Fin juillet	Biner, arroser et butter légèr.	Oct.-nov.
Chou-navet	Blanc hâtif.	5 ans.	Fin mai.	Juin.	Biner, sarcler, arroser.	Août-sept.
Chou-rave	Blanc hâtif de Vienne.	5 ans.	Mai.	Juin.	Biner, arroser et butter.	A partir de sept.
Chou rouge	d'Erfurt, rouge gros.	5 ans.	Mai.	Juin.	Biner, arroser et butter.	Août à mars.
Chou vert	Frisé et rouge à p. c.	5 ans.	Avril-mai.	Juin-juillet.	Biner, arroser et abriter.	Hiver.
Ciboule	Commune.	2 ans.	Février.	Non usitée.	Terreauter et sarcler	Juillet à déc.
Ciboulette-civette	Ordinaire.	2 ans.	Peu usité.	Février-mars.	Biner, couper souv., couvrir hiver.	A partir de juin.
Concombre	Anglais, petit de Paris.	10 ans.	Mai.	Juin.	Tailler, biner et pailler.	Juil. à nov.
Courge	A la moelle, non coureuse.	6 ans.	Avril.	Fin mai.	Tailler, arroser.	Juil. à nov.
Crambé	Maritime.		Mars à juin.	Mars.	Arr. copieus., terreauter, étioler.	Hiver.
Cresson alénois	Frisé.	5 ans.	Avril à sept.	Non usitée.	Arroser copieusement, ombrer.	Mai-octobre.
Cresson	De fontaine.	5 ans.	Fin février.	Mars.	Tenir très humide. Fumer après récolte.	Avril à nov.
Crosne	Du Japon.		Non usité.	Mars-avril.	Sarcler, biner.	Nov.
Echalote	Ordinaire, de Jersey.		Non usité.	Mars.	Biner mensuellement.	Juillet.
Épinard	D'Angleterre.	5 ans.	Février.	Non usitée.	Éclaircir, biner, arroser.	Avril à juin.
—	des Flandres, de Viroflay.	5 ans	Septembre.	Non usitée.	Sarcler oct. Éclaircir février.	Fév.-mars.
Estragon	Cultivé.		Non usité.	Avril.	Couper souvent ; couvrir en hiver.	A partir de mai.
Fenouil	De Florence	4 ans	Mars.	Mai.	Biner mens., arroser et butter.	A partir d'août.
Fève	Des marais, de Séville.	6 ans.	Mars.	Non usitée.	Biner, pincer après floraison.	Juin à août.
Fraisier (1re saison)	Noble, Héricart, Saint-Joseph.	3 ans.	Peu usité	Sept. ou mars.	Sarcler avril, pailler, couper les filets.	Mai-juin.
— (2e saison)	Le Czar, Dr Morère, Louis Gauthier, 4-saisons amélioré.	3 ans	Sept.	Mars.	Sarcler avril, pailler juin.	Juillet-août.
Giraumon-Potiron	Blanc gros, petit de Chine.	5 ans.	Avril.	Mai.	Tailler et arroser.	Juil. à nov.
Haricots (1re saison) verts	Flageolet, Noir de Belgique.	3 ans.	Mai à juillet.	Non usitée.	Biner et butter ou ramer.	Juin-juillet.
Haricots (2e saison) secs	Soissons.	3 ans	Mai.	Non usitée.	Biner, butter ou ramer.	Juillet.
Igname	De Chine.		Non usité.	Mai.	Tuteurer, biner, arroser.	Octobre.
Laitue	A couper, blonde.	5 ans.	Mars-oct.	Mai.	Éclaircir et biner.	Avr. à nov.
—	Milly, Gotte.	5 ans.	Fin octobre.	Nov. sur couche	Sarcler et couvrir contre gelées.	Janv.-février.
—	Besson, romaine.	5 ans.	Fin octobre.	Nov. s. châssis.	Sarcler, lier romaines.	Avril-mai.
—	Trocadéro, 4-saisons.	5 ans.	Mars à juin.	Avril-juillet.	Biner et arroser.	Mai-août.
Lentille	D'Auvergne, large blonde.	4 ans.	Fin mars.	Non usitée.	Biner 2 fois.	Juillet.
Mâche	Verte, ronde.	5 ans.	Août-octobre.	Non usitée.	Éclaircir et sarcler.	Sept. à mars.
Melon	Prescot, Noir des Carmes.	5 ans.	Février.	Mars.	Tailler, protéger gelées et soleil.	Juin-juillet.
Navet (1re saison)	Milan, à forcer.	5 ans.	Mars.	Avr. s. couche.	Éclaircir, sarcler et aérer.	Avril-mai.
— (2e saison)	Marteau, 1/2 long.	5 ans.	Mai.	Peu usité.	Éclaircir, sarcler, arroser.	Juin-juillet.
— (3e saison)	Dur d'Hiver, de Meaux.	5 ans.	Août.	Peu usité	Éclaircir, sarcler, arroser.	Fin octobre.
Oignon (1re saison)	Blanc hâtif de Paris.	2 ans.	Août.	Fin février.	Sarcler, coucher les fanes.	Avril-mai.
— (2e saison)	Jaune des Vertus.	2 ans.	Février-mars	Peu usitée.	Éclaircir, sarcler, coucher les fanes.	Fin août.
—	De Mulhouse.	2 ans.	Mai-juin.	Mars.	Sarcler, coucher les fanes.	Mai-juin.
Oseille	Vierge ; de Belleville.	2 ans.	Mai ou août.	Juin-sept.	Biner, arroser, abriter.	Juillet-déc.
Panais	Rond hâtif.	2 ans.	Avril.	Non usitée.	Éclaircir et sarcler.	Août-sept.
Persil	Nain très frisé.	3 ans.	Mars à août.	Peu usité.	Sarcler, ombrer en été, couvrir en hiver.	Mai-novembre.
Piment	Rouge long, du Chili.	4 ans.	Fin février.	Mars s. couche.	Tailler, découvrir en juin, arroser.	Août.
Pissenlit	Ordin. à cœur plein.	2 ans.	Mars à mai.	Avril-juin.	Biner, arroser, couvrir de terre oct.	Tout l'hiver.
Poireau	Gros du Midi.	2 ans.	Décembre.	Fin février.	Sarcler et butter en mai.	Juin à août.
—	De Carentan, de Rouen.	2 ans.	Février-mars.	Mai-juin.	Biner et butter avant l'hiver.	Sept. à mai.
Poirée	A carde blanche.	6 ans.	Mai.	Juin-juillet.	Biner, arroser, mettre jauge août.	Août-nov.
Pois (1re saison)	Très hâtif, Michaux.	3 ans.	Décembre.	Peu usitée.	Éclaircir février, butter ou ramer.	Mai.
— (2e saison)	Prince Albert, Serpette.	3 ans.	Mars à juin.	Non usitée.	Butter ou ramer.	Juin-sept.
Pomme de terre (1re saison)	Marjolaine, Victor, Early.		Non usité.	Fin février	Biner, butter, abriter du froid.	Avril-mai.
Pomme de terre (2e saison)	Quarantaine, Saucisse		Non usité.	Avril.	Biner, butter.	Juillet-août.
Pourpier	A feuilles dorées.	7 ans.	Mai à août.	Non usitée.	Sarcler et arroser souvent.	Juin à nov.
Radis (1re saison)	A forcer, rond hâtif.	5 ans.	Janvier à mars.	Non usitée.	Éclaircir, sarcler, arroser.	Févr.-avril.
— (2e saison)	Demi-long rose.	5 ans.	Mars à sept.	Non usitée.	Éclaircir, sarcler, arroser.	Avril-octobre
— noir	Long d'hiver.	5 ans.	Juillet.	Peu usitée.	Éclaircir, sarcler, arroser.	Octobre-nov.
Salsifis	Blanc amélioré.	2 ans.	Mars-avril.	Non usitée.	Éclaircir en mai, biner, arroser.	Oct.-mars.
Sarriette	Commune.	3 ans.	Fin mars.	Non usitée.	Éclaircir et sarcler.	Mai-novembre.
Scorsonère	Noir.	2 ans.	Mars-avril.	Non usitée.	Éclaircir, biner, arroser.	Octobre-mars.
Tétragone	Cornue.	4 ans.	Mai.	Juin.	Sarcler, pailler, arroser souvent.	Juillet-nov.
Thym	Ordinaire.	3 ans.	Avril-juin.	Juin-juillet.	Mettre en bordure, arroser, tailler.	Toute l'année.
Tomate	Naine hâtive, Mikado.	4 ans.	Mars.	Mai.	Tailler, tuteurer, arroser.	Fin juillet.
Topinambour	Rouge, patate.		Non usité.	Mars.	Biner, couper les tiges av récolte.	Nov. à avril.
Witloof	De Bruxelles.	8 ans.	Juin.	Juillet.	Biner, couvrir et blanchir en hiver.	Tout l'hiver.

fève des marais, haricot Soissons nain, navet de Milan rouge, panais rond hâtif, pois demi-nain, radis rond écarlate, scorsonère. — *Récolter* asperge d'Argenteuil hâtive, barbe de capucin, carotte rouge à forcer parisienne, chou brocoli de Pâques, chou Milan de Pontoise, chou-fleur hâtif d'Erfurt, épinard de Viroflay, laitue de la Passion, navet demi-long à forcer, radis rond rose à bout blanc, scorsonère, pissenlit amélioré et witloof.

MAI. — *Abriter* avec paillassons pomme de terre Victor. — *Monter* couche sourde pour melon. — *Pailler* fraisiers avec fumier court. — *Pincer* les sommets des fèves de marais. — *Planter* sous verre tomate rouge naine hâtive. — *Planter* sur couche sourde melon de Dijon, aubergine. — *Planter* sur couche tétragone, chicorée frisée. — *Planter* en pleine terre, chou-fleur Le Normand et tendre de Paris, igname de Chine, cardon plein inerme, poireau de Rouen. — *Semer* en côtière céleri-rave et céleri plein blanc. — *Semer* à la volée radis rond blanc d'été. — *Semer* sur couche sourde chicorée frisée de Ruffec, laitue blonde du Cazard, scarole grosse de Limay. — *Semer* dans poquets garnis de fumier, potiron rouge vif d'Étampes, melon sucrin de Tours. — *Semer* en pleine terre carotte nantaise, chou-fleur géant d'automne, chou Milan de Pontoise ou de Norvège, chicorée sauvage améliorée ou witloof, cornichon amélioré de Bourbonne, courge de Naples, épinard lent à monter, haricot beurre nain de Digoin, incomparable et haricot d'Alger nain noir, haricot Soissons nain et princesse à rame, pois Fillbasket, poirée blonde à cardes, poireau monstrueux de Carentan. — *Récolter* artichaut, asperge d'Argenteuil, carotte Bellot, cerfeuil, romaine ballon et laitue à bord rouge, chou-fleur très hâtif d'Erfurt, chou très hâtif d'Étampes, épinard de Viroflay, fraises anglaises hâtées, oignon blanc, navet demi-long blanc à forcer, poireau de Rouen, pois Ste-Catherine, pomme de terre Victor, radis rond écarlate.

JUIN. — *Monter* et *larder* une couche à champignons. — *Pincer* les extrémités des stolons de fraisiers à gros fruits. — *Planter* sur couche tomate Mikado avec laitue. — *Planter* en planche paillée chou-fleur géant d'automne. — *Planter* en pleine terre chou gros des Vertus, quintal ou chou rouge gros, chou de Bruxelles, céleri plein blanc, haricot Empereur de Russie et flageolet blanc. — *Planter* en côtière céleri rave. — *Placer* en terre ou sous châssis des tablettes de blanc de champignon. — *Semer* à la volée radis rond blanc d'été. — *Semer* au nord épinard lent à monter. — *Semer* en bordure cerfeuil. — *Semer* en pépinière chou-rave violet hâtif de Vienne, pissenlit amélioré. — *Semer* sous châssis chicorée frisée de Rouen, chou brocoli, gros des Vertus, quintal, Vaugirard, Pontoise, laitue blonde du Cazard et romaine blonde maraîchère, laitue grosse blonde paresseuse, scarole en cornet. — *Tailler* les melons. — *Récolter* carotte Bellot, chou très hâtif d'Étampes, chou Milan petit d'Ulm, chou-fleur très hâtif d'Erfurt, concombre blanc, épinard lent à monter, fève des marais, haricot triomphe des châssis, navet de Milan rouge, persil frisé, poireau gros court, pois prince Albert et merveille d'Amérique, pois ridé de Knight et corne de bélier, pomme de terre Victor, radis rond blanc d'été, romaine verte.

JUILLET. — *Éclater* les vieilles touffes de fraisiers Gaillon rouge. — *Gopter* la couche à champignons. — *Planter* en pleine terre les plants de chou de Bruxelles, pissenlit amélioré. — *Planter* en place chou-rave violet hâtif. — *Planter* en pépinière les stolons de fraisiers, et chou Milan de Pontoise. — *Pincer* les extrémités des coulants de fraisiers. —



— *Semer* en pleine terre chicorée frisée d'hiver et scarole en cornet, haricot Empereur de Russie et beurre nain d'Alger, persil commun, radis long blanc, radis noir long d'hiver. — *Récolter* ail blanc, artichaut de Laon, aubergine violette hâtive, chou Milan hâtif d'Ulm, chou-fleur nain hâtif d'Erfurt et tendre de Paris, carotte nantaise, chicorée frisée fine d'été, échalote ordinaire, haricot triomphe des châssis, nain beurre de Digoin, inépuisable et princesse, fève des marais, laitue blonde du Cazard, melon de Dijon, oignon jaune paille, persil frisé, pomme de terre belle de juillet, radis rond blanc d'été, tétragone, tomate rouge naine hâtive.

AOUT. — *Couper* les coulants dans les planches de fraisiers gros fruits. — *Couper* au-dessus du collet les feuilles envahissantes des pissenlits. — *Éclater* œilletons d'artichauts. — *Lier* chicorée et scarole. — *Monter* et *larder* une nouvelle couche à champignons. — *Planter* en pleine terre chou pommé gros des Vertus, quintal, Norvège, Pontoise, Vaugirard et brocoli, chicorée et scarole. — *Planter* en bordure fraisier Gaillon. — *Planter* à demeure poireau monstrueux. — *Placer* en terre blanc de champignons. — *Repiquer* premiers filets de fraisier à gros fruit. — *Recouvrir* d'un peu de terre les nœuds qui précèdent les fruits sur les tiges coureuses des potirons. — *Semer* sur couche oignon blanc de Vaugirard. — *Semer* sous cloche laitue gotte à graine noire, laitue crêpe et romaine ballon. — *Semer* assez clair à la volée carotte courte hâtive de Hollande, mâche à cœur plein, navet marteau à collet rouge. — *Semer* en côtière ou sur vieille couche laitue de la Passion. — *Semer* en pleine terre épinard monstrueux de Viroflay, fraisier des 4 saisons, haricot inépuisable, navet de Meaux, oseille de Belleville, pois prince Albert, radis rond écarlate et noir long d'hiver. — *Récolter* artichaut vert de Laon, aubergine naine très hâtive, carotte demi-longue nantaise, céleri à côtes, cerfeuil ordinaire, ciboulette, champignon de couche, cornichon amélioré de Bourbonne, chicorée frisée de Rouen et scarole verte maraichère, chou Milan hâtif d'Aubervilliers, chou-fleur géant d'automne et Le Normand, épinard lent à monter, fèves, fraise des 4 saisons, haricot vert incomparable, beurre d'Alger nain noir, Soissons nain, laitue pommée blonde du Ca-

zard et romaine blonde maraichère, melon sucrin de Tours, navet de Milan rouge, oignon de couleur, oseille de Belleville, persil frisé, poireau très gros de Rouen, poirée blonde à cardes, pois demi-nain, plein le panier, pomme de terre Early, radis blanc rond, tétragone, tomate rouge naine hâtive et mikado.

SEPTEMBRE. — *Effeuiller* les tomates qui ne mûriraient plus que difficilement. — *Gopter* la meule à champignons. — *Planter* en pleine terre fraisiers des 4 saisons à gros fruits, poireau gros court de Rouen. — *Repiquer* sous cloche laitue de la Passion, crêpe, romaine et gotte à graine noire. — *Repiquer* en pépinière chou hâtif d'Étampes et cœur de Bœuf. — *Semer* sous cloche chou-fleur nain très hâtif d'Erfurt. — *Semer* sur couche cerfeuil, épinard de Viroflay. — *Semer* en pleine terre chou, haricot inépuisable navet blanc dur d'hiver. — *Récolter* artichaut, aubergine, betterave rouge crapaudine, cardon plein inerme, carotte demi-longue Nantaise, céleri à côtes plein blanc doré, cerfeuil commun, chicorée frisée de Ruffec, scarole grosse de Limay, chou Milan hâtif d'Aubervilliers, chou-fleur géant d'automne, ciboulette, cornichon amélioré de Bourbonne, courge de Naples, épinard lent à monter, estragon, fève des marais, fraise remontante à gros et à petit fruit, haricot vert Empereur de Russie, vert beurre d'Alger et flageolet blanc, laitue grosse blonde paresseuse et romaine blonde, melon de Dijon, navet blanc rond de Jersey, oseille, panais rond hâtif, persil frisé, poireau de Rouen, poirée blonde à cardes, pois Fillbasket, pomme de terre saucisse, radis rond écarlate, tétragone, tomate mikado.

OCTOBRE. — *Abriter* haricot inépuisable ou incomparable. — *Blanchir* cardon plein inerme, céleri plein blanc doré. — *Butter* partiellement artichaut. — *Couvrir* d'un châssis fraisier remontant à gros fruit. — *Mettre* en jauge pissenlit amélioré. — *Œilletonner* partiellement artichaut gros vert de Laon. — *Planter* sous châssis laitue crêpe, gotte à graine noire et romaine ballon, cresson de fontaine (boutures racinées). — *Planter* en pleine terre oignon blanc hâtif de Vaugirard. — *Protéger* avec châssis tomate Mikado. — *Repiquer* sous cloche chou-fleur hâtif d'Erfurt. — *Repiquer* en pleine terre fraisier. — *Rentrer* au sous-sol cardon plein inerme. — *Semer* sous cloche laitue cordon rouge. — *Semer* en pleine terre radis rond écarlate. — *Récolter* artichaut, betterave rouge crapaudine, cardon plein inerme, carotte demi-longue nantaise, céleri plein blanc doré, champignon de couche, chicorée frisée de Rouen et scarole en cornet, chou quintal, chou rouge gros, chou de Bruxelles demi-nain, chou-fleur géant d'automne, chou-rave violet hâtif de Vienne, fraise remontante, haricot inépuisable, laitue gotte à graine noire, navet marteau, à collet rouge et de Meaux, panais rond hâtif, persil frisé, poireau de Rouen, poirée blonde à cardes, pois plein le panier et Prince Albert, tomate Mikado.

NOVEMBRE. — *Abriter* épinard. — *Arracher*, rentrer en cave et blanchir chicorée sauvage et witloof. — *Bêcher* tout le terrain libre. — *Enjauger* chou Milan de Pontoise et Norvège, poireau monstrueux. — *Mettre* ciboulette en pots. — *Mettre* en jauge pissenlit dans une plate-bande à la cave. — *Planter* en côtière laitue de la Passion. — *Planter* en pleine terre ail blanc, chou très hâtif d'Étampes et cœur de bœuf. — *Recouvrir* de feuilles sèches chicorée et scarole. — *Semer* en côtière pois Michaux ordinaire. — *Récolter* carotte nantaise, cardon plein inerme, céleri blanc, céleri-rave, chicorée de Rouen, scarole sauvage améliorée et witloof, chou-fleur géant d'automne, chou de Bruxelles demi-nain, quintal, gros des Vertus, chou-rave violet, crosne, igname de Chine, haricot inépuisable, laitue gotte à graine noire et crêpe, navet de Meaux, potiron rouge vif d'Étampes, panais rond, persil frisé, poireau de Rouen, radis noir d'hiver, scorsonère.

DÉCEMBRE. — *Aérer* les plantes que l'on abrite sous verre. — *Blanchir* en cave barbe de capucin, witloof. — *Planter* sur couche laitue gotte et cordon rouge. — *Recouvrir* de châssis les plants de fraisiers que l'on désire soumettre à la culture hâtée. — *Remuer* pour l'aérer le terreau et le recouvrir de fumier ou de feuilles sèches. — *Récolter* chicorée et scarole, chou gros des Vertus, quintal, chou rouge gros, chou de Bruxelles demi-nain, cresson de fontaine, crosne, épinard de Viroflay, mâche, navet de Meaux et blanc dur d'hiver, panais rond hâtif, persil commun, poireau monstrueux de Carentan, radis noir long d'hiver, scorsonère, witloof.

JARGON (*JOAILLERIE*). — Pierre précieuse, variété d'hyacinthe, couleur blanc verdâtre, d'une utilisation très restreinte aujourd'hui.

JARRETIÈRE (*MÉD. PRAT.*). — La jarretière mal employée peut causer des varices, des phlébites, des ulcères ; placée au-dessous du genou, elle déforme la jambe. L'usage des jarretelles, fixées d'une part aux bas, d'autre part au corset, est plus hygiénique.

JASPE. — Silex impur qui se présente sous diverses formes, suivant les matériaux qui entrent dans sa composition ; il y a des jaspes jaunes, orangés, verts ; d'autres sont verts tachés de rouge (jaspe sanguin) ; il en existe enfin une classe connue sous le nom de jaspe noir ; c'est la pierre de touche des bijoutiers.

Les jaspes, fort résistants, servent à de nombreux usages ; on en fait des tables, des vases, des mortiers, etc. Ils servent également en bijouterie où on les emploie aux mêmes usages que la cornaline. — *V.* CORNALINE.

JAUNISSE ou **ICTÈRE** (*MÉD. PRAT.*). — ON CONSTATE une coloration jaune d'abord de la sclérotique (blanc de l'œil), puis des muqueuses et de la peau ; souvent démangeaisons ; parfois taches jaune brun sur la peau, principalement aux paupières. Les urines sont jaune foncé et deviennent verdâtres à l'air ; dans certains ictères, les selles peuvent être décolorées, fétides. Quelquefois, aberration de la vue (vision des objets en jaune).

Appétit très diminué, soif vive, parfois fièvre au début, constipation ou diarrhée, petites hémorragies intestinales, de la peau, saignements de nez.

L'ictère est en soi une maladie sans gravité (guérison en 8 à 15 jours), mais peut être le symptôme de troubles plus redoutables (surtout si le malade maigrit, s'affaiblit ou est atteint d'une maladie chronique).

IL FAUT donc appeler le médecin qui, seul, peut diriger le traitement. Dans tous les cas, repos, régime lacté, boissons abondantes ; si le malade est constipé, lavements ; frictions du corps à l'eau de Cologne ; si le prurit est intense, user d'une poudre mentholée (menthol, 5 gr. ; oxyde de zinc, 5 gr. ; talc, 30 gr. ; amidon, 30 gr.). — *V.* FOIE.

JEU (*DROIT*). — La loi ne reconnaît pas, en principe, les dettes de jeu, et elle refuse toute action en justice à celui qui prétend réclamer une somme gagnée au jeu ou le paiement d'un pari (C. civ., art. 1965).

Il est fait exception, toutefois, pour les jeux propres à exercer au maniement des armes, pour les jeux d'adresse et pour ceux qui tiennent à l'exercice du corps (courses à pied ou à cheval, courses de chariots, jeu de paume) ; cependant, les tribunaux pourraient, même dans ces cas, rejeter la demande, si la somme réclamée leur paraissait excessive (C. civ., art. 1966).

Les marchés à terme sur des effets publics et autres, et tous marchés à livrer sur des denrées et marchandises ne sont pas considérés comme opérations de jeux et sont, par conséquent, reconnus légaux (Loi du 28 mars 1885).

JEÛNE (*RELIGION*). — Pratique de pénitence qui consiste à ne faire qu'un principal repas dans la journée et à s'abstenir de certains aliments (*V.* ABSTINENCE). L'usage ajoute au repas que l'on prend vers midi 1° la collation frugale prise vers le soir et 2° ce qu'on appelle le « frustulum » du matin (environ 60 gr. de pain au maximum avec du café ou du chocolat à l'eau).

Jours de jeûne : Carême, Quatre-Temps et certaines vigiles (Noël, Pentecôte, Assomption et Toussaint). L'abstinence est supprimée pour certains jours de carême (Consulter, dans chaque diocèse, le mandement de Carême) ; les indults diocésains permettent, pendant le Carême, de faire gras au principal repas, 4 jours de la semaine ; en outre, il est permis de prendre, tous les jours, du laitage à la collation.

On ne jeûne jamais le dimanche.

Le jeûne ne devient obligatoire qu'à compter de 21 ans.

En sont dispensés : les vieillards, les malades, les femmes enceintes, les nourrices et les personnes se livrant à des travaux pénibles ou prolongés. Les personnes délicates consulteront leur médecin avant de s'astreindre aux obligations d'un jeûne trop pénible et feront part à leur confesseur de la consultation médicale ; la dispense du jeûne leur sera facilement concédée ; elles substitueront au jeûne une aumône, l'accomplissement d'une bonne œuvre, d'un devoir de charité, etc., suivant leurs moyens. — *V.* ABSTINENCE CARÊME, QUATRE-TEMPS, VIGILES.

Jeûne eucharistique. — Consiste à ne prendre aucune nourriture solide, à n'absorber aucun liquide, même en très petite quantité, depuis minuit, le jour où on doit communier.

Ce jeûne n'oblige pas les malades qui communient en viatique ; le confesseur peut, en outre, autoriser les personnes malades depuis un mois, et qui ne quittent pas la chambre, à prendre avant la communion (2 fois par mois) quelques aliments liquides.

JEUX (*SAV.-VIVRE*). — Diverses sortes : jeux de salon, jeux de cartes, jeux de société, petits jeux. En ce qui concerne les jeux de cartes, penser aux inconvénients que présentent les jeux d'argent ; la maîtresse de maison doit être au courant de la situation de fortune de ses invités et tenir compte de leur caractère pour régler cette question délicate ; ne pas mêler de gros joueurs avec des gens peu fortunés ; éviter les jeux dangereux tels que le *poker* ; quand il s'agit de *whist* ou de *bridge*, la maîtresse de maison fixe le taux de la fiche de façon à ne gêner personne ; une fois ce taux fixé, aucun invité ne doit trouver à y redire ; libre à lui de ne pas jouer s'il le juge trop fort ou trop faible. Les jeux de société sont à peu près abandonnés ; quelques-uns reviennent parfois à la mode le temps d'une saison. Quant aux petits jeux, il ne faut s'y adonner qu'entre gens de très bonne éducation ; les petits papiers, les bouts rimés ou autres similaires demandent de l'esprit et tombent facilement à côté de l'esprit : s'en garder quand il y a des jeunes filles ou tout au moins veiller à ce qu'en soit éliminé tout ce qui pourrait les choquer.

Jeux de cartes. — *V.* CARTES, TOURS DE CARTES, PATIENCES.

Jeux d'enfants. — *V.* POUPÉES, RÉCRÉATIONS ENFANTINES.

Jeux de plein air. — *V.* ARAIGNÉE (L'), BERGER, BOUMERANG, BOULES, COCHONNET, CERF-VOLANT, LE CHAT ET LA SOURIS, LA CORDE, L'ÉPERVIER, FRONDE, GYMKHANA, LANCE-PIERRES, LOUP, MARELLE, MONTGOLFIÈRE, SABOT, SOURIS.

Jeux de salon. — *V.* BILBOQUET, BILLARD ANGLAIS, BILLARD NICOLAS, CROQUET D'APPARTEMENT, DAMES, DÉS, LOTO, OIE (JEU DE L',) PATIENCES (JEU DE), PUZZLE.

Jeux de société. — *V.* GAGES, PÉNITENCES, TOURS D'ADRESSE, TOURS DE CARTES.

GÉNÉRALITÉS. — Les « jeux de société » ou jeux innocents » forment avec les « jeux d'esprit » ce qu'on appelle généralement les « petits jeux ».

Nous donnons seulement les plus populaires ou les plus amusants.

L'ACROSTICHE. — La société forme un cercle. La personne qui commence le jeu se lève et dit : « Je reviens du marché ». Le voisin de droite lui demande : « Qu'avez-vous acheté ». Le joueur doit répondre par un mot composé d'autant de lettres qu'il y a de personnes en jeu, moins lui-même, 6 lettres pour 7 joueurs, 8 lettres pour 9, etc. Supposons qu'il réponde : un cheval (il y a 7 personnes). Il inscrit alors le mot « cheval » sur un papier en forme d'acrostiche, puis il demande à chacun, tour à tour et de droite à gauche, un mot commençant par chaque lettre de l'acrostiche, C, H, E, etc., et il note à mesure les réponses. Par exemple :

Chaumière,
Hiver,
Enfant,
Violon,
Aurore,
Laurier.

Sur ce thème, le joueur devra improviser un récit fantaisiste, mais formant un sens et où chacun de ces mots sera successivement utilisé. Toutes les erreurs, soit dans le nombre de lettres du mot à choisir, soit dans les questions ou les réponses mal faites (il est défendu de répéter un mot déjà dit) sont punies par des gages (*V.* plus loin GAGES et PÉNITENCES).

L'AMPHIGOURI. — Chacun, sauf celui qui est chargé de diriger le jeu, choisit une profession ou un métier : médecin, épicier, tailleur, etc.

Le conducteur du jeu, qui doit avoir assez d'imagination, improvise alors une histoire à plaisir. Dans le cours de son récit, il s'interrompt de temps en temps en regardant tel ou tel des joueurs ; celui-ci doit alors et sans trop longtemps hésiter nommer un objet ou quelque chose ayant trait à la profession qu'il a adoptée. Une hésitation prolongée ou la répétition d'un même mot sont punies d'un gage.

LE CHEVALIER GENTIL. — La société forme le cercle. Après avoir préparé un certain nombre de petits cornets de papier, adressez à votre voisin de droite ce discours, que tout le monde, à tour de rôle, devra exactement répéter, sans la moindre addition, la moindre altération :

« Bonjour, Chevalier gentil, toujours gentil ; moi, Chevalier gentil, toujours gentil, je viens de la part du Chevalier gentil (il montre du doigt son voisin de gauche) vous apprendre que son aigle a un bec d'or. »

Cette phrase doit faire le tour de la société, et celui qui se trompe en la répétant reçoit un cornet pour chacune des erreurs commises ; il n'est plus « Chevalier gentil », mais chevalier cornard à 1, 2, 3 cornes, selon le nombre qu'il en a reçu. Dès lors, soit qu'il parle de lui-même, soit qu'on lui adresse la parole, il faut, sous peine de gages pour chaque oubli, que les mots « chevalier gentil » soient toujours remplacés par ceux de « chevalier cornard, à (1, 2, 3) cornes ». Il dira donc : « ...Moi, chevalier cornard à... (1, 2, 3) cornes, je viens de la part du chevalier gentil, etc.... » De même, celui qui adresse la parole à un porteur de cornes doit lui dire : « Bonjour, chevalier cornard à (1, 2, 3) cornes, toujours cornard, je viens de la part, etc.... »

Quand la première phrase a fait le tour complet de la société, lancez-la de nouveau en changeant sa finale soit : « Bonjour, chevalier gentil, toujours gentil ; moi, chevalier gentil, toujours gentil, je viens de la part du chevalier gentil vous dire que son aigle a des serres d'airain ». Tous les joueurs devront répéter la phrase, en se conformant à ce changement ; au 3e tour, l'aigle aura des yeux de rubis, au 4e un cœur de fer, au 5e des plumes d'argent, etc....

À la fin du jeu, chaque chevalier donne autant de gages qu'il a reçu de cornets.

COLIN-MAILLARD. — A. *Colin-maillard assis*. — La personne que le sort a désignée ou qui s'est volontairement offerte pour être Colin-maillard, se place, les yeux bandés, au milieu du cercle formé par la société assise (les sièges doivent être aussi rapprochés que possible). On fait faire au patient, pour le dérouter, 2 ou 3 tours sur lui-même, on peut même changer rapidement de place pour mieux le dépister. Il s'avance à l'aveuglette et s'assoit sur les genoux de la 1re personne qu'il rencontre, il doit deviner quelle est cette personne, sans palper ses vêtements. S'il devine juste, la personne devinée prend sa place et reçoit le bandeau ; s'il se trompe, la société l'avertit de son erreur en frappant des mains et il passe sur les genoux d'une autre personne.

Pour embarrasser le Colin-maillard, les joueurs ne se contentent pas de changer de place, ils ont souvent recours à plusieurs petits stratagèmes : les uns étendent des manteaux sur leurs genoux, les autres couvrent les leurs avec des coussins de fauteuils, etc.

B. *Colin-maillard à la baguette*. — Tout le monde se tient par la main et forme un cercle autour de la personne désignée comme Colin-maillard ; celui-ci a les yeux bandés et tient une baguette légère à la main. Les joueurs marchent ou courent en rond sans se désunir et en chantant un refrain ou une ronde. Le patient se rapproche peu à peu du cercle et finit par toucher l'un des joueurs avec sa baguette. Tout le monde s'arrête aussitôt et le chant cesse. Celui qui a été touché doit saisir le bout de la baguette et répéter 3 fois, en s'efforçant de déguiser sa voix mais distinctement et assez haut, un cri ou un mot quelconque prononcé par le Colin-maillard ou bien encore imiter 3 fois le cri d'un animal quelconque que Colin-maillard lui aura nommé. Le joueur reconnu prend à son tour la place du patient, mais si celui-ci s'est trompé, le joueur lâche la baguette et la course reprend.

C. *Colin-maillard à la silhouette*. — Se joue le soir. Le Colin-maillard désigné va se placer face à la muraille sur laquelle on a tendu un rideau ou un drap blanc, il tourne le dos à l'assemblée et il lui est expressément défendu de regarder derrière lui. On éteint toutes les lumières après avoir placé sur une table, à quelque distance du Colin-maillard, une lampe sans abat-jour ou un flambeau de bougies. Tous les joueurs alors défilent tour à tour entre la table et lui de façon à ce que leur ombre soit projetée sur le drap blanc. Ils peuvent faire tous les gestes, toutes les grimaces, s'affubler de tous les vêtements d'emprunt de manière à donner le change sur leur personne. Le Colin-maillard nomme à haute voix la silhouette qu'il croit reconnaître et, s'il a trouvé juste, il cède son poste à la personne découverte ; ou bien, selon les conventions, chaque personne reconnue est obligée de donner un gage.

LE CORBILLON. — Jeu assez simple et monotone, mais qui permet d'exiger de nombreux gages. Les joueurs sont assis en rond. Celui qui commence prend un objet quelconque : boîte, mouchoir, écrin et, le présentant à son voisin de droite il lui dit : « Je vous vends mon corbillon ». Celui-ci, en acceptant l'objet, demande : « Qu'y met-on ? », il faut lui répondre, sans hésiter, par un mot rimant en *on* comme bonbon, chapon, mouron, etc. Le jeu se poursuit ainsi, de joueur en joueur, toujours vers la droite. Celui qui se trompe dans la rime, qui hésite trop ou qui nomme un mot déjà nommé donne un gage. On tire les gages quand il y en a un certain nombre.

COTON VOLE. — Tout le monde est assis en cercle (parfois on tend au milieu du cercle une nappe que chacun tient à deux mains). Le conducteur du jeu prend un flocon de coton ou un brin de duvet qu'il jette en l'air au milieu du cercle. Il souffle aussitôt pour le maintenir en l'air ; le joueur vers lequel le flocon se dirige doit souffler de même pour l'empêcher de tomber sur lui, ce qui lui coûterait un gage. Quelquefois le coton entre dans la bouche d'un rieur qui expie sa gourmandise par un gage.

LA FÈVE. — Ce jeu consiste à cacher un petit objet, primitivement une fève, à l'insu d'une personne de la société ; le chercheur devra retrouver l'objet sur cette seule indication : à mesure qu'il s'approche de la cachette on lui crie : Brûle ! Brûle ! en forçant la voix ; au contraire lorsqu'il s'en éloigne, la voix doit progressivement s'affaiblir et même, selon la distance, cesser de se faire entendre. Si le chercheur renonce et dit : « Je jette ma langue au chien », ou s'il dépasse le laps de temps écoulé — 5 minutes p. ex. — il doit un gage ; on désigne alors une autre personne et l'on change l'objet de place. De même que l'on substitue à la fève un objet quelconque : ruban, bijou, mouchoir, etc., on peut remplacer le mot : brûle par l'une des 3 formules : chaud, tiède, froid, que l'on prononce suivant que le chercheur s'approche de la cachette, s'en éloigne ou se tient dans les parages. Souvent encore c'est le bruit d'une pincette frappée d'une clef entre ses branches, plus ou moins fort, qui indique au chercheur s'il « brûle » ou s'il s'égare.

LE FURET. — La société s'assoit en formant un cercle assez grand, mais sans que les chaises cessent d'être contiguës, ou bien tout le monde reste debout et l'on forme une ronde. — Dans les 2 cas, le chasseur désigné prend place au milieu ;

son rôle est de deviner dans quelle main se trouve, à un moment donné, un objet, appelé le furet, que les autres se font mystérieusement passer ; c'est d'ordinaire une bague ou un anneau. Tous les joueurs tiennent leurs mains fermées devant eux ; ils ne les serrent pas trop cependant, de façon à laisser aisément circuler à l'intérieur un cordon ou un ruban d'une longueur proportionnée au cercle, solidement noué des 2 bouts et dans lequel on aura, au préalable, enfilé l'anneau. Chacun tient le ruban des 2 mains sans jamais le quitter, et le furet circule de l'un à l'autre, aussi mystérieusement que possible : les mains ne cessent de s'agiter de droite et de gauche comme si elles faisaient glisser la bague, et plus d'un fait semblant de la tenir tandis qu'elle est bien loin, pour dépister le chasseur aux aguets. Dès que celui-ci désigne une main qu'il suppose tenir le furet la ronde s'arrête et le joueur doit ouvrir la main désignée. Si la bague s'y trouve effectivement, il prend la place du chasseur, mais si l'autre s'est trompé, il donne un gage, reste au milieu et le furet continue sa course.

Le jeu s'accompagne presque toujours d'une ronde à 2 refrains qu'on entonne en chœur ou qu'on fredonne sur différents tons. — *V.* RONDES.

LE GANT. — La société est assise en cercle. Un joueur remet à son voisin de droite un gant ou tout autre objet, un mouchoir, p. ex., en disant : « Je vous jette mon gant ». Le voisin demande alors « En quoi faisant? » ou encore : « Pourquoi me jetez-vous votre gant? » La réponse, tout à fait fantaisiste d'ailleurs, doit toujours sonner en : *ant*, p. ex. : « en riant », « en pleurant ». « en dansant », « parce qu'il est salissant », etc., etc. Le jeu continue ainsi vers la droite, demandes et réponses se succédant à la ronde. Mais la réponse ne doit point se faire attendre trop longtemps, sous peine de coûter un gage au retardataire, au même titre qu'une réponse inexacte ou qui aurait déjà été faite par quelqu'un. Le gant circule ainsi jusqu'à ce qu'on ait recueilli un certain nombre de gages, que l'on tire ensuite.

LES INSTRUMENTS. — Les joueurs s'assoient en cercle; chacun adopte un instrument (piano, violon, flûte, harpe, tambour), et il devra imiter les gestes du musicien dont il a choisi l'instrument. Le conducteur du jeu se place au milieu du cercle et chante une ronde (*V.* article), imitant successivement, pour s'accompagner, les gestes du pianiste, du violoniste, du tambour, etc. Chaque joueur, à mesure que son instrument est ainsi désigné, doit faire les gestes appropriés et s'arrêter dès que le conducteur cesse de jouer de son instrument ; il doit un gage chaque fois qu'il commence ou cesse trop tard ou trop tôt.

LE MOT. — Un joueur désigné se retire un instant dans la pièce voisine. Pendant son absence, concertez-vous et choisissez le mot qu'il devra deviner, d'ordinaire un nom présentant plusieurs sens. Supposons que ce soit p. ex. le mot : œil. Le joueur introduit s'adresse successivement à chaque personne, posant la même question : « Comment l'aimez-vous » ou « Comment le préférez-vous? » Chacun est obligé d'exprimer dans sa réponse une propriété de l'objet désigné par ce mot ou quelque chose pouvant se rapporter à lui. Répondez par ex. ici : « je l'aime bleu », un autre dira : « Je l'aime profond », ou « noir », ou encore, faisant allusion à une forme d'architecture : « J'aime celui d'un bœuf », direz-vous, ou à une pierrerie : « J'aime celui d'un chat ». Ces indications guident le joueur, mais il n'a pas le droit de faire plus de 3 sortes d'interrogations déterminées qui sont : « Comment l'aimez-vous? » « Où le placez-vous? » « Qu'en faites-vous? » S'il trouve le mot en question, la personne dont la déclaration lui a permis de le deviner prend sa place ; s'il n'y réussit pas, il retourne se cacher ou bien il donne un gage et l'on passe au joueur suivant.

LES « OS ». — Ce jeu repose sur un calembour entre le mot os et la voyelle o. Le directeur du jeu doit faire à son voisin de droite et successivement à toutes les personnes de la société cette question : « Ma cuisinière n'aime pas les os, que lui donnerez-vous à manger? » Quiconque répond par un nom renfermant la voyelle o (des pois, des carottes, des pommes, etc.), doit donner un gage, de même que celui qui répéterait un mot déjà cité dans le cours du jeu.

LE PASSEUR. — C'est en action le problème très connu du « loup, de la chèvre et du chou ».

Quatre personnes de la société figureront : 1° le passeur ; 2° le loup ; 3° la chèvre ; 4° le chou. Au milieu de la salle un tapis rectangulaire ou une simple pièce d'étoffe étendue simulera une rivière sur laquelle le batelier ne pourra passer qu'une seule chose à la fois. Il lui faut donc traverser la rivière sans que la chèvre et le chou, ou le loup et la chèvre restent seuls en présence sur une même rive, sans quoi le loup mangerait la chèvre ou la chèvre mangerait le chou. Le batelier risque de se tromper souvent (et chaque erreur lui coûte un gage), s'il ne connait d'avance la solution que voici :

1° Emmener la chèvre ; 2° revenir prendre le chou, le déposer sur l'autre rive et ramener la chèvre avec soi ; 3° déposer la chèvre sur la 1re rive et passer le loup ; 4° venir enfin reprendre la chèvre.

PETIT BONHOMME VIT ENCORE. — Faites flamber une allumette ou un tortillon de papier puis soufflez la flamme pour l'éteindre. Les joueurs, assis en cercle, se passent de main en main l'objet en ignition, en se disant de l'un à l'autre : « Petit bonhomme vit encore ! » Celui entre les mains de qui la dernière lueur disparait doit un gage ; rallumez alors le petit bonhomme qui continue sa promenade.

Vous ne pouvez le passer à votre voisin de droite qu'après avoir achevé de dire la formule : et tout l'attrait du jeu vient de la précipitation que l'on met à se débarrasser du petit bonhomme quand on le voit près de s'éteindre.

LES PETITS PAPIERS. — C'est un des « petits jeux » les plus divertissants, mais il ne doit être joué qu'entre gens de bonne compagnie. Tout le monde prend place autour d'une table, avec ce qu'il faut pour écrire. Vous tenez le rôle de secrétaire et conduisez le jeu : distribuer à chacun des joueurs une petite feuille de papier. Il devra écrire lisiblement son nom en tête du feuillet qui lui a été confié, puis en rabattre soigneusement la partie supérieure sur elle-même, de façon à cacher ce nom sous un 1er pli. Ceci fait, ramassez tous les papiers, mêlez-les, distribuez-les au hasard. Chaque joueur alors, et sans regarder à qui appartient la fiche qu'il a entre les mains, consigne une appréciation quelconque sur l'anonyme signataire, lui attribuant telle action, telle qualité, tel défaut, puis d'un nouveau pli il cache ce qu'il vient d'écrire et rend son papier. Après vous être assuré que tous les feuillets réunis entre vos mains sont soigneusement repliés, mêlez-les une 2e fois, redistribuez-les au hasard et attendez, comme précédemment, que chacun ait fait son inscription ; recueillez, distribuez à nouveau et ainsi de suite. Au bout de 5 ou 6 opérations de ce genre, le jeu peut être arrêté et vous procédez au dépouillement : lisez à haute voix chaque petit papier : d'abord le nom de son propriétaire, puis toutes les actions qu'on lui prête ; il en résulte les plus amusants quiproquos.

2e *manière.* — Pour éviter que le jeu redégénère en personnalités dangereuses, surtout si vous jouez avec des gens susceptibles, priez chaque joueur de choisir un nom de guerre qu'il garde pour lui et inscrit en tête de son feuillet ; lors du dépouillement, il est seul à savoir qu'il s'agit de lui, puisqu'il a caché son nom avant de remettre son papier.

3e *manière.* — Avec cette 3e manière, on est sûr d'éviter toute personnalité : chacun écrira tour à tour sur le petit papier une phrase se rattachant à une histoire quelconque qu'il imaginera et dont vous l'aurez prié de suivre le cours dans sa tête ; à chaque inscription, il consigne donc un bref épisode de cette petite histoire et replie le feuillet, comme précédemment, sur ce qu'il vient d'écrire. Les petits papiers étant mêlés et distribués de nombreuses fois, ce mélange et la diversité des écrivains réservent au dépouillement final l'amusante surprise des rapprochements les plus hétéroclites, des aventures les plus extravagantes : on y verra, p. ex., un cavalier parti à francs étriers traverser l'Atlantique en aéroplane, y prendre une souris dans un grenier, faire l'ascension du Mont Blanc où il écrit d'une haleine un roman de mille pages, etc., etc.

LE PIED DE BŒUF. — Les joueurs, réunis autour d'une personne assise, posent leurs mains en tas sur ses genoux, quelquefois sur un tabouret, un guéridon, les unes au-dessus des autres. Ceci fait, celui qui a la main tout au-dessous de cette pyramide la retire en s'écriant « Un ! » et aussitôt il la replace sur les autres. Le joueur dont la main suit immédiatement et qui est en dessous maintenant fût de même en comptant : Deux ! » le suivant comptera : « trois » et ainsi de suite jusqu'à neuf. Dès que ce nombre est prononcé la pile, comme par enchantement, se démonte, toutes les mains se dérobent et celui qui a dit « neuf » cherche à saisir vivement une main ; s'il y parvient il s'écrie : « Je tiens mon pied de bœuf ! ». S'il ne prend personne, il doit donner un gage. On joue souvent le jeu en imposant chaque fois une pénitence au prisonnier. Le vainqueur lui dit alors : « De 3 choses vous ferez l'une? — Oui, répond l'autre, si je peux. » Il lui impose 3 pénitences dont 2 sont impossibles à réaliser, le prisonnier exécute rapidement la 3e et le jeu reprend.

PIGEON VOLE. — Jeu fort simple et fort connu, qui s'adresse surtout aux enfants. Tous les joueurs doivent poser un doigt, sur la table ou sur les genoux du conducteur du jeu qui nomme successivement une foule d'animaux ou d'objets levant lui-même le doigt à l'appel de chacun d'eux. Les joueurs doivent lever le doigt en même temps que lui s'il a nommé un animal ou un objet volant, sous peine d'un gage, si par contre il nomme un objet non volatile et que quelqu'un lève la main par distraction, ce dernier doit un gage. On complique d'ordinaire le jeu en remplaçant la simple énumération par un récit qu'invente le narrateur et à la condition que chaque fois qu'il prononcera le nom d'un être ou d'un objet susceptible de voler, les auditeurs devront lever le doigt sous peine d'un gage. Cela laisse toute liberté à l'imagination du conteur et donne plus d'intérêt et de variété à ce jeu un peu uniforme.

PINCE SANS RIRE. — Chaque joueur, tour à tour, pince le nez de son voisin et celui qui rit doit donner un gage. En se pinçant ainsi, les joueurs s'adressent les questions les plus baroques, cherchant mutuellement à se faire perdre leur sérieux puisque celui qui rirait, soit en questionnant, soit en répondant, est puni d'un gage. Quelquefois, 1 joueur facétieux s'est, en cachette, noirci les doigts avec un bouchon de liège brûlé, il barbouille ainsi le nez de ses voisins, à la grande joie de tous. Les victimes elles-mêmes éclatent de rire car elles ne s'aperçoivent pas de leur propre mésaventure et chacune rit de l'autre, ce qui fait donner de nombreux gages.

LE PORTRAIT. — Une personne passe dans la pièce voisine, tandis que la société se concerte sur le portrait qu'on va offrir à sa perspicacité. Choisissez d'ordinaire quelqu'un des assistants ou un personnage illustre dont la peinture ou la gravure ont popularisé les traits. Le joueur, introduit alors, s'inquiète de savoir si le sujet est un homme ou une femme, il pose mille questions : sur la couleur de son teint, de ses yeux de ses cheveux, ses particularités physiques, etc., etc. Répondez à toutes ces questions de façon exacte, mais toujours un peu mystérieusement, pour détourner le joueur. Le plus souvent même on ne permet que deux réponses « oui » ou « non ».

Vous pouvez compléter aussi le portrait physique d'un portrait moral. Celui qui a deviné le personnage proposé cède sa place au suivant, sinon (on permet 3 hésitations d'ordinaire) il donne un gage, se retire à l'écart et on lui soumet un nouveau portrait.

LA POSTE COURT. — Ce jeu a quelque analogie avec le colin-maillard assis. Tous les joueurs moins un prennent place sur des chaises assez éloignées les unes des autres, de façon à former le plus grand cercle possible ; le patient, les yeux bandés, est seul debout à l'intérieur du cercle. Ayant pris la direction du jeu, vous donnez à chacun le nom d'une ville dont il devra bien se souvenir. Dites alors, p. ex. : « La poste court entre Madrid et Constantinople »; aussitôt les 2 joueurs qui ont pris les noms de ces 2 capitales doivent se lever et changer de place. Le patient, à tâtons, cherche à saisir une des 2 villes pendant leur déplacement et quand il en tient une il doit dire son nom. La personne attrapée donne un gage et si, en outre, son nom est deviné, elle prend la place du patient. Recommencez à faire courir la poste, etc. (On joue quelquefois le jeu un peu différemment, le patient n'a pas les yeux bandés et il doit tâcher de prendre la place d'un des joueurs en voyage.)

Le signal donné, et les 2 « villes » prêtes à prendre leur course, il calcule les vitesses et les distances afin d'arriver au poste dont il veut s'emparer, mais le plus souvent, voulant courir 2 lièvres à la fois, il manque tous les 2 et le jeu continue.

LES PROVERBES A LA MUETTE. — Ce jeu offre de l'analogie avec les charades en action (*V.* CHARADE). Les joueurs, chacun à tour de rôle, ou 2 et même 3 à la fois, si cela est nécessaire, viennent mimer devant la société un proverbe choisi par eux et de façon assez intelligible pour qu'on le puisse deviner. Si personne n'y parvient par défaut de clarté, l'acteur est condamné à payer un gage. Choisi comme directeur du jeu, vous êtes seul juge pour prononcer si le jeu a été suffisamment explicite. Tous les spectateurs paient un gage pour chaque proverbe qu'ils n'ont pas découvert.

Voici, à titre d'exemples, quelques proverbes faciles à mimer.

a. Proverbes à un seul personnage :

« Pierre qui roule n'amasse pas mousse. »

Parcourez la pièce en lançant devant vous, à plusieurs reprises, un caillou, ramassez-le et considérez avec désappointement que sa surface reste nette.

« Mon verre n'est pas grand, mais je bois dans mon verre. »

Montrez votre satisfaction à boire dans un verre exigu mais dont vous affirmez votre propriété par des gestes éloquents.

b. Proverbes à deux personnages :

« Un sot trouve toujours un plus sot qui l'admire. »

Prenez un air fat et important, tandis que votre compagnon, d'un air suffisamment sot, vous admire avec ravissement.

« Poignez vilain il vous oindra ; oignez vilain il vous poindra. »

Habillé richement en seigneur d'autrefois, faites mine de maltraiter un malheureux serf, lequel vient alors vous caresser ; puis, changement de scène : vous voulez flatter le gueux qui se rebiffe et vous menace.

« *Asinus asinum fricat.* »

Les 2 personnages se frottent dos à dos avec des airs de condescendance.

« La raison du plus fort est toujours la meilleure. »

« Deux augures ne peuvent se regarder sans rire », etc., etc.

Quelques proverbres faciles à mimer : Avoir la tête près du bonnet : Brûler la chandelle par les 2 bouts; C'est en forgeant qu'on devient forgeron ; Couper l herbre sous les pieds de quelqu'un ; Dans le royaume des aveugles les borgnes sont rois ; Faire d'une pierre deux coups ; Jeter le manche après la cognée ; Qui n'entend qu'une cloche n'entend qu'un son ; Qui trop embrasse mal étreint.

REINE, PARAIS. — Ce jeu est plus connu sous son nom anglais : « Queen dawn ! » (prononcez : kouinn dône), c.-à-d. « Reine, parais ». C'est une variété d'un vieux jeu français, le cache-cache Nicolas. Tous les joueurs sont assis autour d'une table, de préférence ronde, ils sont divisés en 2 camps.

Un camp détient une pièce de 50 centimes, facile à dissimuler dans la paume de la main.

Au début du jeu, tous les joueurs du camp qui possède la piécette mettent les bras sous la table et se font passer et repasser l'objet comme pour le furet (*V.* ce mot), jusqu'au moment où ils pensent avoir suffisamment dépisté les regards des adversaires. Le président — il y a en un par camp — crie alors : « Queen dawn ! » et à ce signal, lui et ses partenaires doivent rabattre leurs mains sur la table, y compris celui qui tient en ce moment la pièce, il la dissimule dans la paume, de sa main et prend bien garde de ne la point montrer et de ne la pas faire sonner. Le camp ennemi se concerte alors interrogeant les visages, les attitudes de chacun pour tâcher de deviner dans quelle main elle est cachée. Après consultation, le président qui a seul le droit de le faire, désigne celui qu'on croit être le détenteur ; toutes les mains s'ouvrent et, si l'indication est exacte, le camp qui a trouvé juste prend la pièce et le jeu continue, sinon elle reste aux mains des adversaires qui la font circuler à nouveau.

Parfois, suivant d'autres conventions, c'est le président du camp ennemi qui ordonne au camp possesseur de la pièce d'abattre les mains sur la table. Ensuite il doit faire lever successivement et une par une toutes les mains qui, à son avis *ne possèdent pas la pièce*, de telle sorte que la main qui possède la pièce reste seule sur la table. S'il ne devine pas bien et fait lever trop tôt la main qui tient la pièce, la pièce reste en possession de ses adversaires. Chaque camp marque le nombre de ses victoires. La partie se joue en un certain nombre de points fixé à l'avance.

LES RÉPÉTITIONS. — Ce jeu très simple et assez amusant consiste à faire répéter à chacun, à tour de rôle, le plus vite possible ou plusieurs fois de suite, sans s'embrouiller, certaines phrases ou formules convenues que des allitérations rendent très difficiles à prononcer exactement. Tout joueur qui commet la moindre erreur doit un gage. Voici quelques-unes de ces formules que l'on peut d'ailleurs varier à plaisir :

1° A combien sont ces six saucissons-ci? Ces six saucissons-ci sont à six sous. Si ces six saucissons-ci sont à six sous, ces six saucissons-ci sont à trente-six sous.

2° Gros gras grand grain d'orge, quand te dégrosgrasgrandgraind'orgeriseras-tu? Je me dégrosgrasgrandgraind'orgeriserai quand tous les gros gras grands grains d'orge se dégrosgrasgrandgraind'orgeriseront.

3° Enfin, le fameux quatrain du cordier :

Quand un cordier cordant veut corder une corde
Pour sa corde corder, trois cordons il accorde ;
Mais si l'un des cordons de la corde décorde
Le cordon décordant fait décorder la corde.

Inutile de dire que la personne qui conduit le jeu doit être elle-même particulièrement familiarisée avec ces exercices pour ne point commettre d'erreur.

LES RÉPONSES RIMÉES. — Pour commencer le jeu, posez à votre voisin de droite une question quelconque. Celui-ci doit répondre par un mot ou, à son gré, une phrase rimant avec le dernier mot de la question, puis, à son tour, il interroge son voisin et ainsi de suite.... Celui qui ne trouve pas la réponse voulue donne un gage. La finesse du jeu consiste à terminer le plus possible ses questions par un mot dont la rime soit difficile à trouver ou même impossible. Évitez par conséquent les formes verbales, les adverbes en ment, tous les mots en : eur, ion, ment, oir, etc., dont les rimes abondent. Voici, par contre, quelques mots précieux à retenir pour ce petit jeu :

a. Mots n'ayant pas de rime : Docte, Dresde, Elbe, glaive, perdre, sylphe, talc, vêpre.

b. Mots n'ayant qu'une ou deux rimes possibles : calme, cercle, rauque, siècle, trèfle, triomphe, valse (Consulter les Dictionnaires de rimes).

LES RUBANS. — Debout, au milieu du cercle formé par la société, vous tenez dans votre main et par leur extrémité, une poignée de longs rubans multicolores ; il y a autant de rubans que de personnes participant au jeu. Chacune d'elles prend l'un des bouts libres et tout le monde doit exécuter au rebours les ordres que vous donnerez. Si vous ordonnez : « Tirez », il faut lâcher, si vous dites : « Lâchez », il faut tirer. Le joueur qui tire ou lâche mal à propos doit un gage et ce jeu, pourtant si simple, permet d'en récolter beaucoup.

LA SELLETTE. — Le sort désigne un président de tribunal et un accusé, l'assemblée forme un demi-cercle au milieu duquel siège le président, l'accusé se place vis-à-vis de lui, sur un tabouret, la sellette. Élu président, vous ouvrez alors la séance en demandant : « Le tribunal sait-il pourquoi le

prévenu N est ici sur la sellette. » « Nous le savons, répondent les juges. Et chacun vient alors, d'un air grave, glisser tout bas à votre oreille la raison qu'il lui plaît de donner. Si vous doutez de votre mémoire, pour retenir les réponses de chacun, vous pourrez prendre quelques notes sur un carton. Les voix recueillies, tout le monde regagne sa place et vous énumérez tous les griefs reprochés à l'accusé. Celui-ci doit les récapituler en nommant pour chaque article, le juge qu'il présume en être l'auteur. Tous ceux qu'il devine ainsi donnent un gage et le premier deviné devra prendre sa place, mais s'il se trompe, il donne chaque fois un gage pour chaque erreur et reste sur la sellette pour un nouveau tour d'accusation.

Ce jeu exige de la part des juges, beaucoup d'attention et assez de tact, selon l'âge, le sexe, les qualités ou les défauts connus de la personne qui est sur la sellette qu'il faut toujours éviter de blesser.

JEUX DE HASARD (*DROIT*). — L'*établissement* ou la *tenue* de jeux de loterie ou autres jeux de hasard, dans les rues, chemins, places ou lieux publics, constitue une contravention, punie d'une amende de 6 fr. à 10 fr. (*V.* MAJORATION) et, en cas de récidive, d'un emprisonnement de 5 jours au maximum ; la confiscation des appareils et des enjeux, fonds, denrées, objets ou lots proposés aux joueurs est en outre prononcée (C. pénal, art. 475, 477 et 478).

Sont considérés comme vagabonds ou gens sans aveu ceux qui ne tirent habituellement leur subsistance que du fait de pratiquer ou faciliter sur la voie publique l'exercice de jeux illicites (Loi du 27 mai 1885).

La tenue des maisons de jeux est prohibée et punie par l'art. 410, C. pénal, de peines correctionnelles (emprisonnement de 2 mois à 6 mois, amende de 100 fr. à 6 000 fr. (*V.* MAJORATION) interdiction de séjour facultative et confiscation). Toutefois, des autorisations *temporaires* peuvent être accordées sous certaines conditions aux cercles et casinos des stations balnéaires, thermales ou climatériques, pendant la saison des étrangers (Loi du 15 juin 1907).

L'exploitation du pari sur les courses de chevaux est assimilée à la tenue des maisons de jeux et punie des mêmes peines, quand le pari ou l'offre du pari, a lieu *avec tous venants*, soit directement, soit par intermédiaires.

Les intermédiaires et ceux qui reçoivent les enjeux, les propriétaires ou gérants d'établissement public qui ont laissé exploiter le pari dans leur établissement, et tous ceux qui vendent des renseignements sur les chances de succès des chevaux engagés ou qui provoquent de certaines façons l'achat de ces renseignements, encourent les mêmes pénalités (Lois du 2 juin 1891 et du 1er avril 1900).

Les sociétés de courses peuvent, par exception, être autorisées, sous certaines conditions, à organiser sur leurs champs de course, le *pari mutuel* (Loi du 2 juin 1891, art. 5).

JEUX FLORAUX. — L'Académie des Jeux floraux de Toulouse proprement dite comprend 40 membres dits mainteneurs. Le XIIe fauteuil appartient de droit au maire de la ville et le XXIIIe au préfet de la Haute-Garonne. En dehors, elle comprend des maîtres ès Jeux floraux dont le nombre n'est pas limité : pour devenir maître, il faut avoir remporté 3 prix, dont l'Amarante d'or, réservée à l'ode, ou avoir obtenu 3 fois l'Églantine d'or (prix d'éloquence) ou 3 fois l'Immortelle d'or (Histoire locale), plus une des autres récompenses de l'Académie. Le maître n'est admis qu'après un vote honorable et ne doit plus prendre part au concours. Les femmes ne sont pas exclues.

Voici les règles des concours : Faire déposer le manuscrit à l'Hôtel d'Assezat et de Clémence Isaure, par une personne habitant Toulouse et qui est votre représentant : le manuscrit ne doit pas être signé, mais porter une devise qui sera reproduite sur une enveloppe jointe au manuscrit et contenant le nom de l'auteur et son adresse, et le nom de son représentant : on n'admet aucun pseudonyme : c'est un cas fréquent d'exclusion. La pièce doit être inédite ; on ne peut représenter 2 fois la même pièce, même à des dates différentes. Si l'auteur ne se fait pas connaître, le prix est annulé. Toute pièce contenant des traits trop libres est exclue. Date de remise des manuscrits, 1er au 20 février, la distribution des prix, ou fête des fleurs, a toujours lieu le 3 mai suivant.

Prix de l'ode : Amarante d'or, sujet libre lyrique.

Prix du poème : Violette d'argent, Poème, épître ou discours de 80 à 200 vers.

Prix du genre bucolique : Souci d'argent, Églogue, idylle, élégie ou ballade.

Sonnet à la Vierge : Lis d'argent, Sonnet régulier en l'honneur de la Vierge.

Prix de l'apologue : Primevère d'argent, Fable, les traductions ne sont pas admises.

Prix du sonnet libre : Églantine d'argent, un ou plusieurs sonnets, sans sujet imposé.

Prix du poème : Violette d'or, sujet proposé par l'Académie tous les ans.

Prix d'éloquence : Tous les deux ans (années impaires) : Églantine d'or, discours d'un quart d'heure ou d'une petite demi-heure, sujet proposé par l'Académie.

Prix du discours en prose (tous les 2 ans, années paires) : Immortelle d'or, sujet d'histoire locale proposé par l'Académie.

Prix du discours en prose (tous les 2 ans, années paires). Jasmin d'or, sujet de philosophie chrétienne proposé par l'Académie.

Les pièces couronnées sont imprimées dans le *Recueil* annuel de l'Académie. Sur l'histoire et l'organisation, *V.* Axel Duboul, *Les deux siècles de l'Académie, Les jeux floraux* (2 vol. 1901) contient la liste de tous les lauréats. Pour les origines, F. de Gélis, *Histoire critique des Jeux floraux*, 1323-1694 (t. XIII de la Bibliothèque méridionale, in-8°, 1912).

Il y a des jeux floraux à Lyon, appelés jeux floraux de la comtesse Mathilde. Cette académie distribue cinq prix :

Muguet d'or et somme de 900 fr. à une poésie inédite de 100 vers au maximum.

Églantine d'or et 900 fr. à une composition sur un sujet d'éloquence imposé : maximum 60 pages.

Violette d'argent et 300 fr. à un ouvrage d'histoire ou d'archéologie.

Œillet d'argent et 300 fr. à un ouvrage consacré aux Beaux-Arts.

Primevère d'argent et 300 fr. à un ouvrage de poésie, de littérature ou de morale.

La cérémonie a lieu dans la deuxième quinzaine de novembre.

JIU-JITSU (*SPORTS*). — *V.* LUTTE.

JOUR DE RÉCEPTION (*SAV.-VIVRE*). — Certains hommes ont, pour les conversations d'affaires, des jours de réceptions ou d'audiences. Si on désire être reçu à coup sûr, on peut généralement se faire inscrire à l'avance. Les femmes ont, du 1er janvier à Pâques, *un jour* par semaine, réservé aux visites de leurs relations. Ce jour est marqué sur leur carte. Elles peuvent avoir chaque semaine le même jour, ou bien adopter une formule comme celle-ci : *Les 3 premiers jeudis, le quatrième vendredi.* D'autres prennent des dates : le 1er, le 10, le 20 de chaque mois. — *V.* VISITES.

JOURNAL OFFICIEL (*LÉGIS.*). — Le *Journal officiel* comprend 5 parties, avec pagination distincte ; elles sont respectivement consacrées : aux lois, décrets, arrêtés prévus par les lois, rapports précédant certains décrets, avis divers (d'examens ou concours, etc...) et tous autres actes administratifs ; au compte rendu *in extenso* des séances du Sénat ; aux documents parlementaires du Sénat ; au compte rendu *in extenso* des séances de la Chambre des députés ; aux documents parlementaires de la Chambre. Les lois et la plupart des décrets sont également insérés au *Bulletin des lois* ; certains décrets ne sont publiés que dans ce dernier recueil (*V.* BULLETIN DES LOIS).

Le *Journal officiel* contient en outre, dans sa première partie, des annonces judiciaires et légales, et même des annonces commerciales et industrielles, pour l'admission desquelles on s'adressera 8, place de la Bourse (conditions à débattre). Les annonces légales, relatives à l'émission des titres des sociétés financières, dont l'insertion au *Journal officiel* est obligatoire et à la charge de ces sociétés, paraissent dans un bulletin annexe. || Le *Journal officiel* paraît en principe tous les jours ; le bulletin annexe, tous les lundis. Pour les abonnements, s'adresser quai Voltaire, 31, Paris (VIe).

Le service des journaux officiels dépend du ministre de l'Intérieur. A sa tête est un directeur, assisté d'un secrétaire général, d'un chef de service administratif, d'un secrétaire de la rédaction et d'un secrétaire adjoint, d'un agent comptable, d'un chef du matériel, d'un commis principal, de 8 employés et d'un garçon de recettes. Le travail matériel est assuré par une société ouvrière.

Journal officiel. Édition des communes (*LÉGIS.*). — L'édition des communes du *Journal officiel* a remplacé l'ancien *Bulletin des communes*. Seules, les communes qui ne sont pas des chefs-lieux de canton y sont abonnées. Les autres communes doivent être abonnées au *Journal officiel* et au *Bulletin des Lois*. L'envoi est fait par les soins de l'administration du *Journal officiel*, qui adresse ces publications au bureau de poste de la localité.

JOURNAUX. — *V.* PRESSE.

JOURS. — *V.* OUVRAGES DE DAMES.

JUBILÉ (*RELIG.*). — Indulgence solennelle accordée par l'Église ; elle est ou *universelle* ou *particulière* à certains pays.

Tous les 25 ans, se célèbre le *Jubilé séculaire*, qui a gardé son nom de l'époque où il n'était célébré que tous les 100 ans. De plus, chaque souverain pontife accorde un jubilé extraordinaire à l'occasion de son élection. Les conditions pour gagner cette indulgence solennelle et le temps pendant lequel elle peut s'obtenir sont déterminés par une bulle du souverain pontife,

En temps de calamités publiques ou de grandes nécessités, il est quelquefois accordé des jubilés extraordinaires.

JUGE DE PAIX (*PROFESS.*). — *Nomination.* — Par décret sur la proposition du ministre de la Justice.

Age minimum : 27 ans révolus (ce minimum d'âge est exigé des suppléants comme des juges de paix).

RECRUTEMENT. — Peuvent être nommés juges de paix : 1° Les juges de paix ayant exercé ces fonctions avant la promulgation de la loi de 1905 ; 2° Les licenciés en droit, justifiant d'un stage de 2 ans au moins, soit près d'un barreau, soit dans une étude de notaire ou d'avoué, soit de l'exercice, pendant le même laps de temps, de fonctions publiques ; 3° Les bacheliers en droit et personnes possédant le *brevet* de capacité en droit, justifiant en outre d'un stage de 3 ans au moins dans une étude de notaire ou d'avoué ou de l'exercice pendant 3 ans de fonctions publiques ; 4° Les personnes possédant le *certificat de capacité en droit* et qui auront été :

a. Pendant 5 ans : notaires, avoués, greffiers près de cours d'appel, de tribunaux civils, de commerce ou de paix, receveurs ou fonctionnaires d'un ordre au moins égal dans l'administration de l'enregistrement ;

b. Conseillers prud'hommes, *pendant* 10 *ans*, dont 3 comme présidents ou vice-présidents ; 5° Les personnes qui, ne possédant aucun diplôme, auront exercé *pendant 10 ans*, les fonctions de maires, d'adjoints, de conseillers généraux, à la condition que la nomination soit faite hors du canton où elles exercent, auront exercé ou sollicité depuis moins de 2 ans des fonctions électives, de membres des tribunaux de commerce, de suppléants de justice de paix, de conseillers de préfecture, de greffiers (cours, tribunaux, justices de paix), de receveurs ou fonctionnaires d'un ordre au moins égal dans l'administration de l'enregistrement, d'huissiers, de commis greffiers (cours, tribunaux de 1re instance) de clercs d'avoué ou de notaire, ayant passé 5 années au moins comme premiers clercs dans des études de chefs-lieux d'arrondissement.

Les personnes ayant exercé plusieurs de ces fonctions pourront en cumuler la durée de manière à remplir les conditions requises.

DISCIPLINE. — Les juges de paix ne peuvent être révoqués ni diminués de classe, sinon sur avis d'une commission nommée par le garde des sceaux, composé du procureur général et de 3 conseillers à la Cour de cassation, et des 3 directeurs au ministère de la Justice, et après audition ou défaillance constatée et sans excuse de l'inculpé.

Les juges de paix licenciés en droit, ayant exercé leur fonction pendant 2 ans, pourront, même s'ils n'ont pas suivi le barreau pendant 2 ans, être nommés juges ou juges suppléants près d'un tribunal de 1re instance.

Les anciens juges de paix pourront être nommés juges de paix honoraires, après 20 ans d'exercice comme titulaires ou suppléants, ou si des infirmités graves ou permanentes leur donnent des droits à une pension de retraite.

CARRIÈRE. — L'âge limite — 27 ans au moins — auquel on peut être appelé à remplir les fonctions de juge de paix, empêche de considérer cette carrière comme accessible aux jeunes gens en quête d'avenir. Pourtant, les jeunes licenciés en droit, bien recommandés, pourront, à cause de la porte qu'elle ouvre sur la magistrature, envisager sérieusement cette situation ; ils pourront, par exemple, tout en se faisant inscrire au barreau, faire un stage chez un avoué ou un notaire ; ce stage, promptement rémunéré s'ils apportent du zèle dans l'accomplissement de leurs fonctions, leur donnera les moyens de se suffire en partie à eux-mêmes ; à 27 ans ils pourront mettre en jeu les influences dont ils disposent pour se faire désigner pour un poste de juge de paix qu'ils pourront, 2 ans plus tard, troquer contre un siège de juge dans un tribunal de 1re instance. — *V.* JUSTICE (ORGANISATION DE LA).

JUGEMENTS (*DROIT*). — On entend par jugement toute *décision* rendue par un tribunal sur une affaire qui lui est soumise.

Les jugements se divisent en plusieurs catégories, ils sont, notamment *définitifs* ou *avant-faire-droit* ; *contradictoires* ou par *défaut* ; en 1er *ressort* ou en *dernier ressort*.

I. JUGEMENTS DÉFINITIFS ET AVANT-FAIRE-DROIT. — Le jugement *définitif* est celui qui termine un procès ou statue, tout au moins, sur une exception (exception d'incompétence, par exemple). Le jugement *avant-faire-droit* est celui qui prescrit certaines mesures d'instruction ou des mesures urgentes : on l'appelle jugement *provisoire* quand il se borne à trancher une question *urgente*, sans engager en quoi que ce soit le fond du procès (ex. : nomination de séquestre au cours d'un procès) ; il est dit *préparatoire*, quand il ordonne certaines mesures, de nature à préparer la solution de l'affaire, *mais sans préjuger le fond* ; enfin, il est *interlocutoire* quand les mesures d'instruction qu'il ordonne *préjugent le fond*, c'est-à-dire font prévoir la décision définitive. (*V.* APPEL).

II. JUGEMENTS CONTRADICTOIRES ET PAR DÉFAUT. — Le jugement est *contradictoire* si les deux parties ont été présentes ou *valablement* représentées et ont pris des conclusions ; il est *par défaut* à l'égard d'une partie, quand celle-ci n'a pas *comparu* (*défaut faute de comparaître*) ou n'a pas conclu (*défaut faute de conclure*). Le plus souvent, c'est le défendeur qui ne comparaît ou ne conclut pas ; mais il peut arriver aussi que ce soit le demandeur qui ne se présente pas au jour fixé dans l'assignation, le jugement rendu à la requête du défendeur, pour constater la fuite du demandeur prend alors le nom de *défaut congé*. Enfin, quand deux ou plusieurs parties ont été assignées, et que l'une ou certaines d'entre elles seulement comparaissent tandis que l'autre ou les autres ne comparaissent pas, la loi exige que le tribunal rende d'abord un jugement, par lequel il se borne à donner défaut contre les défaillants et à ordonner leur réassignation par un huissier commis ; ce jugement prend le nom de *défaut profit joint*. C'est seulement après la signification de ce jugement avec réassignation qu'un jugement intervient *sur le fond* : ce 2e jugement est *réputé contradictoire* même à l'égard des parties qui n'ont pas comparu sur la réassignation et qui, par suite, n'ont pas le droit d'y former opposition (C. Proc. civ., art. 153).

La procédure de *défaut profit joint* a pour but d'éviter les contrariétés de jugement, c'est-à-dire d'empêcher qu'il ne soit statué dans un sens à l'égard de certaines parties et dans un sens différent à l'égard des autres ; elle est obligatoire devant les tribunaux civils ; on admet généralement qu'elle est seulement facultative devant la juridiction commerciale et n'est pas applicable en justice de paix. Elle ne s'applique pas devant les juridictions répressives.

III. JUGEMENTS EN 1er RESSORT ET EN DERNIER RESSORT. — Le jugement est rendu en 1er *ressort* quand il est susceptible d'appel.

Il est en *dernier ressort* quand il n'est pas susceptible de cette voie de recours, soit parce que l'affaire, en raison de son peu d'importance, ne comportait qu'un seul degré de juridiction (demande en paiement de 200 fr. devant le juge de paix par exemple), soit parce que le jugement était déjà rendu sur l'appel interjeté d'une décision émanant d'une juridiction inférieure (jugement d'un tribunal civil statuant sur l'appel d'une décision de juge de paix).

IV. JUGEMENTS D'EXPÉDIENT, SUR REQUÊTE, DE CHAMBRE DE CONSEIL. — On appelle jugements d'expédient ceux par lesquels le tribunal se borne à s'approprier et à homologuer les dispositions, arrêtées d'accord par les parties et rédigées par leurs avoués. Les jugements *sur requête* sont ceux rendus sur la demande d'une partie qui n'a pas de contradicteur (ex. : jugement d'envoi en possession, ou de rectification d'état civil).

Certains jugements sont rendus sans débats *publics*, après un simple examen ou discussion en la chambre du conseil du tribunal ; ces jugements prennent le nom de jugement de *chambre du conseil* ; les uns constituent des actes de juridiction *gracieuse*, les autres sont des actes de juridiction *contentieuse*.

V. PUBLICITÉ DE L'AUDIENCE DU JUGEMENT. — Les jugements ayant le caractère de décisions *contentieuses* doivent toujours être rendus en audience publique (sauf en matière d'ADOPTION ; *V.* ce mot) ; quant aux *débats*, ils sont, *en principe*, publics ; les tribunaux peuvent, toutefois, en matière pénale, décider qu'ils auront lieu à *huis clos*.

VI. DÉLIBÉRÉ. — La délibération qui précède le prononcé du jugement peut avoir lieu en la salle d'audience, ou en chambre du conseil ; elle doit, dans un cas, comme dans l'autre, être *secrète*. Lorsque le jugement n'est pas rendu le jour même des débats, on dit que l'affaire est mise en *délibéré*.

Dans les juridictions qui comportent plusieurs magistrats, le jugement doit être rendu à la *majorité absolue*, c'est-à-dire que la solution consacrée par le jugement doit réunir plus de la moitié des voix.

VII. MINUTES ET EXPÉDITIONS DES JUGEMENTS. — Les minutes des jugements restent déposées au greffe de la juridiction dont ils émanent ; les greffiers en délivrent des expéditions ou extraits. — *V.* APPEL, ASSIGNATION, CONSTITUTION D'AVOUÉ, EXÉCUTION PROVISOIRE, FRAIS ET DÉPENS, OPPOSITION.

JUJUBE. — Fruits qui poussent dans la région de l'olivier et qui sont consommés frais dans le pays de récolte, au mois de septembre, ou desséchés pour être conservés. En cet état, s'en servir pour préparer des *tisanes* en cas de gravelle et d'affection des voies urinaires, ainsi que pour apaiser l'irritation des toux opiniâtres.

Pour préparer la *pâte de jujube*, mêler du sucre et de la gomme arabique à une décoction très forte des fruits secs du jujubier.

JURÉ (*DROIT*). — Pour être juré, il faut : 1° avoir trente (30) ans accomplis ; 2° être français ; 3° jouir de ses droits civils et politiques (Loi du 21 novembre 1872).

Certaines personnes ne peuvent être juré ; ce sont, *notamment* : les domestiques, les illettrés, les interdits et les personnes pourvues d'un conseil judiciaire, certains condamnés (Loi précité, art. 2).

Certains fonctionnaires ne peuvent exercer les fonctions de juré. Exemple : magistrats, préfets, militaires en activité de service.

Enfin, il existe certains cas de *dispense*, par exemple au profit de ceux qui ont déjà été jurés pendant l'année courante ou l'année précédente. — *V.* COUR D'ASSISES, EXPROPRIATION.

JUS (*ÉC. DOM.*). — *Jus de fruits.* — Ce jus s'obtient en pressant les fruits soit crus, soit cuits, suivant la dureté de leur pulpe. Pour filtrer ces jus, tendre un carré de flanelle sur un cadre de bois et verser à mesure qu'il s'égoutte. On peut conserver ces jus en les faisant bouillir et en les entonnant dans des bouteilles préalablement chauffées au bain-marie que l'on bouche très soigneusement. Il peuvent ensuite être employés à toute époque de l'année pour gelées, glaces, sirops, boissons.

Jus d'herbes. — Les préparer au printemps. Piler les herbes dans un mortier, les presser dans un linge et les laisser s'égoutter 12 heures au-dessus d'un récipient. Ne les préparer que pour un jour ; la dose à prendre va de 60 à 120 gr. Voici les principaux jus d'herbes :

Jus d'herbes amer et apéritif : *fumeterre, chicorée sauvage, pissenlit*, par parties égales (affections biliaires).

Jus d'herbes amer et tonique : *véronique, petite centaurée, trèfle d'eau*, par parties égales (débilité).

Jus d'herbes antiscorbutique : *cochléaria, beccabunga, cresson*, par parties égales (dépuratif du sang).

Jus d'herbes aromatique : *sauge, menthe, mélisse*, par parties égales (faiblesse d'estomac).

Jus d'herbes rafraîchissant : *laitue, pourpier, scorsonère, poirée*, par parties égales (contre l'échauffement).

JUS DE VIANDE. — Garnir d'oignons coupés en tranches le fond d'une casserole ; poser dessus les parties grasses qu'on a détachées de la viande, puis au-dessus, la viande elle-même, en commençant par les plus gros morceaux que l'on pique au couteau pour faciliter l'écoulement des sucs. Terminer par les plus petits morceaux, quelques carottes, un bouquet garni et une cuillerée à pot de bouillon. Couvrir très exactement, placer sur feu vif jusqu'à ce que le jus des viandes commence à *chanter* en s'attachant au fond de la casserole. Amortir le feu et surveiller avec le plus grand soin le moment où la graisse du jus deviendra limpide ; c'est à ce point exact que le jus de viande est fait. Le dégraisser, mouiller d'un demi-verre d'eau chaude, laisser se détacher la glace qui s'est formée à la cuisson, puis ajouter du bouillon ou de l'eau chaude pour remplir la casserole. Passer le jus au tamis et s'en servir pour corser les sauces et les potages. La confection demande 2 heures pour les petits morceaux, débris et parures de viandes ; 4 heures pour les gros morceaux.

JUSTICE CIVILE EN FRANCE (ORGANISATION DE LA). — I. *Généralités.* ‖ II. *Juridictions civiles.* ‖ III. *Juridictions commerciales et des prud'hommes.* ‖ IV. *Juridictions criminelles.* ‖ V. *Cour de cassation.*

I. GÉNÉRALITÉS. — 1. DIFFÉRENTES SORTES DE JURIDICTIONS. — Tous conflits entre l'administration et les particuliers, ou entre les individus eux-mêmes, sont tranchés, d'après les lois en vigueur, par les *tribunaux*. Dans le premier cas, les *tribunaux administratifs* sont compétents (*V.* CONSEIL DE PRÉFECTURE, CONSEIL D'ÉTAT, COUR DES COMPTES). Les autres contestations sont examinée par les *tribunaux de droit commun* ; elles relèvent, selon les cas des *juridictions civiles* ou des *juridictions commerciales* ; en outre, les contraventions, délits et crimes donnent lieu à des poursuites exercées devant les *juridictions criminelles*.

2. LES JUGES. — Fonctionnaires chargés de rendre les jugements (*V.* MAGISTRATURE).

3. LE PARQUET. — Ensemble des magistrats chargés de requérir l'application de la loi (*V.* MAGISTRATURE). Les justices de paix (en matière civile) et les tribunaux de commerce ne possèdent pas de parquet.

Le ministère public a le droit de conclure dans toutes les affaires ; il en a même le devoir quand l'instance intéresse un incapable, ou l'État, le domaine, les communes ; il est chargé de la poursuite des *délits* et requiert condamnation · les accusés et prévenus peuvent toujours contredire le ministère public, qui, au contraire, conclut le dernier dans les *affaires civiles* (mais le plaideur pourra, après les conclusions du ministère public, faire passer des observations écrites au tribunal). Le parquet est, en outre, investi d'un certain nombre de fonctions administratives : instruction des démarches de dispenses pour mariage, nomination et discipline des officiers ministériels, etc..

4. AUXILIAIRES DE LA JUSTICE. — L'organisation de la justice est complétée par l'institution d'officiers publics et ministériels, qui, sans faire partie des tribunaux, introduisent les actions en justice, rédigent les actes, préparent la procédure, etc... *V.* AVOUÉS, GREFFIERS, HUISSIERS, NOTAIRES, etc.

II. JURIDICTIONS CIVILES. — 1° JUSTICE DE PAIX. — Il existe une justice de paix par canton, y compris ceux du département de la Seine ; en outre, à Paris, deux juges de paix assurent le service du tribunal de simple police. Chaque juge de paix est assisté de deux suppléants. ‖ A l'exception de certaines contestations énumérées par les art. 48-58 C. Pr. c., les actions intentées devant les tribunaux d'arrondissement doivent être précédées d'une citation en conciliation devant le juge de paix, qui s'efforcera d'amener un accord entre les parties. Mais il statue également comme juge, et ses pouvoirs sont alors limités de la façon suivante (loi du 12 juillet 1905).

1. Action personnelle et mobilière de l'ordre civil (art. 1er) sans appel jusqu'à 300 fr., à charge d'appel jusqu'à 600 fr.

2. Entre hôtelier et voyageurs, dépenses d'hôtellerie ; entre voyageurs et entrepositaires de transport (frais de route...) ; entre voyageurs et carrossiers (fournitures...) ; correspondances et objets recommandés (art. 2.), sans appel jusqu'à 300 fr., à charge d'appel jusqu'à 1500 fr.

3. Paiement de loyers, congés, résiliations de baux, expulsion de lieux, validité ou nullité de saisies-gageries (art. 819-820 C. Pr. c). etc., quand la location annuelle n'excède pas 600 fr. (art. 3). Réparations locatives de maisons, indemnité au locataire pour non-jouissance, pertes (art. 1732 et 1735 C Pr. c. se reporter à l'art. 4). Engagement des gens de travail, paiement des nourrices (art. 5). Dommages aux champs, élagage des arbres, actions civiles pour diffamations, vices rédhibitoires, pertes de colis postaux, etc. (art. 6) sans appel jusqu'a 300 fr., à charge d'appel, sans limitation de valeur.

4. Pensions alimentaires n'excédant pas en totalité 600 fr. par an ; entreprises sur cours d'eau servant à l'irrigation et toutes actions possessoires fondées sur des faits commis dans l'année, actions en bornage, en construction de travaux (art 674 C. c.), paiement des droits de place, etc... (art. 7), sans appel jusqu'à 300 fr., à charge d'appel sans limitation de valeur.

Les juges de paix sont en outre compétents pour certaines matières indiquées aux articles 12 et 5 de la loi du 12 juillet 1905 (actions en validité d'offres réelles...) ou dans les lois spéciales (accidents du travail : indemnité temporaire, frais funéraires, etc...). Pour les actions reconventionnelles, se reporter à la loi du 12 juillet 1905 (art. 10-11). Ajoutons qu'en matière non contentieuse, les juges de paix convoquent et président les conseils de famille, opposent et lèvent les scellés après décès et en cas de faillite, dressent des actes de notoriété, veillent à la sécurité des travailleurs, essayent en cas de grève d'amener un accord, etc.... ‖ La procédure en justice de paix est des plus simple, et précédée d'un avertissement appelant les parties à comparaître en conciliation devant le juge de paix.

TRIBUNAL DE SIMPLE POLICE. — Constitué pour juger les contraventions prouvées soit par témoins, soit par procès verbaux de flagrant délit ; un seul juge : le juge de paix ; ministère public : commissaire de police, maire ou adjoint ; peines sans appel : 5 fr. d'amende, au maximum ; avec appel maximum : 5 jours de prison ; 15 fr. d'amende. *V.* MAJORATION

L'appel se fait devant le tribunal de 1re instance.

2° TRIBUNAUX D'ARRONDISSEMENT. — Les tribunaux dits d'arrondissement, parce qu'en principe il en existe un dans chaque arrondissement, constituent la juridiction civile ordinaire. Ils sont composés conformément à un tableau, dressé d'après les besoins du service, comprennent un certain nombre de juges (président, juges, juges suppléants, juge d'instruction) et forment une à 4 chambres selon le nombre des juges, une des chambres connaissant des affaires correctionnelles, les autres des affaires civiles.

En raison de son importance, le tribunal de la Seine, qui compte un nombre plus élevé de magistrats, se compose de 14 chambres, dont 5 correctionnelles, divisées en sections ; une des chambres correctionnelles, la 13e est affectée au Tribunal pour enfants. Un ou plusieurs officiers du ministère public constituent le parquet de chaque tribunal. A chaque tribunal sont, en outre, attachés un greffier et les commis-greffiers (*V.* GREFFIERS). Les jugements sont rendus par des magistrats délibérant en nombre impair (trois au moins). Au moyen d'un roulement, les juges font successivement le service de toutes les chambres. Pendant les vacances, une chambre, dite des vacations, tient les audiences réglementaires. ‖ Le tribunal d'arrondissement est compétent à charge d'appel pour toute affaire civile qui n'a pas été attribuée à une autre juridiction : il connait même en dernier ressort des actions personnelles et mobilières jusqu'à la valeur de 1 500 fr., des actions immobilières jusqu'à 60 fr. de revenu, des contestations relatives à la perception des droits d'enregistrement et de timbre, sans limitation de valeur. Il examine en outre les affaires commerciales quand le ressort ne possède pas de tribunal de commerce. Il est juge d'appel des sentences rendues, en première instance, par les juges de paix. Dans nombre de cas importants, le président du tribunal peut, statuant seul, prendre des décisions urgentes (*référés*). La chambre du conseil examine certaines affaires civiles (demandes d'autorisation de plaider formées par les femmes mariées). La procédure devant les tribunaux d'arrondissement, simplifiée en matières *sommaires*, donne lieu à de nombreuses formalités, indiquées au Code de Procédure civile. (*V.* ACTIONS, JUGEMENTS, etc.).

3° COURS D'APPEL. — L'organisation des cours d'appel, au nombre de 28, ressemble à celle des tribunaux. Elles sont composées, elles aussi, conformément à un tableau dressé d'après les besoins du service et comprennent une ou plusieurs chambres civiles, une chambre d'appel de police correctionnelle, une chambre d'accusation. La cour d'appel de Paris se divise en 10 chambres, dont 8 civiles. 1 mixte (9e), 1 d'appels correctionnels (10e). Les arrêts sont toujours rendus par les magistrats délibérant en nombre impair (au moins cinq, et, pour les causes devant être portées aux audiences solennelles au moins neuf). Le ministère public près les cours d'appel, se compose d'un procureur général, d'avocats généraux et de substituts du procureur général. Dans chaque cour d'appel il y a un greffier en chef et des commis greffiers (*V.* GREFFIER). Pendant les vacances siège une chambre des vacations. Les cours jugent en appel les pourvois des tribunaux d'arrondissement, des tribunaux de commerce, des ordonnances de référé : elles statuent parfois en premier et dernier ressort (en matière disciplinaire pour les avocats). L'appel est fait par ministère d'avoué, selon les formes prescrites par le C. Pr. c. (*V.* AVOUÉ, APPEL).

III. JURIDICTIONS COMMERCIALES. — TRIBUNAL DE COMMERCE. — La juridiction commerciale est en principe constituée par le tribunal de commerce. ‖ Celui-ci se compose de juges (deux à quatorze), de suppléants (nombre variable) et d'un président, élus les uns et les autres par les citoyens français commerçants patentés ou associés en nom collectif depuis 5 ans au moins, capitaines au long cours, directeurs de compagnies anonymes de finances, courtiers de marchandises, etc.. ayant 5 ans d'exercice, tous, sans exception, devant être domiciliés depuis 5 ans dans le ressort du tribunal ; sont également électeurs dans leur circonscription, les membres ou anciens membres des tribunaux et chambres de commerce, les présidents des conseils de prud'hommes.... Les femmes remplissant les conditions légales sont admises à voter. Ne peuvent participer à l'élection les individus ayant encouru certaines condamnations, les officiers ministériels destitués, les faillis non réhabilités, les individus privés du droit de vote dans les élections politiques.

La liste des électeurs est dressée par le maire, envoyée au préfet ou sous-préfet, déposée au greffe du tribunal de commerce. Tout intéressé pourra adresser sa réclamation dans les 15 jours ; le juge de paix statuera sans frais dans les 10 jours, sauf pourvoi en cour de cassation. Sont éligibles les électeurs âgés de 30 ans et les anciens commerçants français résidant dans l'arrondissement et y ayant exercé plus de 5 ans leur profession. Pour être élu président, il faut avoir été 2 ans juge titulaire ; pour être juge, avoir été juge suppléant un an. Après l'élection, qui se fait à la mairie du canton, chaque électeur peut, pendant 5 jours, contester la régularité du scrutin ; la réclamation est jugée sans frais dans la quinzaine par la cour d'appel, sauf pourvoi en cour de cassation. Les fonctions des membres de ces tribunaux sont gratuites. Pour plus de détails, se reporter à la loi du 8 déc. 1883. Certains tribunaux de commerce se divisent en 2 sections (notamment celui de la Seine). Les justiciables peuvent se faire représenter devant cette juridiction, mais en donnant un pouvoir spécial à leurs représentants, généralement des AGRÉÉS (*V.* ce mot). ‖ Les tribunaux de commerce connaissent de toutes les contestations relatives aux engagements et transactions entre négociants, banquiers..., et, entre toutes personnes, les contestations relatives aux actes de commerce. ‖ La procédure devant ces tribunaux est sommaire et rapide. Les appels sont portés devant la cour d'appel. A défaut de tribunal de commerce, les tribunaux d'arrondissement sont compétents pour les affaires commerciales.

CONSEILS DE PRUD'HOMMES. — Les conseils de prud'hommes, établis par décrets, après avis des conseils municipaux et de la chambre de commerce, se composent, en nombre égal, de patrons et d'ouvriers appartenant à certaines professions et domiciliés dans les circonscriptions que le décret d'institution a fixées. Sont électeurs les patrons de nationalité française âgés de 25 ans, patentés depuis 3 ans, et depuis 1 an dans la circonscription, occupant pour leur compte un ou plusieurs ouvriers ou employés, les associés en nom collectif remplissant les mêmes conditions, les chefs d'atelier, contremaîtres, ouvriers et employés de commerce et d'industrie justifiant des mêmes conditions d'âge, de durée d'exercice de leur profession et de résidence. Les électeurs doivent être incrits sur les listes électorales. Sont également électeurs les Françaises reunissant les conditions d'âge, d'exercice de la profession et n'ayant encouru aucune condamnation grave. (Lois des 19 juillet et 30 mars 1920). La liste est dressée par les maires des communes intéressées ; ils sont assistés d'un électeur patron et d'un électeur ouvrier ; la liste est ensuite transmise au préfet, déposée à la mairie de la commune où siégera le conseil ; les réclamations peuvent se produire dans un délai de 10 jours, et, si le préfet n'y donne pas suite, le recours, gratuit, est ouvert devant le conseil de préfecture. Les prud'hommes patrons sont élus par les électeurs patrons ; les prud'hommes ouvriers par les électeurs ouvriers et employés, les uns et les autres, par catégories d'industries. Pour être éligible, il faut être Français, avoir 30 ans, savoir lire et écrire, remplir les conditions de domicile et d'exercice de la profession et d'honorabilité indiquées plus haut. Le conseil de préfecture statue dans les 8 jours, sauf recours au conseil d'État, lorsque les résultats du scrutin sont contestés. Les Conseils désignent eux-mêmes un président et un vice-président, l'un de ceux-ci devant être patron, l'autre ouvrier. Les prud'hommes peuvent recevoir une rétribution, qui est variable. Pour plus de détails, concernant notamment la discipline, *V.* les lois du 1er juin 1853 et du 4 juin 1864. ‖ Les conseils de prud'hommes sont chargés de concilier les différends professionnels s'élevant entre fabricants, contremaitres, ouvriers, apprentis, de juger les demandes pour exécution et résolution de contrats d'apprentissage, d'examiner les demandes d'indemnité pour résolution de contrats d'apprentissage, d'accomplir certaines formalités relative à la PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE (*V.* ce mot), de prononcer une condamnation à un emprisonnement n'excédant pas 3 jours pour tout délit troublant l'ordre dans l'atelier. ‖ Chaque conseil de prud'hommes siège en bureau particulier (conciliation) et en bureau général (qui prononce le jugement). Le défendeur est invité à comparaître par lettre du secrétaire du conseil, et, à défaut de comparution, par citation d'huissier. Les jugements sont sans appel quand le montant de la demande n'excède pas 300 fr. ; dans le cas contraire, l'appel (dans les 3 mois de la signification) est porté devant le tribunal de commerce. Les actes de procédure sont rédigés sur papier visé pour timbre, l'enregistrement a lieu en débet, tous les frais étant définitivement supportés par la partie qui succombe. Le secrétaire a droit à une indemnité variant de 0 fr. 30 à 1 fr. par lettre envoyée ou acte. Les témoins reçoivent sur leur demande une indemnité fixe de 3 à 8 fr. suivant l'importance de la ville où a lieu l'enquête ; cette indemnité s'augmente de frais de transport pour les témoins domiciliés à une distance de plus de 2 kilomètres du lieu où ils font leur déposition. La procédure concernant le oppositions, les enquêtes... est la même que devant la justice de paix.

IV. JURIDICTIONS CRIMINELLES. — La connaissance des CONTRAVENTIONS (*V.* ce mot) appartient aux tribunaux de simple police ; celles des DÉLITS (*V.* ce mot) aux tribunaux correctionnels ; celle des CRIMES (*V.* ce mot) aux cours d'assises. ‖ L'instruction première des affaires criminelles est faite par le juge d'instruction, nommé dans chaque arrondissement, parmi les juges, pour 3 ans ; ce magistrat transmet les résultats de son information au procureur de la République, qui lui adresse ses réquisitions et renvoie l'affaire devant la juridiction compétente. L'instruction des flagrants délits donne lieu à une procédure spéciale.

1° TRIBUNAUX DE SIMPLE POLICE. — La juridiction de simple police appartient aux juges de paix. Les fonctions du ministère public sont alors tenues en principe par le commissaire de police du lieu. Sont poursuivies devant le tribunal de simple police les *contraventions* (notamment celles aux règlements de police municipale), à l'exception des contraventions de grande voirie, des contraventions forestières.... Les peines prononcées ne peuvent excéder une amende de 15 fr. ou un emprisonnement de 5 jours. Toute condamnation à un emprisonnement ou à une amende de plus de 5 fr. est susceptible d'appel. Pour plus de détails se reporter aux articles 145 et suivants, 170 et 171 C. inst. cr. (*V.* aussi APPEL et pour les amendes prononcées MAJORATION.)

2° TRIBUNAUX CORRECTIONNELS. — La connaissance des *délits* appartient aux tribunaux d'arrondissement, statuant comme tribunaux correctionnels. Ceux-ci sont en outre juges d'appel pour les sentences des tribunaux de simple police. Généralement, le service correctionnel est assuré par une chambre spéciale du tribunal, dite chambre correctionnelle. Les fonctions du ministère public appartiennent au procureur de la République ou à son substitut. Les jugements sont susceptibles d'appel devant la cour du ressort, selon les formes réglées par les art. 202 et suiv. C. inst. cr. (V. APPEL).

3° COURS D'APPEL. — Les cours d'appel jugent en premier et dernier ressort les délits correctionnels qui seraient imputés à certains hauts fonctionnaires (art. 479 C. inst. cr.). ‖ Une chambre spéciale prononce sur l'appel des jugements rendus par les tribunaux correctionnels. ‖ La chambre dite des mises en accusation décide, sur le rapport du procureur général après l'instruction, s'il y a lieu de renvoyer les prévenus devant la cour d'assises, ou devant une autre juridiction, ou s'il convient de les mettre en liberté.

4° COURS D'ASSISES. — Les cours d'assises, appelées à juger les crimes, se tiennent au moins tous les 3 mois, généralement au chef-lieu de chaque département. Elles se composent de magistrats (un conseiller qui préside, deux assesseurs pris parmi les conseillers à la cour ou les juges du tri-

bunal), chargés d'appliquer la loi, d'un organe du ministère public, dont le rôle est de « requérir », et d'un jury de 12 citoyens appelés à se prononcer, dans leur verdict, sur la culpabilité de l'accusé. Les arrêts de cour d'assises sont susceptibles de pourvoi devant la cour de cassation.

V. COUR DE CASSATION. — La cour de cassation, tribunal suprême qui siège à Paris (Palais de Justice), se compose d'un premier président, de 3 présidents, de 45 conseillers. Son parquet comprend 1 procureur général, 6 avocats généraux, 1 greffier en chef, 4 greffiers. Des avocats spéciaux sont chargés à la fois de l'instruction et de la défense. La cour de cassation se divise en trois chambres, la *chambre des requêtes* qui statue sur l'admission ou le rejet de requêtes en cassation, et prononce définitivement dans certains cas (règlements de juges...), la *chambre civile*, qui prononce définitivement sur les demandes en cassation et en prise à partie, la *chambre criminelle*, qui, sans arrêt préalable d'admission, prononce sur les pourvois en cassation en matière criminelle, correctionnelle et de police. Chaque chambre ne peut juger qu'avec 11 membres au moins, les arrêts étant rendus à la majorité des suffrages ; en cas de partage d'avis, 6 conseillers supplémentaires sont appelés. || La cour de cassation prononce sur les demandes en cassation contre tous jugements et arrêts rendus en dernier ressort par les tribunaux et les cours. Les sentences des juges de paix ne peuvent lui être déférées que pour excès de pouvoir ; les jugements des tribunaux militaires, que par les non militaires qui soutiennent que la juridiction militaire était incompétente à leur égard. La cour de cassation prononce en outre sur les demandes en renvoi d'un tribunal à un autre pour cause de sûreté publique, ou, dans certains cas, pour cause de suspicion légitime ; sur les prises à partie, les règlements de juges, dans certaines hypothèses indiquées par le Code de Procédure civile. La cour de cassation ne connaît pas du fond des affaires, elle se borne à annuler le jugement contenant des contraventions à la loi, et à renvoyer le fond du procès au tribunal le plus voisin de celui qui a rendu le jugement cassé ; après deux cassations de jugements entre les mêmes parties et attaqués par les mêmes moyens, le tribunal auquel la cour de cassation, toutes chambres réunies, a renvoyé l'affaire, est tenu de se conformer à la décision de la cour suprême sur le point de droit jugé par celle-ci. En toute hypothèse, la cour de cassation ne se prononce que sur les questions de droit, sans apprécier les faits.

En matière civile, les pourvois en cassation sont déposés au greffe dans les 2 mois du jour de la signification à personne ou à domicile. Indiquer les moyens sur lesquels le pourvoi est fondé, et consigner une somme de 150 fr. (sauf en cas d'indigence) qui sera restituée si la décision est cassée. Au surplus l'avocat à la cour de cassation choisi fournira à son client tous les renseignements nécessaires.

En matière criminelle, le condamné a 3 jours, après celui du jugement, pour déclarer au greffe qu'il se pourvoit en cassation. Pour plus de détails sur la procédure usitée devant la cour de cassation, se reporter particulièrement à l'ordonnance du 15 janvier 1826.

JUSTICE MILITAIRE. — Chargée de la répression des crimes et délits militaires. Exercée uniquement par des militaires, rendue par des CONSEILS DE GUERRE et des PRÉVOTÉS (*V.* ces mots).

PERSONNEL DE LA JUSTICE MILITAIRE. — 1° PARQUETS : 1° *Officiers d'administration, greffiers* (principaux, 1re, 2e et 3e classes) ; 2° *adjudants commis-greffiers* (2e classes) ; 3° *sergents-huissiers-appariteurs.* Les premiers sont pris parmi les adjudants-commis-greffiers et ceux-ci sont nommés à la suite d'un examen. Les huissiers appariteurs proviennent des sergents surveillants des prisons devenus incapables d'assurer convenablement leur service. 2° ÉTABLISSEMENTS PÉNITENTIAIRES : *Officiers d'administration comptables* (3e classe) ; *adjudants-agents-principaux* ; *adjudants-greffiers, adjudants-surveillants, sergents-majors comptables, sergents-majors* et *sergents-surveillants.* Les officiers comptables proviennent des adjudants (principaux et greffiers). Les sous-officiers sont nommés à la suite d'un concours. En outre, les établissements pénitentiaires sont commandés par des officiers (en activité ou retraités), placés hors cadres, qui peuvent être maintenus : les officiers supérieurs jusqu'à 63 ans, les subalternes jusqu'à 60 ans.

Justice militaire (Code de). — Promulgué le 4 août 1857, modifié en 1872, 1873 et 1875. Le livre 1er du code de justice militaire traite des CONSEILS DE GUERRE et des PRÉVOTÉS (*V.* ces mots). Le livre II indique la compétence des tribunaux militaires ; le livre III la procédure et le livre IV définit les crimes et délits militaires, et indique les peines et leurs effets. Le code se trouve chez les éditeurs militaires de l'édition méthodique du B. O. (volume 56).

K K K

KARI (*CUISINE*). — Le kari se prépare de la manière suivante : Piler séparément 125 gr. de piment enragé et 100 gr. de racine de curcuma, passer ces substances à travers un tamis fin, les mélanger et y ajouter 15 gr. de poivre fin, 2 gr. de girofle et 4 gr. de muscade en poudre. On conserve cette poudre dans des flacons de cristal bien bouchés. On peut aussi l'incorporer dans de bon vinaigre blanc et la conserver de la même manière.

KAVIAR (*CUISINE*). — Les œufs d'esturgeon ou kaviar nous arrivent ordinairement de Russie et tout préparés. Cependant, si l'on a l'occasion d'avoir un esturgeon nouvellement pêché et rempli d'œufs, voici comment se fait cette préparation : Mettre les œufs dans un vase plein d'eau et les battre avec un fouet afin d'en séparer les fibres ; les poser ensuite sur un tamis à passer la farine. Les remettre dans une nouvelle eau et continuer à les battre en changeant l'eau à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'il ne reste plus de fibres. Laisser égoutter sur un tamis et, après avoir assaisonné de sel et de poivre, mêler bien le tout. || Le déposer sur un linge et lier le linge en forme de nouet. || Laisser égoutter pendant 24 heures. || Servir avec des tranches de pain grillé et des échalotes hachées.

KÉFIR. — Boisson fermentée, mousseuse, aigrelette, faiblement alcoolique obtenue par transformation du lait sous l'action de divers microbes et ferments contenus dans des semences appelées vulgairement : *grains, champignons* ou *semences* de kéfir.

Très hygiénique, on l'utilise dans le traitement des affections de l'estomac et des intestins.

On trouve les grains de kéfir dans le commerce ; les acheter secs et de couleur jaune. Pour les utiliser :

1° Faire macérer les grains secs dans de l'eau à 30° pendant 3 ou 4 heures ;

2° Après les avoir lavés à grande eau, placer ces grains dans un verre de lait bouilli que l'on changera deux fois par jour pendant 5 à 6 jours. Le lait ainsi rejeté n'a plus d'autre utilisation ;

3° Peu à peu les germes se gonflent et montent à la surface. Les placer alors dans des vases plus hauts que larges dans lesquels on ajoute une quantité de lait, préalablement écrémé, bouilli et refroidi, correspondant à 10 fois le poids des grains secs.

Fermer l'ouverture avec un tampon de coton.

4° Maintenir le flacon à la température de 15 à 16° en agitant toutes les heures avec une cuillère pour répartir les germes uniformément ;

5° Au bout de 12 ou 14 heures, filtrer sur un tamis fin. Laver soigneusement les grains de kéfir retenus sur le tamis, ainsi que le ou les flacons que l'on vient de vider et avec ces grains faire une nouvelle préparation comme il est dit au paragraphe 3° ;

6° Quant au liquide qui a filtré, le placer dans des bouteilles à fermeture hermétique, des canettes à bière par exemple, en y ajoutant 5 fois son poids de lait bouilli et refroidi. Avoir soin de ne remplir qu'incomplètement les bouteilles ; laisser un vide ;

7° *Coucher* ces bouteilles dans un local à la température de 10 à 15° ; ne jamais les placer debout et les agiter *doucement* toutes les heures sauf la nuit ;

8° Suivant le goût, consommer après 24, 48 ou 72 heures. Au bout de 24 heures, le kéfir est *doux ou faible* et contient peu d'alcool et d'acide carbonique ; au bout de 48 heures, on a le kéfir *moyen* (le plus généralement consommé) ; et après 3 jours, le kéfir *fort* ;

9° Une fois à point, doux, moyen ou fort, on peut conserver le kéfir pendant quelques jours dans une cave très froide ou une glacière.

Un autre procédé plus commode consiste à se procurer une bouteille de kéfir de 2 ou 3 jours obtenu comme il est dit plus haut. Vider cette bouteille aux 3/4 et, au 1/4 qui reste, ajouter du lait frais bouilli pour remplir à nouveau la bouteille (mais incomplètement pour qu'il reste un vide). Les 3/4 de liquide enlevés sont consommés ou répartis, pour une préparation plus importante, dans 3 autres bouteilles que l'on remplit comme il vient d'être dit ; on fait dans ce cas 4 bouteilles de kéfir à la fois.

Laisser là ou les bouteilles ainsi remplies débouchées pendant quelques heures ; les boucher ensuite pour les conserver, *couchées*, à la température de 15° en agitant doucement de temps à autre.

Au bout de 2 ou 3 jours, l'on a une ou 4 bouteilles de bon kéfir moyen ou fort avec lequel on recommence l'opération comme avec la première bouteille, en en consommant les 3/4 pour remplacer le liquide enlevé par du lait frais bouilli. On peut par ce moyen faire du kéfir pendant plusieurs mois.

Mais bien retenir que la plus grande propreté est de rigueur et, dans le premier comme dans le deuxième procédé, nettoyer convenablement tous les flacons et bouteilles à l'eau bouillie aussi souvent que possible.

KERMÈS. — *V.* ANTIMOINE.

KIRSCH. — *V.* EAU-DE-VIE.

KOLA (*HYG.*). — La noix de kola, surtout quand elle est fraîche, est un excitant d'une puissance remarquable, supérieur à la caféine, car il a une action sur le système musculaire. L'absorption de la kola doit être réservée pour les exercices demandant un déploiement exceptionnel d'énergie et son usage doit être très prudemment réglé. Les extraits de kola sous forme de liqueurs, absorbés à petites doses et quand les circonstances le demandent, rendent de grands services aux marcheurs, touristes, alpinistes et sportsmen de tous genres. Autrement son usage est réservé à la médecine.

KYSTES (*MÉD. PRAT.*). — KYSTE HYDATIQUE. — Variété de kyste résultant du développement de productions parasitaires dues à l'évolution d'un ver appelé ténia échinocoque. Ce ver habite à l'état adulte l'intestin du chien où il mesure à peu près 1 centimètre de long et 1/2 millimètre de large et possède à sa queue 500 œufs contenant chacun un embryon à 6 crochets (hexacanthe). Dans les excréments du chien, ces vers et ces œufs tombent sur le sol, sont avalés par l'homme ou les herbivores, arrivent dans l'estomac, pénètrent, grâce à leurs crochets, à travers la muqueuse gastrique dans les petites veines et par là aboutissent au foie où l'embryon s'entoure d'une vésicule et devient le kyste hydatique au sein duquel se développeront les têtes des futurs ténias.

On constate : une grosseur sous les fausses côtes du côté droit avec dégoût du malade pour les graisses, douleurs sourdes à l'épaule droite, urticaire, nausées et vomissements, pleurésie, saignements de nez.

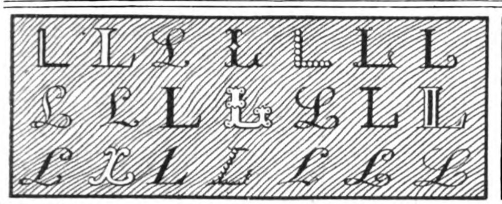
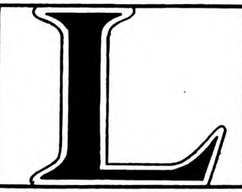
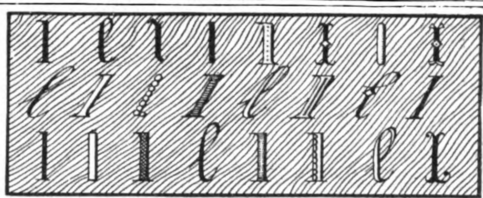
Évolution : Croissance progressive sans complications 5 à 6 ans, puis dépérissement et complications : tantôt suppuration (abcès) du kyste, tantôt perforation et ouverture dans les voies aériennes ou digestives ou le péritoine ou à la peau (rare).

Un tiers des malades guérissent spontanément par mort des échinocoques et résorption du liquide du kyste.

Peut être confondu avec la cirrhose hypertrophique, mais à celle-ci correspondent de la jaunisse et un développement de la rate.

Il faut appeler un chirurgien qui opérera.



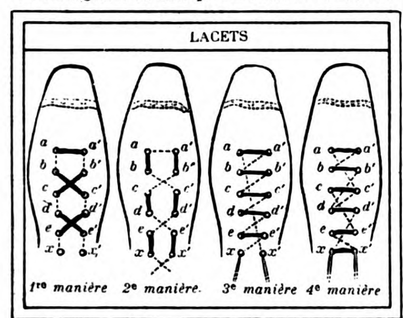
LAC (*LÉGIS.*). — Le propriétaire d'un lac peut y permettre ou y défendre l'exercice de la pêche, autoriser ou interdire le droit d'y pratiquer des saignées ou des rigoles de dérivation des eaux, s'opposer au passage des barques, si ce n'est pour l'exploitation d'un fonds enclavé et encore, dans ce cas, il peut exiger une indemnité. Il peut dessécher son lac sans que les voisins aient la faculté de s'y opposer, à moins qu'ils n'aient acquis des droits que le dessèchement leur ferait perdre. || L'autorité administrative peut exiger le dessèchement d'un lac pour cause de salubrité publique.

LACETS. — On se trouve quelquefois embarrassé pour poser des lacets à une paire de brodequins. Voici quelques façons d'opérer :

1° *Croisé par-dessus.* — Engager par-dessus l'extrémité gauche du lacet dans l'œillet *a*, la faire sortir en *b*, l'engager en *c'*, la faire ressortir en *d'*, l'engager en *e*, etc. ; engager par-dessus l'extrémité droite du lacet dans l'œillet *a'*, faire sortir en *b'*, engager de nouveau en *c*, faire sortir en *d*, engager en *e'*, etc....

2° *Croisé par-dessous.* — Engager par-dessous l'extrémité gauche du lacet dans l'œillet *a*, l'engager par-dessus en *b*, faire sortir en *c'*, engager en *d'*, sortir en *e*, engager en *x*, etc. Engager par-dessous l'extrémité droite du lacet dans l'œillet *a'*, l'engager par-dessus en *b'*, sortir en *c*, engager en *d*, sortir en *e'*, engager en *x'*, etc....

3° *A cheval, simple.* — Engager par-dessus dans l'œillet *a* l'extrémité gauche du lacet qui vient ressortir en *x'*, c'est-à-dire par le dernier œillet d'en haut, du côté opposé à l'œillet d'entrée. Engager, toujours par-dessus, l'extrémité droite du lacet dans l'œillet *a'*, sortir en *b*, engager en *b'*, sortir en *c*, engager en *c'*, sortir en *d*, engager en *d'*, etc... jusqu'à *x* ; continuer en croisant s'il y a des crochets, ou nouer s'il n'y en a pas.



4° *A cheval, double.* — Engager l'extrémité gauche du lacet en *a* (par-dessus), faire ressortir en *c'*, engager par-dessus en *c*, faire ressortir en *e'*, engager en *e*, faire ressortir en *x'*, engager l'extrémité droite du lacet en *a'* (par-dessus), faire ressortir en *b*, engager en *b'*, faire ressortir en *d*, engager en *d'*, faire ressortir en *x*, croiser et nouer ou engager en croisant sur les crochets, s'il y en a.

LACTIQUE (ACIDE) (*MÉD. PRAT.*). — Très employé contre les fermentations intestinales. On le donne contre la diarrhée verte des nourrissons à la dose de 2 gr. pour 100 gr. environ en potion, avec un peu de sirop, de même contre les diarrhées de la fièvre typhoïde, de la tuberculose, etc. A l'extérieur, on l'utilise comme caustique des ulcérations de la peau ou des muqueuses, à 1 pour 10.

LACTOSE OU SUCRE DE LAIT (*MÉD. PRAT.*). — Est extrait du lait.

La lactose donne au lait son action diurétique ; on peut donc utiliser la lactose seule, à la dose de 50 à 100 gr. par jour dans un litre d'eau, pour faire uriner, abondamment, certains malades hydropiques, mais à la condition que leur rein fonctionne bien.

LAINES A REPRISER (*ÉC. DOM.*). — Acheter les laines en cartes vendues dans les magasins de nouveautés. Les divisions de ces cartes permettent d'en détacher une partie qu'on remet à la femme de chambre ; enfermer le reste à l'abri de l'air ; toutes les teintes classiques existent dans cette série : bleu-marin, rouge sombre, noir, beige, cachou, gris ; la laine est assez fine pour ne pas endommager le tissu usagé qu'elle répare; on l'emploie en double pour raccommoder les tricots un peu gros et les gilets de chasse.

LAIT (*ÉC. DOM.*). — Sécrété par les glandes mammaires des mammifères femelles après la parturition, c'est un liquide blanc, opaque, de consistance un peu crémeuse.

Aliment complet des jeunes, sa composition est variable suivant les animaux, la race et une foule d'autres facteurs. Il contient en moyenne : 1° 3 à 6 p. 100 de matières grasses, sous forme de globules de faible densité se rassemblant par repos à la partie supérieure du liquide (*crème*). S'accolant entre eux par le *barattage* (*V.* BEURRE), ils constituent le *beurre*.

2° 2,5 à 4,5 p. 100 de matières azotées (*caséine*), élément principal du fromage.

3° 3,5 à 5,5 p. 100 de sucre de lait (*lactose*). Sous l'influence d'un petit ferment spécial (ferment lactique) qui existe dans l'air, ce lactose se transforme en acide lactique qui donne au lait un goût aigrelet. Cette fermentation trouve une application dans la fabrication du beurre (*V.* plus loin).

4° 0,5 à 1 p. 100 de matières minérales.

Le régime vert de l'été communique à la matière grasse une couleur franchement jaune ; avec le régime sec de l'hiver, elle est blanche, ce qui justifie dans une certain mesure la coloration artificielle du beurre en hiver.

Du commencement à la fin de la période de lactation, la proportion de matières grasses augmente; elle diminue au contraire pendant la gestation. L'alimentation n'a pas d'influence bien sensible. Mais ayez soin de toujours faire la traite complètement, à fond, car si les premières portions de lait qui viennent ne contiennent qu'une faible quantité de globules gras, les dernières en renferment des proportions très considérables. Pour la même raison, choisissez des vachers soigneux et doux, les vaches brutalisées retenant toujours une partie de leur lait, et la plus riche.

LAIT DE CHÈVRE. — Plus odorant que celui de vache, est riche en crème ; les chèvres sont rarement tuberculeuses. Par une sélection intelligente des animaux, on obtient des laits plus légers qu'autrefois, dépourvus de la saveur et de l'odeur hircine.

LAIT DE BREBIS. — Contient moins de beurre et un peu plus de caséine que le lait de vache et de chèvre.

LAIT D'ANESSE. — Riche en sucre, plus pauvre en caséine et en beurre que le lait de vache, se rapproche du lait de femme ; on l'emploie pour les nouveau-nés et les malades. Il est d'une digestion facile, mais extrêmement altérable. Si on le conserve après la traite, le garder dans un endroit frais ; ne le réchauffer qu'au moment de s'en servir, au bain-marie et sans dépasser 40°.

LOCAUX DE LAITERIE. — Aussitôt la traite, portez le lait à la laiterie où il sera pesé et filtré. Établissez cette laiterie aussi loin que possible des matières à odeur forte ou en fermentation (fumier, fosses à purin, silos, etc.). Percez les ouvertures soit au nord, soit à l'est, de manière que la pièce soit fraîche en tout temps. Si les dispositions exigent des ouvertures au sud, abritez-les avec des paillassons ou mieux avec un rideau d'arbres ou d'arbustes plantés à 1 m. ou 1 m. 50 des murs. Si les abords sont humides, établissez autour des murs des *drainages à pierres perdues* (*V.* AGRICULTURE). Enfin garnissez les fenêtres de toiles métalliques à garde-manger pour éviter les mouches. Faites le sol en béton recouvert d'un carrelage inattaquable à l'acide lactique et ménagez une pente pour l'écoulement des eaux de lavage. Quant aux murs, recouvrez-les de peinture à l'huile ou de carreaux de céramique jusqu'à 1 m. 50 du sol et au-dessus appliquez une couche de peinture à l'huile ou badigeonnez au lait de chaux 2 fois par an. Dans un coin, disposez un large évier en pierre et un robinet d'eau fraîche.

Les ustensiles, pots à lait, seaux à traire, bidons, seront en fer-blanc ou en grès, à angles arrondis pour faciliter le nettoyage, mais jamais en bois, d'un nettoyage difficile et dont les pores sont des repaires à ferments. Attachez tous vos soins à la propreté extrême de la laiterie et des ustensiles, qui seront brossés et lavés à grande eau (les ustensiles à l'eau chaude) tous les matins et tous les soirs après les manipulations. Séchez ensuite par un courant d'air. Chaque semaine, faites un grand nettoyage à l'eau de cristaux chaude et rincez à grande eau fraîche. En cas de contamination, désinfectez (*V.* LAITERIE).

CONTROLE DU LAIT. — Le contrôle de votre lait, que vous ferez chaque matin, n'exige que quelques instants; il vous fournira de précieux renseignements sur la façon dont aura été effectuée la traite, la richesse de votre lait, l'état de santé de vos animaux, etc.

La prise de densité, le dosage de la crème et de l'acidité vous suffiront pour cela dans la plupart des cas.

DENSITÉ. — Utilisez le *pèse-lait* gradué de 15 à 44 que vous plongez dans le lait à la température de 15°. Pour les autres températures, des tables spéciales vous permettent de corriger immédiatement la densité lue. Le degré de l'appareil correspondant au point d'affleurement vous donne la densité. Celle-ci est variable suivant les laits, mais est, en moyenne, de 29 à 30.

DOSAGE DE LA CRÈME. — Dans une éprouvette spéciale en verre, *crémomètre*, graduée de haut en bas en 100 parties égales versez jusqu'à 0 du lait à essayer. Laissez ensuite au repos pendant 24 heures dans un local frais. A ce moment, la crème est montée à la surface. Lisez alors le chiffre de la graduation correspondant à son niveau inférieur qui vous indique la proportion pour 100 de crème. En ajoutant au lait un peu de bleu d'aniline, la lecture est plus facile, la crème étant blanche, alors que le petit-lait placé au dessous est coloré bleu. Dans un lait normal, vous devez trouver de 10 à 15 p. 100 de crème.

ACIDITÉ. — Normalement, au sortir du pis, le lait a toujours une légère acidité dont vous devez rechercher la valeur au moyen de l'*acidimètre* de Dornic livré dans le commerce avec ses instructions et basé sur la quantité nécessaire d'une liqueur de soude spéciale pour neutraliser l'acidité de 10 centimètres cubes de lait. Vous vous rendez compte de cette neutralisation par adjonction au lait de quelques gouttes de phénol-phtaléine qui, restant incolore dans les milieux acides, vire au rouge dès que la neutralisation est obtenue. L'appareil étant gradué en degrés, chaque degré de liqueur de soude nécessaire correspond à 0 gr. 1 d'acide lactique par litre de lait. Un lait normal doit doser *au sortir du pis* de 16 à 22° Dornic (soit donc 1 gr. 6 à 2 gr. 20 d'acide par litre).

Au-dessous de 16°, le lait est *alcalin*. Cela arrive quelquefois à la fin de la période de lactation.

Au-dessus de 22°, il est *acide*. Cette acidité en surplus est normale à certaines périodes physiologiques de l'animal (chaleurs), quand l'alimentation comporte des matières acides ou fermentées (drèches de distillerie, maïs ensilé, etc.). De même, pendant les 15 ou 20 jours qui suivent le vêlage, le lait titre souvent jusqu'à 40 et 50° d'acidité. C'est le *colostrum*, impropre à l'alimentation et que vous devez réserver au jeune animal auquel il sert de purgatif. N'utilisez ce lait pour l'alimentation ou les usages industriels que lorsqu'il ne caille plus à l'ébullition.

En dehors de ces cas, l'acidité du lait d'une seule vache ne doit jamais varier de plus de 1 degré d'un jour à l'autre.

INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS. — En vous faisant connaître la richesse en crème du lait de vos différents animaux, le crémomètre aidera votre sélection.

D'un autre côté, l'acidité augmente-t-elle par trop d'un jour à l'autre (de plus de 1°)? En dehors des cas cités plus haut (*V.* ACIDITÉ), vous êtes en présence d'une affection de l'animal (mammite généralement) qu'il vous faut rechercher sans tarder.

Est-elle au-dessous de 16°? Vous avez affaire soit à une altération du lait, soit à une addition d'eau. Dans ce dernier cas, surveillez de plus près. Seule l'analyse chimique effectuée au laboratoire peut donner une certitude de fraude (mouillage ou écrémage), mais les instruments qui précèdent vous fournissent cependant quelques indications.

Les cas suivants sont les plus fréquents :

1° La proportion de crème diminue et la densité augmente : La traite n'est pas faite à fond, il reste du lait (riche) dans la mamelle ou bien vous avez une présomption d'écrémage si vous achetez le lait.

2° La proportion de crème diminue, la densité baisse ; il y a présomption de mouillage. La densité baisse alors d'autant plus que la proportion d'eau ajoutée est plus grande. En outre, prenez la densité du petit-lait après avoir enlevé la crème dans le crémomètre, en cas de mouillage elle sera toujours au-dessous de 1032 (soit 32 sur l'échelle). En même temps, l'acidité diminue également d'autant plus. L'écrémage augmentant la densité et le mouillage la diminuant, certains fraudeurs habiles écrèment et mouillent simultanément. La densité reste dans ce cas sensiblement la même Vous déjouerez cette manœuvre avec le crémomètre qui vous donnera moins de crème, par l'acidité qui diminuera en même temps et par la prise de densité du *petit-lait* comme il est dit plus haut.

Mais soyez prudent, il n'y a là que des présomptions qui doivent être confirmées par l'analyse chimique. Faites faire alors des prélèvements par l'agent des fraudes ou le commissaire de police.

MALADIES DU LAIT. — Sont dues au développement de microorganismes divers. On rencontre les laits bleu, rouge, amer, filant, etc. Fort heureusement très rares. Vous agirez préventivement en observant partout une propreté des plus minutieuses. En cas de surprise, désinfectez (*V.* LAITERIE, DÉSINFECTION). A part ces maladies, le lait peut renfermer des caillots de sang ou de pus qui le rendent impropre à la consommation et aux usages industriels. C'est l'indice d'affections quelquefois graves. Consultez alors le vétérinaire.

CONSERVATION DU LAIT. — Le lait, milieu très favorable à la multiplication des organismes nuisibles, se contamine rapidement par les ferments contenus dans l'air, et d'autant plus facilement que les soins de propreté sont moins observés. Les ferments lactiques surtout entrent en jeu ; le lait devient acide, il caille. Le froid ne tue pas les microbes, mais suspend leur évolution. Si la conservation doit être de peu de durée, refroidissez donc le lait à une température inférieure à 5°, soit en plongeant les récipients dans de l'eau glacée, soit au moyen de *réfrigérants* spéciaux. Pour une plus longue durée, la chaleur est nécessaire. Un chauffage de 10 à 15 minutes à 105-110° détruit complètement tous les ferments. Malheureusement bien au-dessous de cette température le lait prend un goût de cuit désagréable, la caséine se coagule en partie, le lactose se caramélise, etc. L'opération se fait dans des appareils spéciaux (stérilisateurs). Dans les ménages, on évite le goût de cuit par chauffage (à 80-85°) et refroidissement successifs.

Dans la *pasteurisation* effectuée dans les *pasteurisateurs* le lait est chauffé à 68-80° pendant 25 à 30 minutes, refroidi aussitôt à 10-12° et conservé dans des vases stérilisés. Le goût de cuit n'existe pas, mais la stérilisation n'est pas, dans ce cas, illimitée. Elle est cependant suffisante dans la plupart des cas.

La simple ébullition pendant quelques minutes, pratiquée couramment dans les ménages, n'assure qu'une conservation de quelques jours.

Quant aux antiseptiques, ne les employez dans aucun cas.

Pour éviter que, pendant les transports, la crème ne monte à la surface du lait et se prenne en beurre, ce qui donne un aspect désagréable, le commerce livre aujourd'hui des appareils (*homogénéisateurs*) spéciaux dans lesquels, le lait passant sous pression de 250 kilos dans les ajutages de 0 mm. 8 d'ouverture, les globules gras se trouvent pulvérisés à un point tel qu'ils ne peuvent plus se rassembler entre eux pour se réunir en crème. Le lait ainsi homogénéisé est ensuite stérilisé et mis en bouteilles.

Si la cuisson du lait est nécessaire pour lutter contre les germes pathogènes, elle a, au point de vue hygiénique, de sérieux inconvénients, notamment l'insolubilisation des matières minérales, les phosphates en particulier si utiles pour la formation des os, et elle tue aussi bien les bons ferments digestifs que les ferments de maladie.

L'idéal est donc d'obtenir un lait cru, sain et normal. Vous y arriverez :

1° Par un choix judicieux des animaux, éprouvés à la tuberculine ;

2° Une alimentation saine, tant à l'étable qu'au pâturage ;

3° Une propreté rigoureuse des vacherie, laiterie, ustensiles, etc. ;

4° Une parfaite hygiène des animaux ;

5° Par des traites opérées dans un local sain, spécialement réservé à cet effet, après lavage minutieux du pis et des mains de l'opérateur, lequel devra être sain lui-même, muni d'une blouse spéciale et propre ;

6° Par une élimination *radicale* du lait des vaches malades suspectes, ou à la période de chaleurs ;

7° Par une filtration soignée du lait aussitôt la traite ;

8° Embouteillage immédiat dans des vases stérilisés.

LAIT CONCENTRÉ OU CONDENSÉ. — C'est du lait concentré dans le vide à basse température au moyen d'appareils spéciaux. 100 litres de lait se réduisent ainsi à 33 litres.

Il existe des laits condensés sucrés et non sucrés.

Les premiers sont d'abord bouillis, puis additionnés de 150 grammes de sucre par hectolitre et concentrés ensuite dans le vide. Le sucre joue ici le rôle de conservateur.

Les seconds sont concentrés dans le vide et soumis plusieurs fois à une température légèrement inférieure à 100°.

Au moment de consommer, ajoutez-leur 3 à 5 fois leur volume d'eau tiède.

LAIT EN POUDRE. — C'est du lait dépourvu de toute son eau par passage, sous forme de couche très mince, entre deux cylindres creux chauffés à une température supérieure à 100° par de la vapeur sous pression. Le commerce le livre comprimé en tablettes ou pastilles solubles dans l'eau bouillante.

LAIT FERMENTÉ OU KÉPHIR. — *V.* KÉPHIR.

Lait (*HYGIÈNE*). — Le lait prend toutes les odeurs ; il sent la térébenthine si on le conserve près de peintures fraîches, il prend l'odeur des oignons, des fleurs qui se trouvent dans la même pièce. Ne pas laisser séjourner le lait, et surtout ne jamais boire de lait ayant séjourné dans une chambre de malade atteint d'une affection microbienne.

L'usage des vases de plomb, de zinc, de fer galvanisé, de cuivre non étamé, d'alliages de cuivre est interdit pour conserver le lait. Les ménagères doivent avoir des boîtes en émail ou en porcelaine.

LAIT DE CHAUX. — Éteindre de la chaux en la délayant avec de l'eau et en la laissant refroidir ; la délayer ensuite (en la mélangeant avec du chlore si on veut un lait désinfectant) et quand elle a la consistance de lait un peu crémeux, s'en servir pour badigeonner les murs. En le faisant un peu plus épais, il sert à badigeonner le tronc des arbres fruitiers qu'on a débarrassés de leurs vieilles écorces.

LAITANCES DE CARPE (*CUISINE*). — En *garniture*, en *coquilles*, en *omelette*. — Il faut que la laitance soit très fraîche. Faire baigner les morceaux de laitance dans une terrine d'eau fraîche acidulée par une cuillerée de vinaigre blanc, pendant 10 min. ; enlever les fibrilles saignantes, mettre les laitances à l'eau bouillante salée ; faire cuire 10 min. à petit feu. Égoutter, couper les laitances en morceaux gros comme des moitiés d'œuf s'ils doivent servir de *garnitures*. || Si c'est pour les mettre en *coquilles*, les couper finement, les mélanger avec une sauce béchamel un peu épaisse, des champignons coupés en *dés* ou des truffes ; remplir les coquilles aux 3/4 et les faire gratiner un quart d'heure au four. || Pour faire une *omelette* aux laitances, commencer à cuire à demi l'omelette, placer les fins morceaux de laitance au milieu ; fermer l'omelette.

LAITANCES DE CARPES, DE HARENGS, DE MAQUEREAUX. — Une fois les laitances préparées et blanchies comme ci-dessus, les mettre dans une casserole avec du blond de veau, du bouillon et du vin blanc en égales proportions, un bouquet garni, du sel et du poivre. Laisser cuire 15 min., retirer les laitances ; faire réduire la sauce, la lier avec un morceau de beurre manié de farine, ajouter du jus de citron et la verser sur les laitances tenues au chaud.

LAITERIE (*ÉC. DOM.*). — Local dans lequel se font les manipulations du lait. Par extension, on dénomme encore laiterie les locaux dans lesquels s'effectue la fabrication du beurre, par opposition à la *fromagerie* où se prépare le fromage.

DÉSINFECTION DES LOCAUX DE LAITERIE (laiterie, beurrerie ou fromagerie) :

1° Sortir tous les instruments métalliques. Ouvrir les placards ;

2° Fermer les fenêtres et coller sur les joints des bandelettes de papier ;

3° Cuber le local soit par exemple : 3 m. haut × 4 m. larg. × 4 m. long. = 48 mètres cubes ;

4° Au milieu de la pièce, mettre dans une vieille marmite de fer : 50 gr. de soufre par mètre cube, soit pour le local supposé ci-dessus 48 × 50 = 2 400 gr. ou 2 kg. 4. Allumer ce soufre et sortir. Boucher les fissures de la porte et de la serrure avec des bandes de papier collé.

Laisser agir 24 heures le gaz sulfureux qui s'est formé et qui constitue un désinfectant très énergique ;

5° Aérer ensuite, laver à l'eau de cristaux chaude, rincer à l'eau froide. Sécher par courants d'air ;

6° Badigeonner murs et plafonds au lait de chaux.

Laiterie (*ENSEIGNEMENT*). — *L'École nationale d'Industrie laitière*, à Mamirolle (Doubs), externat et gratuit. Pension facile aux environs. 2 entrées par an : premier lundi d'octobre et premier lundi de mars. Age : 19 ans, sauf dispense. Demande six mois d'avance, y joindre acte de naissance, certif. de bonne conduite de l'école ou de la mairie, copie de ses diplômes et certif., certif médical. Examen d'entrée : math., franç., calcul ; *oral* : hist. de France, géog. Le certif. d'études, diplôme d'école d'agriculture ou ferme-école dispensent de l'examen. Durée 1 an. Il y a des élèves libres sur demande.

LAITON (*ÉC. DOM.*). — Quand on fait ses chapeaux soi-même, il est utile d'avoir du laiton de différentes espèces dans les provisions de mercerie : laiton à *barrette*, recouvert de coton noir ou blanc ou enveloppé de soie noire ou blanche, laiton à *bords*, *bourdon*, sorte de gros laiton. || Ne jamais acheter à l'avance le laiton de couleur parce qu'on risquerait de ne pas avoir en provision la nuance qu'on doit employer, mais on a toujours du laiton noir et du laiton blanc. || *Pour confectionner rapidement une forme de chapeau* : Avoir à l'avance, outre le laiton, 1 mètre de mousseline *caoutchouc* blanche ou noire, 1 mètre de *linon apprêté* spécial pour chapeaux noir ou blanc ; une feuille de *sparterie* ; 1 *pince* en acier de bonne qualité pour couper le laiton ou le laiton nickelé.

LAITUE (*CUISINE*). — Se prépare plutôt entière que hachée. C'est un légume rafraîchissant.

LAITUES AU JUS. — Choisir quelques petites têtes de laitues tendres, enlever les premières feuilles, couper le tronc, autant qu'on le peut sans déformer les laitues ; les plonger 3 ou 4 min. dans l'eau salée bouillante, les égoutter parfaitement. Ensuite, mettre dans une casserole de terre ou de cuivre, à fond large, 1 cuillerée de saindoux et 2 de beurre (on peut remplacer le saindoux par de la graisse de rôti). Aussitôt que le beurre est fondu, y placer les têtes de laitues, couvrir la casserole, faire cuire à petit feu, et, quand la cuisson est achevée, faire légèrement *roussir* les têtes de laitues ; arroser de temps en temps avec du jus, ou avec quelques cuillerées de sauce rousse très légère.

LAITUES FARCIES. — *V.* CHOU FARCI.

LAMINAIRE (*MÉD. PRAT.*). — Algue dont on emploie la tige en chirurgie. Cette tige s'imprègne des liquides qui viennent en contact avec elle, et se gonfle. Aussi, lorsque l'on veut dilater un orifice, un canal, pour faciliter le passage d'un instrument, d'un liquide, de pus, etc., on introduit une tige de laminaire ; en augmentant de volume, elle agrandit la lumière de l'orifice. On peut alors en placer une plus grosse, pour obtenir une dilatation plus grande, et répéter cette opération jusqu'à l'obtention d'un calibrage voulu.

LAMPES (**Entretien et nettoyage des**). — *Généralités. Lampes à huile, au pétrole, à alcool, au benzol, au lusol, à essence, à gaz, à acétylène, électriques. Suspension et lustres.*

GÉNÉRALITÉS. — *Remplir les lampes loin du feu ; ne jamais remplir une lampe allumée ; ne jamais poser une lampe sur un fourneau en activité.*

Les parties de la lampe communes aux différents systèmes sont : la *monture métallique*, la *grille d'aération*, la *mèche*, le *verre*, l'*abat-jour*. Pour la plupart des lampes à pétrole, alcool, lusol, ajouter le *récipient*, puis le *manchon* qui complète aussi les becs de gaz, gaz ordinaire, acétylène, etc.

MONTURE MÉTALLIQUE. — Celle-ci est en cuivre, nickel, bronze doré, l'essuyer avec un linge sec et fin chaque jour. La nettoyer chaque semaine d'après le procédé convenant au métal dont elle est faite (*V.* NETTOYAGE DU CUIVRE, DU NICKEL, etc.)

GRILLE D'AÉRATION. — Nettoyer avec soin la partie percée de trous, grillagée, qui est à la base de la galerie, parce que l'air passant par ces trous est indispensable au bon fonctionnement de la lampe (*V.* LAMPES A HUILE, A PÉTROLE.)

Laver la galerie à l'eau de savon si c'est utile : quelquefois on la fait bouillir dans l'eau savonneuse : pour les montures de nickel ou de métal argenté, employer le blanc d'Espagne délayé dans l'alcool ; pour les montures de bronze doré, l'eau savonneuse tiède ; pour les montures de bronze, l'eau additionnée de quelques gouttes d'ammoniaque.

MÈCHES. — Pour les lampes à huile et à pétrole, tremper les mèches dans du vinaigre et les bien laisser sécher ; elles donnent une plus belle clarté.

VERRES. — Les verres se vendent à des prix différents en cristal trempé, cristal, demi-cristal, verre ; pour les lampes ordinaires, de dimension moyenne, les verres les plus communs sont souvent les plus solides ; au contraire, pour les lampes Duplex (lampes à double mèche), pour les lampes à alcool, les verres en cristal mince sont les meilleurs.

Nettoyer chaque jour le verre à l'aide d'une brosse spéciale et d'un chiffon ne peluchant pas, ou mieux à l'aide d'un gros tortillon de papier de soie qu'on passe plusieurs fois dans le verre. Ne pas souffler dans le verre pour produire de la buée ; le verre peut rester humide et casser quand on allume la lampe. Nettoyer les verres avec un linge sec sur lequel on a mis de la cendre de bois très fine ou de la pierre ponce pulvérisée et tamisée ; passer plusieurs fois le linge dans le verre ; essuyer avec soin.

Nettoyer les taches brunes des verres en les frottant à l'aide d'une pièce d'argent, ce qui ne raye pas, ou à l'aide d'une toile à l'émeri fine.

Pour nettoyer à fond les verres : 1° les nettoyer avec de l'alcool pur ; 2° avec du tripoli humecté de genièvre ou d'alcool 3° avec de l'eau de soude tiède ou de l'eau savonneuse ; 4° les faire bouillir dans un mélange d'eau et de cendres de bois, le verre étant posé debout dans une haute bouillotte ; si on ne peut le nettoyer tout entier en une fois, on le retourne et on recommence l'opération, mais il faut avoir soin de mettre le verre dans l'eau froide, et, après qu'il a bouilli, de le laisser refroidir dans l'eau. Quel que soit le système employé, rincer les verres et les essuyer soigneusement. Mais il faut les laisser 7 à 8 jours après le lavage dans un endroit sec, sans les utiliser. Ne jamais toucher les verres au moment d'allumer les lampes avec des doigts gras et humides ; ils casseraient infailliblement. Ne pas les poser sur un marbre de cheminée dont le contact les refroidit trop vite. Ne pas les laisser séjourner dans une cuisine où la température est plus élevée que celle des autres pièces.

Ne pas attendre plusieurs minutes après l'allumage de la lampe pour mettre l'abat-jour, le seul contact des griffes métalliques froides de sa monture peut faire casser le verre. Ne jamais allumer d'allumettes au-dessus du verre ; les éclaboussures de phosphore ou de soufre font des taches très difficiles à enlever.

ABAT-JOUR. — Ne pas l'emporter avec la lampe à la cuisine où il se ternirait, essuyer les abat-jour de porcelaine ; brosser et épousseter les abat-jour d'étoffe. On peut nettoyer les parties blanches des abat-jour peints sur bristol en les frottant avec une gomme élastique de bonne qualité ; ou bien y passer un tampon d'ouate imbibé d'essence minérale très pure ou de benzine. Faire ce nettoyage au jour, *loin du feu*

ENTRETIEN EXTÉRIEUR DES LAMPES. — Laver les lampes de verre ou de porcelaine avec de l'eau tiède, ou de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre un peu de carbonate de soude ; si la lampe est peinte d'ornements dorés, employer seulement l'eau froide. Éviter que l'eau tiède ou froide ne coule sur le pied de la lampe ou sur les montures métalliques. Frotter les lampes de bronze avec une brosse trempée d'eau dans laquelle on a mis quelques gouttes d'ammoniaque.

Faire sécher les lampes dorées et très ornées dans de la sciure de bois qu'on enlève ensuite avec une brosse douce.

RÉCIPIENTS DES LAMPES A PÉTROLE, ALCOOL, BENZOL, LUSOL. — Les récipients sont en cristal, en verre ou en métal ; s'informer de ce qui vaut le mieux pour le liquide qu'on doit brûler. Essuyer chaque jour l'extérieur des récipients, à cause du suintement qui se produit.

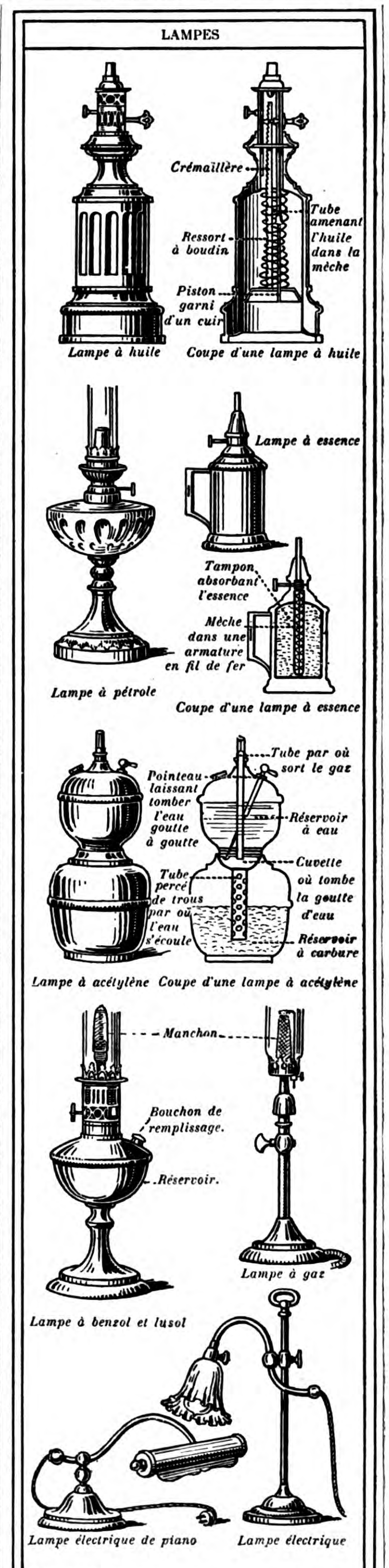
RÉCIPIENTS DE CRISTAL OU DE VERRE. — Les laver chaque année au commencement de l'hiver, intérieurement et extérieurement, avec de l'eau de lessive, ou de l'eau additionnée de cristaux de soude, ou de l'eau de pommes de terre.

Récipients métalliques. — Laver l'intérieur des récipients métalliques, dont on fourbit l'extérieur d'après le procédé convenant à la nature du métal.

MANCHONS. — Choisir de préférence des manchons d'une bonne marque, même s'ils sont chers ; les manchons bon marché sont presque toujours fragiles et durent peu. Avant d'acheter un manchon, spécifier s'il s'agit d'un manchon à tige métallique placée sur le côté, ou d'un manchon suspendu au centre par un petit fil d'amiante ; la plupart des lampes à alcool et au benzol ont des manchons de ce second système.

LAMPES A HUILE. — Les lampes à huile sont peu usitées maintenant et ne fonctionnent pas toujours bien parce que l'huile qu'on trouve dans le commerce est souvent préparée depuis longtemps : leur lumière est excellente pour la vue.

LAMPES



Lampe à huile — Coupe d'une lampe à huile

Lampe à pétrole — Coupe d'une lampe à essence

Lampe à acétylène — Coupe d'une lampe à acétylène

Lampe à benzol et lusol — Lampe à gaz

Lampe électrique de piano — Lampe électrique

Manière de préparer les lampes a huile. — Ustensiles nécessaires : Boite contenant deux linges fins, l'un pour le verre, l'autre pour la lampe, un goupillon, des ciseaux spéciaux dont une branche s'élargit et forme une sorte de plateau à rebord destiné à recevoir les débris de la mèche.

Opération. — Enlever la pièce de cuivre mobile qui soutient le verre, puis la grille qui dissimule l'armature intérieure ; les essuyer avec soin. Couper la mèche ; pour empêcher les débris de tomber à l'intérieur de la lampe, employer soit un disque de métal qui obstrue le tube contenant la mèche, celle-ci pouvant cependant monter et descendre librement, soit un disque de carton solide percé au centre où l'on enlève une rondelle pour que la mèche puisse fonctionner librement.

Couper la mèche bien également et bien droit en enlevant le bord noirci.

Verser l'huile qui doit être de première qualité ; s'arrêter quand elle affleure l'orifice ; une lampe trop remplie déborde quand on la transporte. Remettre les deux pièces métalliques.

Nettoyage des lampes a huile *qui n'ont pas servi depuis longtemps.* — Avoir soin, quand on cesse de se servir des lampes, de les remplir complètement d'huile ; si elles étaient imparfaitement pleines, les parties laissées grasses et à découvert se couvriraient d'une sorte de cambouis. Calfeutrer la lampe en obstruant tous les orifices à l'aide de papiers ou de chiffons ; sans cette précaution indispensable, les lampes s'encrassent même remplies.

Au moment de se servir à nouveau des lampes, les vider complètement, enlever l'huile qui ne peut être employée que pour les veilleuses. Procéder au démontage ; l'armature intérieure tient par quelques tours de vis : prendre le corps de la lampe de la main gauche ; saisir les deux clés de la main droite, donner une impulsion vers la gauche ; après 2 ou 3 tours, l'armature cédera et s'enlèvera sans difficulté ; verser un peu de pétrole dans l'intérieur de la lampe, la secouer, la rincer toujours avec du pétrole qu'on vide avec soin ; à l'aide d'un petit pinceau un peu ferme, enduit de pétrole, nettoyer tous les rouages de l'armature. Laisser égoutter complètement la lampe. Remettre les rouages en place, ce qu'on fait sans difficulté si l'on observe que le ressort à crémaillère doit entrer dans une petite pièce rectangulaire tenue à l'un des montants et percée tout exprès pour le recevoir.

Monter la crémaillère quelques minutes avant d'allumer une lampe à huile.

LAMPES A PÉTROLE. — Quand on achète une lampe à pétrole, veiller à ce que le foyer ne soit pas trop près du réservoir. Ne pas laisser une lampe à demi pleine parce que la flamme en est moins brillante ; mais ne pas remplir complètement une lampe à pétrole, laisser un petit vide appelé *chambre d air* parce que le pétrole en brûlant produit des gaz qui pourraient faire éclater la lampe s'ils ne trouvaient ni à s'échapper ni à se loger.

La monture métallique enlevée, débarrasser la lampe à l'aide d'un petit bâton recouvert d'un chiffon les débris de mèche et d'allumettes tombés à l'intérieur du tube central.

Mèche. — Ne pas couper chaque jour la mèche des lampes à pétrole ; enlever la partie calcinée, noircie, avec du papier, un chiffon, une brosse à dents, une vieille lame de couteau en ayant soin que les cendres ne tombent pas dans la partie grillagée ou dans la cheminée centrale ; lorsque la mèche n'a pas servi depuis longtemps, enlever la partie usée avec des ciseaux ; couper aussi les mèches neuves pour les ajuster, abattre les coins des mèches plates. Si le pétrole fait un dépôt noir sur la mèche au bout d'un certain temps, on le nettoie en savonnant la mèche, mais il faut la *très bien rincer*, la sécher complètement et même la repasser pour qu'elle ne garde aucune trace d'humidité. Baisser les mèches des lampes Duplex (lampes à doubles mèches) au niveau de leur gaine métallique avant de manœuvrer l'extincteur ; avant de les allumer, relever l'extincteur, remonter la galerie métallique à l'aide du levier destiné à cet usage. Ne jamais souffler une lampe à pétrole pour l'éteindre sans avoir baissé la mèche ; la flamme pourrait entrer dans le récipient, allumer le pétrole et faire éclater la lampe.

Verres (*V.* **Verres**). — Pour les lampes à mèches plates, avoir soin de mettre la partie aplatie du verre dans le même sens que le porte-mèche ; sans cette précaution le verre casserait.

Mauvaise odeur des lampes a pétrole. — Une lampe sent mauvais : 1° parce que la mèche est trop ancienne ; 2° parce que la mèche n'est pas taillée horizontalement ; 3° parce que la mèche est trop montée ou trop baissée ; 4° parce que la lampe est trop remplie.

Suintement des lampes. — Il est causé par la soudure défectueuse du récipient, ou par l'usure de la vis du bec. Dans le premier cas, il faut, soit donner la lampe à réparer, soit essayer d'y remédier de la façon suivante : Vider complètement la lampe et la laisser égoutter. Faire un mélange de glycérine et de gélatine par parties égales et l'introduire à chaud dans la lampe en la tournant en tous sens pour bien enduire les parois. Cette préparation se solidifie en se refroidissant ; vider l'excédent du mélange et laisser sécher la lampe pendant une ou deux journées avant de la remplir. Quelques personnes remédient à l'usure ou au mauvais fonctionnement de la vis du bec en insérant une rondelle de caoutchouc à la partie supérieure de la vis ; ces rondelles sont difficiles à trouver dans le commerce. On met aussi à la partie inférieure du bec des bandes de drap découpé qui absorbent le pétrole ; c'est laid, et peu propre.

LAMPES A ESSENCE. — Les lampes garnies à l'intérieur d'un feutre ou d'une éponge sont les seules qui ne soient pas dangereuses ; ne jamais toucher à l'intérieur de la lampe ; nettoyer l'extérieur d'après le procédé indiqué pour le métal dont la lampe est faite.

Manière de préparer les lampes a essence. — Le feutre imbibé, vider le surplus d'essence dans le bidon. Tenir la lampe bouchée par un petit bouchon métallique, fixé à une chaîne, afin d'empêcher l'évaporation de l'essence.

LAMPES A ALCOOL. — Le nettoyage des lampes varie suivant le système, se faire expliquer par le fabricant la manière de procéder. La galerie, le verre, le récipient, l'abat-jour se nettoient comme ceux des lampes à pétrole.

Un des meilleurs systèmes des lampes à alcool est celui qu'on allume au moyen d'une petite mèche faisant l'office de veilleuse. Cette veilleuse allumée produit des gaz qui sont amenés jusqu'au manchon et transformés en flamme éclairante, il faut à peu près 4 minutes pour qu'ils se produisent et qu'on les enflamme à l'aide d'une allumette brûlant au-dessus du verre, ou d'un petit appareil comme celui dont on se sert pour allumer les becs de gaz avec manchon.

L'extrémité de la mèche de la veilleuse, enfermée dans une gaine métallique, se dessèche lorsqu'on reste longtemps sans allumer la lampe. A l'aide d'une pince, on la retire après avoir dévissé la galerie et retiré le bec ; puis on retourne la petite mèche, et on enfonce dans le tube métallique l'extrémité qui trempait dans le liquide ; l'extrême fragilité des manchons usagés est la seule chose qui rende cette petite opération délicate.

A cause de cette fragilité des manchons, on ne transporte pas les lampes à alcool pour les remplir ; on le fait dans la pièce où elles sont, à l'aide d'un *flacon verseur* ou d'une bouteille ordinaire, fermée par un *bouchon automatique*. Le liquide cesse de couler aussitôt que la lampe est pleine.

LAMPES AU BENZOL, AU LUSOL. — Certains systèmes ne doivent avoir que des récipients métalliques ; d'autres, des récipients de cristal. Ces lampes s'allument souvent à l'aide d'une petite quantité de benzol ou de lusol versé dans un récipient spécial ; une mesure en forme de coupe est toujours jointe à la lampe ; se servir scrupuleusement de cette mesure, et ne pas verser une quantité quelconque de benzol ou de lusol, ce qui pourrait amener un accident.

LAMPES ET BECS DE GAZ. — Les lampes et les becs à gaz munis de manchons doivent être essuyés ou époussetés avec beaucoup de précautions, à cause de la fragilité des manchons.

Lorsqu'un bec papillon éclaire mal, on le débouche avec un fil de laiton, un fil de fer, une fine aiguille à tricoter, qu'on introduit dans l'orifice livrant passage au gaz ; déboucher de la même manière les conduits du fourneau à gaz s'il y a lieu, en prenant bien garde de ne rien endommager. Les becs munis de manchons seront enlevés avant qu'on ne débouche l'orifice, mais il est rare que le manchon résiste à ce déplacement.

La monture métallique, le corps de la lampe, le bras qui supporte le bec sont nettoyés d'après les procédés qui conviennent au métal dont ils sont faits.

BECS A ACÉTYLÈNE. — Comme les becs de gaz ; on les débouche à l'aide d'un petit fil de laiton ou de fer.

LAMPES ÉLECTRIQUES. — Les essuyer avec un linge fin ou les épousseter chaque jour ; lorsqu'une ampoule se salit, la décrocher, et la laver à l'alcool ou à l'eau savonneuse. Les montures métalliques se nettoient d'après le procédé convenant au métal dont elles sont faites.

LAMPROIE (*CUISINE*). — Ce poisson, avant d'avoir frayé, est très délicat. Aussitôt après, il devient maigre, visqueux, insalubre. On sert le plus habituellement la lamproie grillée, les apprêts de l'anguille lui conviennent.

LANCEMENTS (*SPORTS*). — I. *Définition.* — II. *Lancement du poids.* — III. *Lancement du disque.* — IV. *Lancement du marteau.* — V. *Lancement du javelot.* — IV. *Conseils.*

I. DÉFINITION GÉNÉRALE. — Exercices sportifs spéciaux, consistant à lancer le plus loin possible, suivant des règles précises, un objet de dimensions et de poids également précis. Ces exercices, compris dans les concours athlétiques, rentrent, au point de vue de la direction sportive, dans la course à pied. Comme elle, ils ont leurs championnats et leurs records.

En aucun cas, il n'y a de but à atteindre ; ce sont des exercices de détente purement athlétiques qui font travailler tout le corps (principalement les muscles des bras et les obliques de l'abdomen). Ils exigent au préalable, pour être pratiqués avec succès, une force musculaire relativement grande.

Ils se pratiquent : avec le *poids* ou boulet, avec le *disque*, avec le *marteau* et avec le *javelot*.

II. LANCEMENT DU POIDS. — a) *Matériel et terrain.* — Le poids ou boulet est une sphère en fonte, du poids réglementaire de 7 kg. 250. (fig. 1).

Se pratique sur terrain meuble, pour que l'empreinte du poids marque de façon apparente. L'endroit d'où on lance le poids est délimité par un cercle de 2 mètres de diamètre tracé à la chaux de façon visible sur une largeur de 3 cm. au moins. Tenue ordinaire de course à pied.

b) *Manière réglementaire de lancer le poids.* — D'une seule main, et au moment de l'élan et du jet, cette main doit être au-dessus et devant l'épaule, et non derrière et au-dessous. De plus, sous peine de non-validité du jet, celui qui lance ne doit pas poser un pied en dehors du cercle de lancement avant que le poids lancé n'ait touché terre. La longueur du jet se mesure de l'empreinte la plus rapprochée du cercle de lancement au centre de ce cercle, on déduit ensuite le rayon du cercle, soit 1 mètre.

On lance le poids sans élan, ou avec élan. Dans ce dernier cas, comme l'élan est limité aux 2 m. de diamètre du cercle, calculer l'effort pour prendre l'élan maximum sans sortir des limites du cercle. La pratique seule peut donner cette juste mesure de l'élan. La façon habituelle, et la meilleure, de lancer est la suivante (fig. 2) : supposons qu'on lance du bras droit. Le poids étant à la position de départ, c'est-à-dire à l'épaule droite, un peu en dessus et en avant, maintenu dans la main par les doigts allongés en forme de corbeille, placer le pied droit sur la limite extrême de la circonférence par rapport au sens du lancement, de façon à avoir le maximum de champ, l'épaule droite effacée et le plus en arrière possible, le bras gauche tendu latéralement sans raideur, le pied gauche à 50 cm. en avant, le corps mi-tourné vers la droite. Détendre brusquement la jambe droite en fléchissant sur la gauche, rapprocher brusquement le pied droit contre le talon gauche, et se fendre aussitôt de la jambe gauche en même temps qu'on détend le bras droit et qu'on lâche le poids.

Le poids se lance de la même façon du bras gauche, mais naturellement la position et les gestes des membres inférieurs et supérieurs se trouvent inversés.

Sans élan, se placer au contraire le plus près possible du bord de la circonférence dans la direction du lancement, et, étant fendu de la partie gauche, lancer le poids en utilisant simplement l'élan de l'épaule qu'on a, pour ce faire, portée le plus en arrière possible.

c) *Épreuves.* — Le lancement du poids a ses épreuves officielles, comme la course à pied. Elles sont *scratch* ou *handicap*. Dans le premier cas, le classement se fait simplement d'après la longueur des jets ; dans le second cas, le classement se fait en tenant compte du rendement, calculé en mètres et centimètres. Ex. : A scratchman rend 2m,50 à B et fait un jet de 12m,10.

B fait un jet réel de 10m,80. Le jet officiel de B sera de 10m,80 + 2m,50 = 13m,30 et B sera par conséquent classé avant A.

Les championnats sont toujours scratch. Dans toute épreuve officielle, et toujours en championnat, il est accordé à chaque concurrent 3 essais dont le meilleur compte seul.

Un homme de bonne force et de taille moyenne doit, après un ou deux essais, pouvoir lancer le poids à 8 m. Le record français est de 13m.40 ; le record du monde de 15m.72.

III. LANCEMENT DU DISQUE. — a) *Matériel et terrain.* — Le disque est en bois dur et poli, sans trous pour mettre les doigts ni rebords en saillie, plombé au centre, de forme lenticulaire, parfaitement rond et équilibré et entouré d'un cercle de fer. Diamètre : 22 cm. Épaisseur au centre : 4 cm. Poids : 2 kil. minimmum (fig. 3). Même nature de sol que pour le poids. Même terrain de lancement, sauf que le diamètre du cercle est de 2m.50 au lieu de 2 m.

De plus, du centre du cercle une ligne droite est tracée dans la direction où l'on doit lancer ; et, à un angle de 45° de chaque côté de cette ligne, il est tracé des lignes de côté.

b) *Manière de lancer le disque.* — Toutes les manières de lancer sont permises. Pour qu'un jet soit valable, il suffit simplement : 1° que le point de chute se produise en un point quelconque compris entre les deux lignes de côté dont nous avons indiqué le tracé plus haut ; 2° que le lanceur n'ait pas posé un pied en dehors du cercle avant que le disque n'ait lui-même touché terre.

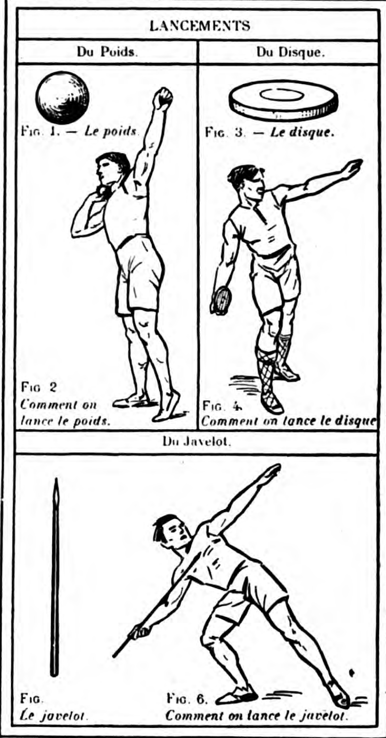


Fig. 1. — *Le poids.* Fig. 3. — *Le disque.* Fig. 2. *Comment on lance le poids.* Fig. 4. *Comment on lance le disque.* Fig. *Le javelot.* Fig. 6. *Comment on lance le javelot.*

La manière de lancer étant facultative, les styles des lanceurs sont très variés. Le plus simple consiste à balancer plusieurs fois le disque au bout du bras tendu pour lui imprimer un élan, le disque étant tenu à plat, les doigts repliés sur la bordure métallique inférieure, le pouce allongé sur la surface extérieure, et de le lancer ensuite en se fendant simplement de la partie droite. Un autre style, beaucoup plus compliqué et qui demande une très grande pratique, pour être utilisé avec succès — c'est le style classique des champions — est le suivant (fig. 4) : balancer le disque du bras droit, le corps étant légèrement fléchi sur la jambe droite, le pied gauche à 30 ou 40 cm. du pied droit et faisant avec lui un angle d'environ 45° ; puis pivoter à gauche sur la pointe du pied gauche en portant vivement le pied droit à environ 50 cm. en avant et à gauche du pied gauche ; continuer à pivoter dans le même sens, cette fois sur la pointe du pied droit, et, l'homme ayant ainsi accompli un tour complet, le pied gauche venant se replacer à 50 cm. en avant du pied droit. C'est au moment précis où le corps revient face en avant que le bras droit qui est resté tendu sans raideur pendant ce « pivotement », exécutant une sorte de moulinet, doit lâcher le disque qu'il projette en avant en l'accompagnant d'un violent effort du torse. Ce mouvement de pivot, assez difficile à décrire, ne saurait mieux être comparé qu'au mouvement d'escrime à la baïonnette, dit « double volte-face », sauf que la volte-face s'exécute en avant et non en arrière.

Il y a d'autres manières encore. La pratique seule peut indiquer celle qui convient le mieux aux dispositions naturelles du lanceur.

Le jet se mesure de la même façon que pour le poids, sauf qu'on déduit de la distance totale 1m.25 au lieu de 1 m.

c) *Épreuves.* — Même genre d'épreuves que pour le lancement du poids. Le record français est de 41m.25 ; le record du monde, de 43m.67.

IV. LANCEMENT DU MARTEAU. — a) *Matériel et terrain.* — Le marteau consiste en un fil métallique terminé à une extrémité par une poignée que tient le lanceur et à l'autre par un boulet de fonte pesant 7 kg. 250. L'appareil mesure en tout 1m.20 de long.

Même sol et même terrain de lancement que pour le poids (cercle de 2 m. de diamètre).

b) *Manière de lancer le marteau.* — Mêmes conditions de validité du jet que pour le poids. Le lanceur, décrit avec le

marteau au-dessus de sa tête un moulinet horizontal de plus en plus rapide. Puis, lorsqu'il juge l'élan donné suffisant, il le complète en pivotant sur lui-même, et lâche le marteau au moment où son corps revient face en avant.

Le jet se mesure de la même façon que pour le poids.

c) Même genre d'épreuves que pour le poids et le disque. Mais elles sont inusitées en France, le lancement du marteau n'étant pratiqué couramment qu'en Angleterre et surtout en Amérique.

V. LANCEMENT DU JAVELOT. — a) *Matériel et terrain.* — Le javelot est constitué par une longue tige de bois de 2 cm. de diamètre terminée par une pointe de fer aiguë. L'ensemble a 2m.60 de long et pèse 800 gr. La tige, autour de son centre de gravité, porte une poignée formée par un bandage de fouet sans nœuds (fig. 5). Sol semblable aux autres terrains de lancement.

La limite du départ de lancement, dite ligne scratch, est constituée par une simple ligne tracée à la chaux ou figurée par un ruban.

b) *Manières de lancer le javelot.* — Il y a deux styles : le style dit *classique*, et le style *libre*. Dans les deux cas, pour que que le jet soit valable, il faut : 1° que le lanceur prenant l'élan qu'il veut derrière la ligne de lancement, ne dépasse pas, même d'un seul pied, cette ligne avant que le javelot ait touché terre.

2° Que la pointe du javelot frappe terre avant aucune partie de la hampe.

Le lancement est mesuré du point où la pointe du javelot touche terre perpendiculairement à la ligne scratch prolongée. Dans le style classique, le javelot doit être tenu par le milieu à l'endroit de la poignée. Le lanceur, tenant le javelot au-dessus de l'épaule droite, le coude replié, la pointe dirigée un peu en haut et dans le sens du jet, prend un élan de 8 à 10 m., puis, arrivé à 2 m. de la ligne de lancement, il ramène légèrement le bras en arrière, pour le détendre ensuite brusquement, en projetant le javelot en avant de toutes ses forces, avec un violent effort du torse et une complète extension de la jambe droite et en lui imprimant une trajectoire assez élevée. Dans le style libre, comme le nom l'indique, toutes les façons de lancer, et elles sont nombreuses, sont autorisées. Le mieux, comme pour le disque, est d'utiliser celle qui convient le mieux aux dispositions naturelles du lanceur.

c) *Épreuves.* — Même genre d'épreuves que pour le poids et le disque. De plus, dans certains épreuves spéciales au javelot, le classement se fait en additionnant les jets des deux mains. Le lancement du javelot n'est pratiqué officiellement en France que depuis très peu de temps. Il est par contre très en honneur chez les Américains, et surtout les Grecs et les Suédois.

VI. CONSEILS D'ENTRAINEMENT COMMUNS AUX DIVERS LANCEMENTS. — L'exercice du lancement, quel que soit l'instrument dont on se serve, demande surtout de la force et de la détente. On développera la *force*, en pratiquant des « arrachés » et des « développés » de poids de plus en plus lourds ; et la *détente*, en s'exerçant à lancer de petits objets, telles que des pierres. Pratiquer ensuite le plus possible, mais modérément à chaque séance, de façon à ne pas fatiguer ni surtout à luxer les muscles de l'épaule, le lancement particulier auquel on veut s'adonner. Enfin cultiver surtout la science de l'élan, si importante, en raison des limites restreintes fixées à celui-ci. Étudier les différents modes, et quand on a acquis la conviction que tel d'entre eux vous convient le mieux, le cultiver assidûment de façon à en posséder le mécanisme à l'état de *réflexe*.

LANCE-PIERRE (*JEUX DE PLEIN AIR*).

Cet instrument, nommé aussi catapulte, n'est pas moins dangereux que la fronde (*V.* plus loin). Il est formé d'une petite fourche naturelle taillée dans une branche d'arbre, de coudrier le plus souvent. L'appareil a environ de 15 à 20 cm. de hauteur et l'écartement maximum de la fourche, une dizaine de cm. Aux bouts A et B de chaque branche, fixer solidement une lanière de caoutchouc assez fort et de 5 à 10 cm. de long. Ces 2 morceaux de caoutchouc, de dimension égale, viennent s'attacher respectivement aux 2 extrémités d'un petit losange de cuir à l'intérieur duquel sera placé le projectile. Le tireur tient le manche de la fourche devant lui,

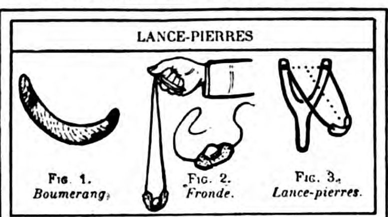


Fig. 1. *Boumerang.* Fig. 2. *Fronde.* Fig. 3. *Lance-pierres.*

avec sa main gauche ; de la droite, entre le pouce et l'index il serre le cuir qui renferme la balle ou la pierre, il le tire à soi ; il vise de l'œil, de telle manière que le cuir se trouve toujours dans la direction perpendiculaire à la ligne idéale joignant les deux branches de la fourche en son milieu, et cela pour éviter tout retour dangereux si le cuir ou le projectile venait frapper l'une des branches. Il lâche soudain la lanière et le projectile part dans la direction voulue.

FRONDE. — Comme la catapulte ou lance-pierre, l'arc, la fronde fait partie de cette catégorie de jouets faciles à établir mais dont l'emploi ne laisse pas d'être dangereux pour les autres ou pour le joueur lui-même.

La fronde se compose d'un petit morceau de cuir auquel on donne la forme d'un losange assez allongé (environ 5 à 10 centimètres de large sur 12 à 15 de longueur). Ce cuir est percé de 3 petits trous : l'un en son centre et qui sert à y fixer le projectile et les 2 autres à chacune de ses extrémités : dans ces derniers trous passe une ficelle solidement arrêtée par un nœud. Ces 2 ficelles sont d'inégale longueur, l'une peut avoir de 0 m. 80 à 1 mètre et l'autre de 60 à 80 cm. environ.

Pliez le cuir en 2, placez à l'intérieur, en son milieu, le projectile ; balle ou pierre, enroulez 2 ou 3 fois autour de la main le bout de la plus longue : ficelle et maintenez, entre pouce et index, l'autre bout. L'appareil oscille comme un balancier ; imprimez-lui alors un mouvement de rotation qui ira s'accélérant, en faisant le moulinet au-dessus de la tête ou verticalement le long du corps. Lorsque vous pensez que le maximum de vitesse est atteint, lâchez soudain le bout de corde retenu entre le pouce et l'index (le plus court donc) au moment précis où la fronde va passer entre l'œil et le but visé. Le projectile est alors lancé, selon la tangente, avec une extrême violence et très loin. De l'entraînement, une fronde bien établie, des projectiles choisis permettent d'atteindre un but déterminé à de longues distances, 50, 100 mètres ou davantage. La fronde fut longtemps une arme de guerre, elle n'est plus aujourd'hui qu'un jouet d'enfant, mais un jouet dangereux et qui peut causer de très graves accidents ; aussi ne doit-on s'exercer à ce sport qu'avec une grande prudence, en rase campagne, loin des lieux habités, en ayant encore soin.

LANGUE (*MÉD. PRAT.*). — CANCER. — Dû aux irritations locales répétées, souvent attribué au tabac (cancer des fumeurs).

ON CONSTATE au début une plaque indurée et fissurée, puis cela dégénère en tumeur ulcérée très saignante, végétante et rongeante, avec des douleurs spontanées et provoquées irradiées à l'oreille, gêne de la mastication et de la déglutition, haleine horriblement fétide, ganglions très durs. Enfin le cancer s'étend à la gorge, le malade dépérit l'évolution peut devenir fatale, à moins d'un traitement à temps, dont les progrès de la médecine augmentent de plus en plus les chances de succès ; les complications sont l'hémorragie et la pneumonie.

IL FAUT calmer avec la morphine et consulter un chirurgien qui conseillera ou non d'amputer totalement ou partiellement la langue.

INFLAMMATIONS OU GLOSSITES. — Elles sont dues à des lésions (dents, morsures, brûlures, irritations de tabac ou autres, mercure, etc.) ; à des maladies comme le diabète, la fièvre typhoïde, l'érysipèle, la variole, la scarlatine ; à un mauvais état général (débilité, alcoolisme, convalescence).

ON CONSTATE : langue gonflée brusquement, ulcérée au niveau des dents incisives, dure, douloureuse spontanément et au contact, salivation abondante, haleine fétide.

COMPLICATIONS. — Gangrène ou phlegmon ou passage à l'état chronique (langue indurée épaissie).

ÉVOLUTION : Guérison par résolution spontanée ou formation de pus (abcès lingual) avec douleurs lancinantes.

IL FAUT au début faire des lavages fréquents et antiseptiques de la bouche, des bains chauds de langue. En cas de gêne respiratoire il faut faire des incisions sur le dos de la langue pour la dégorger. En cas de pus, prier un médecin d'inciser.

PLAIES, par piqûres, déchirures, morsures, brûlures. La complication est l'hémorragie.

Il faut désinfecter à la teinture d'iode, à l'eau oxygénée et faire suturer les bords séparés par un médecin.

ANOMALIES. — 1° La macroglossie ou grosse langue, congénitale peut aller jusqu'à déborder de la bouche. Il faut opérer ; 2° le filet ou adhérence inférieure partielle par brièveté ou insertion trop antérieure du frein de la langue entrave le relèvement de la pointe et gêne la succion d'où la nécessité de faire libérer l'organe d'un coup de ciseau par le médecin.

LANGUES DE CHAT (*PATISS.*). — Travailler pendant 10 minutes 125 gr. de farine, autant de sucre en poudre et une tasse à thé de crème. Battre également 3 blancs d'œufs en neige et les jeter dans la préparation en tournant doucement ; lorsque le mélange est suffisamment homogène, le verser dans un cornet fait en papier vergé d'office à l'extrémité duquel on pratique un petit trou. Presser légèrement le cornet au-dessus d'une plaque beurrée, et disposer, en les espaçant, de menus tas de pâte un peu allongés. Cuire à four moyen.

LANGOUSTE (*CUISINE*). — *V.* HOMARD.

LANOLINE (*MÉD. PRAT.*). — Corps gras retiré du suint de la laine de mouton. Même mode d'emploi que la vaseline : lanoline boriquée, 10 p. 100 ; lanoline caoutchoutée, 8 p. 100 ; lanoline phéniquée, 5 p. 100 ; lanoline salicylée, 2 p. 100 ; lanoline hydrargyrique, 50 p. 100.

LANSQUENET (LE) (*JEU DE CARTES*).

LE JEU. — Le lansquenet est un jeu d'origine allemande qui fut très en faveur au XVIIe siècle. Il se joue avec plusieurs jeux de 52 cartes réunis ou même un sixain entier ; il y a un banquier ou coupeur désigné par le sort et un nombre illimité de joueurs ou pontes.

LA BANQUE. — La première banque revient à celui qui tire le premier roi. Si vous êtes banquier, mêlez, battez, faites couper par le voisin de gauche et annoncez, comme au baccarat, quelle somme vous mettez en jeu. Le premier joueur à votre droite a la parole, il dit s'il tient une partie de cette mise ou s'il passe ; s'il tient tout et demande banco, le jeu se trouve fait et l'on va aux cartes ; s'il ne tient qu'une partie son voisin qui parle ensuite peut passer à son tour ou relance en offrant à tenir tout à lui seul, ou ce qui est nécessaire pour compléter la somme, ou même seulement une partie ; le 3e joueur parle alors, et ainsi de suite jusqu'à ce que le total des enjeux des pontes atteigne votre masse en banque ou qu'un joueur demande banco. Lorsque tout le monde a parlé sans que le banco ait été proposé, le premier joueur de droite peut revenir sur sa parole et relancer par un banco.

Les jeux étant faits, retournez une carte que vous placez à votre gauche, cette carte est pour vous. Retournez-en une seconde que vous placez à votre droite, c'est la carte des pontes. Ensuite et alternativement retournez en une 2e, puis une 3e et une 4e, etc... que vous mettez entre les 2 premières, et cela jusqu'à ce que vous ayez amené une carte pareille à l'une des 2 cartes retournées, soit à celle de gauche (la vôtre) soit à celle de droite (les pontes), sans distinction de couleur. Si la carte est semblable à la vôtre, c'est vous qui gagnez et continuez la main sans mêler les cartes, mais en rejetant les cartes tirées ; si elle est pareille à celle des pontes vous perdez et passez la main au voisin de droite qui devient banquier et procède comme vous venez de le faire. Si du premier coup, en tirant la carte des pontes et la vôtre, vous amenez 2 cartes semblables (2 rois, 2 as, 2 sept, 2 six...), vous gagnez d'entrée tout sans tirer une 3e carte ; c'est ce qu'on appelle le « refait ».

LA MAIN. — Après avoir gagné un coup, vous pouvez passer la main ou continuer ; si vous continuez, vous êtes forcé de laisser en banque votre mise et votre gain jusqu'à ce que vous perdiez ou passiez. Il est donc prudent de n'être pas trop ambitieux et de passer après une banque favorable.

Le voisin de droite à qui la main revient peut la refuser, elle passe alors au suivant, et le jeu continue.

LANTERNE MAGIQUE. — *V.* PROJECTIONS.

LAPIN (*CHASSE*). — Très prolifique, car un couple produit en moyenne 20 lapereaux par an, le lapin aime les terrains sablonneux où il peut facilement creuser son terrier. Il s'y multiplie avec une rapidité si grande qu'il ne tarde point à devenir nuisible pour le repeuplement du gibier aussi bien que pour les récoltes et les bois. En effet, il ronge les céréales en herbe et les jeunes pousses, coupe les racines et affouille énormément le sol dans lequel il creuse ses galeries.

Si sa reproduction n'est point limitée par la chasse et même au besoin par une destruction méthodique, il peut causer de sérieux dommages, non seulement dans la chasse où il prolifie, mais encore et ce qui est plus grave, aux propriétaires ou cultivateurs riverains.

C'est pourquoi les arrêtés préfectoraux permettent, dans certains départements, de le détruire pendant toute l'année. Dans d'autres, tous les propriétaires peuvent procéder à cette destruction moyennant l'observance de formalités prescrites (obligation de prévenir le maire ou la gendarmerie des conditions dans lesquelles s'effectuera la destruction et du rayon de celle-ci, énumérer les auxiliaires qui y prendront part...).

La Cour de cassation a jugé que « le propriétaire du bois où les lapins sont à l'état sauvage n'est pas de plein droit responsable des dégâts commis par les lapins qui habitent ce bois. Il faut, pour qu'il encoure une responsabilité, qu'il ait, par son fait ou sa négligence, favorisé la reproduction de ces animaux. »

L'autorisation préfectorale de détruire les lapins ne libère point le propriétaire de l'obligation de les empêcher de se reproduire d'une manière excessive.

La responsabilité demeure même dans le cas où, les garennes étant entourées d'un grillage, les lapins peuvent entrer et sortir en se glissant entre le sol et le grillage, ou en soulevant celui-ci. La clôture doit donc pénétrer suffisamment en terre. La jurisprudence se réduit à un seul point précis, c'est que tout demandeur de dommages-intérêts doit faire la preuve que les lapins se trouvent en quantité anormale dans les terriers, et cela en raison de ce que le propriétaire ou l'usufruitier de la chasse ne les a pas suffisamment chassés ou qu'il ne l'a point fait avec des procédés assez efficaces. Le demandeur doit donc établir qu'il y a faute ou négligence.

Les contestations au sujet des lapins sont portées devant le juge de paix. Celui-ci nomme des experts qui évaluent les dommages. En principe, il vaut donc mieux en venir amiablement et de prime abord à une expertise contradictoire qui amènera une entente si les parties sont de bonne foi.

Dans la pratique courante, le payement des indemnités se fait très fréquemment en nature et non en espèces.

Il convient donc de surveiller la prolification. Celle-ci peut être modérée dans son extraordinaire rapidité par le développement de celle du lièvre sur le même terrain, mais le plus sûr est encore la destruction méthodique s'exerçant chaque année vers la fin de l'hiver.

Le lapin est un gibier fort agréable qu'on peut acclimater en tous endroits où il peut aisément creuser des terriers. Faute de cette facilité, il devient vite la proie des carnassiers, et surtout du renard.

Le peuplement s'effectuera très bien de mars à juin au moyen d'une dizaine de hases lapines et d'une paire de mâles. Ce sera suffisant pour garnir en deux ans un bois de 45 à 50 hectares.

LA CHASSE. — La chasse au lapin est toujours fructueuse. D'autre part, ce gibier fuyant avec une grande rapidité et en faisant de brusques crochets, il faut que le chasseur possède une réelle décision et un coup de fusil très prompt. De plus, le tir est forcément très varié selon les terrains. Il en résulte que cette chasse constitue un exercice des plus profitables et qui procure en même temps beaucoup de satisfaction cynégétique. Elle repose sur l'emploi du furet, variété de belette qui pénètre dans les terriers et en déloge les lapins. C'est le procédé classique, mais on peut aussi remplacer cet auxiliaire par un cobaye frotté préalablement d'huile contenant une solution de phosphore. Celui-ci pénètre de même fort volontiers dans les galeries et la phosphorescence qui, dans l'obscurité, émane de lui jette l'effroi dans le terrier.

DEVANT SOI, AU CHIEN D'ARRET OU EN BATTUE. — Normalement, le lapin rentre au terrier au lever de l'aurore, mais il ne le fait pas s'il a été mouillé par la pluie et aussi, parfois, s'il y a beaucoup de vent ou s'il tombe de la neige. Il n'y a donc que peu de lapins dehors durant le jour ; lorsqu'on veut faire une chasse fructueuse, procéder préalablement à un furetage complet qui s'effectue la veille. Dès que les lapins sont dehors, on insère dans la fente d'une petite baguette fichée à chaque entrée de terrier, un carton bien blanc, ce qui empêche toute rentrée pendant deux ou trois jours.

On peut aussi, garnir chaque entrée, avant le furetage, d'un « block-terrier », sorte de fond de nasse ou panneau mobile qui permet au lapin de sortir, mais s'oppose à sa rentrée.

Le lendemain, la chasse sera alors forcément fructueuse, quelle que soit celle des trois manières qui sera employée.

AU TERRIER. — La meilleure époque est la fin de l'hiver, temps où, d'ailleurs, les autres gibiers de plume ou de poil sont interdits. || Dans cette méthode, et dans celle-là seulement, battre préalablement les taillis afin de lever les lapins qui se trouvent au dehors et les faire ainsi rentrer dans les terriers.

L'importance du terrier attaqué doit se proportionner au nombre des tireurs. S'il n'y a qu'un fusil, rechercher un terrier moyen, mais, d'autre part, si nombreuses que soient les bouches d'un terrier, ne pas réunir plus de trois tireurs sur ce point, car, au delà de ce nombre, il pourrait se produire de dangereux croisements de feu, en raison surtout des crochets subits que fait le lapin. En principe, le mieux est que 2 tireurs se placent dos à dos, chacun d'eux surveillant simultanément 2 bouches rapprochées.

Si on a spécialement en vue la capture du lapin vivant ou la destruction totale, on ne se sert pas du fusil, mais on place aux bouches du terrier des bourses en fil, ou bien on y introduit des pièges à double entrée du même mécanisme que les boites à fauves. On s'empare ainsi de tout lapin qui sort.

LE FURET ET SON EMPLOI. — Ce petit animal, au corps allongé et aux yeux rouges, va au lapin dans l'espoir de l'attaquer corps à corps et de le saigner pour boire son sang. On utilise cet instinct de meurtre, mais en prenant bien soin qu'il ne puisse se satisfaire car si cela se produisait, le furet cesserait la poursuite pour s'acharner sur sa victime et, dès qu'il serait repu, il s'endormirait dans le terrier.

Pour que le furet ne puisse saigner le lapin, on lui met une muselière spéciale (anneau qui entoure le nez et la mâchoire inférieure et se fixe en place au moyen de 2 goupilles à ressort qui se logent en arrière des canines).

Mais cet appareil diminue l'ardeur du furet, lui casse parfois les canines, ou encore se détache. Ne pas recourir non plus à l'enfumage du terrier ni à l'emploi de fusées crépitantes pour forcer le furet à sortir, car ces moyens peuvent être néfastes pour l'animal.

Le procédé réellement efficace est d'employer plusieurs furets, de sexe différent et soigneusement tenus séparés par couple ailleurs qu'au terrier, les introduire successivement. Il en résulte, sous terre, des disputes et des querelles, qui ne laissent plus aux furets le temps de se livrer à leurs instincts sanguinaires et qui déterminent des sorties générales qui chassent tous les lapins dehors.

On perfectionne encore le procédé en attachant au cou de chaque furet un petit grelot dont le son renseigne sur la marche de l'animal et les incidents qui se produisent.

Cette manière étant fondée sur l'isolement habituel du furet, comporte une sévère méthode d'élevage et d'entretien. Ne point acheter de furets dans le commerce, car ceux-là n'auraient point été élevés dans l'isolement et, d'ailleurs, ne valent rien. S'en procurer dans les pays de furetage, les choisir jeunes, de taille plutôt moyenne et en nombre égal de chaque sexe, ou mieux encore élever une ou deux portées.

Ce petit animal est délicat, craint le froid et l'humidité. Il lui faut un logement bien sec, facile à nettoyer et sainement aéré. Le mieux est une caisse oblongue divisée en 2 ou 3 compartiments communiquant entre eux et ayant chacun 30 cm. de côté sur 20 cm. de profondeur. L'établir en bois blanc avec plancher de zinc, pieds en chêne exhaussant la boîte de 5 cm. au-dessus du sol. Le 1er compartiment sert de dortoir : le garnir de paille fraîche en été et d'une couverture de laine en hiver, et de salle à manger : y placer soir et matin une écuelle de lait bouilli avec du pain émietté ou de la bouillie de lait sucrée, hachis de viande ou œuf cru battu. Le 2e compartiment a un plancher à claire-voie et est réservé aux déjections qui tomberont dans un plateau. Si on préfère une boîte à 3 compartiments, le 2e servira aux repas, le 3e sera pour les déjections. Dans chaque caisse, on logera un ménage de furets qui, pour le furetage, sera emporté isolément dans un sac. Emporter 2 ménages par terrier. Si celui-ci est grand, introduire un ménage ; s'il est petit, un seul mâle et alors, si le retour ne se produisait pas, introduire, pour le 1er cas, le mâle d'un autre ménage et, pour le 2e cas, la femelle d'un autre ménage. Il y aura alors sûrement des querelles, ce qui déterminera la sortie.

Lapin (*CUISINE*). — La chair du lapin de garenne est bien supérieure à celle du lapin domestique. On peut donner jusqu'à un certain point aux lapins domestiques ce fumet qui distingue le lapin de garenne, en les nourrissant pendant une quinzaine de jours avant de les tuer avec des plantes aromatiques mêlées à du son et de l'avoine ou de l'orge. Le lapin de *garenne* seul peut être servi dans un dîner soigné. Ne jamais le laisser faisander. Jeune et fraîchement tué, c'est un excellent rôti ; vieux, il est encore très bon, mais en civet ou en gibelotte. Les recettes données pour le *lièvre* peuvent servir pour le lapin : *rôti*, en *civet*, en *daube*, en *terrine* (*V.* Pâtés, Terrines). Pour le rôti, la broche est d'*absolue nécessité*. La chair d'un lapin rôti au four est sèche et filandreuse.

Lapin en gibelotte. — Mettre 125 gr. de beurre dans une casserole avec une cuillerée à bouche de farine pour préparer un roux blanc. Faire revenir dans ce roux le lapin coupé en morceaux et du lard maigre ou petit salé coupé en dés. Mouiller le tout avec moitié bouillon moitié vin blanc : ajouter poivre, sel, 2 clous de girofle, un bouquet garni. Laisser cuire à grand feu pendant trois quarts d'heure environ. Ajouter alors quelques petits oignons et quelques champignons passés au beurre. La cuisson étant achevée, retirer le bouquet garni, laisser réduire la sauce, la dégraisser, en arroser ensuite le lapin dressé sur le plat avec les oignons, les champignons et une garniture de croûtons frits.

Lapin ou lapereau a la broche. — Dépouiller et vider le lapin ou lapereau ; le passer un moment sur la braise allumée ; piquer de lard fin le dos et les cuisses ; le mettre à la broche ; laisser cuire une demi-heure environ.

Lapin ou lapereau sauté aux fines herbes. — Passer au beurre du persil, 1 ou 2 échalotes, des champignons, le tout haché finement ; y mettre alors le lapereau coupé en morceaux d'égale grosseur, assaisonner de sel, de poivre, d'un bouquet garni, mouiller d'un verre de vin blanc sec. Faire cuire feu dessus et dessous pendant 20 minutes ; ajouter à la sauce 2 cuillerées d'espagnole, le jus d'un citron et un petit morceau de beurre frais.

Il y a encore une bonne manière d'apprêter le lapereau : passer au beurre dans un plat à sauter du jambon émincé, 2 oignons coupés en dés et la moitié d'une gousse d'ail écrasée ; y mettre le lapereau préalablement coupé en morceaux d'égale grosseur ; ajouter un bouquet garni, du persil et de la ciboule hachés. Laisser cuire sur un feu un peu vif pendant 20 min., avec feu sur le couvercle. Ajouter alors 1 ou 2 cuillerées de consommé, un demi-verre de vin blanc, des champignons émincés et laisser réduire suffisamment la sauce.

Lapin en matelote (Recette de la vieille cuisine française). — Procéder comme pour la gibelotte, en ayant soin de tenir l'assaisonnement de haut goût. Vers la fin de la cuisson, ajouter quelques tronçons d'*anguille* cuits à part, ainsi qu'une poignée de câpres fins ; réduire la sauce en *coulis* et servir avec des croûtons frits. Au lieu d'anguille, on peut employer tout autre poisson.

Lapin a la tartare. — Couper un très jeune lapin en six morceaux, enlever la tête et l'intérieur, aplatir les morceaux avec le couperet, les mariner 2 heures, ensuite les passer à la *panure* ; les faire cuire sur le gril des 2 côtés et servir avec une sauce *tartare* (rémoulade fortement épicée et mélangée de sauce *moutarde*).

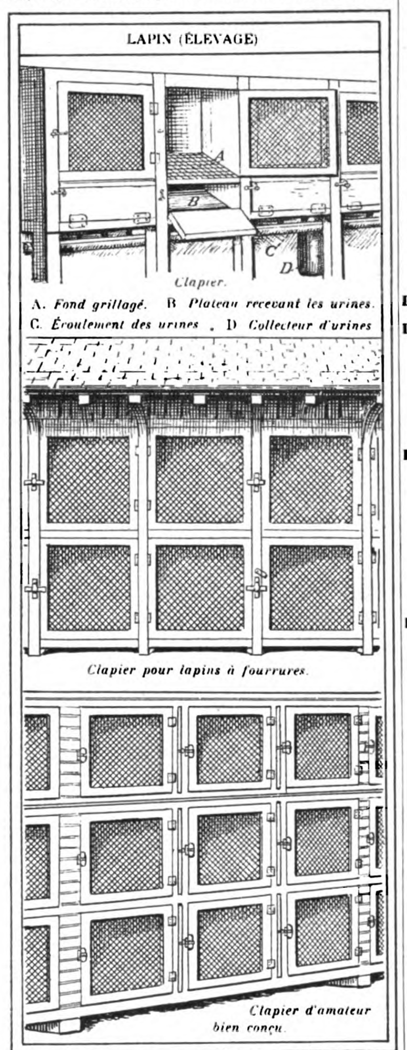
Terrine de lapin. — *V.* Terrines.

Lapin (*EC. DOM.*). — Toute personne disposant d'un peu de terrain peut se livrer à l'élevage de quelques lapins ; elle en tirera double profit : 1° le lapin bien préparé constitue un mets délicat et sain ; 2° sa peau est d'un emploi considérable dans l'industrie de la fourrure.

Le lapin, suffisamment rustique, très fécond, d'un développement rapide, peu encombrant et peu difficile sur le logis et la nourriture, a pourtant besoin pour prospérer d'une hygiène méticuleuse et la plupart de maladies qui déciment les clapiers seraient évitées si ceux-ci étaient toujours maintenus dans de bonnes conditions de propreté et de salubrité : désinfection et lavage fréquents des parois à l'eau de chaux additionnée d'une petite quantité d'antiseptique ; litière abondante et changée souvent ; eau de boisson pure et propre ; écoulement parfait et immédiat des urines.

Le lapin s'élève en clapier, en cabanes mobiles ou en garenne. Les deux derniers systèmes supposent de vastes terrains et un élevage industriel. Nous nous en tiendrons ici à l'élevage en clapier qui, s'il se prête, comme les deux autres à l'élevage industriel, est assez souple pour permettre de réaliser l'élevage simplement familial.

Clapier. — Le clapier sera constitué de cases à parois de bois : la maçonnerie est froide et attire l'humidité. Parois de 15 à 20 mm. d'épaisseur ; assurer la rigidité de l'ensemble au moyen de cadres appropriés. Plancher à claire-voie, l'écartement des planchettes le constituant étant tel



Clapier.

A. *Fond grillagé.* B *Plateau recevant les urines.* C. *Écoulement des urines.* D *Collecteur d'urines*

Clapier pour lapins à fourrures.

Clapier d'amateur bien conçu.

que la patte des jeunes ne puisse passer entre 2 planches (3 à 4 mm.) ; il sera mobile pour faciliter la désinfection ; au-dessous de lui un plateau en zinc en plan incliné dirigera les urines vers une gouttière d'évacuation. La paroi d'arrière de la case sera adossée à un mur ; sur le devant, grande porte grillagée à mailles de 30 mm. A l'intérieur de la case, réservez un coin obscur en ménageant sur la façade une partie pleine de 0 m. 25 à 0 m. 30 de côté ; prolongez en couloir jusqu'au fond de la case, la partie obscure ainsi délimitée et ménagez une ouverture à l'intérieur de la case ; le lapin se retirera volontiers dans cette partie close car il aime l'obscurité et la tranquillité. Pour pouvoir nettoyer facilement ce réduit, la partie pleine extérieure sera mobile. Meubler la case 1° d'un ratelier à partie inférieure pleine, permettant de récolter les débris perdus ; 2° d'un abreuvoir solidement suspendu. Proportionner les dimensions de chaque case : aux dimensions du sujet qui doit l'occuper : grandes races, 1 m. × 0 m. 70 ; petites races, 0 m. 70 × 0 m. 50. Comme hauteur 0 m. 70 suffisent largement pour toutes les races. Les cases si elles sont à l'extérieur, devront être placées sous un toit incliné en auvent largement débordant. L'élevage sous hangar est préférable.

Autant que possible mettre par case 1 ou 2 sujets (jamais 2 adultes mâles, mais 2 femelles se reposant des fatigues de la maternité, 2 jeunes ou 2 castrats). Un clapier familial comportera une dizaine de lapines et un mâle. Ne pas demander aux femelles plus de 3 maternités annuelles ; laissez les petits à l'allaitement maternel durant 7 ou 8 semaines (au lieu de 6 semaines) ; vous aurez des sujets plus robustes et peu de pertes. Quand les petits atteignent 3 mois, séparez-les par sexes.

Le mâle sera isolé dans une case à parois renforcées et autant que possible non contiguë à une case occupée par une femelle.

Alimentation. — On ne nourrit pas uniquement des lapins avec de l'herbe, des choux ou des carottes. Le lapin mange toutes sortes de grains, l'avoine en premier lieu ; parmi les plantes, les plus à recommander pour son alimentation sont : la pimprenelle, la chicorée sauvage, le fenouil, la sauge, le serpolet, le thym, la luzerne, le trèfle et le sainfoin, verts ou secs ; l'écorce de saule sert de condiment ; en mettre de menues branches à la disposition des hôtes du clapier. Donner des mélanges de légumineuses et de graminées, enfin des fanes de carottes, des trognons de choux ; les herbes sont préalablement séchées et on mettra de l'eau propre à la disposition des animaux, particulièrement de la lapine qui allaite.

Les animaux d'engrais recevront une alimentation à base de pommes de terre, de farines, de tourteaux et de verdures pas trop aqueuses ; ni choux, ni navets, ni moutarde.

En principe ; 1° variez l'alimentation ; 2° ne soyez pas parcimonieux ; 3° réduisez d'un, deux ou trois dixièmes les rations d'un mâle au repos ; 4° augmentez pendant les dernières semaines de l'allaitement (à compter de la 5e) du cinquième, puis du quart, puis du tiers, la ration des nourrices ; 5° ne négligez pas de donner à vos élèves des graines (orge, maïs), des tourteaux, de l'avoine, des sons et du foin qui couperont utilement et renforceront l'alimentation herbacée.

Une alimentation rationnelle pour 12 lapins pourra comprendre : 700 g. de son, 220 gr. d'avoine, 2 k. 200 de pommes de terre et 11 k. de verdures. On donnera 2 sixièmes de la ration journalière le matin, 1 sixième à midi et 3 sixièmes le soir.

Fourrures. — Pour la préparation de la fourrure du lapin *V.* Fourrures (Travail des).

LAQUE (COLLECTIONS D'OBJETS EN). — *V.* **Chine et Japon** (Curiosités de).

LARD (*CUISINE*). — Il s'emploie pour barder ou piquer les aliments : enlever toute la chair qui accompagne les tranches de lard, frotter ces tranches avec du sel fin et les placer lard contre lard sur une planche au frais, mais non à l'humidité. Charger avec une autre planche supportant des poids lourds et laisser ainsi 5 ou 6 semaines. Accrocher ensuite ces tranches dans la cuisine pour qu'elles deviennent bien fermes et se prêtent ainsi au piquage des viandes et au bardage des rôtis.

LARDONS (*CUISINE*). — Servent à piquer les viandes de boucherie et même certains poissons et volailles. Se servir d'une *lardoire* qu'on enfonce dans la chair à quelques millimètres et dont on fait ressortir le bout comme si l'on cousait. Adapter au gros bout de la lardoire une petite lame de lard préparé (*V.* Lard) et coupée à cette intention et achever de passer la lardoire de façon à laisser sortir les deux bouts du lardon ; passer ainsi les lardons à distances égales. Quand on veut donner un peu de moelleux à des viandes trop maigres, traverser le morceau dans toute son épaisseur pour que le lardon y reste en entier. Larder d'autant plus dense qu'on veut donner plus de jus à la viande.

LARYNX (*MÉD. PRAT.*). — CORPS ÉTRANGERS. — Plus souvent liquides que solides, particules alimentaires, etc., donnant lieu à des quintes de toux, du spasme ou de l'œdème de la glotte, de l'ulcération, de la broncho-pneumonie même. *Il faut* aider l'expulsion en se penchant la tête en avant. En cas de danger de suffocation, un médecin fera la trachéotomie sans canule pour favoriser l'expulsion par la plaie.

TUMEURS. — *On constate* : voix éteinte ou perdue, gêne respiratoire, toux, spasme et œdème de la glotte, des ganglions, des crachements de sang fétide, de la fétidité de l'haleine, du gonflement à la pomme d'Adam. *Il faut* opérer.

PARALYSIES. — Dues à des lésions locales (laryngites, tumeurs, plaies, etc.) ou centrales (cerveau, bulbe). On constate divers signes ou troubles de la voix et de la respiration. *Il faut* traiter par l'électricité.

PLAIES par instruments piquants, tranchants, contondants, armes à feu.

On constate le passage bruyant, sifflant de l'air par la plaie, du sang qui s'échappe, la voix éteinte, de l'asphyxie, de la toux.

Complications. — Rétrécissements cicatriciels. Asphyxie. Broncho-pneumonies.

Il faut appeler un médecin ou mieux un chirurgien qui suturera.

LARYNGITES. — 1° Aigues. — Inflammation vive du larynx due au froid, au courant d'air inspiré ; aux efforts de la toux, du chant, du parler ; au tabac ; à la grippe, au rhume de cerveau, à un état nerveux.

On constate : Voix sèche et affaiblie, parfois éteinte (extinction de voix), toux sèche quinteuse, sensation de cuisson. *Il faut* faire des *inhalations* (*V.* ce mot), prendre du sirop de tolu et codéine avec du benzoate de soude.

2° Striduleuses. — *V.* Faux-croup.

3° Chroniques. — Dues à des laryngites aiguës répétées ou à un surmenage professionnel (chanteurs, orateurs), ainsi qu'au tempérament (laryngite granuleuse, arthritique, goutteuse, glanduleuse).

Il faut traiter les causes et voir un spécialiste de la gorge.

LAUDANUM DE SYDENHAM (*MÉD. PRAT.*). — Préparation d'opium : 1 gr. de laudanum du Codex de 1908 correspond à 0 gr. 10 de poudre d'opium ou à 0 gr. 05 d'extrait, à 0 gr. 01 de morphine. 1 gr. représente 43 gouttes. Dose maxima : 2 gr. par dose et 6 gr. par jour.

Usage externe : liniments et lotions calmantes.

Usage interne : lavements. — *V.* Opium.

LAURIER-CERISE (*MÉD. PRAT.*). — Feuilles contenant un principe actif : l'acide cyanhydrique (0gr.10 p. 100, Codex 1908), douées de propriétés calmantes, sédatives, contre le cancer et les démangeaisons.

Doses : 1 à 2 gr. par prise jusqu'à concurrence de 5 à 10 gr. en 24 h.

Enfants : 0gr.50 à 2 gr. (0gr.25 par année d'âge). Huile volatile, I à II gouttes ; sirop, 5 à 20 gr.

A l'extérieur : infusion de feuilles, 20 gr. pour 1000 d'eau.

LAVAGE (*MÉD. PRAT.*).

Lavage d'intestin. — *V.* Lavement.

Lavage du nez, de l'œil, de l'oreille — *V.* ces mots.

Lavage du corps. — *Chez l'adulte.* (*V.* Peau). — *Chez le nourrisson.* — A la naissance s'installer près d'un bon feu et, à l'aide d'une éponge et avec de l'eau chaude, savonner le corps de l'enfant ; surtout aux plis, pour enlever les dépôts gras, puis laver la tête et le visage avec une autre éponge spéciale, ensuite baigner le corps jusqu'au cou à 37°, 7 à 10 minutes. Après le bain, il faut envelopper le nouveau-né de laine chaude et l'y sécher sans frotter ; au bout de 5 à 10 minutes on le poudrer au talc ou à la poudre de riz légèrement et on l'emmaillotte.

Après la chute du cordon : on ne baigne plus l'enfant avant. Après cette chute on le baigne tous les jours à 37° cinq minutes, le matin, sauf en cas d'insomnies où on préfère le soir 2 h. après la tétée. Pour maintenir le bébé dans l'eau, il faut l'y plonger doucement en l'accoutumant peu à peu et lui évitant d'inutiles terreurs, l'aspergeant à l'éponge au besoin, puis une fois introduit le tenir d'une main à la nuque (tête et cou) et de l'autre tantôt le tenant sous le siège tantôt aux jambes.

LAVAGE D'ESTOMAC. — Utile dans les empoisonnements et les maladies de l'estomac. Se fait à l'aide du dispositif de Faucher ou de Debove qui consiste en un tube de caoutchouc de 1m.50 de long et de 8 à 10 mm. de diamètre marqué d'un trait à 0m.40 d'une extrémité, laquelle est trouée latéralement et terminalement. L'autre extrémité s'adapte à un entonnoir en verre. Pour effectuer le lavage, enduire le bout mince à deux trous d'huile ou de lait, l'avaler peu à peu jusqu'à ce que le trait indicateur soit aux lèvres, remplir l'entonnoir du liquide employé (contrepoison par exemple) en ayant soin de le tenir un peu plus bas que le nombril, puis l'élever jusqu'au nez ou aux yeux, enfin, une fois vidé dans l'estomac rabaisser l'entonnoir au nombril au-dessus d'une cuvette où l'on versera le résidu du lavage que l'estomac rendra par siphonage. Il faut toujours consulter le médecin sur l'opportunité du lavage et s'abstenir quand l'estomac saigne facilement (ulcère, cancer).

LAVAGE DU SANG. — Utile dans les états infectieux externes (coma diabétique, urémie, éclampsie, septicémie, pyohémie) Il faut injecter dans une veine (du coude en général) 1 litre par heure de sérum salé normal (sel de cuisine, 7 gr. pour 993 d'eau tiède distillée) jusqu'à concurrence de 4 litres par 24 h. Il faut s'assurer auparavant que les reins fonctionnent bien, ce que verra le médecin.

LAVANDE. — Cueillir les fleurs un peu avant la pleine floraison et les mettre en petits paquets ou en petits sachets pour parfumer le linge et chasser les mites. || Pour faciliter la digestion, employer la lavande en infusions : 4 à 6 gr. de sommités fleuries pour un litre d'eau.

EAU-DE-VIE DE LAVANDE. — Mettre dans un vase bouchant bien deux poignées de fleurs de lavande pour un litre de bonne eau-de-vie. Conserver dans un endroit sec et s'en servir en compresses contre les contusions.

ESSENCE DE LAVANDE. — Remplir un flacon de fleurs et de feuilles de lavande. Verser dessus de bonne eau-de-vie. Laisser macérer 3 jours, filtrer rapidement et boucher très bien les bouteilles où l'on veut conserver la liqueur. Si l'on fait fondre doucement du bon savon blanc dans cette eau-de-vie, on obtient une excellente essence de savon pour l'usage domestique.

LAVEMENTS (*MÉD. PRAT.*). — GRAND LAVEMENT OU LAVAGE D'INTESTIN, ou entéroclyse. — C'est l'introduction d'un litre de liquide dans l'intestin le plus profondément possible, à l'aide d'une sonde en caoutchouc pénétrant à 15 cm. de l'anus. Ce lavement dont on a abusé doit être excessivement rare et jamais répété trop vite, car il irrite l'intestin et peut engendrer de l'entérite muco-membraneuse et entretenir le mal au lieu de le guérir. Il sera utile par exemple si des dépôts trop abondants obstruent l'intestin, afin de vider ce dernier. Il faut se coucher sur le côté droit, la cuisse gauche pliée et relevée, le bassin surélevé par un coussin, enduire la sonde d'huile et l'introduire par pression sans mouvements de vis mais la faisant reculer pour mieux avancer en cas de gêne à sa progression. La canule est reliée par un tube de 1m.50 à un bock-injecteur ordinaire où se trouve le liquide à employer, la pression doit être toujours très modérée (0m.30 à 0m.60). Le malade ne devra pas faire d'efforts pour garder le lavement, mais il le rendra plutôt ; au contraire, si le liquide est gardé sans efforts et ne peut plus être évacué étant absorbé par l'intestin, il ne faut pas s'en alarmer du tout. En cas d'insuccès, on essaiera de la position couchée sur le côté gauche, la cuisse droite relevée.

QUANTITÉS. — Lavement adoucissant ordinaire : 1/2 litre ; lavements médicamenteux ou alimentaires : 250 gr. ; lavages : 1 litre (ne jamais dépasser). Enfin, ne pas dépasser 150 gr. chez les femmes enceintes, les vieillards, les cardiaques, certains tuberculeux.

TEMPÉRATURES. — A 35° ou 37°, le lavement dissout les matières et excite l'intestin à se vider. A froid (20 à 30°) ou à chaud (40 à 50°), le lavement est brutal et excite violemment l'intestin ; il ne sera ordonné que par un médecin.

Écoulement. — Toujours lent (5 minutes pour 1/2 litre) et à faible pression.

1° SORTES DE LAVEMENTS. — I. ÉVACUATEURS. — *Lavements simples.* — Eau bouillie refroidie à 37°, le matin 1/2 litre, 7 gr. de sel de cuisine (1 cuillerée à café) par litre d'eau; si l'on veut évacuer plus sûrement et activement l'intestin l'eau sera prise froide à 25° et même additionnée de 40 gr. d'huile d'olives ou de 2 à 3 cuillerées à soupe de glycérine par demi-litre.

2° *Entéroclyse.* — (*V.* plus haut).

3° *Lavements d'huile.* — Indiqués dans tous les cas de constipation chronique. Il faut : de l'huile d'olives ou d'œillettes ou de sésame ou de pavot à la dose de 40 gr. chez l'enfant et de 200 à 300 gr. chez l'adulte, une canule à un seul trou et terminal enfoncée à 10-15 cm., l'huile à 35° chauffée au bain-marie, 15 minutes pour faire écouler 300 gr., un entonnoir ajusté à un tuyau en caoutchouc et mieux une seringue ou une poire adaptées à la canule, se reposer couché pendant 2 ou 3 heures après le lavement pour que l'huile fasse son effet. Le lavement pris le soir au coucher peut n'agir que le lendemain matin, auquel cas l'évacuation sera aidée par un lavement d'un 1/2 litre ordinaire. On peut prendre un tel lavement tous les jours ou au moins 3 fois par semaine.

4° *Lavements de bile.* — Utiles dans les constipations dues à l'entéro-colite muco-membraneuse. Il faut soit 2 gr. de poudre de bile desséchée en 2 ou 300 gr. d'eau, soit 1 cuillerée à soupe de bile de bœuf fraîche dans 2 ou 300 gr. d'eau.

5° *Lavements électriques.* — Utiles dans les cas d'obstruction du gros intestin par des matières trop dures. (Il faut un médecin.)

II. LAVEMENTS MÉDICAMENTEUX. — Se donnent en 125 à 250 gr. de liquide dans les cas d'intolérance de l'estomac ou d'action à exercer dans le bassin.

1° *Lavements calmants* (tétanos, douleurs, excitation génitale, menaces d'avortement, maladies mentales, etc.) : antipyrine, chloral, opium (laudanum), bromures, musc, asa fœtida.

2° *Lavements antiseptiques, antiparasitaires.* — Salol, borax, bicarbonate de soude, hyposulfite ou salicylate de soude.

3° *Lavements astringents* (dysenterie, ulcères de l'intestin, etc..) : tanin, iode, gélatine, chlorure de calcium, etc.

III. LAVEMENTS ALIMENTAIRES (cancer, ulcère de l'estomac, etc.). — Se prennent à 37°, aux heures des repas. Ex : dextrine et peptone soluble, de chacune 20 gr. + phosphate de soude, 2 gr. + laudanum, V gouttes, + eau, 250 gr. (Mathieu).

LAYETTE I. *Généralités.* || II. *Comment habiller un nouveau-né.* || III. *Confection des diverses pièces de la layette* : couches ; langes ; carrés de tissu éponge ; chemises de bébé : chemise anglaise ; chemise décolletée et sans manches ; brassières : de flanelle, au tricot ou au crochet, de brillanté, de piqué ou de finette, de piqué avec petit col et parements ; cache-langes de piqué ou de brillanté ; chaussons et bas ; fichus de mousseline ; chemise ou robe de nuit en flanelle, finette ou brillanté ; bandes de flanelle ; ceintures de flanelle ; bandes anglaises ou sangles ; corset de bébé ; couche-culotte de flanelle ou culottes de tricot ; jackson de flanelle ou finette ; guimpes ; robe de brillanté ; robe longue de nansouck ou linon ; robe de baptême à tablier ; bavettes ; passe-corridor ; vareuse de bébé ou petit paletot au tricot ; pelisse de bébé, pèlerine ; bonnet. || IV. *Composition d'une layette complète.* || V. *Layette pour Œuvre de bienfaisance.*

I. GÉNÉRALITÉS. — La layette est le trousseau des bébés depuis leur naissance jusqu'à 2 ou 3 ans ; || presque tous les enfants sont maintenant *élevés à l'anglaise*, c'est-à-dire vêtus de culottes de flanelle, ou de culotte de tricot; de chaussons et de bas, au lieu d'être *emmaillotés* ; cependant, si l'on habitait à la campagne une maison très froide, si l'on n'avait qu'une petite bonne inexpérimentée, mieux vaudrait emmailloter le bébé pendant les premières semaines.

Quelquefois on habille les poupons *à l'anglaise* pendant la journée et on les *emmaillote* la nuit. Ce système a l'avantage de reposer l'enfant qui a été habillé toute la journée, de conserver la netteté du lit ou du berceau, enfin d'être plus chaud, ce qui est important pour les bébés délicats. Adopter l'une ou l'autre méthode suivant les conseils du médecin, et les habitudes données au poupon par la garde ou la sage-femme.

LAYETTE

Pour habiller un enfant à l'anglaise.

FIG. 1 *Disposition des Couches et de la Culotte*

FIG. 2 *Comment placer l'enfant*

FIG. 3 *Comment enrouler la Couche*

Dans aucun cas on ne conserve les bonnets qui couvraient jadis le crâne des nouveau-nés ; mais on emploie souvent un petit appareil fait de galons souples qui maintient les oreilles et les empêche de se décoller.

II. COMMENT HABILLER UN NOUVEAU-NÉ. — 1° *à l'anglaise*, en culotte de flanelle ; 2° *à la française*, en maillot.

1° A L'ANGLAISE (fig. 1 à 3). — Préparer une *bande de flanelle* roulée, les cordons et l'extrémité en pointe à laquelle ils sont fixés étant en dedans ; une *chemise* et une *brassière* de flanelle dont les manches seront entrées l'une dans l'autre, *celles de la flanelle en dessus* ; si l'enfant est très petit, on raccourcit les manches en les retournant de manière à former un revers ; mettre la chemise et la brassière ainsi préparées soit devant le feu, soit autour d'une boule pour les réchauffer.

Préparer aussi une *bande anglaise*, en coutil, qu'on roule sur elle-même en serrant le plus possible, placer à proximité les deux *épingles de nourrice*, de moyenne dimension, qui doivent servir à l'attacher. A partir de six mois, le petit corset remplace la bande anglaise. || Étendre la *culotte de flanelle* à plat, la ceinture en haut, poser sur la culotte le *carré de tissu éponge*, mis en losange, la pointe du haut étant sur la ceinture de la culotte ; plier en deux une *couche* de 80 cm. carrés en la réunissant par les pointes, et poser le triangle ainsi obtenu sur le carré de tissu éponge, le pli de la couche arrivant au niveau de la ceinture de la culotte (fig. 1). || Passer à l'enfant, avec précaution, la chemise et la brassière chauffées ; || mettre autour du corps la bande de flanelle en la déroulant petit à petit ; serrer assez cette bande pour qu'elle ne puisse glisser, et l'attacher avec les cordons qu'elle porte, en les passant, l'un à droite et l'autre à gauche, pour revenir les nouer en dessus (fig. 2).

La culotte de tricot en laine irrétrécissable remplace avantageusement la culotte de flanelle.

Chausser l'enfant de *bas* et de *chaussons* ; les bas sans talon, faits au crochet ou au tricot sont les plus commodes pour les bébés parce qu'ils sont extensibles et qu'on les entre sans le moindre effort.

Mettre ensuite la *bande anglaise*, par-dessus la *ceinture* de flanelle ; avoir soin de la serrer assez pour que l'enfant soit bien maintenu ; on la fixe avec des épingles de sûreté. Elle ne doit pas remonter jusqu'aux aisselles parce qu'elle blesserait l'enfant, mais elle sera placée plus haut que la bande de flanelle qu'elle recouvrira dans sa partie supérieure.

Mettre à la fois la *culotte*, le *carré* ou la pointe éponge et la couche qui ont été superposés ; || boutonner la ceinture de la culotte ; la pointe A (fig. 1) de la couche en triangle sera ramenée aussi haut que possible entre les jambes de l'enfant ; la pointe C sera ramenée par-dessus la jambe droite qu'elle recouvrira et retournera en dessous du côté de sa direction primitive ; la pointe D sera disposée de la même manière sur la jambe gauche (fig. 3).

(Eviter d'envelopper séparément chaque jambe de l'enfant d'un côté avec la pointe C (*V.* fig. 1), de l'autre côté avec la pointe D. Cette manière de procéder fait trop d'épaisseur entre les jambes du bébé qui tendent à s'écarter. Dès les premiers pas de l'enfant, on peut constater les mauvais résultats de cette méthode; pour la même raison, les pointes éponges faites d'un triangle allongé en tissu éponge piqué sur un tissu de coton plus grand, mais de la même forme, sont plus pratiques que les carrés de tissu éponge et tiennent moins de place dans la culotte.

Ramener la pointe éponge ou le carré entre les jambes du bébé, || serrer les cordons passés dans la coulisse de la ceinture de la culotte ; || boutonner la culotte en commençant par la pointe. || La ceinture peut être fixée derrière, à la bande anglaise, par une épingle de sûreté.

Si l'on adopte la culotte de tricot au lieu de la culotte de flanelle, on met à l'enfant le carré ou la pointe éponge ainsi que la couche comme il est indiqué plus haut, puis on lui enfile ensuite la culotte tricotée qui se termine en haut par des boutonnières permettant de passer un ruban ou un caoutchouc très souple que l'on fixe derrière à la bande anglaise par une épingle de sûreté.

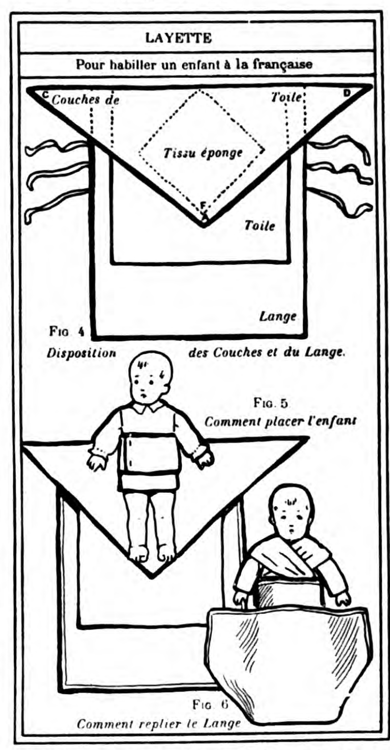


FIG. 4 *Disposition des Couches et du Lange.*

FIG. 5 *Comment placer l'enfant*

FIG. 6 *Comment replier le Lange*

Après la culotte, mettre à l'enfant le ***jackson de flanelle*** ou de *finette*, la *robe de brillanté* ; ou le *jupon de nansouk*, la *brassière* de brillanté et la *robe* de linon ou de nansouk. Le jupon et la brassière sont indispensables pour cacher la flanelle sous l'étoffe transparente de la robe. || Lorsqu'on n'emmaillotte pas l'enfant la nuit et qu'on lui laisse simplement sa culotte de flanelle ou de tricot, on le revêt souvent de robes de nuit en flanelle légère ou en finette pelucheuse, destinées à le préserver du froid s'il se mouillait beaucoup ou s'il se découvrait pendant son sommeil.

L'enfant doit être changé toutes les deux heures environ pendant la journée ; on fera bien de le changer la nuit, lorsqu'il se réveillera, pendant les premiers mois. Quelques personnes mettent sous l'édredon ou sous le couvre-pieds de leur lit le linge nécessaire à cet usage, afin d'éviter qu'en hiver il soit trop froid.

2° A LA FRANÇAISE, EN MAILLOT (fig. 4 à 6). — Préparer une *bande* de flanelle, une *chemise* et une *brassière* de flanelle comme il est dit ci-dessus ; les mettre à chauffer de la manière

indiquée. || Préparer aussi une *brassière de brillanté ou de piqué*.

Étendre le *lange* de laine à plat sur le lit ; || dans certaines pouponnières, on l'étend sur une sorte de petit matelas mince, posé sur une table ; || sur ce lange, mettre : 1° une *couche* de 0 m.80 sur 0 m.90, qui le touche au bord supérieur, mais ne descend pas aussi bas que le molleton ; 2° un *carré éponge* disposé en losange ; 3° plier en deux une *couche* de 0 m.80, en réunissant les deux pointes qui se trouvent à l'extrémité d'une diagonale et poser le triangle ainsi obtenu sur le tissu éponge (fig. 4). || Pendant les premières semaines, on pourrait mettre le carré éponge bord à bord avec les couches au lieu de le placer en losange ; cette dernière disposition n'a d'autre but que d'envelopper davantage l'enfant et de mieux absorber l'humidité. Les personnes inexpérimentées feront bien d'emmailloter l enfant sur un lit ; les autres peuvent le faire sur leurs genoux.

Avec le maillot, le carré de tissu éponge est plus pratique que la pointe.

Mettre au bébé la *chemise*, la *brassière*, la *bande de flanelle*, comme il est expliqué ci-dessus. || Déposer ensuite l'enfant sur les couches et le lange préparés comme on vient de le dire (fig. 5) ; le bord du lange et des couches doit arriver à peu près à 3 ou 4 centimètres au-dessous de l'aisselle ; placé plus haut, il gênerait le bébé ; placé plus bas, il pourrait glisser. || La pointe C de la couche (fig. 4) sera ramenée par-dessus la jambe droite qu'elle recouvrira et retournera ensuite en dessous du côté de sa direction première ; la pointe D sera disposée de la même manière sur la jambe gauche. || Ramener la pointe F du carré en tissu éponge entre les jambes de l'enfant. || Rouler la *seconde couche* autour du bébé en ayant soin qu'elle sépare les petites jambes, afin d'éviter que le poupon ne frotte ses deux talons l'un contre l'autre. || Rouler le *lange* autour du bébé en commençant par le côté droit, fixer la première épingle de sûreté destinée à fermer le maillot dans le haut. Le bas du maillot sera ramené en avant, puis retourné en dessous et fixé avec des épingles. Si l'enfant est bien emmailloté, il doit être parfaitement soutenu sans être trop serré et sans que rien ne glisse (fig. 6). || Lorsqu'on emploie *une seule couche* au lieu de deux pour emmailloter l'enfant. on plie cette couche en pointe et on s'en sert comme il est dit ci-dessus ; ce procédé a un inconvénient ; les pieds de l'enfant touchent le lange de molleton, et le frottement use le lange à cet endroit et fait rougir les talons du bébé. Lorsqu'on emmaillote ainsi le bébé, mieux vaut lui mettre des bas et des chaussons, malgré le maillot.

A la campagne, on supprime parfois la *couche en pointe* pour ne garder que la *couche longue* ; les enfants emmaillottés de cette façon, se salissent énormément et l'on ne sait comment les nettoyer. Le lange doit alors être blanchi très souvent, ce qui l'abîme.

On met indifféremment la *brassière de brillanté* et de *piqué*, soit avant de poser l'enfant sur le lange et les couches, soit après l'avoir emmailloté ; dans ce dernier cas, elle passe sur le lange ; dans le premier, elle est maintenue par le haut du maillot, en même temps que la brassière de flanelle et la chemise. Pour faire tenir parfaitement le maillot qui ne doit pas glisser s'il est suffisamment serré, certaines personnes emploient soit les bandes anglaises en coutil, soit les ceintures de coutil doublées de toile, munies de trois cordons à chaque extrémité.

On mettait autrefois à l'enfant un petit fichu de mousseline en forme de triangle, croisé devant et attaché derrière ; mais son emploi est à peu près abandonné aujourd'hui.

III. CONFECTION DES DIVERSES PIÈCES DE LAYETTE. — COUCHES. — Lorsqu'on élève l'enfant à l'anglaise, il faut avoir des couches de 0 m. 80 carré, faites en *œil anglais* fin et spongieux ou en *œil-de-mouche*, l'*œil-de-perdrix* est un damassé trop marqué ; couper l'étoffe en donnant à chaque couche 0 m. 85 de longueur sur 0 m. 80 de large, afin d'avoir assez d'étoffe pour faire les ourlets.

Ces tissus étant depuis la guerre d un prix très élevé, on les remplace généralement par du tissu « Tétra » fait de trois doubles d'étoffe tissés ensemble de distance en distance. Ces couches sont très douces et très spongieuses. || Les couches faites de vieux linge sont surtout employées pour les œuvres de bienfaisance ; quand elles sont fines, elles ont l'inconvénient d'être immédiatement transpercées ; quand elles sont grosses, le grain du tissu risque de blesser l'enfant. || On compte habituellement *4 à 6 douzaines de couches* ; si le lavage est confié au blanchisseur, comme il les garde 8 ou 10 jours pour les blanchir, on n'a par conséquent que la libre disposition de la moitié des couches. || Recommander au blanchisseur de n'employer ni eau de Javel, ni chlore, qui peuvent faire rougir l'épiderme délicat des bébés si les couches sont insuffisamment rincées.

Le nombre des couches peut être légèrement réduit si on les fait laver à la maison ; mais il est absolument nécessaire qu'elles soient parfaitement lavées.

Lorsqu'on doit emmailloter l'enfant seulement la nuit, on compte dans la layette *la douzaine de couches carrées*, et deux *douzaines de couches longues*, coupées sur 0 m. 95 × 0 m. 80.

Les couches doivent être lessivées plusieurs fois avant de servir, pour être suffisamment douces et souples ; on peut les utiliser à l'avance, comme serviettes de toilette ou comme essuie-mains.

LANGES. — 1° *De molleton* ; 2° *de piqué*. 1° Les langes, faits en *molleton de laine blanche*, doivent avoir 75 à 80 cm. de largeur sur 1 m. de longueur. Adopter cette dimension qui peut paraître exagérée parce qu'on est obligé d'emmailloter longtemps les enfants dans certains cas, s'ils naissent au début de l'hiver, ou s'ils ne sont pas propres ; le lange taillé sur 0 m. 80 ou 0 m. 90 deviendrait rapidement trop court ; puis il diminue toujours un peu au lavage, malgré les précautions qu'on prend. || Les langes sont bordés aux extrémités avec un galon croisé ou un ruban lavable posé à cheval. || 2° Les langes de *piqué molletonné et festonné* ne sont utiles que si l'on élève l'enfant à la française, en maillot ; on les met, en hiver, sur les langes de molleton de laine qu'ils recouvrent et dissimulent en même temps qu'ils les protègent ; en été, quand il fait très chaud, on les emploie seuls. || Acheter les langes de piqué tout faits ou les confectionner avec un lé de piqué molletonné de même dimension que le lange de laine, 0 m. 75 ou 0 m. 80 × 1 m. et orné, aux deux extrémités, à la place du galon de percale, d'un feston au point de rose ; on pourrait aussi employer du piqué sec puisqu'il ne s'agit pas d'obtenir de la chaleur, mais de dissimuler le lange de laine qui n'est pas joli, surtout s'il a été lavé trop souvent. || Mettre le lange de piqué à l'enfant lorsque celui-ci est complètement emmailloté et que le lange de laine est définitivement fixé avec des épingles. || *Une brassière de piqué* (*V.* BRASSIÈRE DE PIQUÉ), semblable au lange, avec col et poignets festonnés, complète cette petite toilette de jour ou de nuit, nette et pratique.

CARRÉS DE TISSU ÉPONGE. — Ces carrés sont placés sous la couche pour intercepter l'humidité, préserver les vêtements de l'enfant, et ceux de la personne qui le porte. On les taille dans du tissu éponge de 2 m. de large, et on les borde d'un galon croisé, large de 2 cm., posé à cheval ; ils se lavent parfaitement et ne conservent aucune odeur.

Très pratiques dans le maillot, ils sont avantageusement remplacés dans la culotte par les pointes éponges dont nous avons parlé plus haut. Ces pointes se trouvent toutes faites dans les grands magasins, mais on peut les faire soi-même en employant du tissu éponge épais et du tissu Terra. Le morceau de tissu éponge doit avoir 30 cm. de long; il a en haut 25 cm. de large ; en bas, il est piqué sur du Tétra taillé de la même forme, mais ayant partout environ 10 cm. de plus.

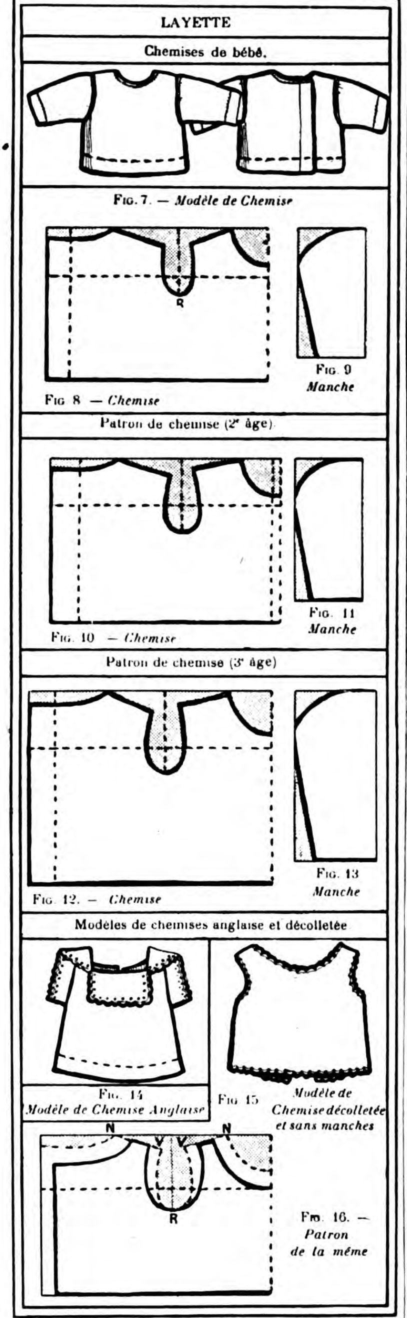


Fig. 7. — Modèle de Chemise
Fig. 8 — Chemise
Fig. 9 Manche
Fig. 10 — Chemise
Fig. 11 Manche
Fig. 12. — Chemise
Fig. 13 Manche
Fig. 14 Modèle de Chemise Anglaise
Fig. 15 Modèle de Chemise décolletée et sans manches
Fig. 16. — Patron de la même

Les petits carrés faits de deux doubles de toile ou de flanelle, garnis d'ouate à l'intérieur et piqués comme les couvre-pieds, sont peu pratiques, car ils sèchent mal et conservent une odeur désagréable. || On peut aussi employer un carré de caoutchouc, attaché par des cordons. || Les culottes de nansouck caoutchouté sont très pratiques, mises pour les sorties du bébé par-dessus la culotte de flanelle ou de tricot, mais il serait mauvais d'en faire usage constamment. || Pour préserver la literie du berceau, on emploie des carrés du tissu éponge de 1 m. de côté, pliés en quatre, et posés sur la toile caoutchoutée recouvrant le matelas.

CHEMISES DE BÉBÉ. — 1. On prépare ordinairement 3 tailles pour les chemises : 1re *taille*, de 1 à 4 mois ; 2e *taille*, de 4 à 8 mois ; 3e *taille*, de 8 à 1 an. Ceci est d'ailleurs tout approximatif, il peut arriver que la 1re taille soit trop petite au bout de 2 mois ou qu'elle aille jusqu'à 6 mois ; préparer les deux premières tailles avant la naissance de l'enfant ; attendre pour confectionner la troisième qu'elle soit devenue nécessaire.

Tracé des patrons. — Exécuter le tracé très simple des patrons de chemises d'après le croquis ci-contre (fig. 7). Ces patrons de chemises sont faits avec une emmanchure arrondie ; on trouve dans les magasins de nouveautés des chemises dont les emmanchures sont faites simplement d'une fente ; cette modification de forme n'a d'autre objet que d'économiser un peu d'étoffe, mais l'enfant est certainement plus à l'aise dans les chemises à emmanchure arrondie. Ces chemises, faites en batiste chiffon de fil ou en batiste de coton ce qui est plus chaud, ont des manches longues et sont garnies d'une dentelle très basse, ou n'ont aucune garniture ; éviter les points d'épines et les festons excepté dans le bas des manches, à cause de leur relief. || Faire blanchir l'étoffe neuve avant de couper les chemises ; avoir soin de l'étirer et de la repasser pour qu'elle ne fasse aucun pli.

Utilisation des patrons. — Les patrons de certains journaux ne comprennent ni les coutures, ni les ourlets ; il faut donc laisser en plus l'étoffe nécessaire pour ceux-ci, soit 1 cm. à 1 cm. 1/2 pour les coutures d'épaule, les emmanchures et l'encolure ; 1 cm. 1/2 pour les ourlets du dos qui doivent avoir tout faits 1 cm. de large, 3 cm. pour l'ourlet du bas qui doit avoir tout confectionné environ 2 cm. 1/2 ; on doit laisser aussi 1 cm. à 1 cm. 1/2 pour la couture de la manche, le haut de la manche qui doit s'attacher à l'emmanchure de la chemise et 1 cm. 1/2 pour l'ourlet du bas de la manche qui doit avoir 1 cm. de hauteur une fois terminé.

Coupe de la chemise. — Plier la toile ou la batiste en double, en ayant soin que le pli soit rigoureusement droit fil et placer le patron dans le sens du pli. Tracer au crayon, en suivant les bords du patron, les contours de la chemise, et découper l'étoffe en conservant pour les coutures et les ourlets les quantités d'étoffe indiquées ci-dessus. || Retourner le patron : tracer le second côté de la chemise en ayant soin que la ligne qui passe au milieu du devant, soit exactement sur le pli de l'étoffe et que les tracés de la seconde moitié soient bien en face de ceux de la première (fig. 8, 10 et 12).

Assemblage. — Faire les ourlets du dos (1 cm. tout terminés), l'ourlet du bord inférieur (2 cm. 1/2), dont les extrémités sont fermées par un surjet très fin ; les coutures d'épaule, qui sont des coutures rabattues de largeur moyenne, le devant rabattant sur le dos ; trop étroites, elles auraient trop de relief, trop larges, elles seraient disgracieuses. || La terminaison de l'encolure est le travail le plus difficile ; on fait un ourlet de 1/2 cm., en repliant l'étoffe à l'envers sur le contour exact qu'elle porte ; faire cet ourlet à tout petits points, lâcher un peu l'extrémité des coutures d'épaule, et tendre le bord de l'ourlet le plus possible pour qu'il ne grimace pas une fois fait. || Lorsqu'on fait un ourlet, se souvenir que la partie de l'étoffe qui repose sur l'index de la main gauche *tend* généralement, tandis que le rempli de l'ourlet *soutient*, comme ce doit être précisément le contraire pour que l'encolure aille bien, il faut y veiller particulièrement.

Quelques personnes terminent l'encolure par un petit biais de batiste ; la toile la plus fine, ainsi employée, ferait trop d'épaisseur. || Passer dans l'ourlet terminant l'encolure un petit cordon de fil, arrêté au milieu du devant par un point solide, afin qu'on ne puisse l'ôter ; ce cordon serre à volonté la chemise autour du cou de l'enfant ; il passe par le commencement de l'ourlet de l'encolure du dos de gauche et sort, après avoir suivi tout l'ourlet de l'encolure, dans un petit œillet que l'on a soin de faire à 3 cm. du bord du dos de droite, à l'*envers* et sur l'ourlet. || On peut aussi supprimer la coulisse et mettre tout simplement 2 cordons au bord du dos de droite ; le premier sur l'ourlet de l'encolure, le second 8 cm. plus bas, deux cordons se placent bien en face de ceux-ci, sur le dos de gauche, à l'*endroit* à 4 ou 5 cm. du bord.

Lorsque l'enfant est tout petit, la chemise croise tellement qu'il est souvent inutile d'attacher les cordons ; elle se maintient fermée d'elle-même, on les attache ensuite très serrés, puis plus lâches à mesure que l'enfant grossit.

Manches. — Pour tailler les manches (fig. 9, 11 et 13), plier la batiste en double, le pli étant droit fil, mettre sur ce pli le plus grand côté de la manche, couper l'étoffe en laissant au-delà du patron les quantités de tissu nécessaire aux ourlets comme indiqué plus haut ; les contours exacts du patron sont tracés au crayon sur l'étoffe. || Assembler chaque manche par une couture rabattue ; faire l'ourlet du bas (1 cm.), coudre la garniture. Poser la manche dans l'emmanchure de la chemise, la couture étant 1 cm. en *avant* du point le plus bas de l'emmanchure R (fig. 8), laisser *soutenir* légèrement la manche sur la chemise en la cousant, afin de pouvoir la rabattre, la manche rabat sur la chemise.

CHEMISES ANGLAISES (fig. 14). — Les chemises anglaises sont des chemises décolletées, garnies d'une sorte de petit rabat qui retombe devant et dans le dos ; elles n'ont jamais de manches, un rabat retombe aussi sur les coutures d'épaule qu'il cache. || Les petits rabats du devant et du dos sont souvent passés sur les brassières de l'enfant. || Il est rare qu'on ait des chemises anglaises dans une layette. Elles ne sont pratiques que dans un appartement chauffé, confortable où les variations de température n'existent pas.

CHEMISE DÉCOLLETÉE ET SANS MANCHES (fig. 15). — Cette chemise est préférable à la chemise anglaise parce qu'elle habille mieux l'enfant ; on la fait généralement *sans manches* parce que les manches des robes d'enfants sont parfois faites seulement d'un volant froncé sous lequel on apercevrait la manche de la chemise ; si les manches des robes sont coupées comme des manches bouffantes et terminées par des poignets, on peut faire à la chemise des *manches demi-longues*.

Tracé du patron. — On obtient le patron d'une chemise décolletée en modifiant celui d'une chemise ordinaire. Abattre de 2 cm. les angles V et N des épaules (fig. 16) ; donner aux épaulettes 2 cm. 1/2 à 3 cm. de largeur ; tracer le décolleté comme l'indique le dessin, celui du dos étant moins échancré que celui du devant, remonter de 1 cm. 1/2 le tracé de l'emmanchure au point le plus creux R, ajouter seulement une croisure de 3 cm. au milieu du dos (fig. 16). ||

Manche. — Lorsque la chemise a des manches demi-longues, on ne modifie pas la place du point R. La manche demi-longue de ces chemises est coupée, d'après un patron spécial. || Il est rare qu'on modifie ainsi le patron d'une chemise de 1re taille ; à moins d'un climat extrêmement chaud, il est toujours imprudent de découvrir un enfant aussi jeune. || Garnir la chemise d'un feston ou d'une dentelle, tracer le feston sur le contour exact de la chemise, marqué d'après le patron, mais garder au delà assez d'étoffe pour tenir commodément l'ouvrage. Si la chemise est ornée d'une dentelle, laisser l'étoffe nécessaire pour faire un petit ourlet dans lequel on passera un cordon destiné à serrer la chemise, à moins qu'on ne couse 4 cordons, disposés comme ceux des chemises. || Lorsqu'on veut mettre une coulisse à la chemise festonnée, on coud sur ses deux bords, environ 1 cm. au-dessous du feston, un petit galon de percale fine dans lequel passe le cordon. Celui-ci entre sur le bord de gauche ; l'œillet dans lequel il sort, doit se trouver à 3 cm. du bord du dos de droite à l'*envers*.

BRASSIÈRES. — Les brassières sont faites en flanelle, en brillanté, en piqué ; on en prépare les patrons d'après le patron de chemise de la taille correspondante qu'on modifie comme il est expliqué ci-dessous. || Quelques personnes suppriment les brassières de 1re taille ; mais les brassières de 2e taille sont souvent longues et larges pour des nouveau-nés petits et chétifs.

1. *Modifications à faire pour tracer un patron de brassière d'après un patron de chemise.* — 1° Choisir un patron de chemise de la même taille que le patron de brassière à exécuter. Epingler ce patron sur une feuille de papier, en relever tous les contours (on se sert toujours d'un demi-patron) ;

2° Pour toutes les brassières : *a*) élargir de 1/2 cm. au milieu du devant SM (fig. 17) ; et aux épaules ; *b*) remonter le contour d'encolure de 1/2 cm. :

3° Brassière de flanelle, de brillanté ou de piqué simple, sans empiècement, ni col, conservant la croisure large des chemises, comprise entre XY et AL, élargir de 1/2 cm. la croisure sur la ligne XY (fig. 19);

4° Brassière de piqué ou de brillanté élégante avec col, ou empiècement ou plis. Supprimer 3 cm. de la croisure comprise entre les lignes AL, XY, ce qui revient à ajouter un centimètre au delà de AL ;

5° Allonger la brassière de flanelle de 1 cm. dans le bas ;

6° Allonger de 2 cm. dans le bas la brassière de piqué ou de brillanté ;

7° Elargir le patron de la manche de 1/2 cm. à la couture (fig. 20) ; l'allonger de 3/4 de cm. pour la brassière de flanelle, de 1 cm. 1/2 pour les autres brassières ;

8° Tailler l'étoffe comme il est expliqué ci-dessus pour la chemise. Quand on doit orner la brassière d'un feston, laisser 3 ou 4 cm. au delà des contours, qui doivent être festonnés, pour tenir commodément l'ouvrage.

2. *Brassières de flanelle.* — Ces brassières qui se lavent parfaitement si l'on emploie divers procédés (*V.* NETTOYAGE DES FLANELLES), doivent être taillées de préférence en flanelle croisée. La flanelle cretonne est trop sèche pour les brassières; la flanelle toile, à qualité égale, coûte plus cher que la flanelle croisée et se lave moins bien. || Tracé du patron (*V.* ci-dessus, paragraphes 1, 2, 3, 5, 7, 8 fig. 17 à 22). || *Assemblage de la brassière.* Les coutures et les ourlets des brassières de flanelle se font à l'envers parce que l'enfant porte les brassières de flanelle sur une chemise et non directement sur le corps. || Faire les coutures d'épaule à la machine, en faisant la piqûre sur le contour exact marqué sur l'étoffe, couper le bord du dos en lui laissant 4 à 5 mm. après la piqûre ; laisser au bord du devant 5 à 6 mm., et le rabattre à points de chausson très petits et très rapprochés sur le dos de la chemise ; employer pour ce travail une aiguille fine et du fil d'Alsace en pelotes n° 90. || Faire les ourlets du dos (1 cm. 3/4) qui n'ont pas de premier rempli et seront cousus à points de chausson après avoir été soigneusement bâtis. || Faire de la même manière l'ourlet du bas. || Replier la brassière sur le contour d'encolure qui doit être marqué par un fil de bâti ; recouper l'étoffe en lui laissant seulement 4 à 5 mm. ; lâcher un peu les extrémités des coutures d'épaule, et fixer le rempli par un point de chausson fin et serré qui le maintienne parfaitement (fig. 21).

Manche (fig. 23). — Assembler la manche par une couture à arrière-points, rabattre à points de chausson comme les coutures d'épaules et ayant environ 1/2 cm. de largeur.

Réunion de la manche et de la brassière. — Attacher la manche à la brassière en plaçant la couture 1 cm. en avant de la lettre R, marquant le point le plus bas de l'emmanchure, bâtir la manche en la faisant un peu soutenir, et en tenant compte des contours exacts marqués sur la brassière et sur la manche. Coudre celle-ci soit à arrière-points, soit à la machine ; recouper le bord de l'emmanchure en lui laissant 4 à 5 mm., celui de la manche en lui laissant 3/4 de cm. au maximum, puis rabattre la manche à points de chausson sur la chemise brassière.

Fermeture de la brassière. — La brassière ferme au moyen de cordons posés comme il est indiqué à la chemise ordinaire : on n'y met jamais de coulisse à cause de l'épaisseur de la flanelle.

Manière de coudre la brassière. — Lorsque le point de chausson, employé pour l'assemblage des brassières de flanelle, est bien fait, il présente à l'endroit l'aspect d'un arrière-point un peu irrégulier et presque ininterrompu. Avant de l'exécuter, la couture ou l'ourlet étant bâtis, enlever les effilures avec de bons ciseaux afin que le bord qu'on doit coudre soit parfaitement net. || Cette manière de coudre la flanelle est fort longue : quand on manque de temps, on peut remplacer les coutures d'épaule rabattues à points de chausson par des coutures faites comme à l'ordinaire avec un premier rempli et rabattues à points de côté très petits. Les bords du dos, le bord inférieur de la flanelle sont achevés par un galon de percale fine posé à cheval, cousu des deux côtés en même temps, ou posé d'abord à l'endroit, puis rabattu à l'envers comme il est expliqué aux culottes de flanelle; dans ce cas, on supprime 1 cm. 1/2 sur chaque bord du dos, 2 cm. 1/2 dans le bas de la brassière, 1 cm. 1/2 au bas de la manche, en somme les quantités d'étoffe destinées aux ourlets. || Ne jamais faire aux épaules des coutures doubles au lieu de coutures rabattues ; la flanelle ferait trop d'épaisseur.

On remplace quelquefois les brassières de flanelle par des brassières de tricot ou des brassières au crochet. Les brassières au tricot se lavent parfaitement si l'on choisit de la laine irrétrécissable et si l'on observe quelques précautions; alliées à une culotte en tricot, elles font au bébé un gentil costume du matin.

4. *Brassières préparées avec de vieux bas* (fig. 24). — Ces brassières, coupées dans des *bas de coton blanc*, et cousus avec du coton rouge, ont un aspect coquet et peuvent faire partie d'une layette très soignée. || On emploie à cet usage de vieux bas de coton, peu importe qu'ils soient gros puisque les coutures se font presque toutes à l'endroit. Le pied et le talon ne servent pas ; les bas les plus usés ont toujours la jambe en bon état et c'est la seule partie qui soit nécessaire.

Préparation du patron. — Ces brassières sont taillées à l'aide d'un patron de chemise de 2e ou de 3e taille qu'on modifie de la façon suivante : 1° enlever toute la croisure du dos, en laissant au dos à peine 1/2 cm. de largeur de plus qu'au devant ; 2° séparer le patron en deux parties, suivant la ligne RF.

Coupe de la brassière. — Ouvrir la couture de chaque bas, en ayant soin de ne pas abimer l'ourlet qui fait le bord supérieur, ourlet qui fera le bord inférieur de la brassière. || Plier le premier bas en deux, comme si la couture n'était pas ouverte, celle-ci étant sur le pli, et placer le milieu du devant DM du patron sur le pli du bas opposé à celui de la couture (fig. 26) ; le bord inférieur du patron FM sera sur l'ourlet.

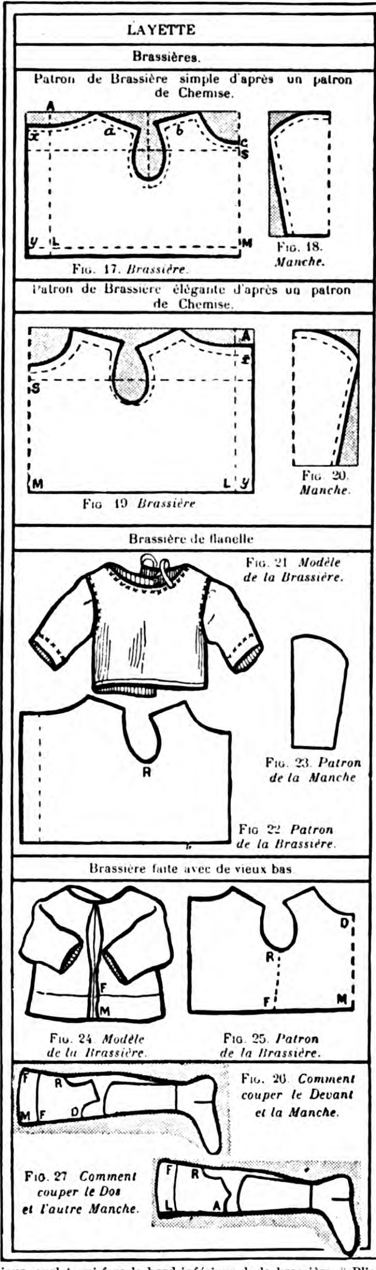


Fig. 17. Brassière. — Fig. 18. Manche. — Fig. 19. Brassière. — Fig. 20. Manche. — Fig. 21. Modèle de la Brassière. — Fig. 22. Patron de la Brassière. — Fig. 23. Patron de la Manche. — Fig. 24. Modèle de la Brassière. — Fig. 25. Patron de la Brassière. — Fig. 26. Comment couper le Devant et la Manche. — Fig. 27. Comment couper le Dos et l'autre Manche.

Couper le devant de la brassière en laissant 1 cm. sur tous les contours (fig. 26). || Plier le second bas comme le premier ; placer le patron du dos sur ce bas en observant : 1° que le bord RF soit placé à 3/4 de cm. de la couture du bas ; voir si la ligne AL, milieu du dos, arrive tout à fait sur le pli du bas opposé à la couture ou si elle reste à une distance de 1 cm. à 1 cm. 1/2, ce qui vaudrait mieux à cause de la croisure, ceci dépend de la dimension des bas ; quand il n'y a pas de croisure, on l'organise plus tard en ajoutant de larges faux-ourlets (*V.* ci-dessous) ; 2° le bord inférieur du patron doit arriver sur l'ourlet du bas ; avant de marquer les contours et de tailler, se rendre compte si les lignes RF du devant et du dos ont bien exactement la même longueur parce qu'elles doivent être assemblées, et qu'on ne peut modifier dans le bas la longueur de la brassière, puisque l'ourlet en est déjà fait. Couper en laissant 1 cm. au delà des contours ; fendre avec des ciseaux tout le long du pli du bas pour séparer les deux dos ; avoir soin de faire cette fente bien droit, sans rien enlever, et sans que l'un des doubles du bas glisse sur l'autre.

Organisation de la croisure du dos. — Pour remédier au manque de croisure du dos, rajouter de chaque côté de la fermeture AL des faux-ourlets de percale ayant à l'endroit 1 cm. 1/2 tout terminé, et fait par conséquent d'une bande large de 4 cm. Au besoin, faire l'ourlet de 2 cm., 2 cm. 1/2, à l'aide de bandes ayant 6 à 7 cm. (fig. 27).

Assemblage de la brassière. — Assembler le devant et les dos de la brassière par une couture faite à l'envers, sur les lignes RF, soit à la machine, soit à arrière-points très serrés. Ouvrir cette couture, et maintenir chaque bord, par un point de chausson finement fait avec du fil blanc ; l'espèce d'ourlet qui formait la partie haute du bas et qui doit se trouver au bord inférieur de la brassière doit être pris dans cette couture. Lorsque celle-ci est bien ouverte, avec des points de chausson, elle fait peu d'épaisseur. || Exécuter les coutures d'épaule à l'*endroit* à arrière-points très serrés, avec du fil blanc, ouvrir les coutures et maintenir chaque bord par des points de chausson faits au coton rouge ; rabattre l'encolure à l'*endroit*, en laissant au rempli 3/4 de cm. ; on le fixe par des points de chausson au coton rouge.

Manche. — La manche est coupée d'après le patron d'une manche de chemise, élargi de 1 cm. le long de la couture, la ligne la plus longue, milieu de la manche, étant sur le pli du bas opposé à la couture ; la couture de la manche se trouve près de celle du bas; le bas de la manche avoisine le talon (fig. 26). || Si le bas a des « baguettes » aux chevilles, on place ces baguettes d'une manière symétrique aux deux manches. || Laisser 1 cm. au delà des contours si c'est possible. || Faire la couture de la manche, à arrière points serrés, avec du fil blanc ; l'ouvrir, maintenir chaque bord par un point de chausson au coton rouge. || Monter la manche à la brassière en plaçant la couture de la manche 1 cm. en avant de la couture de la brassière ; coudre la manche à arrière-points très serrés, avec du fil blanc, l'ouvrir et rabattre le bord de la brassière sur la brassière, le bord de la manche sur la manche, à l'aide de points de chausson au coton rouge.

Fermer la brassière par des cordons cousus comme ceux des chemises, ou par des boutons et des boutonnières.

Observation importante. — Avant de tailler la brassière et la manche, on épingle les patrons sur le bas pour se rendre compte si la longueur de ce bas permet de couper la brassière et la manche telles qu'elles sont ou s'il faut les modifier ; dans ce dernier cas, on diminuerait la longueur de la brassière, sans toucher à celle de la manche.

5. *Brassière de brillanté* (fig. 28). — La brassière de brillanté sert à recouvrir la brassière de flanelle *pendant la nuit*, lorsqu'on emmaillote l'enfant ; *en été*, on la met directement sur la petite chemise. *Dans la journée*, elle dissimule la teinte jaunâtre de la flanelle sous la transparence de la mousseline ou du linon des robes et des guimpes ; elle est utile aussi lorsque la robe de l'enfant paraît légère et qu'un changement de température est à craindre. || Elle doit faire le moins d'épaisseur possible, le plus souvent, on la garnit seulement d'un feston à l'encolure et au bas des manches, d'autres brassières de brillanté ont un empiècement de fines broderies et servent de guimpes pour compléter les robes de brillanté décolletées et à manches courtes.

Choix de l'étoffe. — Le brillanté qu'on emploie le plus généralement, est à petites raies très fines, mates et brillantes ; on peut aussi choisir des fleurettes et des pois. || Le brillanté a un envers très marqué ; ne pas le confondre avec des étoffes du même genre — basin, batiste de fantaisie — qui sont souvent plus épaisses et moins faciles à repasser.

Tracé du feston et coupe de l'étoffe. — *V.* BRASSIÈRE, paragraphes 1, 2, 3, 6, 7, 8.

Assemblage. — Faire les coutures d'épaule qui sont des coutures finement rabattues, les ourlets du dos (1 cm. 1/2 terminés), l'ourlet du bord inférieur (2 cm. 1/2).

Tracé du feston. — Lorsqu'on garnit d'un petit feston l'encolure de la brassière, ce feston est tracé sur le contour exact, plutôt *en dessus* qu'en dessous, pour ne pas agrandir l'encolure. || Un étroit galon de percale, cousu sur ses deux bords, 1 cm. au dessous du feston, sert à passer une coulisse qui ressort dans un œillet, fait à 3 cm. du bord du dos de droite, à l'envers et sur le galon de percale ; comme ce galon est cousu en ligne courbe, il faut avoir soin de le faire soutenir suffisamment sur le bord le plus rapproché de l'encolure.

Quand on supprime le feston de l'encolure, achever celle-ci par un ourlet fait comme celui de la chemise (*V.* CHEMISE), ou par un petit biais dans lequel passe la coulisse : ce biais est percé d'un œillet placé comme il est dit ci-dessus. || Le bas des manches est toujours garni d'un petit feston. || Le feston de la manche est tracé sur la ligne qui marque le bas de la manche, plutôt en dessous qu'en dessus pour ne pas raccourcir la manche. || La manche est fixée à la brassière en plaçant la couture 1 cm. en avant du point R qui est le point le plus bas de l'emmanchure ; la laisser soutenir en la cousant, parce qu'on la monte par une couture rabattue, la manche rabattant sur la chemise. || On ferme la brassière soit avec des cordons comme la chemise, soit avec des boutons et des boutonnières ou des brides.

6. *Brassière de brillanté garnie d'un empiècement de broderie* (fig. 29). — Plus élégantes que les brassières festonnées, les brassières de brillanté servent de guimpe pour compléter les robes de brillanté à manches courtes.

Tracé du patron (*V.* ci-dessus § 1, 2, 4, 6 et 7 s'appliquant à fig. 19 et 20) — Relever un second patron exactement semblable au premier, et le partager en deux parties suivant une ligne droite RF (fig. 32) qui part du point le plus bas de l'emmanchure. Placer les patrons ainsi préparés sur une feuille de papier, en les juxtaposant à la couture d'épaule (fig. 30). Avant de tracer l'empiècement, se rendre compte de la dimension des broderies et des dentelles qu'on veut employer, et suivant cette dimension, déterminer le patron de l'empiècement.

Tracer la ligne qui limite l'empiècement sous la ligne de l'encolure, à une distance égale à la hauteur de l'empiècement déterminée ci-dessus, et avoir soin que cette ligne et le tracé de l'encolure restent exactement parallèles. || Relever à part le tracé du demi-empiècement, et s'en servir pour tracer, sur un papier solide, un patron représentant l'empiècement

tout entier (fig. 31) ; ne pas découper le papier exactement à la forme de l'empiècement, mais laisser sur les bords 1 à 2 cm. de papier ; ce patron sert à régler l'assemblage des entre-deux de l'empiècement.

Assemblage de l'empiècement. — Bâtir le premier entre-deux sur ce patron, en suivant le bord inférieur de l'empiècement, « l'endroit » de la broderie ou de la dentelle étant en contact avec le papier, l'envers étant en dessus, le bord supérieur de l'entre-deux soutien a une certaine ampleur, principalement au milieu du devant et du dos. Passer un fil qui fronce ce bord, comme on le fait pour les courbes des lacets dans la dentelle Renaissance. || Bâtir le second cache-point de l'empiècement ou le second entre-deux, l'endroit étant sur le papier ; l'assembler par un surjet serré, avec l'entre-deux déjà fixé sur le patron : réduire l'ampleur du bord supérieur au moyen d'un fil qui la fronce, comme nous l'avons fait pour le premier entre-deux, et continuer ainsi jusqu'à ce que l'empiècement soit terminé. || On termine

LAYETTE

Brassières.

Brassière en brillanté (simple).

Fig. 28. *Modèle de la Brassière.*

Brassière en brillanté avec empiècement.

Fig. 29. *Modèle de Brassière.*

Fig. 31. *Patron complet de l'Empiècement.*

Fig. 30. *Comment tracer l'Empiècement.*

Fig. 32. *Patron de la Brassière une fois l'Empiècement enlevé.*

Brassière de piqué.

Fig. 34. *Patron du Col.*

Fig. 33. *Modèle de la Brassière.*

Fig. 35. *Patron de la Manche.*

Fig. 36. *Patron de Revers.*

habituellement celui-ci par un jour échelle cousu sur le contour d'encolure, jour qui consolide l'empiècement et supporte la Valenciennes basse servant de garniture.

Coupe de la brassière. — Pour tailler la brassière, on juxtapose sur la ligne RF (fig. 30) les deux patrons qui ont servi à préparer l'empiècement, car il est inutile de faire une couture sous le bras : s'en servir en plaçant le bord M, milieu du devant, sur le pli de l'étoffe, comme il est dit à la chemise ; marquer très soigneusement les contours soit à la roulette, soit par des fils de bâti ou des traits au crayon. Laisser pour les ourlets ou les coutures, 4 cm. sur les bords du dos, 3 cm. 1/2 dans le bas, 1 cm. à l'épaule, à l'emmanchure et sur le bord de l'empiècement.

Assemblage de la brassière. — Faire les coutures d'épaule, s'il y en a, ce qui dépend de la dimension de l'empiècement ; on peut assembler ce dernier de plusieurs manières : 1° replier la brassière sur le contour exact qui doit être réuni à l'empiècement, bâtir ce rempli, et appuyer le bord de l'étoffe sur le tissu qui dépasse la broderie de l'empiècement, tissu qu'il faut cranter de distance en distance pour éviter qu'il ne grimace. || Faire un point de fantaisie qui retient la brassière à l'empiècement, ou les coudre en surjet, à l'envers, le rempli de la brassière est caché sous un petit biais de batiste finement rabattu ; 2° réunir la brassière et l'empiècement par un surjet fait en roulant l'étoffe, ce qui est parfaitement net à l'envers, et permet de supprimer le petit biais ; 3° quelques personnes réunissent l'empiècement et la brassière par une couture ou par un surjet fait à l'endroit, et dissimulent cet assemblage sous un biais d'étoffe fine recouvert de points d'épines ou de points anglais.

Croisure de la brassière. — On ne laisse pas à ces brassières une croisure aussi large qu'aux brassières simples et aux chemises ; 4 cm. d'étoffe suffisent au delà de la ligne AL, milieu du dos, || replier l'étoffe 1 cm. au delà de AL, faire des ourlets de 2 cm. 1/2 une fois finis ; le rond des boutonnières dépasse très légèrement la ligne AL, et les boutons sont cousus sur cette ligne même. || On achève les bords du dos de l'empiècement par des faux-ourlets de linon ou de nansouck clair ; des brides faites sous le dos de droite à l'envers de l'empiècement, remplacent souvent les boutonnières, et les boutons sont cousus sur la ligne AL du dos de gauche. || Quand on ne veut pas coudre un jour échelle à l'encolure, on met un biais très étroit, double et nettement rentré, couvert d'un point d'épines.

Manche. — La manche est garnie dans le bas de broderies et de dentelles semblables à celles de l'empiècement ; on enlève la quantité d'étoffe nécessaire pour poser la garniture sans que la dimension de la manche soit changée.

Lorsque la garniture est réunie à l'étoffe, vérifier la coupe de la manche à l'aide du patron. || Fermer la manche par une couture rabattue, qu'un surjet peut remplacer dans la partie faite en broderies et en dentelles. || Monter la manche exactement comme il est expliqué à la chemise festonnée ; cependant si l'empiècement arrivait jusqu'à l'emmanchure, il ne faudrait pas rabattre la manche à cet endroit, mais seulement terminer l'empiècement par un jour échelle auquel on monterait la manche en surjet, en roulant l'étoffe.

7. *Brassières de piqué ou de finette.* — Plus chaudes que les brassières de brillanté, les brassières sont faites en piqué pelucheux ou en finette ; mais la finette, moins jolie que le piqué quand elle est neuve, s'abîme plus au lavage, elle n'a que l'avantage d'être meilleur marché. || Choisir les dessins de piqué les plus connus, le petit losange ou les raies imperceptibles. || Les brassières sont, en général, de trois formes différentes : 1° en piqué festonné, semblables aux brassières de brillanté ; 2° en piqué avec un petit col rabattu et des parements aux manches ; 3° en piqué, à empiècement ou à plis.

Préparation du patron et coupe de l'étoffe (*V.* ci-dessus, BRASSIÈRES 1, paragraphes 1, 2, 3, 6, 7, 8).

Assemblage de la brassière. — On remplace presque toujours les ourlets de piqué par des faux-ourlets de percale ou de batiste qui font beaucoup moins d'épaisseur, et qui terminent nettement les bords du dos et le bord inférieur de la brassière ; les faux-ourlets du dos ont 2 cm. 1/2 tout terminés, celui du bord inférieur a 3 cm. de haut. || Les boutonnières sont faites de manière à se terminer un peu au delà de la ligne AL ; on les remplace souvent par des brides faites sous le dos de droite, à l'envers ; les boutons sont cousus sur la ligne AL du dos de gauche.

Manche. — Le bas de la manche étant achevé par un feston n'a pas d'ourlet · quand on supprime le feston, on pose à l'envers un faux-ourlet de batiste ou de percale fine. Pour le tracé du feston de l'encolure et du bas des manches, voir la brassière de brillanté festonnée.

8. *Brassière de piqué avec petit col et parements festonnés* (fig. 33) (*V.* à la fig. 17 la préparation du patron, paragraphes 1, 2, 4, 6 et 7). — Découper le patron en deux parties, suivant la ligne RF, (fig. 32) qui part du point le plus creux de l'emmanchure, et qui reste parallèle aux lignes SM milieu du devant et AL, milieu du dos.

Tracé du col. — Epingler les deux patrons sur une feuille de papier, en les juxtaposant à la couture d'épaule (fig. 34), dessiner le col ; il suit l'encolure, et s'en écarte d'un 1/2 cm. à peine au point S du devant ; dessiner la fermeture de A à E ; le bord du devant de S à C, puis la ligne courbe qui limite le col de E à C ; passer la roulette sur ces différentes lignes, et découper le patron ainsi obtenu.

Coupe du col. — Le col se compose de deux morceaux semblables au patron, chacun d'eux étant taillé pour un côté différent ; couper d'abord un premier morceau, en plein biais, après avoir marqué les contours du patron à l'aide de fils de bâti ; laisser 3 à 4 cm. au delà des contours pour tenir commodément l'ouvrage pendant l'exécution du feston. || Placer sur le piqué, endroit contre endroit, le morceau déjà taillé, en faisant exactement rencontrer les dessins qu'il porte avec ceux du tissu, afin que les deux parties du col soient dans le même sens ; on se sert ensuite du patron pour marquer à l'aide de fils de bâti les contours du second morceau du col.

Tracé du parement. — Le patron du parement est tracé sur le patron de la manche (*V.* le croquis des fig. 35 et 36) ; il est plus haut du côté du coude qu'à la saignée, et ne doit avoir qu'une couture comme la manche ; le bord IJ doit, par conséquent, être placé sur le pli de l'étoffe ; marquer les contours et laisser 3 cm. sur le bord festonné pour tenir commodément l'ouvrage ; 1 cm. 1/2 suffit sur les autres contours.

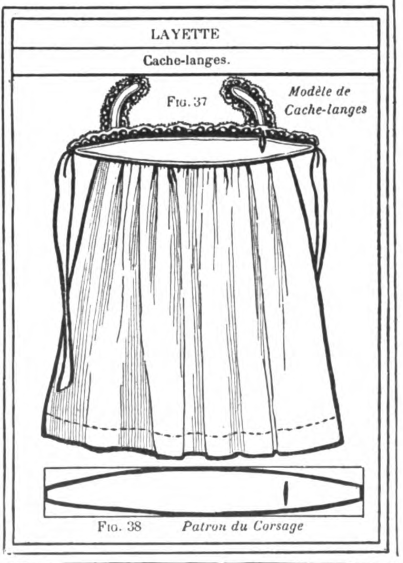


Fig. 37

Fig. 38 *Patron du Corsage*

Coupe de la brassière. — On coupe la brassière comme la brassière en brillanté festonné, en laissant l'étoffe nécessaire pour les ourlets quand on les fait en piqué, ou en la supprimant si l'on met des faux-ourlets.

Assemblage de la brassière (*V.* ci-dessus : BRASSIÈRE DE BRILLANTÉ). — Exécuter les coutures d'épaule qui sont des coutures rabattues qu'on laisse un peu larges pour qu'elles aient moins de relief.

Tracé et exécution du feston. — Festonner le col et les parements sur leur contour exact ; on les termine avant de les fixer à la brassière, mais on ne découpe pas les festons avant le blanchissage et le repassage.

Jonction du col et de la brassière. — Dissimuler la jonction du col et de la brassière par un petit biais de percale fine qu'on rabat à points d'ourlets ; cette jonction se fait à l'envers de la brassière, et le biais complètement replié à l'envers reste invisible à l'endroit. Ces parements sont posés au bas de la manche par une couture faite à l'endroit de la manche et à l'envers du revers, la couture fermant ce dernier étant en face de la couture de la manche. On retourne les parements sur les manches auxquelles on les fixe par deux points, l'un à la saignée, l'autre à la place où serait la couture du coude si elle existait.

On ne double ordinairement ni le col ni les parements, à cause de l'épaisseur du tissu.

CACHE-LANGES DE PIQUÉ OU DE BRILLANTÉ (fig. 37 et 38). — Les cache-langes sont faits d'un petit corsage plat, semblable à celui d'un jackson, mais plus bas (8 à 9 cm. de hauteur), et terminé par des pattes qui croisent, la patte de gauche entrant dans une fente pratiquée à droite. || Des rubans de percale ou des rubans lavables, cousus à l'extrémité de ces pattes, sont noués devant. || La jupe est faite de deux lés, larges de 0 m. 80, longs de 0 m. 80 à 0 m. 90 ; ils sont assemblés par une couture au milieu du dos ; devant, les deux lés croisent l'un sur l'autre pendant 3 ou 4 cm., à l'endroit où ils sont cousus au corsage. || Le cache-langes de piqué ou de brillanté est garni d'un volant plus ou moins haut qui remonte à chaque bord de la fente jusqu'au corsage. Celui-ci a deux petites épaulettes boutonnées comme celles du jackson.

CHAUSSONS ET BAS (8 à 12 paires). — Les chaussons au



Fig. 39. *Chemise de nuit (modèle).*

Fig. 40. *Bande de flanelle*

Fig. 41 *Modèle de Ceinture de flanelle.*

Fig. 42. *Patron de la Demi-Ceinture.*

Fig. 43. *Travail du Devant de la Ceinture.*

Fig. 44. *Modèle de Corset.*

Fig. 45. *Patron.*

tricot, souvent moins coquets que les chaussons au crochet ; se lavent sans se déformer ; il est rare que les chaussons au crochet supportent plus de trois ou quatre lavages.

Bas. — Les bas des bébés sont généralement faits sur deux aiguilles et fermés par une couture quand ils sont terminés : certains bas au crochet exécutés d'une manière spéciale, sont très souples et ne s'abîment pas au lavage, mais ils ne sont pas élégants. || Ne s'emploient qu'avec les robes longues qui les cachent.

FICHUS DE MOUSSELINE. — Ces fichus sont des triangles coupés dans un grand carré de mousseline, ou dans des mouchoirs de mousseline (0 m. 75 × 0 m. 75), spécialement tissés avec des vignettes, et mis en vente au rayon des rideaux et de la batiste. || On fait aussi des fichus bordés de festons ou bien garnis de dentelles, mais ils sont surtout employés pour les enfants nouveau-nés, mis sur les brassières, les cache-langes, les robes de brillanté. L'emploi de ces fichus tend à disparaître.

CHEMISE OU ROBE DE NUIT EN FLANELLE, EN FINETTE OU EN BRILLANTÉ. — Pour la nuit, on met habituellement aux enfants élevés à l'anglaise, une chemise ou robe de nuit

qui recouvre la brassière et la culotte, et qui empêche l'enfant de se refroidir, même s'il se découvre ; en été une chemise ou robe de nuit de brillanté suffit (fig. 39).

Coupe de la chemise. — Ces chemises sont faites d'un empiècement carré sur lequel le corps de la robe est monté à plis ou à fronces. || Ce corps est composé de trois lés; un pour le devant, deux pour le dos. Si l'empiècement est taillé comme celui de la robe de brillanté (fig. 39), le lé du devant a 0 m. 92 de long sur 0 m. 80 de large, les lés du dos ont chacun 0 m. 90 de long et 0 m. 50 de large; on en creuse l'emmanchure d'après un patron analogue à celui de la robe de brillanté (fig. 61). || Pour la coupe de l'empiècement, son assemblage avec la robe la manche, *V.* plus loin, ROBE DE BRILLANTÉ.

Garnitures de la chemise. — La chemise de flanelle n'a d'autre ornement qu'un petit col festonné comme celui de la brassière de piqué, et un feston au bas des manches. || On achève les manches de la chemise de finette ou de brillanté comme celle de la robe de brillanté (fig. 54).|| Une petite broderie est cousue sur l'empiècement (fig. 39), de manière à simuler un col fendu au milieu du devant ; on la fixe à l'aide d'un biais recouvert d'un point d'épines, ou simplement à l'aide d'un point d'épines. || La chemise ferme dans le dos par des boutons et des boutonnières, ou par des cordons, ceux de droite étant cousus tout au bord du dos, ceux de gauche en face, à 2 ou 3 cm. du bord et à l'*endroit*, pour qu'il y ait une croisure.

Quelques personnes laissent la robe fendue au milieu du dos afin qu'on puisse l'écarter de chaque côté sans que l'enfant la mouille ; le seul inconvénient de ce système, c'est qu'un enfant remuant et vif, relève la robe par le mouvement des pieds ou des jambes ; il faudrait attacher la chemise de chaque côté au matelas par une épingle de sûreté, ce qui est gênant.

Longueur de la robe. — 0 m. 90 à 1 m. au moins pour qu'elle serve jusqu'à 3 ans.

BANDES DE FLANELLE. — Acheter 1 m. 25 de flanelle croisée ou de flanelle ordinaire. || Couper les bandes le *long de la lisière*, en leur donnant 8 à 10 cm. de largeur et 1 m. 25 de long ; on ne les ourle pas. || Terminer en pointe l'une des extrémités de la bande (fig. 40) et y fixer un galon croisé, large de 1 cm., long de 1 m. 30, qu'on attache par le milieu, de manière à avoir deux bouts ayant 0 m. 65 chacun. Ces cordons et la pointe qui les supportent doivent se trouver *en dedans de la bande roulée.* || On remplace quelquefois les cordons par des épingles de sûreté, mais celles-ci ont deux inconvénients ; elles exposent à piquer légèrement l'enfant lorsqu'on les enfonce dans la bande, ou à le toucher avec des doigts froids, lorsqu'on passe sa main sous la bande pour éviter toute piqûre. || Ces bandes doivent être *constamment* employées pendant les six premières semaines ; on en continue l'usage en hiver, surtout en temps de neige ; avoir toujours des bandes prêtes pour envelopper l'enfant s'il a des douleurs d'entrailles ou des troubles intestinaux. Quand on repasse les bandes, avoir soin de repasser les cordons (fig. 40).

CEINTURES DE FLANELLE. — Ces ceintures doivent être assez longues pour entourer presque deux fois le corps de l'enfant ; elles reviennent s'attacher sur le devant ; on les taille en deux morceaux pour biaiser légèrement la couture faite au milieu du devant, afin qu'elles emboîtent mieux le corps.

Tracé du patron. — Le tracé indique la manière de les couper. Les distances AC et BD sont de 9 à 10 cm. pour un enfant de 1 an à 18 mois ; au-dessus de cet âge, il est facile de se rendre compte, sur l'enfant, de la mesure qu'on doit adopter. Les longueurs AB et CD sont à peu près une fois le contour de l'enfant, puisque le patron représente la moitié de la ceinture, et que celle-ci doit faire à peu près deux fois le tour du corps. Il ne faut pas prendre cette mesure sur les vêtements de l'enfant ; on ferait ainsi des ceintures de flanelle si larges qu'elles courraient risque de glisser ou de tomber au moindre mouvement. Une fois attachées, elles doivent bien tenir ; on ne doit pas non plus donner aux lignes AB et CD, une dimension beaucoup plus petite que celle du contour de l'enfant, parce qu'il faut prévoir le rétrécissement de la flanelle au lavage.

Le milieu du devant est biaisé de 1 cm. dans le haut et dans le bas ; on enlève 2 cm. de A à I, et 4 cm. de B à H ; les points J et L sont placés à 10 cm. de la lettre B ; la ligne IJH donne le bord supérieur de la ceinture (fig. 42).

Coupe de la flanelle. — Le patron représente la moitié de la ceinture, et le milieu du devant est droit fil ; plier la flanelle en double, les deux lisières étant l'une sur l'autre, et tailler, le long de la lisière, deux morceaux de flanelle semblables au patron ; garder 3/4 de cm. au delà des contours pour les coutures, indiquer le bord supérieur IJH : par un signe quelconque, cran ou repère, afin qu'il soit impossible de confondre les contours inférieur et supérieur de la ceinture.

Coupe de la doublure de la même flanelle. — Préparer : 1° deux morceaux de flanelle semblables aux premiers pour servir de doublure ; 2° deux morceaux de flanelle ayant la hauteur de la ceinture devant, et 10 cm. de longueur.

Assemblage de la ceinture. — Assembler les deux morceaux de flanelle taillés en premier lieu par la couture du milieu du devant AIC ; ouvrir cette couture, et faire avec du fil très fin, un point de chausson qui en maintienne les bords. Les deux morceaux de flanelle ayant 20 cm. de longueur seront posés sur l'envers de la ceinture, au milieu, et occuperont, par conséquent, 10 cm. de chaque côté de la couture ; le croquis 43 les représente en traits ombrés. On les maintient à la ceinture par 5 ou 7 rangées de piqûres, faites à intervalles réguliers, et visibles dans le dessin à la plume. || Les piqûres terminées, repasser la ceinture, et bâtir endroit contre endroit sur la ceinture les deux morceaux de doublure en même flanelle ; l'un des morceaux doit légèrement croiser sur l'autre au milieu du devant ; ils ne sont pas assemblés par la couture AIC et restent, au contraire, séparés, ouverts à cet endroit. || Faire une piqûre qui suit tous les bords de la ceinture à 3/4 de cm. de distance et qui maintient la doublure ; enlever un petit cran d'étoffe aux angles I et L pour diminuer l'épaisseur ; retourner la ceinture à l'endroit, en retournant chaque extrémité par l'ouverture du devant de la doublure, comme s'il s'agissait d'un petit sac. || Faire la couture du milieu de la doublure ; fixer l'un des côtés de celle-ci par un fil de bâti sur l'envers de la ceinture, et rabattre l'autre côté à points de chausson très fins.

Passer un fil de bâti à 1/2 cm. du bord sur tout le contour de la ceinture, et exécuter une piqûre qui suivra ce fil (fig. 43). || Faire sur le côté gauche de la ceinture, la large boutonnière E qui laisse passer l'extrémité de droite ; on la borde souvent d'un galon croisé cousu à cheval, parce qu'il serait trop long d'exécuter des points de boutonnière. || Fixer aux deux extrémités de la ceinture des cordons un peu larges qui servent à l'assujettir.

BANDES ANGLAISES OU SANGLES. — Ces bandes tissées en coutil spécial, se trouvent toutes faites dans les magasins de nouveautés, et suffisent pour soutenir l'enfant pendant les 6 premiers mois ; acheter seulement deux bandes. || Lorsque l'enfant est très petit, de 1 jour à 6 semaines, on les met sur le jupon de flanelle ; plus tard on les met immédiatement après la chemise et la brassière ; elles ne doivent pas toucher le corps de l'enfant parce que le tissu est trop dur, ni remonter sous les aisselles pour lui relever les épaules ; on les attache à l'aide d'épingles de sûreté. ||

CORSET DE BÉBÉ. — Lorsque l'enfant a 6 mois, on remplace les bandes anglaises par un petit corset de coutil ou de cretonne. || Ce corset est de deux formes ; tantôt simplement lacé derrière, tantôt croisé et muni de pattes qui boutonnent (fig. 44). Ces corsets n'ont aucune baleine ; à peine quelques ganses de coton ou des plis piqués ; on les double de satinette.

Coupe du corset. — Tailler le droit fil au milieu du devant d'après le *patron* (fig. 45) ; marquer les contours de la première, puis de la seconde moitié || Laisser un 1/2 cm. au delà des contours. || Préparer la doublure exactement comme l'étoffe.

Ganses. — Placer au milieu du devant, entre la doublure et l'étoffe, deux petites ganses de coton visibles dans le dessin, et maintenues par 3 piqûres à la machine. || Pour poser ces ganses, changer le pied de biche de la machine (*V.* PLIS GANSÉS), ou bien supprimer les ganses et faire simplement 3 piqûres qui retiennent ensemble l'étoffe et sa doublure. || Faire les piqûres AE sur la 1re moitié du dos, BC sur le devant, ID 2e moitié du dos (fig. 45). || Passer un fil de bâti qui retienne la doublure et l'étoffe, et qui suive le contour exact marquant le bord extérieur du corset à 1 ou 2 mm. de distance en deçà. || Recouper étoffe et doublure sur leurs contours exacts.

Bordure du corset. — Border le corset *à cheval* d'un galon de percale ou d'un galon croisé cousu à la machine ou à la

LAYETTE

Couche-culotte de flanelle.

FIG. 46 *Modèle de Couche-Culotte*

FIG. 47 *Tracé du Patron*

FIG. 48 *Coupe de l'étoffe*

FIG. 49 *La Ceinture terminée*

main. || Dans le premier cas, faire d'abord la piqûre à l'*envers* du corset pour maintenir le galon, rabattre celui-ci à l'*endroit*, et faire la seconde piqûre à *l'endroit*, ceci pour éviter que la 1re piqûre ne soit visible ; il est difficile de fixer nettement les deux bords du galon par une seule piqûre. || Le galon posé à la main est, au contraire, cousu d'abord à l'endroit puis rabattu à l'envers. || Faire sur les hanches de petites fentes bordées du galon.

Epaulettes d'étoffe. — Couper pour chaque épaulette deux boucles ayant 11 cm. 1/2 de long sur 3 cm. 1/2 de large ; appliquer ces bandes l'une sur l'autre, deux à deux, endroit contre endroit ; les réunir par une piqûre sur leurs bords *longs* ; aplatir la couture ainsi faite ; retourner à l'endroit cette espèce de petit sac dont les extrémités ne sont pas cousues ; passer un fil de bâti qui empêche le morceau formant l'envers, la doublure, de revenir en dessus. Faire une ou deux piqûres qui garnissent l'épaulette et qui en aplatissent les bords.

Epaulettes de caoutchouc. — Les épaulettes d'étoffe sont souvent remplacées par des épaulettes de caoutchouc *brisé*, ou de caoutchouc *velours* (caoutchouc anglais doux et souple), qui ont seulement 9 ou 10 cm. de longueur.

Boutonnières et boutons. — Les boutonnières des pattes faites dans le sens horizontal s'arrêtent à 1 cm. de l'extrémité des pattes. || Les boutons sont cousus sous le bras, d'autres boutons sont posés plus haut que les précédents et plus en avant. Le bouton placé au milieu du devant sert à retenir la culotte de flanelle.

Fente du côté gauche. — Faire la fente du côté gauche qui laisse passer l'extrémité du corset ; cette fente est, soit terminée nettement, les deux étoffes étant rentrées l'une contre l'autre, soit bordée d'un galon de percale, soit achevée par des points de boutonnières.

COUCHE-CULOTTE DE FLANELLE (fig. 46). — La couche-culotte, en forme de triangle, s'emploie lorsqu'on met les enfants en robe longue ; elle maintient les couches et les petits carrés en tissu éponge, et a, sur les langes, le grand avantage de ne pas entraver les mouvements de l'enfant dont les jambes restent parfaitement libres. || La couche-culotte doit toujours être taillée *en plein biais* comme l'indique le croquis (fig. 47) ; on emploie de préférence à tout autre tissu la flanelle croisée. Les culottes de tricot remplacent très souvent les culottes de flanelle ; elles sont très pratiques, habillent parfaitement les poupons et sont d'un prix plus abordable que les culottes de flanelle. || Quelques personnes adoptent les culottes de finette qu'on lave facilement et qui ne coûtent pas cher ; mais ces dernières se refroidissent beaucoup plus que la laine lorsqu'elles sont humides et ne sont pas aussi hygiéniques que les culottes de flanelle ou les culottes de tricot.

Coupe de la culotte (fig. 47). — Pour tailler facilement les culottes en triangle, préparer des carrés de flanelle ayant 72 cm. de côté (fig. 48) ; replier chaque carré sur la diagonale de façon à obtenir un triangle double, et séparer celui-ci en suivant avec des ciseaux le pli de l'étoffe, bien épinglée pour qu'elle ne glisse, ni ne se déplace. Placer le patron sur le triangle ; couper exactement, sans rien laisser au delà des contours, puisque la culotte est bordée d'un galon ; mais sur la ligne qui se fixe à la ceinture garder 1/2 à 3/4 de cm. pour l'assemblage. Les contours HFHC (fig. 47) de la couche-culotte sont bordés d'un galon de percale large de 1 cm. 1/2. Choisir ce galon de très bonne qualité, parce que les galons de qualité inférieure ont des lisières inégales, peu solides, qui se déchirent sous l'aiguille ; à défaut de percale solide, employer du galon croisé de même largeur.

Pose du galon de percale. — Bâtir le galon à l'endroit, sur tous les contours de la couche-culotte excepté sur le bord où s'attache la ceinture ; avoir soin de ne pas faire tendre la flanelle sur le galon ; celui-ci doit plutôt légèrement tendre, afin que les bords de la culotte restent plats sans former de godets. Coudre le galon à points de côté très fins ; quand on a fini, le replier en lui laissant à peu près 4 mm. de largeur à l'endroit ; il aura 1 cm. à l'envers où on le coud à points de côté absolument comme à l'endroit. Il est nécessaire de coudre ainsi le galon parce qu'il faut lui laisser une largeur suffisante à l'envers pour que les boutonnières soient faites sur partie bordée.

Préparation de la ceinture (fig. 49). — La ceinture se compose d'une bande droit fil ayant 54 cm. de longueur sur 8 de largeur : on la coupe le long de la lisière, et non dans le travers de l'étoffe. || Replier la ceinture en deux, à l'envers, et faire une petite couture pour terminer les deux extrémités. Retourner la ceinture à l'endroit. || Faire deux œillets pour passer des cordons qui serrent la ceinture ; ces œillets, en forme de boutonnières, ont 1 cm. de longueur et sont faits au point de boutonnière ; ils sont placés à 20 cm. des extrémités de la ceinture et à 1 cm. au-dessous du pli qui forme le bord supérieur de cette dernière lorsqu'elle est à double ; en consolider la place en bâtissant à l'envers un morceau de flanelle ou de percale coupé en biais, qu'on prend dans les points de boutonnière cernant l'œillet. || Coudre les cordons destinés à serrer la ceinture 2 cm. au delà de chaque œillet et les passer provisoirement dans l'œillet le plus proche, coudre ensuite à points glissés les 2 doubles de la ceinture en prenant comme points de départ et d'arrivée l'endroit où les cordons sont cousus. Ce point glissé forme la coulisse et sépare la ceinture en deux parties à peu près égales à l'endroit où on le fait ; la ceinture terminée est exactement semblable au croquis 49. || Ne pas oublier de faire les points d'arrêt des cordons ; il ne reste plus qu'à passer dans l'œillet de droite le cordon qui est fixé à côté de l'œillet de gauche et, dans celui-ci, le cordon qui est cousu près de l'œillet de droite ; la ceinture peut être serrée très facilement ; elle est prête à être fixée à la couche-culotte.

Réunion de la ceinture et de la couche-culotte. — Coudre la ceinture à plat sur la couche-culotte, pendant 9 cm. à partir des extrémités F et C (fig. 47) ; prendre ensuite le milieu de la couche-culotte, et le milieu de la ceinture qu'on indique par de petits crans, et fixer ces deux points l'un à l'autre. || Froncer la couche-culotte et répartir également l'ampleur à droite et à gauche du milieu jusqu'aux espaces plats déjà cousus. Le côté de la ceinture portant les œillets qui est l'*endroit* de la ceinture, est cousu à la culotte soit à points de côté, soit à l'envers à arrière-points, rabattre ensuite le second double de la ceinture, à points de côté, sur l'envers de la culotte. ||

Boutonnières et boutons. — Former la ceinture, soit avec deux boutonnières et deux boutons, soit avec une seule boutonnière et un bouton plus gros que les précédents. Le croquis 46 représente la culotte *vue à l'endroit*, ce qui est important à observer à cause de la place des boutonnières. Coudre un bouton au point F, faire une boutonnière en face, au point C, et passer cette boutonnière sur le bouton F ; passer encore sur ce même bouton F, une boutonnière faite au point H, qui ramène en avant la pointe de la culotte. || Quelques personnes ne ferment pas autrement la couche-culotte : mais il est préférable de faire encore 4 boutonnières, deux de chaque côté du point H ; les premières *a* et *c*, sont à 7 cm. du point H, les secondes, *b* et *d*, sont à 7 cm. des premières. || Pour bien placer les boutons correspondant à ces boutonnières on boutonne les boutonnières C et H sur le bouton F, puis on coud les boutons en face des boutonnières *a, b, c, d.*

Choix des boutons. — On emploie des boutons de percale, de nacre ou de porcelaine à quatre trous ; les boutons de percale sont peu solides, et les boutons de nacre relativement chers, mais plus jolis que les boutons de porcelaine.

Manière d'attacher la culotte. — Quand on met la culotte à l'enfant, il faut fixer la ceinture à la bande anglaise par une épingle de nourrice ; voir à : « Manière d'habiller les enfants à l'anglaise » comment on dispose les couches et les carrés éponges ; une personne inexpérimentée n'arrive pas tout de suite à habiller un bébé de façon que les couches et les culottes tiennent bien ; il faut un peu d'habitude pour réussir, et il est nécessaire que la bande anglaise soit parfaitement mise.

Les couches-culotte de flanelle coupées en triangle passeraient sous les robes courtes des bébés ; on les remplaçait autrefois par une culotte de flanelle d'une autre forme faisant l'effet d'un petit pantalon ; la culotte de laine tricotée

est adoptée maintenant au lieu de cette culotte de flanelle, et elle maintient beaucoup mieux la couche et le carré, tout en laissant à l'enfant une entière liberté de mouvement.

JACKSON DE FLANELLE OU DE FINETTE (fig. 50). — Le jackson se met à l'enfant immédiatement après la culotte de flanelle ou de tricot, avant la robe de brillanté, ou avant le jupon de nansouk qui accompagne les robes élégantes. ‖ Quelques personnes remplacent le jackson de flanelle par le jackson de finette pelucheuse ; elles y trouvent les avantages suivants : 1° économie : la finette est moins chère que la flanelle ; 2° lavage plus facile, le jackson de finette peut être mis dans la lessiveuse ; 3° possibilité de supprimer le jupon de nansouk sous les robes légères puisque l'on n'a pas à cacher la teinte jaune de la flanelle ; mais la finette est moins chaude que la flanelle, et la finette mouillée se refroidit.

Coupe des jacksons (fig. 51). — On fait les jaksons de deux manières : 1° en 2 lés droit fil, taillés chacun d'une seule pièce, l'ampleur de la jupe étant réduite par des plis ronds qui simulent une sorte de petit corsage ; 2° En deux parties : un corsage plat, une jupe dont le bord supérieur, froncé ou plissé, se fixe au corsage. Le jackson ainsi taillé ressemble un peu à un couvre-lange. (*V.* COUVRE-LANGE), mais la jupe n'est pas fendue devant comme celle des couvre-langes, parce qu'une jupe fermée par des coutures *est* préférable quand on utilise le jackson comme robe du matin, complété d'une brassière de même étoffe. La longueur totale du jackson est de 0 m. 74 à 0 m. 75, lorsque l'enfant porte des robes longues, mais il faut toujours le proportionner à la longueur des robes qui le recouvrent. ‖ Ne pas couper les jacksons longs qui coûtent cher pour les transformer en jacksons demi-longs ou en jacksons courts, lorsque l'enfant grandit ; mieux vaut les mettre de côté et préparer 2 ou 3 jacksons ou jupons de la taille voulue. ‖

Assemblage du jackson. — Le jackson de finette ou de flanelle se compose de 2 lés de 80 cm. de large, assemblés par des coutures qui se trouvent de chaque côté ; on fait une fente, au lé du dos. Des plis ronds réduisent l'ampleur de la jupe à la dimension du petit corsage. Le patron de ce corsage est fait d'après le croquis (fig. 51). ‖ 1° Faire la fente du lé du dos en lui donnant 25 cm. de longueur, soit au milieu du lé du dos, soit 1/2 cm. plus à droite que ce milieu. ‖ 2° *Dos de droite* : exécuter trois plis ronds, le premier arrivant au bord du dos ; chaque pli a 3 cm. à 3 cm. 1/4 tout terminé et emploie 12 cm. d'étoffe ; le pli est donc plus que double, à l'envers, ses deux bords croisent un peu l'un sur l'autre ; avoir soin que les plis *soient rigoureusement droit fil* ; les bâtir à petits points ; il reste 4 cm. près de la lisière pour organiser l'emmanchure et la couture. ‖ 3° *Dos de gauche* : laisser 1 cm. à plat, au bord, pour organiser la fermeture ; faire 3 plis ronds comme ceux du dos de droite ; si l'on a fait la fente au milieu du dos, mettre à chaque lé 1/3 de cm. de moins, à l'envers, pour regagner le cm. d'étoffe laissé au bord du dos de gauche. Les 3 plis ronds de chaque moitié du dos doivent se toucher sans aucun intervalle. ‖

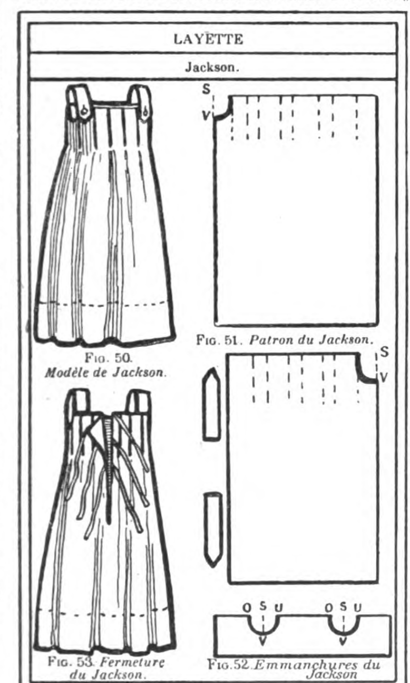


FIG. 50. *Modèle de Jackson.* FIG. 51. *Patron du Jackson.* FIG. 53. *Fermeture du Jackson.* FIG. 52. *Emmanchures du Jackson*

4° *Lé du devant* : passer un fil parallèle aux lisières, qui indique le milieu du lé. Faire 3 plis de chaque côté de ce milieu ; les 6 plis ronds ainsi obtenus se touchent sans aucun intervalle, ils ont 3 cm. à 3 cm. 1/4 de largeur, et emploient chacun 12 cm. d'étoffe, à l'envers les deux doubles de chaque pli croisent légèrement l'un sur l'autre. ‖ Les plis du dos et du devant doivent être bâtis à petits points sur 13 ou 14 cm. de hauteur ; ils sont fixés par des piqûres faites le plus près possible du bord des plis pour bien maintenir l'étoffe ; il reste de chaque côté du devant 3 ou 4 cm. à plat pour les emmanchures ; entailler celles-ci, d'après le croquis (fig. 52) ; elles ont 5 cm. 1/2 de profondeur de S à V, et 3 cm. 1/4 de largeur pour le devant et pour le dos, soit 6 cm. 1/2 en tout de O à U. ‖ Doubler la partie plissée d'une bande de calicot ou de percale coupée sur 56 cm. de long et 15 cm. de haut, rabattue sur son bord inférieur ayant toute terminée environ 54 cm. de long et 13 de haut. ‖ Le haut du jackson, les emmanchures, les bords de la fente sont achevés par un ruban de percale posé à cheval, large de 1 cm. 1/2 ; on le coud d'abord à l'endroit, puis on le rabat à l'envers sans que les points paraissent. ‖ Coudre trois cordons au bord du dos de droite, espacés de 5 à 6 cm. et trois autres sous le bord du dernier pli de gauche, en conservant au delà de ces cordons le centimètre laissé pour la croisure (fig. 53). Festonner le bas du jackson. Les jacksons qu'on ne festonne pas sont bordés d'un ruban de percale quand ils sont en flanelle et achevés par un ourlet quand ils sont en finette. ‖ D'autres jacksons ont un petit corsage plat ; ce corsage fait en flanelle ou en finette, attaché, soit par des cordons, soit par une sous-patte fixée sous le dos de droite et munie de boutonnières, et par les boutons correspondants fixés au dos de gauche, est bordé d'un galon de percale posé à cheval, excepté sur son bord inférieur qui supporte la jupe faite de 2 lés, assemblés par des coutures qui se trouvent sur le côté. ‖ Largeur des lés 0 m. 80 ; longueur, 0 m. 74 à 0 m. 75 tout terminés ; on les taille sur 0 m. 80 de long pour tenir commodément l'ouvrage pendant l'exécution du feston.

GUIMPES D'ENFANT. — Les guimpes complètent les robes à manches courtes faites pour être portées l'été par les bébés qui ont le cou et les bras nus. ‖ Elles recouvrent la brassière de flanelle et la brassière de brillanté que les enfants conservent en d'autres saisons ; les guimpes sont inutiles avec les robes montantes et à manches longues. ‖ On les fait en mousseline, en linon, en nansouk.

1. ROBE DE BRILLANTÉ (fig. 54 et 55). — *Métrage 2 m. 60 en 0 m. 80.* Les petites robes qu'on prépare avant la naissance du bébé sont des robes *longues*, les unes en brillanté, les autres en nansouck ; on fait généralement les robes demi-longues et les robes courtes plus tard lorsque l'enfant atteint 4 ou 6 mois, et qu'on laisse de côté la layette de 1er âge. ‖ L'époque de ce changement n'est pas uniquement fixé d'après l'âge de l'enfant ; on tient compte de sa croissance et de la saison, mieux vaut ne pas changer au milieu de l'hiver la manière d'habiller le poupon. ‖ Il est commode d'avoir quatre ou cinq robes de brillanté très simples, faciles à laver et à repasser, deux robes de nansouck et une robe plus élégante. ‖ Les robes de brillanté s'emploient non seulement comme robe du matin, mais aussi sous la pelisse, pour sortir l'enfant, lorsqu'on craint de froisser une robe de nansouck.

Patrons. — Se servir d'un patron de chemise-brassière pour tracer les patrons de la robe, remonter l'encolure de 1 cm. et creuser l'emmanchure de 1 cm. 1/2 (*V.* fig. 56). Supprimer la croisure de la chemise comprise entre les lignes AL et T*y* (fig. 56). ‖ Relever un second patron exactement semblable au premier qu'on met de côté pour servir de modèle à d'autres tracés. Séparer ce second patron en deux parties, le devant et le dos, découpés en suivant la ligne R F. ‖ La robe est faite de la façon suivante : un empiècement carré, sans coutures d'épaule garni d'un petit col ; devant : petit corsage froncé, terminé par une étroite ceinture (fig. 54 et 55) ; le lé du devant est froncé et cousu à la partie inférieure de la ceinture, dans le dos, deux lés sont froncés au bord de l'empiècement, et vont jusqu'au bas de la robe, sans que la taille soit indiquée autrement que par les pans noués d'une ceinture d'étoffe.

Patron de l'empiècement. — Epingler sur une feuille de papier les patrons juxtaposés à la couture d'épaule ; tracer le bord du devant de l'empiècement à l'aide de la ligne *gh*, 1/2 cm. au-dessous de P*x* (fig. 57) ; les autres contours (encolure, emmanchure, milieu du dos) sont ceux des patrons y compris la ligne *q*O du dos, indiquant le bord de l'empiècement (fig. 57).

L'empiècement tracé, le relever sur la feuille placée en dessous, et le découper, séparer les empiècements des patrons utilisés pour le tracé précédent, et conserver seulement le dos et le devant à cause de leur tracé d'emmanchure.

Patron de la bande du corsage (fig. 59). — Couper une bande de papier ayant 48 cm. de long sur 9 cm. 1/2 de large ; la plier en double, placer sur cette bande, comme l'indiquent les tracés pointés, le patron du devant, la ligne *gh* étant sur le pli de l'étoffe ; tracer et découper les emmanchures.

Patron du col. — Tracé comme le col de la brassière en piqué ; peut se remplacer par une bande de broderie (*V.* plus loin).

Lés de la robe. — *Lé du devant* : 0 m. 80 de large, c.-à-d. la dimension du tissu ; 0 m. 65 de long.

Lés du dos (fig. 62). — Deux lés ayant chacun 0 m. 50 de largeur et 0 m. 75 de longueur.

Emploi de l'étoffe (fig. 61). — Les 3 lés étant coupés, tailler la bande du petit corsage (0 m. 50 de long., sur 0 m. 12 de haut) ; il reste une bande d'étoffe ayant environ 30 cm. de large sur 1 m. 50 de long. ‖ Dans cette bande (1 m. 50 × 30) trouver : ‖ 1° la *ceinture du devant*, composée de 2 petites bandes ayant chacune 27 cm. sur 5 ; ‖ 2° les *pans de ceinture* à nouer dans le dos, soit 2 bandes ayant 70 cm. de long et 9 ou 10 de large : ‖ 3° il reste environ 0 m. 75 de long sur 0 m. 30 de large réservés pour le col et les manches.

Coupe de l'empiècement. — Couper pour l'empiècement, d'après le demi-patron, deux morceaux d'étoffe, droit fil au milieu du devant ; l'un formera le *dessus*, l'*endroit* de l'empiècement, l'autre la doublure, marquer les contours par des fils de bâti ou par des traits au crayon, et dans ce dernier cas, à l'envers du tissu.

Coupe du petit corsage. — Placer le patron sur la bande, le milieu du devant étant droit fil, marquer les contours y compris le milieu du devant, laisser 1 cm. d'étoffe au delà.

Assemblage du corsage. — Froncer le petit corsage au moyen de 4 fils, arrêtés au milieu du devant par un arrière-point ; le premier suit le contour inférieur *hij*, et s'arrête de chaque côté à 5 cm. des coutures du dessous de bras *lm* ; les 3 autres fils sont passés à intervalles de 1/2 cm. les uns des autres. ‖ Serrer l'espace froncé pour qu'il ait 14 cm. en tout, 7 cm. de chaque côté du milieu du devant *hi* ; la bande gardera environ 24 cm. de *l* à *m*, y compris les espaces plats ; (il y a en plus l'étoffe des coutures). ‖ Faire un point d'épines sur les rangées de fronces ; prendre deux fronces dans chaque point (fig. 61).

Ceinture. — Replier sur ses contours longs la bande préparée pour la ceinture du devant, en lui laissant 2 cm. 1/2 de hauteur. ‖ Fixer le milieu de la ceinture sur le milieu de la bande froncée du devant du corsage ; coudre la ceinture à points de côté en prenant une fronce dans chaque point. Arrivé à l'espace plat compris entre les lignes *hl* et *hm* bâtir la ceinture sur l'étoffe et piquer à la machine ou la main (fig. 61).

Assemblage du lé de devant et du corsage. — Froncer le lé du devant de la jupe sur son bord supérieur, après en avoir marqué le milieu, coudre ce lé à la ceinture, à points de côté, en ayant soin que les repères marquant le milieu du devant coïncident. Prendre une fronce dans chaque point.

Coupe et assemblage des lés du bas. — Etendre à plat les deux lés du dos l'un sur l'autre, *endroit contre endroit*. Placer le patron servant de guide pour tailler l'emmanchure, comme l'indique la coupe, de façon qu'il y ait 1 cm. d'étoffe entre les bords du tissu et le patron. Marquer les contours d'emmanchure et du bord supérieur ; laisser 1 cm. au delà du patron ‖ Assembler le devant de la robe (bande froncée, petite ceinture et lé) avec les deux lés du dos, réunir ceux-ci par la couture du milieu du dos, dans le haut de laquelle on laisse une fente de 20 à 25 cm., ourlée sur chaque bord. ‖ Doubler la ceinture du devant, en rabattant à l'envers la seconde bande (2 m. 70 × 0 m. 05) repliée et cousue à points de côté invisibles à l'endroit ; ceci pour cacher l'assemblage du devant du corsage, de la ceinture et du lé froncé. ‖ Bâtir l'ourlet du bas de la robe avec un premier rem-

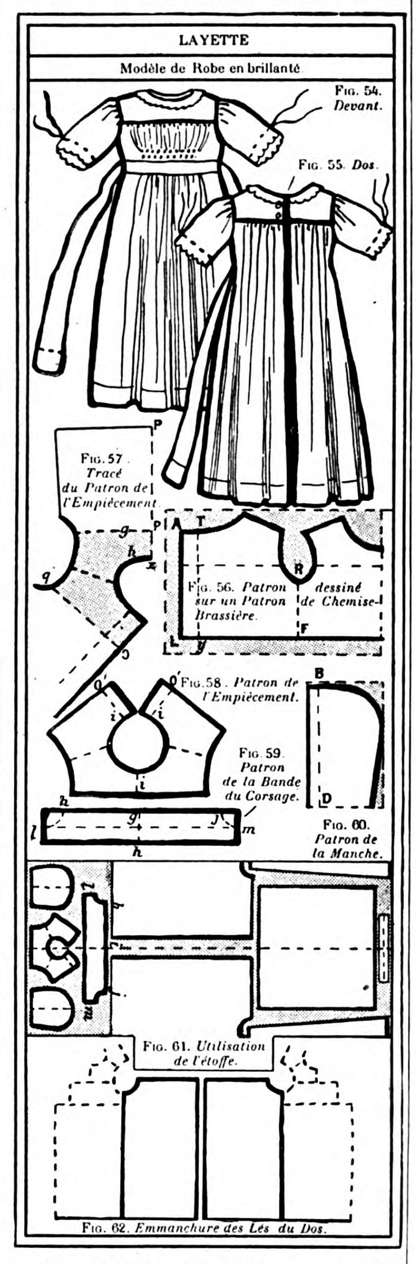


FIG. 54. *Devant.* FIG. 55. *Dos.* FIG. 57. *Tracé du Patron de l'Empiècement.* FIG. 56. *Patron dessiné sur un Patron de Chemise-Brassière.* FIG. 58. *Patron de l'Empiècement.* FIG. 59. *Patron de la Bande du Corsage.* FIG. 60. *Patron de la Manche.* FIG. 61. *Utilisation de l'étoffe.* FIG. 62. *Emmanchure des Lés du Dos.*

pli de 1 cm. : l'ourlet à 5 cm. de haut. Coudre l'ourlet à l'aide d'un point d'épines, exécuté à l'endroit.

Pose de l'empiècement (fig. 57, 58, 59). — Replier le morceau faisant l'*endroit*, le dessus de l'empiècement sur tous ses contours sauf les lignes *O'i* du dos. Bâtir les remplis : ne pas s'occuper de la doublure de l'empiècement, retenue à l'étoffe par des points passés assez loin des contours pour ne pas gêner l'assemblage. ‖ Replier le dos de droite 1 cm. plus loin que le contour exact *iO'* et le dos de gauche 2 cm. au delà de *iO'* pour la croisure. Ne pas enlever les fils de bâti *iO'*, servant de guide pour poser plus tard bouton-

nières et boutons. || Fixer le milieu du devant de l'empiècement sur le milieu du petit corsage. Froncer le bord supérieur du petit corsage *h.g.f* (fig. 59) en laissant 2 cm. d'étoffe à plat près des emmanchures. Serrer le fil de fronces pour réduire l'ampleur à la dimension de l'empiècement ; coudre celui-ci sur le corsage à points de côté très fins en prenant une fronce dans chaque point. Faire quelques points de piqûre sur les 2 cm. laissés à plat près des emmanchures. || Fixer de la même manière les bords (fig. 57) de l'empiècement sur le bord supérieur froncé des lés du dos ; laisser à plat 1 cm. 1/2 près de l'emmanchure, 1 cm. au milieu du dos. Rabattre la doublure de l'empiècement.

Col. — Tailler et préparer le col comme celui de la brassière de piqué ; bien observer le sens du tissu pour couper dans le même sens les deux moitiés du col. || Doubler le col de batiste ou de percale fine. || Le terminer complètement excepté sur le contour d'encolure avant de poser la dentelle ou la broderie qui l'orne ; cette garniture s'use toujours plus rapidement que l'étoffe, de sorte qu'il est indispensable de la remplacer.

Manche (fig. 60). — Couper la manche, le milieu BD étant droit fil ; laisser 1 cm. 1/2 sur tous les contours. Assembler la manche par une couture double faite d'abord à l'endroit puis à l'envers. || Bâtir au bas de la manche une bande de broderie fine, haute de 1 cm. à 1 cm. 1/2, légèrement soutenue sans qu'elle fronce. Placer la couture fermant la broderie en face de la couture de la manche. || Terminer la manche par un faux-ourlet d'étoffe souple, fixé par une couture prenant à la fois la manche, la broderie et le faux-ourlet. Rabattre le faux-ourlet à l'envers, par des points de côté, fins, en lui donnant 1 cm. tout terminé. || A 3/4 de cm. du bord de l'ourlet, juste au milieu de ce dernier, faire un point d'épines. || Entre ce point d'épines et les points de côté, la partie supérieure du faux-ourlet forme une sorte de coulisse dans laquelle on passe un étroit cordon qui sort par deux œillets faits au milieu de la manche, à l'opposé de la couture de la saignée.

Assemblage de la manche et de la robe. — Fixer la manche dans l'emmanchure : 1° par une couture double dans la partie qui n'est pas cousue à l'empiècement ; || 2° par des points de côté qui la retiennent à l'empiècement, la doublure de l'empiècement étant rabattue à l'envers ; la couture de la manche est placée 1 cm. en avant de la couture RF du dessous de bras (fig. 56).

Manière de raccourcir la manche. — Si la manche est trop longue pour un enfant nouveau-né, ne pas la recouper : 1° reprendre la manche à l'emmanchure, en laissant l'étoffe en dedans ; || 2° faire à la saignée quelques plis couchés qui suffisent habituellement à raccourcir la manche.

Bandes de ceinture. — Ourler les bandes sur leurs bords longs ; garnir de broderie l'une des extrémités ; plisser l'autre à plis couchés serrés, de manière à la réduire à la dimension de la ceinture du devant. || Coudre les pans une première fois à arrière-points sur la couture du dessous de bras en les dirigeant vers le devant, puis les retourner en arrière, et les fixer définitivement par un point d'épines.

Boutonnières. — Deux boutonnières et deux boutons suffisent à fermer la robe : la 1re boutonnière prend à la fois le col et l'empiècement ; elle est faite sur la ligne *oi* du dos de droite; la seconde boutonnière est faite sur la ligne *io* près du bord de l'empiècement tombant aux lés du dos. Coudre les boutons en face sur la ligne *io* du dos de gauche. || On peut supprimer le petit col de la robe et disposer à l'encolure une petite bande de broderie fine, froncée ou plissée, maintenue par un biais qui achève en même temps l'encolure et qui garde à l'endroit et à l'envers 1/2 cm. de largeur.

Robes longues de nansouck ou de linon (fig. 63 à 64). — Plus élégantes que les robes de brillanté, les robes de nansouck sont celles qu'on met à l'enfant pour sortir, sous la pelisse, ou à la maison quand on tient à le mettre en toilette. || Les robes longues de nansouck les plus pratiques sont des robes montantes et à manches longues, faites d'une jupe et d'un petit corsage, composé *devant* d'un empiècement d'entre-deux de Valenciennes et de bandes de broderie, ou d'entre-deux de Valenciennes et de bandes de nansouck plissé ; le reste du devant est plissé à petits plis couchés plus ou moins fins. || Les dos n'ont pas d'empiècement, et sont plissés de l'encolure à la ceinture ; celle-ci est souvent faite d'un entredeux de broderie muni de larges boutonnières dans lesquelles passe un ruban n° 5 ou n° 9. || Pour l'exécution voyez les figures (fig. 65 à 68). || Le corsage et les manches se font comme ceux d'une guimpe, seulement le corsage est plus court : il a 18 cm. mesuré de la pointe de l'épaule au bord inférieur du corsage.

Coupe de la jupe. — La jupe de ces robes a 72 cm. de longueur toute terminée et 1 m. 80 de large; faite avec du nansouck en 1 m. 20, elle se compose de deux lés de 0 m. 90 de large chacun, sur lesquels on a prélevé par conséquent le long de la lisière, une bande de 0 m. 30, utilisable pour le corsage ou les manches : || faite avec du nansouck en 0 m. 80 de large la jupe se compose de 3 lés ayant chacun 0 m. 60 à 0 m. 65 de large · l'un pour le devant, les deux autres pour le dos.

Longueur des lés. — Quand on taille les lés de la robe, on tient compte de la quantité d'étoffe employée par les plis et par l'ourlet ; on ajoute par exemple, aux 0 m. 72 de longueur indiqués ci-dessus 0 m. 10 pour l'ourlet du bas, 2 cm. pour le rentré du bord supérieur, 1 cm. 1/2 pour chacun des plis surmontant l'ourlet : une robe ornée de cinq petits plis serait taillée sur 0 m. 94 de longueur. || Au lieu de garnir simplement la robe d'un grand ourlet et de 5 petits plis, on l'orne souvent d'entre-deux de broderie alternés avec des petits plis, et on l'achève par un volant de broderie froncée. A cause de l'ampleur du volant, la dimension du corps de la robe peut être réduite à 1 m. 50 (2 lés de 0 m. 75 de large chacun). || On pourrait fort bien garnir les dos du corsage d'un empiècement semblable à celui du devant, mais les petits enfants étant couchés sur les bras quand ils sont en robe longue, cet empiècement resterait invisible et compliquerait le travail. || Quelques personnes utilisent ces robes en guise de cache-lange ; on en prépare alors les dos comme ceux de la robe de brillanté (fig. 55) ; le devant reste tel que l'indique le dessin, mais on noue au milieu du dos une ceinture de ruban ou d'étoffe.

Entre-deux et dentelles des empiècements. — Observer que : 1° il ne faudrait pas se servir pour les empiècements de ces robes d'entre-deux d'*imitation* de Valenciennes, parce que la dentelle ne serait pas assez solide pour justifier le long travail de lingerie qui l'assemble ; on emploie soit de véritable Valenciennes, alternée avec des bandes de nansouck plissées très fin ; soit des jours de fantaisie exécutés sur linon, alternés avec les entre-deux de Valenciennes ; || 2° consolider le plus possible ces différents assemblages soit avec des jours échelles, soit avec de petits biais recouverts de point d'épines ; || 3° placer un jour échelle à la jonction de l'empiècement et du corsage, à l'encolure, aux coutures d'épaule, au bord de l'empiècement supportant les manches, à la jonction de la manche et du poignet ; || 4° si l'on emploie des entre-deux larges, soit à la ceinture, soit au bas de la jupe, choisir un dessin qui soit encadré de jour échelle ; || 5° lorsqu'on termine le corsage par un entre-deux de broderie (*V.* le dessin), supprimer à la partie plissée du corsage la hauteur équivalente qu'on remplace par la broderie, le corsage ne devant avoir que 18 cm. de l'épaule à la jupe ;|| 6° lorsqu'on craint de mal faire l'assemblage des entre-deux de l'empiècement et des entre-deux des poignets, on bâtit dentelles, jours échelles, broderies, sur des patrons de papier fort, l'*endroit* touchant le papier, l'*envers en dessus*, pour qu'il soit possible d'exécuter commodément les surjets en repliant ou en roulant les étoffes qu'on assemble.



Fig. 63. *Devant*
Fig. 64. *Dos.*
Fig. 65. *Devant.* Fig. 66. *Dos.* Fig. 67. Patron de la Manche. Fig. 68. Patron du Poignet.

La fente du dos de la petite robe, exécutée au milieu du lé du dos, dans les jupes à deux lés qui n'ont de coutures que sur les côtés, se prépare comme la fente des jupons d'enfant.

Robe de baptême a tablier. — Les bébés ne portent guère que le jour de leur baptême ou pour quelque fête de famille les robes « à tablier », garnies de volants de broderies ou de dentelles, d'incrustations de petits plis et d'entre-deux, robes dont le repassage est fort cher quand on ne le fait pas à la maison, ou des robes sans tabliers, garnies d'entre-deux et de petits plis alternés et terminées par un volant.

Bavettes. — Trois sortes de bavettes ; bavettes *ordinaires en piqué* ; bavettes *anglaises à ceinture* ; bavettes *en nansouck en linon* ou en batiste de fil.

Les bavettes ordinaires sont faites en piqué sec, fin, à petites raies ou à losanges, doublé de finette pelucheuse ; elles sont, suivant la mode, carrées, rondes ou cintrées.

Tracé du patron, coupe de l'étoffe. — La forme choisie, tracer le patron d'après le croquis ; et couper la bavette droit fil au milieu, marquer très soigneusement les contours ; fendre l'étoffe au milieu du dos BH (fig. 72 et 73), laisser 1 cm. sur le contour d'encolure : 3 ou 4 cm. sur les contours qu'on festonne pour tenir commodément l'ouvrage. || Tracer le feston sur les contours exacts que porte l'étoffe. || Doubler la bavette de finette pelucheuse; exécuter le feston en prenant les deux étoffes à la fois.

Encolure. — Terminer l'encolure, soit par un petit biais de percale, ayant 2 mm. à l'endroit quand il est replié, et faisant l'office de liséré, soit en rentrant bord à bord les deux étoffes après les avoir crantées comme l'indique la fig. 5 (p. 151) livre de coupe : *Pour habiller vos bébés.*

Brides et boutons. — Fermer la bavette par des brides faites au bord de droite replié sur le contour exact BJ. Replier le bord de gauche 1 cm. au delà du contour BJ pour la croisure, et coudre les boutons sur la ligne BJ (fig. 72 et 73).

Bavettes ornées de broderie (fig. 69). — Les bavettes de piqué ou de finette ornées de broderies sont faites de la façon suivante : l'étoffe étant taillée en laissant 1 cm. au delà des contours exacts, replier la bavette sur les contours, sauf à l'encolure, et aux bords JB. || Faire une piqûre à la machine qui maintienne le rempli. || Froncer légèrement la broderie qui garnit la bavette et la bâtir tout autour, en mesurant pour qu'il y ait de chaque côté de la bavette la même quantité de broderie. || Coudre la broderie à la main, en dessous et à l'envers. Ne pas la prendre dans la piqûre parce qu'elle s'use toujours plus vite que la bavette, et qu'on est obligé de la remplacer. || Doubler la bavette en rabattant la doublure à points de côté invisibles à l'endroit. || Les bavettes de piqué sec sont doublées de finette pelucheuse ; les bavettes de piqué pelucheux sont doublées de calicot ou de percale.

Bavettes anglaises à ceinture (fig. 71). — Bavettes prolongées jusqu'à la taille et formant une sorte de ceinture qu'on attache par des cordons ou par des boutons et des boutonnières. || Le patron étant tracé d'après le croquis, couper la bavette droit fil au milieu du devant ; fendre l'étoffe au milieu du dos sur la ligne BH (fig. 73), laisser 1 cm. au delà des contours. || Si la bavette doit être brodée exécuter la broderie avant de la doubler. || On la borde souvent d'un volant assez bas pour ne pas trop en augmenter la dimension ; ce volant se continue des deux côtés de la patte (*V.* le dessin, fig. 71). On peut remplacer le volant par une dentelle ou un picot exécuté au crochet. || La patte peut paraître étroite, quand elle est tracée, mais sa largeur est très suffisante lorsqu'on a posé sur chaque bord une broderie dont la hauteur atteint 3 ou 4 cm. || Froncer la broderie, replier la bavette sur tous les contours qui doivent être garnis, et maintenir le rempli par une piqûre à la machine. Bâtir la broderie en égalisant l'ampleur à droite et à gauche de la bavette ; la coudre à la main, doubler la bavette ; on peut aussi prendre la broderie dans la piqûre à la machine faite en premier lieu : mais il est plus difficile de la découdre quand elle s'use. || On peut encore encadrer la bavette d'un jour échelle après l'avoir doublée et monter le volant à ce jour échelle. || Organiser l'encolure et la fermeture comme aux autres bavettes (*V.* ci-dessus).

Les bavettes élégantes sont en linon, en batiste de fil ou en tulle brodé de soutache fine ou de broderies au passé.

Passe-corridor (fig. 74). — Les passe-corridors non doublés sont faits en flanelle ou en étoffe douce sans envers marqué, les passe-corridors doublés sont en côte de cheval ou en lainage blanc à envers marqué, on les double de florence ou de toile de soie. || Ne jamais choisir un tissu laine et soie qui se nettoierait mal. || Tous les passe-corridors sont encadrés d'un feston, celui-ci peut être souligné d'une broderie au point de croix, faite à l'aide d'une bande d'étamine dont on tire les fils, ou d'une guirlande au point de chaînette et au point lancé. Exécuter avec de la soie *lavable* le feston et les broderies.

Feston. — Tracer le feston de manière à obtenir un carré de 0 m. 72×0 m. 72, il reste, en dehors du feston, 0 m. 08 de flanelle si le morceau a 0 m. 80×0 m. 80, 0 m. 02 s'il a 0 m. 75×0 m. 75. L'angle A qui se trouve à l'extrémité du capuchon est légèrement arrondi.

Passe-corridor non doublé. — *Pose de la coulisse.* — L'un des angles du passe-corridor est serré par des rubans passés

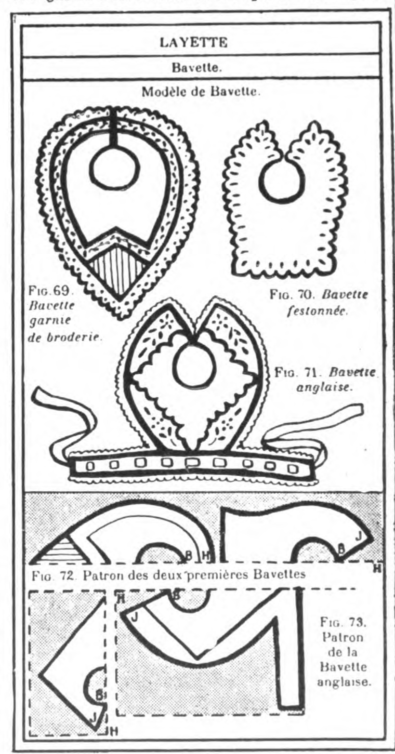


Fig. 69. *Bavette garnie de broderie.*
Fig. 70. *Bavette festonnée.*
Fig. 71. *Bavette anglaise.*
Fig. 72. Patron des deux premières Bavettes
Fig. 73. Patron de la Bavette anglaise.

dans des coulisses ainsi disposées. : point de départ de la coulisse à 6 cm. du point *g* marquant le centre de la courbe à l'angle droit supérieur de la fig. 75; là, marquer H; depuis H, tracer les lignes HI et HS ayant chacune 28 cm. de longueur; exactement parallèle, aux traits AB et AC qu'elles suivent à 6 cm. de distance. Réunir les points S et I par une ligne droite servant de corde à une courbe s'écartant d'elle de 7 cm. 1/2 au milieu N. Ces lignes sont indiquées au trait pointu ; un trait pointé, placé en dedans à 2 cm. de distance limite l'autre bord du galon de percale posé comme il est dit ci-dessous. || Faire deux boutonnières distantes de 2 cm. l'une de l'autre ; elles sont indiquées par des points *fo*. Bâtir un galon de percale, large de 2 cm. depuis I jusqu'à S, en passant par H ; le coudre sur ses deux bords à points de côté très fins. Fixer aux points I et S des rubans qui viennent sortir par les boutonnières faites au point H. Le galon de

percale leur sert de coulisse ; on les emploie pour serrer le haut du capuchon.

Placer sur la courbe IRS un autre galon de percale qui forme une coulisse. Fixer aux points I et S 2 rubans qui sortent par une boutonnière faite au point *m. h*, c.-à-d. à la partie inférieure du capuchon : deux autres rubans, fixés en S et I, s'emploient pour attacher le capuchon au cou de l'enfant. Lorsque toutes les coulisses sont serrées, les 6 cm. laissés entre la coulisse et le feston forment une sorte de volant froncé qui encadre le visage de l'enfant. On peut faire le long du feston une guirlande brodée qui orne ces 6 cm. (fig. 74).

Passe-corridors doublés. — Les passe-corridors faits en côte de cheval, ou en lainage blanc à fines rayures, sont doublés de florence ou de toile de soie ; les exécuter ainsi. Tracer le feston ; ne pas le broder, dessiner la guirlande qui le souligne et la broder tout de suite avant de poser la doublure et de festonner les bords. Repasser à l'envers l'espace brodé ; doubler le capuchon sans rabattre la doublure qui sera prise dans le feston ; on la bâtit seulement avec soin ; 2° ne pas poser de galon de percale pour la coulisse ; former cette coulisse à la place désignée par les traits pleins et les traits pointés, en exécutant deux rangées de points glissés qui suivent ces indications et retiennent l'une à l'autre la doublure et l'étoffe ; 3° faire les boutonnières H et R comme aux passe-corridors non doublés. Faire deux boutonnières à

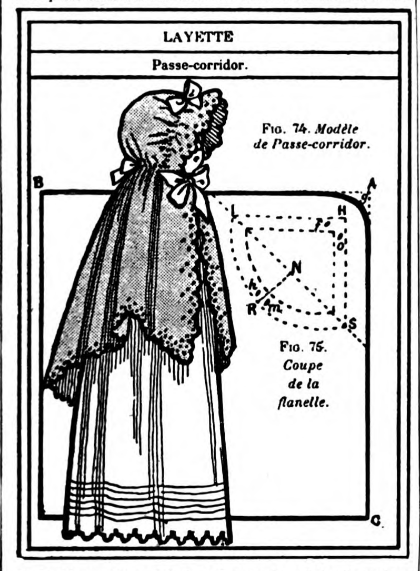


Fig. 74. *Modèle de Passe-corridor.* Fig. 75. *Coupe de la flanelle.*

la doublure, aux points I et S pour introduire les rubans et les fixer.

Vareuse de bébé (fig. 76). — Petit manteau court de lainage ou de soie, garni d'un col rabattu plat ou d'un col marin, orné d'un feston, brodé au passé, au point de croix ou garni de soutaches. Les manches sont des manches ordinaires à 2 coutures ou des manches à poignet. || Les vareuses de bébé sont des vêtements utiles pour faire passer l'enfant d'une pièce dans l'autre ou pour le promener à la campagne ; c'est un des cadeaux qu'on fait volontiers à l'occasion d'une naissance. || Des vareuses de mousseline plumetis, de linon brodé, posées sur des transparents blancs, bleus, roses, sont assorties à des robes de même étoffe et font des toilettes élégantes pour les journées chaudes. Les manches à poignet sont adoptées de préférence pour les vareuses d'étoffe légère.

Coupe de l'étoffe. — Les patrons étant préparés d'après les croquis ci-joints (fig. 77 à 80), tailler l'étoffe en gardant 2 cm. au delà des contours pour les coutures ; lorsque la vareuse doit être festonnée, laisser 4 ou 5 cm. en dehors du contour sur lequel on doit festonner, et marquer par un fil de bâti la place très exacte de ce contour, afin d'avoir un point de repère pour dessiner le feston.

Garnitures des vareuses de bébé. — Les vareuses sont ornées de deux manières différentes : 1° on les brode au passé, au plumetis, au point de nœud, au point de chaînette, enfin d'une façon quelconque *sans festonner le bord* ; dans ce cas, exécuter la broderie *avant de doubler la vareuse* ; 2° la vareuse est festonnée ; on la *double avant d'exécuter le feston*, celui-ci devant prendre en même temps la doublure et l'étoffe ; 3° la vareuse est en même temps festonnée et ornée d'une broderie : tracer feston et broderie, exécuter cette dernière, doubler la vareuse et terminer par le feston (*V.* ci-dessous quelques détails sur la marche à suivre pour chaque hypothèse).

Coupe de l'étoffe. — Les patrons étant tracés d'après les croquis, tailler l'étoffe de la vareuse en laissant 2 cm. au delà des contours. Si la vareuse doit être festonnée, on garde 4 ou 5 cm. en dehors du contour sur lequel on doit festonner et on marque, par un fil de bâti, la place très exacte de ce contour afin d'avoir un point de repère pour tracer le feston. || Le dos est droit fil au milieu, habituellement d'une seule pièce, sans couture ; les devants sont droit fil de E' à D ; les manches sont coupées soit droit fil au milieu, si ce sont des manches à poignet, soit comme des manches ordinaires (*V.* **Manches**). || Le col rabattu ou le col marin sont droit fil au milieu du dos, ce dernier n'a jamais de couture ; le col rabattu est, à volonté, avec ou sans couture au milieu du dos. || Les cols n'ont jamais de « pied », les enfants ont le cou trop court. || Les poignets sont coupés droit fil, les revers ou parements en plein biais. || Ne jamais doubler de toile raide ni de mousseline caoutchouc les cols, parements ou revers, parce que ces tissus ont trop de rigidité et d'épaisseur.

1° *Vareuse brodée sans être festonnée.* — Exécuter d'abord les coutures de côté réunissant dos et devant ; les repasser, ne pas faire les coutures d'épaule parce qu'il est plus commode de les débâtir et d'étendre la vareuse à plat pour dessiner la broderie et pour bâtir la doublure. || Exécuter la broderie, la repasser en plaçant l'étoffe sur une grande épaisseur d'ouate pour que le dessin ressorte parfaitement. L'ouate est recouverte d'un linge blanc très fin. Le molleton souple, plié en plusieurs doubles servirait au même usage. || Rentrer l'étoffe sur les contours exacts indiquant le bord inférieur de la vareuse et le bord des devants ; repasser, bâtir et rabattre la doublure. Faire les coutures d'épaule.

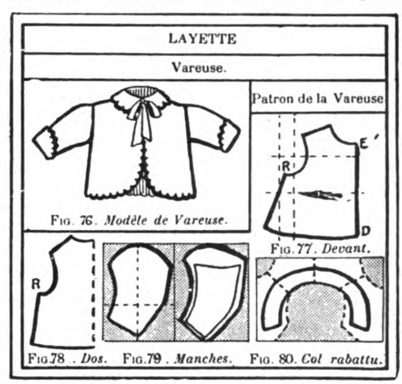


Fig. 76. *Modèle de Vareuse.* Fig. 77. *Devant.* Fig. 78. *Dos.* Fig. 79. *Manches.* Fig. 80. *Col rabattu.*

2° *Vareuse festonnée.* — Exécuter les coutures du dessous de bras ; tracer le feston, bâtir la doublure, exécuter le feston qui prend à la fois l'étoffe et la doublure.

3° *Vareuse festonnée et brodée.* — Exécuter les coutures du dessous de bras ; tracer le feston et la broderie, exécuter la broderie et la repasser (*V.* ci-dessus). Bâtir la doublure. Festonner en prenant à la fois la doublure et l'étoffe.

Le col est doublé de toile de soie ; on le monte au vêtement : 1° par une couture qui prend l'étoffe et la doublure de la vareuse et seulement la doublure du col ; rabattre l'étoffe du col pour dissimuler l'assemblage en la laissant beaucoup soutenir, dans le sens de la hauteur, afin que le col tombe bien ; 2° à l'aide d'une couture qui prend à la fois l'étoffe et la doublure de la vareuse, l'étoffe et la doublure du col, couture dissimulée sous un biais de satin souple posé à cheval. Le col doit plutôt tendre sur l'encolure du manteau.

Manche à poignet. — Exécuter la couture de la manche, la repasser ; faire la couture de la doublure. || Entrer l'une dans l'autre la manche de doublure et la manche d'étoffe. Retenir les bords des coutures, à l'intérieur par quelques points solides. || Froncer le bord inférieur de la manche en laissant à plat 3 cm. de chaque côté de la couture ; répartir également l'ampleur. || Broder le poignet ; le coudre au bas de la manche, puis le doubler pour cacher l'assemblage.

Manche ordinaire. — Faire la couture de la saignée qu'on repasse, puis la couture de la manche. || Exécuter les coutures de la doublure, s'il y a lieu. || Préparer le revers ou parement. Fixer celui-ci au bas de la manche à l'aide d'une couture faite à l'endroit de la manche et à l'envers du parement, couture qui sera cachée lorsque le revers sera retourné et mis à sa place habituelle. || Rabattre la doublure dans le bas de la manche sans que les points soient visibles à l'endroit. || Jonction de la manche et de la vareuse. Monter la manche dans l'emmanchure, la couture étant placée 1 cm. en avant du point R. Faire une couture qui prend en même temps l'étoffe et la doublure du vêtement, l'étoffe de la manche. Rabattre la doublure pour cacher l'assemblage. La manche doit soutenir dans l'emmanchure ; s'il y a un peu d'ampleur, on dispose les fronces de chaque côté de la couture d'épaule.

Pelisse de bébé (fig. 81). — Les pelisses longues sont de deux formes : 1° les unes, faites d'un *empiècement* et d'un *corps de pelisse* monté à plis au bas de cet empiècement, ferment au *milieu du devant* ; la pèlerine est fixée à l'encolure de la pelisse. || L'inconvénient de ce système, c'est que l'on est obligé de retourner légèrement le bras du bébé pour le glisser dans la seconde manche, et bien que le vêtement soit très large, ce mouvement mal exécuté par une personne maladroite peut tordre le bras du bébé ; || 2° les autres sont faites d'un *corsage Empire*, ample et court, fermé au *milieu du dos* supportant une *jupe montée à plis* au bas du corsage, paraissant ouverte devant, bien qu'en réalité, elle le soit derrière où la fermeture, organisée avec soin, reste invisible. || Il est extrêmement facile d'entrer les petits bras de l'enfant dans les manches de la pelisse fermant derrière, mais la pèlerine ne doit jamais être fixée à l'encolure du vêtement puisqu'elle ferme au milieu du devant ; elle reste indépendante, et s'emploie seule comme vêtement d'été.

Choix du tissu. — Les pelisses sont faites en lainage, en soie, en tulle, en piqué. La pelisse de lainage doublée de tissu ouaté et de toile de soie ou de mousseline de laine n'est pas indispensable et on la remplace avantageusement par une pelisse lavable en crêpe de Chine ou en tulle. Ces pelisses se portent sur un intérieur indépendant fait en tissu ouatiné et composé d'un corsage, d'une jupe fendue devant et boutonnée derrière ; les manches, un peu larges, sont à poignet. Le dessous mobile est très pratique.

Les pelisses de crêpe de Chine ou de tulle ont le grand avantage d'être remises à neuf par un savonnage fait à la maison.

Garnitures des pelisses. — Ces garnitures changent suivant la mode ; les plus usitées et les plus pratiques sont les festons de soie lavable, les volants de soie plissés, les effilés de soie pour les pelisses de lainage, l'Irlande véritable, les plis, les jours, les broderies de soutache pour les pelisses de tulle. Les pelisses de crêpe de Chine sont souvent ornées d'un simple ourlet à jour et plissés au fer à plis plats à la jupe et à la pèlerine.

Les pelisses de piqué se garnissent de broderie à la mécanique, ou de broderie de soutache ; elles sont très pratiques.

Assemblage d'une pelisse à empiècement, fermant au milieu du devant. — D'après les croquis (fig. 82 à 88), tracer les contours des empiècements, le milieu du devant, et le milieu du dos ; laisser 2 cm. 1/2 à 3 cm. au delà des contours. || Replier les bords des devants 1 cm. 1/2 au delà du contour exact qu'ils portent, afin de bien organiser la croisure. || Sur le bord inférieur des empiècements, bord qui supportera les grands lés plissés du vêtement, on bâtit un liséré de coton de grosseur moyenne, enfermé dans une gaine de satin ou de taffetas ; coudre ce liséré par de solides arrière-points, puis diriger vers le haut de l'empiècement les bords de cet empiècement et ceux du liséré qui se trouvent alors à l'envers. On maintient ces différents bords à l'aide d'un fil de bâti, puis on fait une ou deux piqûres à la machine, exécutées près du bord, et visibles dans le croquis.

Faire les coutures de côté assemblant les lés de la pelisse, coupés d'après les croquis ; || les doubler d'ouatine ou de tissu ouaté, puis de soie légère ou d'austria pour cacher la doublure ouatée. || Replier 3 ou 4 cm. d'étoffe devant et dans le bas, et rabattre la doublure sur ces remplis, en laissant voir au moins 2 ou 3 cm. d'étoffe à l'envers ; terminer ainsi complètement la « jupe de la pelisse ». || Faire les six plis ronds du dos, visibles dans le croquis, puis les trois plis ronds de chaque devant. || Les lés, une fois plissés, doivent correspondre à la dimension de l'empiècement. S'il y a une petite erreur, approfondir ou décreuser un pli pour faire coïncider la dimension de la pelisse et celle de l'empiècement ; avoir soin que le bord du liséré s'appuie sur le contour exact indiquant le haut des lés. L'empiècement ferme par deux brides ou deux boutonnières et deux boutons ; la pèlerine par une bride et un bouton, cachés sous un

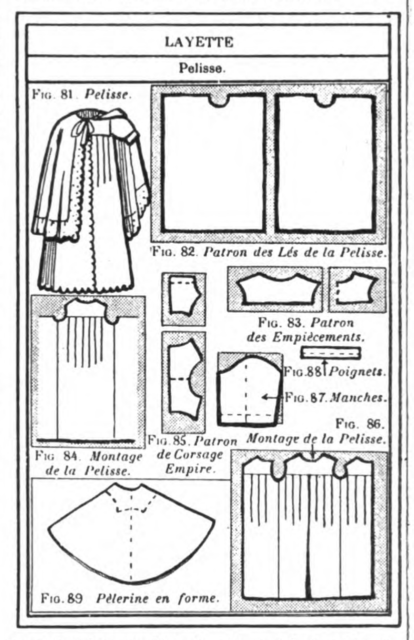


Fig. 81. *Pelisse.* Fig. 82. *Patron des Lés de la Pelisse.* Fig. 83. *Patron des Empiècements.* Fig. 88. *Poignets.* Fig. 87. *Manches.* Fig. 86. *Montage de la Pelisse.* Fig. 85. *Patron de Corsage Empire.* Fig. 84. *Montage de la Pelisse.* Fig. 89. *Pèlerine en forme.*

nœud de ruban ; un biais de satin posé à cheval termine l'encolure en même temps qu'il réunit la pèlerine et l'empiècement. (*V.* **Manches**).

Pelisse à corsage Empire, fermant dans le dos. — Exécuter les plis du corsage d'après les indications des patrons et des croquis. Faire dans le haut et dans le bas des points d'épines qui les maintiennent ; laisser un espace libre au milieu. || Les dos sont repliés environ 2 cm. 1/2 au delà du dernier pli ; cet espace plat est occupé par la croisure, les boutonnières du dos de droite et les boutons du dos de gauche. || Préparer un liséré de coton, confirmé dans une ganse de satin ou de taffetas ; le poser au bas du petit corsage, comme il est expliqué pour le liséré fixé au bas de l'empiècement (*V.* ci-dessus). Faire les piqûres visibles dans le croquis. || Les deux lés de la jupe s'assemblent seulement par la couture du milieu du dos, et le haut de cette couture reste ouvert pour la fente. || Doubler l'étoffe comme il est expliqué pour la jupe de l'autre pelisse. || Disposer les plis comme l'indique le croquis ; en partant du milieu du dos, faire un large pli rond, deux plis couchés très profonds, dirigés vers le dos, puis la fente du devant ; à cet endroit, les deux lés qui restent séparés d'un bout à l'autre, et sont terminés par des ourlets sur lesquels on rabat la doublure, croisent de 3 cm. l'un sur l'autre dans le haut, le bord de droite passant sur celui de gauche.

Manche. — La manche est la même pour les deux formes de pelisse ; la doublure, plus courte que l'étoffe, fait bouffer cette dernière. || Dans le croquis (fig. 81), la manche de doublure et le poignet recouvert d'étoffe sont assemblés par une couture faite à l'endroit, couture dont les bords sont rabattus à points de chausson sur le poignet ; il reste à placer sur la doublure la manche d'ouatine ou de tissu ouaté qui la rend suffisamment épaisse.

Pèlerine (fig. 89). — On peut faire une pèlerine en forme, d'après le croquis, une pèlerine ornée d'un grand col, une pèlerine froncée ; dans ce dernier cas les rangs de fronces faits à intervalles réguliers, au nombre de 6, 7 ou 8, sont appliqués et cousus d'une manière invisible sur un empiècement plat, droit fil au milieu du dos. Fixer le milieu du dos de la pèlerine sur le milieu du dos de l'empiècement, puis égaliser les fronces par moitié, depuis le milieu du dos jusqu'au milieu du devant, en ayant soin que les deux

côtés restent bien symétriques. || L'explication d'un autre modèle de pelisse se trouve dans le livre de coupe : *Pour habiller vos bébés*, p. 126.

BONNET (fig. 90 à 92). — La pelisse est souvent le cadeau de la marraine, le petit bonnet est assorti à la pelisse. Ne pas couper la pelisse pour la transformer en douillette, celle-ci étant infiniment moins chère et facile à exécuter à la maison sans grands frais.

IV. COMPOSITION D'UNE LAYETTE COMPLÈTE. — Une layette complète pour enfant élevé à l'anglaise comprend: 4 douzaines de couches 0 m. 80 × 0 m. 80, 12 pointes éponges, 4 chemises 1re taille, 6 chemises 2e taille, 6 chemises 3e taille, 6 brassières de flanelle 2e taille, 6 brassières de flanelle 3e taille, 6 brassières de brillanté 2e taille, 6 brassières de brillanté 3e taille ou 6 brassières de piqué 2e et 3e taille, 6 bandes ou ceintures de flanelle, 2 bandes anglaises, 2 corsets 3e taille ; 6 à 8 culottes de tricot 2e taille, 6 à 8 culottes de tricot 3e taille, 4 robes de finette pour la nuit, 4 jacksons de finette, 2 à 4 jacksons de nansouck; 4 à 6 robes de brillanté, 4 ou 6 robes de nansouck, 1 ou 2 robes élégantes, 2 ou 3 guimpes pour compléter les robes de nansouck, 1 pelisse, 1 douillette, 1 passe-corridor, 12 à 18 bavettes ordinaires en piqué fin, 6 bavettes élégantes, 12 paires de bas et chaussons. Si l'on veut emmaillotter l'enfant les premiers jours et ensuite la nuit pendant un mois ou deux, préparer 1 douzaine et demie de couches ayant 0 m. 90 × 0 m. 80 en supplément des 4 douzaines de couches carrées indiquées plus haut.

Ajouter à cette liste : 3 ou 4 langes de molleton de laine blanc de 1 m. de long sur 0 m. 80 de large, 2 langes de piqué même dimension, 2 caches-langes.

V. LAYETTES POUR ŒUVRES DE BIENFAISANCE. — Elles comprennent généralement, soit : 1° 6 à 8 couches ; 2 langes ; 4 chemises ; 4 brassières de finette pelucheuse ; 2 brassières au tricot ; 3 bonnets. 2° 12 couches ; 3 langes, dont 1 lange de molleton de coton blanc et 4 chemises ; 4 brassières de finette pelucheuse ; 3 brassières au crochet ; 4 bonnets. On peut y ajouter une pelisse de molleton rayé blanc et bleu.

COUCHES. — Éviter de tailler les couches qu'on donne aux pauvres dans de vieux draps ou de vieilles serviettes comme on le fait trop souvent ; l'inconvénient de ce linge usagé, c'est que les couches sont trop vite transpercées quand elles sont fines ; quand elles sont un peu grossières, elles risquent de blesser l'enfant. || Les couches qui coûtent le moins cher sont : 1° les couches en toile métisse ; 2° les couches œil-de-perdrix métisse ; 3° les couches *Tétra* faites de trois doubles de tissu. || Faire laver les couches chez soi avant de les donner aux pauvres, car le savon est une dépense pour eux.

LANGES. — Pour les œuvres de bienfaisance, on prépare, en général, des langes de *molleton gris* ou *marron* moins salissants que le molleton blanc, et des langes de *molleton de coton* blanc qui se lavent mieux que ceux en molleton de laine. || On supprime, pour les pauvres, la chemise et les brassières de premier âge.

CHEMISES. — Faire les chemises en vieille toile fine plutôt qu'en toile neuve ou en toile de coton. || Cependant, si l'on était obligé d'employer ces tissus grossiers, faire à l'endroit les coutures et les ourlets afin que l'envers reste absolument net, sans aucune épaisseur pouvant blesser le bébé.

BRASSIÈRES. — Pas de brassières de flanelle, mais des brassières de finette imprimée de petites fleurs, de carreaux ou de rayures sur des fonds blancs ; on les double souvent de percale, de madapolam ou de calicot. Il serait préférable de faire laver les deux tissus avant de confectionner les brassières doublées, parce qu'ils ne rétrécissent pas toujours de la même manière. || Les ourlets sont inutiles ; on rabat la doublure sur l'étoffe. Terminer l'encolure, le bas des manches par un petit biais ou par un galon de percale étroit complètement replié à l'envers.

Les brassières au *tricot* et au *crochet* faites en laine de couleur pour les œuvres de bienfaisance sont pratiques parce qu'elles sont chaudes et que leurs teintes ne s'altèrent pas au lavage. || Les laines d'Ecosse praline ou bleu sont plus jolies que les laines beiges et grises, et ne se salissent pas beaucoup plus. On met ces brassières-là en dernier, sous le fichu de mousseline et la bavette, comme une sorte de petit manteau.

FICHUS DE MOUSSELINE. — Très utiles pour les enfants pauvres parce qu'ils protègent les brassières. (*V.* FICHUS).

BAVETTES. — En finette ou en piqué pelucheux, simplement ornées d'une piqûre, et doublées de calicot.

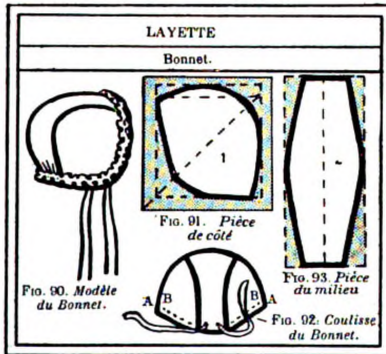


FIG. 90. *Modèle du Bonnet.* FIG. 91. *Pièce de côté* FIG. 92. *Coulisse du Bonnet.* FIG. 93. *Pièce du milieu*

BONNETS (fig. 90). — Bien que les bébés ne portent plus de bonnets on met dans les layettes d'œuvres de bienfaisance des bonnets au tricot, au crochet, des bonnets à trois pièces (fig. 91), coupés en finette ou en piqué qui préserveront les bébés du froid et leur serviront de coiffures de promenade.

La pièce du milieu du bonnet doit être légèrement soutenue sur les côtés arrondis pour donner une bonne forme aux bonnets ; les coutures rabattues qui assemblent les différentes pièces seront faites à l'endroit ou exécutées à l'envers et laissées larges et plates pour qu'elles ne blessent pas la tête de l'enfant. || On termine le bonnet par des ourlets ou par un biais de fine percale ayant 1 cm 1/2 tout posé. Près de la nuque, ourlet ou biais se transformant en coulisse et laissant passer un étroit galon qui sort par des œillets et qui permet de serrer le bonnet à volonté. Le cordon qui part du point A (fig. 92) sort par l'œillet le plus éloigné de A ; le cordon cousu au point B ira jusqu'à l'autre œillet. Pour froncer seulement la pièce du milieu, on fait des points d'arrêt retenant le cordon près des coutures assemblant les pièces de côté. Les cordons ou les brides de nansouk qui attachent le bonnet doivent être cousus aux points B. Les bonnets pour œuvres de bienfaisance sont souvent faits en finette imprimée, et doublée de percale ou de calicot.

LAZAGNES. — *V.* PATES.

LAZARET (*HYG.*) — Local d'isolement pour les passagers d'un navire venant d'un lieu contaminé (peste, choléra, fièvre jaune) où ces passagers sont hospitalisés en observation le temps nécessaire pour que se déclare la maladie s'ils sont en période d'incubation. Ainsi, équipages et passagers d'un navire *indemne* (qui n'a pas eu de cas pendant la traversée) sont soumis à une surveillance qui durera le temps nécessaire pour compléter dix jours pour la peste, sept jours pour la fièvre jaune, cinq jours pour le choléra. Les navires suspects (ayant eu des cas de peste ou de choléra au moment de leur départ ou pendant la traversée, mais aucun cas depuis douze jours pour la peste, sept jours pour le choléra) sont soumis à une surveillance de cinq jours à dater de leur arrivée. Les navires infectés sont débarqués en lazaret et isolés dix jours pour la peste, sept jours pour la fièvre jaune, cinq jours pour le choléra après la date d'arrivée ou après la date du dernier cas survenu parmi les personnes du débarquement.

LECTURE (LA). — A quel âge faut-il que les enfants apprennent à lire? Le plus tôt possible. Dès que l'enfant sait parler, on peut le *préparer* intelligemment à la lecture, en le faisant jouer avec des lettres et en les lui nommant (jeux de cubes, etc.). Normalement un enfant doit savoir lire à 6 ans. En lui donnant des leçons courtes et amusantes, on évitera qu'il se fatigue. S'il répugnait à étudier, ne pas le forcer brutalement mais consulter le médecin : souvent la cause d'une paresse apparente tient à *un mauvais fonctionnement des yeux*, ou à la présence de *végétations adénoïdes*, etc. (Pour les enfants arriérés, *V.* ARRIÉRÉS.)

En tout cas, ne jamais se départir d'une patience à toute épreuve.

MÉTHODES DE LECTURE. — *L'épellation.* — On distingue deux groupes de méthodes opposées : les méthodes (anciennes), où l'on fait *épeler* chaque lettre séparément, et ensuite assembler les lettres ainsi isolées ; et les méthodes (modernes) où l'on cherche au contraire à faire prononcer du premier coup les groupes de lettres élémentaires, et à décomposer les mots non en *lettres*, mais en *syllabes*, ou plutôt en « éléments phoniques ». On reproche à la première méthode d'être longue et fastidieuse, et de forcer l'enfant à une analyse artificielle et compliquée. On reproche à la seconde de ne simplifier le travail qu'en apparence, de s'adresser à l'imagination plutôt qu'à l'intelligence, et de rendre plus tard l'étude de l'orthographe excessivement ardue.

La méthode la plus simple et la plus logique est peut-être celle de Bourrousse de Laffore ; elle date de 1830 mais ne fut publiée qu'en 1852 chez Ledoyen, sous le titre de *Statilégie* avec le sous-titre « pour apprendre à lire en quelques heures ». On ne la trouve plus en librairie. On peut la consulter au Musée pédagogique (n° 40253 du catalogue de la bibliothèque). La méthode Lafforienne, vulgarisée par G. Sand (*Lettres d'un voyageur*) consiste à faire apprendre 74 signes résumés dans les trois tableaux suivants :

1er TABLEAU.

Voyelles simples, doubles et triples.

A.	e eu œu.
é è ai ei ai*ent*.	u.
i y.	ov.
o au eau.	oi oi*ent*.

2e TABLEAU.

Consonnes simples, doubles et triples.

p — b	Faites prononcer pe, be.
f ph — v	fe — phe — — ve.
c qu k — g	ke ke gue, ainsi de suite.
t — — d	Dites à l'élève que l'*h* ne se prononce pas seule, et ne donnez pas de nom à cette lettre.
s c — z	
x	
j	
r — rh	Quand l'élève connait toutes les consonnes, exercez-le à les prononcer sans émission de voix et en faisant sentir le moins possible le son d'*e* muet à la fin de pe, be, etc.
m n	
l	
ill	
ch	
gn	
h	ill — prononcez *mouillé*.

pr, br, pl, bl, fr, phr, vr, fl,
cr, chr, gr, cl, gl, tr, thr, dr.

3e TABLEAU.

Sons composés.

an em en am.	on om.
aim in ain ein im.	un um.
ien.	oin.

Les signes groupés par lignes horizontales ont tous une prononciation à peu près semblable, ce qui fait que ces tableaux s'apprennent très facilement.

Une autre méthode d'enseignement *par la voix et par le geste* (*Phonomimie* d'Augustin Grosselin) mérite d'être citée ; elle est en usage dans beaucoup d'asiles et d'écoles. Tous les maitres qui s'en servent disent qu'elle réussit très bien ; à noter qu'elle peut aussi servir aux sourds muets. Le petit volume coûte quelques centimes. La méthode comporte 32 sons. Voici comment on l'enseigne. Le maitre, en montrant par exemple la lettre A, fait aux enfants un petit récit qui amène le cri d'*admiration* : ah ! avec le geste de la main ouverte à la hauteur du visage. Les enfants doivent imiter le signe et dire A et regarder la lettre. Le maitre passe à la lettre O. Une histoire est encore contée, amenant un geste déterminé et une exclamation d'*horreur*, etc. On a associé ainsi un geste ou signe déterminé avec la prononciation et la vue de chaque lettre.

Parmi les autres méthodes, en usage dans les familles et les écoles, citons celles de Regimbeau, Cuir, Minet, Langlois, Toussaint, Lesesne (dont la méthode intuitive enseigne simultanément la lecture et l'écriture, Lemoine et la Citolégie Dupont. Généralement, dans ces méthodes, on associe aux caractères d'imprimerie les caractères calligraphiques correspondants, des chiffres et même du dessin. On use aussi d'un artifice d'illustration pour associer à une image déterminée le son de chaque lettre.

Pour l'A par exemple, on montrera à l'enfant une image représentant un Ane ; pour l'O, une image représentant une Oreille, etc. Ou encore, pour le son M (*me*) l'image représentera une plu*me* ; pour le son CH, un *ch*at, etc. On procède ainsi par *association d'idées* ou plutôt d'images. Prononcer ensemble M et O, ce sera par exemple rapprocher la plume et l'oreille, etc. Il s'agit en tout cela, en somme, d'un simple procédé mnémotechnique, que l'idéal serait d'approprier aux dispositions individuelles de l'enfant qu'on instruit.

LÉGALISATION (*LÉGISL.*). — Tout acte produit hors du territoire où le fonctionnaire qui l'a dressé exerce ses fonctions doit être légalisé, c'est-à-dire que les signatures qu'il porte doivent être attestées authentiques. || Ainsi les actes notariés dont on veut se servir en dehors du ressort du notaire, les certificats de vie nécessaires pour toucher des pensions de l'État, les actes de l'état civil dont on fera usage hors du ressort de l'officier civil, sont légalisés par le président du tribunal de première instance, ou, dans les cantons où le tribunal ne siège pas, par le juge de paix. Les actes administratifs sont, selon le grade de l'agent qui les a dressés, légalisés par le préfet, le sous-préfet, et, ce qui est le cas le plus fréquent, par le maire. Celui-ci légalise en outre tous les actes privés. *A Paris* cependant, bien que les commissaires de police n'aient jamais à légaliser les signatures au sens propre du mot, l'usage s'est établi de faire *vérifier* par ces fonctionnaires les signatures apposées sur les actes privés (certificats pour domestiques, ouvriers, procurations, etc.), les maires des arrondissements ne légalisant que les pièces établies, dressées pour les rapports entre l'administration et les particuliers lorsque cette légalisation est prescrite par une loi ou un règlement d'administration publique, qu'elle est réclamée par un représentant de l'autorité, ou qu'enfin elle est demandée par une administration. (Exemples : pouvoirs permettant de toucher de l'argent dans une caisse publique, déclaration de non-cumul de pension, actes délivrés par certains agents de l'administration, receveurs, percepteurs, bureaux de bienfaisance). Les actes qui doivent être exécutés à l'étrangers seront en outre légalisés, s'ils émanent de l'autorité administrative : 1° par le ministre dans les attributions duquel est placé le fonctionnaire qui a signé l'acte ou la légalisation (le plus souvent, le ministre de l'Intérieur sera compétent ; s'adresser rue Cambacérès, 13, de 11 h. à 15 h.) ou, s'il s'agit d'actes civils et judiciaires, par le ministre de la Justice (s'adresser, 36, rue Cambon), et, 2° dans tous les cas, par le ministre des Affaires étrangères (s'adresser rue de l'Université, 130, à la Direction des Affaires administratives et techniques, 2me bureau, de 1 h. 1/2 à 4 h.) et 3° par l'ambassadeur, l'agent diplomatique ou consulaire du pays dans lequel il sera fait usage de l'acte. Lorsque l'acte est destiné aux colonies, la légalisation du ministre des Affaires étrangères est remplacée par celle du ministre des Colonies. || Réciproquement, les actes émanant des agents français à l'étranger doivent, pour être utilisés en France, être légalisés par le ministre des Affaires étrangères ; ceux qui proviennent d'autorités étrangères doivent en outre être revêtus de la légalisation de l'ambassadeur étranger résidant à Paris. Les actes dressés dans les colonies sont légalisés par le ministre des Colonies. || Les légalisations données par les agents de l'administration française sont gratuites. Les autres donnent lieu à la perception de droits d'ailleurs légers. Les certificats de coutume comportent également la légalisation de la signature de ceux qui les ont délivrés ; elle est donnée par l'agent consulaire et le ministre des Affaires étrangères à Paris. Le coût variable avec les pays, en est parfois assez élevé.

LÉGAT (*RELIGION*). — Représentant extraordinaire du Saint-Siège en certaines occasions solennelles. Le légat cardinal est parfois appelé légat *a latere* (d'auprès de nous *le Pape*). — *V.* NONCE.

LÉGATION. — *V.* MINISTÈRES : AFFAIRES ÉTRANGÈRES.

LÉGION D'HONNEUR (ORDRE DE LA) *V.* — DÉCORATIONS.

Légion d'honneur (Maisons d'éducation de la). — Destinées à élever gratuitement les filles des légionnaires sans famille, à raison d'une seule par famille.

Nombre, 3 : Maisons de Saint-Denis, d'Ecouen, des Loges (près de Saint-Germain). Les élèves sont reçues de 9 à 12 ans et sortent, quel que soit leur âge, après 7 années d'école. Des élèves payantes sont admises : filles, petites-filles, sœurs ou nièces des membres de l'ordre.

Un trousseau est exigible à la maison de Saint-Denis seulement pour les élèves admises gratuitement.

Pour être admis, il faut adresser : 1° une demande sur papier timbré indiquant la maison où l'on préférerait voir entrer l'enfant ; 2° acte de naissance ; 3° déclaration du culte pratiqué et, s'il y a lieu, acte de baptême ; 4° certificat médical indiquant si l'enfant a été vaccinée, a eu la petite vérole, n'a aucun vice de conformation ou n'est atteinte d'aucune maladie chronique ou contagieuse ; 5° état des services du père ; 6° attestation que l'enfant, si la gratuité est demandée pour elle, n'a pas eu de sœur déjà admise au même titre ; 7° les familles ne résidant pas dans les départements de la Seine ou de Seine-et-Oise doivent donner l'adresse d'un correspondant y habitant et s'engageant à recevoir l'élève dans tous les cas où sa sortie (temporaire ou définitive) serait ordonnée par le grand chancelier.

Légion d'honneur (Secours au titre de la). — Dans la mesure des crédits disponibles, la grande chancellerie de la Légion d'honneur alloue des secours aux légionnaires sans fortune, à leurs veuves, ou à leurs orphelins.

LÉGION ÉTRANGÈRE. — *V.* RÉGIMENTS ÉTRANGERS.

LÉGISLATION ÉTRANGÈRE ET DROIT INTERNATIONAL. (OFFICE ET BIBLIOTHÈQUE). — Cet office a institué au ministère de la Justice (place Vendôme, direction des affaires civiles) une bibliothèque, comptant environ 50 000 volumes. Particulièrement riche en ouvrages de droit international et de législation comparée, cette bibliothèque contient les collections des lois de presque tous les États d'Europe et d'Amérique, d'importants ouvrages de doctrine et d'histoire du droit, les travaux parlementaires et les recueils de jurisprudence publiés dans un grand nombre de pays, etc. Elle est ouverte tous les jours, sauf le samedi et le dimanche, de 1 h. 1/2 à 5 h. Admission gratuite. || En dehors de la direction de la bibliothèque, l'office fait traduire les lois étrangères. || Il est administré par le *Comité* de législation étrangère.

LEGS. — On appelle legs toute libéralité contenue dans un

testament. Le legs peut être *universel*, *à titre universel*, ou *à titre particulier*.

Une règle commune à tous les legs : c'est que le légataire doit y être *clairement* désigné.

Un legs peut être fait *à terme*, c'est-à-dire de telle façon que le légataire n'en ait la jouissance qu'à une époque déterminée ; il peut aussi être subordonné à l'accomplissement de certaines *conditions* : on dit, dans ce dernier cas, qu'il est *conditionnel*.

On peut *renoncer* au bénéfice d'un legs ; certains legs peuvent aussi n'être acceptés que *sous bénéfice d'inventaire*.

LEGS UNIVERSEL. — Le legs universel est la disposition testamentaire par laquelle le testateur donne à une ou plusieurs personnes l'universalité des biens qu'il laissera à son décès (art. 1 003, C. civil).

Ce qui caractérise le legs universel, c'est la *possibilité* ou *l'éventualité* pour le légataire de recueillir la totalité de la succession : il n'est donc pas nécessaire, pour que le legs soit universel, que le légataire recueille *en réalité* tous les biens laissés par le testateur, il suffit qu'il puisse être appelé, *si certaines éventualités se produisent*, à appréhender, en vertu du testament, la totalité de la succession.

Ainsi, quand le testateur laisse des héritiers à réserve, le legs de la quotité disponible est un legs universel, quoique le légataire de cette quotité ne recueille *en réalité* qu'une partie de la succession, parce que la *totalité* de cette succession pourrait devenir disponible dans le cas, par exemple, du prédécès des héritiers réservataires. Il en est de même, si des légataires particuliers ou des légataires à titre universel ont été institués en même temps qu'un légataire universel ; ce dernier reste néanmoins légataire universel, parce qu'il avait *vocation* à l'ensemble des biens laissés par le testateur et aurait recueilli la totalité de ces biens si les légataires particuliers ou à titre universel étaient décédés avant le testateur ou avaient répudié leurs legs.

C'est pourquoi on considère aussi comme legs universel la disposition par laquelle une personne lègue la *nue-propriété* de tous les biens qu'elle possédera à son décès. Comme exemple de legs universels, on peut encore citer : la disposition par laquelle le testateur déclare léguer à une ou plusieurs personnes *tout* ce qu'il possédera à son décès ; ou la quotité disponible de ces biens ; ou encore tout ce qui restera des dits biens après l'exécution de legs à titre universel ou particulier.

Lorsque le testateur laisse des héritiers *à réserve*, le légataire universel est tenu de leur demander la *délivrance* de son legs avant de se mettre en possession des biens qui le composent : si cette délivrance lui est refusée, il peut assigner les héritiers devant le tribunal. Si la demande en délivrance a été faite *dans l'année* du décès du testateur, le légataire universel a droit aux fruits et intérêts à compter de ce décès ; sinon, ces fruits et intérêts ne lui seront dus que du jour de la demande en délivrance formée en justice, ou du jour où cette délivrance lui aura été volontairement consentie (art. 1 005, C. civil).

Le légataire universel, qui se trouve en concours avec des héritiers réservataires, est tenu d'acquitter une part du passif de la succession proportionnelle à ce qu'il recueille ; on admet qu'il peut être poursuivi en paiement de cette part même sur ses biens personnels, à moins qu'il n'ait accepté son legs que sous bénéfice d'inventaire ; il est tenu, en outre, d'acquitter tous les legs, sauf le droit pour lui de les faire réduire proportionnellement en cas d'insuffisance de l'actif (art 1 009, C. civil).

Si les biens qui lui sont légués sont hypothéqués, il peut-être poursuivi par le créancier pour la totalité de la dette hypothécaire, en vertu du principe de l'indivisibilité de l'HYPOTHÈQUE (*V.* ce mot).

II. LEGS A TITRE UNIVERSEL. — Le legs à titre universel est celui par lequel un testateur lègue soit une *quote-part* des biens dont la loi lui permet de disposer, telle que la moitié, le tiers, soit tous ses immeubles ou tous ses meubles, soit encore une quotité fixe de tous ses immeubles ou de tous ses meubles (art. 1 010, C. civil).

A la différence des légataires universels, les légataires à titre universel n'ont pas vocation à la totalité de la succession, et même en cas du prédécès de certains d'entre eux, les autres ne peuvent jamais recueillir que la *part* qui leur a été assignée par le testateur.

Le légataire à titre universel est toujours tenu de demander la délivrance de son legs, ce qu'on exprime parfois en disant qu'il n'a pas la *saisine*. Cette délivrance doit être demandée aux héritiers réservataires, s'il y en a ; à leur défaut, aux légataires universels ; et à défaut de ceux-ci, aux héritiers appelés par la loi à recueillir la succession.

Le légataire à titre universel est tenu, comme le légataire universel, des dettes et charges de la succession du testateur, personnellement pour la part qu'il recueille dans cette succession, sous réserve du droit des créanciers hypothécaires. Lorsque le testateur n'a disposé que d'une *quotité* de la portion disponible et qu'il l'a fait à titre universel (un quart ou un sixième par exemple), ce légataire à titre universel sera tenu d'acquitter les *legs particuliers* par contribution avec les héritiers naturels (art. 1 013, C. civil).

III. LEGS PARTICULIERS. — Tout legs qui n'est ni universel, ni à titre universel, est un legs particulier ; ce qui le caractérise, c'est qu'il porte sur un ou plusieurs objets *déterminés*.

Le légataire particulier n'a jamais la *saisine* (*V.* plus haut) ; les fruits et intérêts de son legs ne lui sont acquis en principe que du jour de sa demande en délivrance, ou du jour où cette délivrance lui a été volontairement consentie. Cependant, ses fruits et intérêts courent à son profit *dès le jour du décès du testateur* et sans qu'il ait formé sa demande : 1° si le testateur a expressément déclaré sa volonté, à cet égard, dans le testament ; 2° si une rente viagère ou pension a été léguée à titre d'aliments (art. 1015, Code civil).

En principe, les frais de la demande en délivrance sont à la charge de la succession, sans toutefois qu'il puisse en résulter une réduction de la réserve ; les droits d'enregistrement perçus sur le montant du legs sont dus par le légataire (art 1016, Code civil).

Le légataire particulier a une action *personnelle* en paiement de son legs, contre les héritiers ou autres débiteurs dudit legs (légataire universel ou à titre universel) ; s'il y a plusieurs héritiers ou débiteurs du legs, chacun est tenu, *en principe*, au prorata de la part qu'il recueille. Il a aussi une action *hypothécaire* contre les détenteurs des immeubles de la succession, jusqu'à concurrence de la valeur des immeubles qu'ils détiennent (art. 1017, Code civil). (*V.* HYPOTHÈQUE).

La chose léguée doit être délivrée avec les accessoires nécessaires, et dans l'état où cela se trouve au jour du décès du testateur.

Le legs de la chose d'autrui est nul (art. 1021, Code civil). Le légataire particulier n'est pas tenu des dettes de la succession ; mais il peut être obligé de subir la réduction de son legs, en cas d'insuffisance des biens successoraux ; il peut être aussi poursuivi par les créanciers hypothécaires, si les immeubles à lui légués sont hypothéqués (art. 1024, Code civil).

IV. RÉVOCATION ET CADUCITÉ DES LEGS. — Les legs peuvent être révoqués par un acte de la volonté du testateur. (*V.* TESTAMENT).

Ils sont, en outre, révoqués de plein droit : 1° pour inexécution des conditions sous lesquelles ils ont été faits ; 2° si le légataire a attenté à la vie du testateur ; 3° s'il s'est rendu coupable envers lui de sévices, délits ou injures graves ; 4° s'il a commis une injure grave à l'égard de la mémoire du testateur. Dans ce dernier cas, l'action en révocation doit être intentée *dans l'année* du délit (art. 1046 et 1047, Code civil).

Un legs est *caduc* quand il ne peut pas s'exécuter, sans pour cela être nul, ni avoir été révoqué. Il en est ainsi notamment, si le légataire décède avant le testateur ou s'il répudie le legs qui lui a été fait, ou encore si la chose léguée a péri en totalité.

V. EXÉCUTEURS TESTAMENTAIRES. — Le testateur peut nommer un ou plusieurs exécuteurs testamentaires, dont les fonctions consistent principalement à assurer l'exécution du testament.

Pour être exécuteur testamentaire, il faut être capable de s'obliger (art. 1028, Code civil).

Les exécuteurs testamentaires font apposer les scellés s'il y a des héritiers mineurs, interdits ou absents ; ils font faire inventaire, en présence ou appel des héritiers présomptifs ; ils provoquent la vente du mobilier s'il n'existe pas de deniers suffisants pour acquitter les legs ; ils veillent à ce que le testament soit exécuté et peuvent, en cas de contestation, intervenir pour en soutenir la validité ; ils doivent, à l'expiration de l'année du décès du testateur, rendre compte de leur gestion.

LÉGUMES (Par mois).

Janvier. — Cardons, céleri-rave, champignons, choux de Bruxelles, choux-fleurs, crosnes, endives, épinards, haricots verts d'Afrique, radis roses, salsifis, barbe-de-capucin, chicorée, scarole, laitue, mâche, pissenlit.

Février. — Artichauts d'Afrique, champignons, crosnes, endives, épinards, haricots verts d'Espagne, oseille, petits pois, pommes de terre d'Afrique, radis roses, barbe, chicorée frisée, scarole, laitue, mâche, pissenlit.

Mars. — Artichauts d'Afrique, champignons, choux, choux-fleurs, haricots verts d'Espagne, pois verts écossés, pommes de terre, radis roses, barbe, chicorée, cresson, scarole, laitue, mâche, romaine.

Avril. — Artichauts, carottes nouvelles, champignons, épinards, fèves d'Afrique, haricots verts d'Espagne, navets nouveaux, oseille, petits pois du Midi, pommes de terre nouvelles, radis roses, chicorée, laitue mignonne, romaine.

Mai. — Asperges, artichauts, carottes, choux-fleurs, fèves, morilles, navets, oignons, oseille, petits pois, pommes de terre, tomates, chicorée, laitue, romaine.

Juin. — Artichauts, carottes, choux-fleurs, concombres, épinards, fèves, haricots, melon, navets, oignons, oseille, pois, tomates, chicorée frisée, laitue, romaine.

Juillet. — Artichauts, aubergines, carottes, concombres, haricots verts, melon, oseille, tomates, chicorée, scarole, laitue, pissenlit, pourpier, romaine.

Août. — Artichauts, aubergines, céleri, cèpes, concombre, flageolets, piments, tomates, chicorée frisée, scarole, laitue, romaine, pourpier.

Septembre. — Aubergines, carottes, céleri, cèpes, choux, choux de Bruxelles, choux-fleurs, concombres, épinards, flageolets, haricots, navets, oseille, petits pois, tomates, chicorée frisée, cresson, scarole, laitue, romaine.

Octobre. — Artichauts, betteraves, choux de Bruxelles, choux-fleurs, choux rouges, haricots, potiron, raves, salsifis, chicorée, scarole, laitue, mâche, romaine.

Novembre. — Betteraves, cardons, céleri, champignons, choux-fleurs, crosnes, haricots, lentilles, potiron, salsifis, barbe, chicorée, scarole, laitue, mâche, pissenlit.

Décembre. — Betterave, cardons, céleri, champignons, choux de Bruxelles, choux-fleurs, crosnes, endives, haricots, potiron, salsifis, barbe, scarole, laitue, mâche, pissenlit.

Légumes secs (Conservation des).

HARICOTS. — Suivant le terrain dans lequel ils ont été cultivés, les haricots ont un goût très différent et sont plus ou moins tendres ; la sécheresse de l'année contribue aussi à les durcir ; il est prudent, avant de faire sa provision, d'acheter une quantité suffisante de haricots pour faire un plat, et de se rendre compte ainsi de leurs qualités.

Acheter les haricots plutôt en novembre qu'en octobre, pour être bien sûr d'avoir des haricots de l'année.

Aspect et couleur. — Les bons haricots doivent être luisants, d'un beau blanc, ou de la teinte qui caractérise leur espèce, soit noirs, soit rouges, sans taches jaunâtres ou noirâtres qui indiqueraient un commencement d'altération et donneraient mauvais goût ; examiner s'ils sont entamés par les vers. Le grain doit être gonflé et la peau brillante ; les grains ridés sont de vieux haricots.

Fraude. — Certains épiciers trempent les vieux haricots dans l'eau bouillante et font disparaître les rides ; les haricots ainsi rajeunis s'altèrent rapidement ; au bout de 24 heures, ils peuvent devenir malsains.

Les haricots suisses blancs ou rouges sont excellents pour la purée. Le haricot flageolet, chevrier vert, très bon, est généralement plus cher que le flageolet blanc, et le haricot de Soissons est le plus cher de tous.

LENTILLES. — Les lentilles doivent être bombées et avoir la peau parfaitement lisse. Il y en a deux espèces : la grande et la petite appelée lentille à la reine. Dans le Midi, on trouve aussi des lentilles qui sont marbrées et d'un beau vert foncé.

Les petites lentilles à la reine ont des graines très bombées, et de couleur rouge, elles sont excellentes en purée ; en dehors de cette variété, la grosse lentille est la plus estimée.

LÉGUMES SECS DÉCORTIQUÉS. — Ils sont plus chers que les légumes secs ordinaires, et se vendent ordinairement en boîtes de 500 gr. ; toutes les marques de fabrique ne sont pas également bonnes. Ces légumes sont rapidement cuits et se mettent facilement en purée.

LÉGUMES FRAIS. — Pour conserver les carottes, poireaux, navets, etc., les arracher par un temps sec et chaud, les laisser sécher deux ou trois heures sur le sol, les débarrasser en les brossant légèrement de toute la terre qui s'y trouve attachée et qui pourrait donner de l'humidité ; bien se garder de les laver ou de les rafraîchir par des aspersions d'eau fraîche, ce serait hâter leur altération.

A la cave, les étendre sans qu'ils se touchent sur un lit de sable fin, posé lui-même sur une couche de copeaux, de chènevottes, de paille ; recouvrir d'un second lit de sable sur lequel on étend une seconde couche de légumes et continuer jusqu'à ce qu'on ait rangé toute la provision. Recouvrir le tout de plaques de gazon dont l'herbe aura été bien tondue. Pour puiser dans cette provision, enlever les plaques de gazon, et, après avoir pris tout ce qui est nécessaire pour la consommation de deux ou trois jours, avoir soin de bien recouvrir tout le reste.

Légumes secs (*CUISINE*). — Les légumes secs, c'est-à-dire les graines contenues dans les gousses des *légumineuses*, sont une ressource précieuse pour l'hiver. On les mange soit en purée, soit entiers. Réduits en poudre et broyés dans un moulin, ils donnent différentes sortes de farines, qu'on emploie surtout pour les potages. ‖ Il est nécessaire, avant de se servir des légumes secs, de les faire tremper à l'eau froide pendant quelques heures pour les faire gonfler ; ensuite, on les cuit à l'eau. *Tous les légumes secs doivent être mis dans l'eau froide*, et on ne doit les saler qu'au milieu de la cuisson. Si on n'a pas le temps de les faire tremper, on aura soin d'y ajouter, *de quart d'heure en quart d'heure*, quelques cuillerées d'eau froide. Quand l'eau est ce qu'on appelle dure c'est-à-dire calcaire, les légumes secs y cuisent difficilement ; pour remédier à cet inconvénient, il faut y faire fondre quelques grains de cristaux de soude (environ 3 gr. pour 1 litre de légumes) ; cela ne donne aucun goût aux légumes. Les principaux légumes secs sont : les *lentilles*, les *haricots*, les *flageolets*, les *pois verts* ou *mûrs*, les *gesses*, et les *pois chiches*. ‖ La *lentille* est de beaucoup supérieure aux autres graines, comme valeur nutritive et comme assimilation.

LENTILLES AU JUS. — Choisir de grosses lentilles blondes, de préférence aux vertes ; les laver et en retirer avec soin tous les petits morceaux de terre ou de grains étrangers ; mettre 300 gr. de lentilles dans une terrine ; verser dessus de l'eau froide, jusqu'à un doigt au-dessus de la surface. Au bout de 2 ou 3 heures (et même davantage si on veut), verser les lentilles et leur eau dans une casserole, qu'on place sur un feu soutenu ; aussitôt que l'ébullition commence, écumer, ajouter aux lentilles une forte cuillerée de graisse de rôti ou un morceau de *petit salé*, couvrir la casserole, et faire cuire lentement ; l'eau doit s'évaporer peu à peu. Lorsque les lentilles sont tendres, y ajouter une forte cuillerée de jus de rôti de veau ou de bœuf, pas de mouton, un soupçon de tomates, une pincée de poivre et servir en garniture d'une viande quelconque.

LENTILLES EN SALADE. — Faire tremper les lentilles à l'eau froide, les cuire à l'eau salée, les égoutter parfaitement, et les assaisonner comme une salade de pommes de terre.

HARICOTS SECS. — Toutes les recettes des haricots frais peuvent être employées pour les haricots secs. ‖ Les légumes secs s'offrent de même que les légumes frais en purée. Même manière de procéder. Les *pois chiches* et les *gesses* sont deux variétés de qualité inférieure, peu digestibles et très grossières de goût. On ne les emploie guère qu'en salade ou en purée.

Légumes (*HYGIÈNE*). — Dans toute cuisine bien combinée les légumes doivent tenir une grande place. Les légumes féculents, tels que les pois, les haricots, les lentilles, les fèves, sont de bons aliments, à condition qu'ils soient débarrassés de leur enveloppe parcheminée qui les rend indigestes ; cuits entiers avec leur peau, ils ne conviennent pas aux estomacs délicats, et même on ne doit en faire usage qu'assez rarement en bonne santé. Ces légumes, préparés en purée, sont plus nourrissants et se digèrent plus facilement. Les légumes herbacés tels que : épinards ou chicorée, ainsi que les asperges, les haricots verts, les artichauts sont des aliments sains et légers, qui doivent entrer pour une grande partie dans un bon régime alimentaire. La pomme de terre sous toutes ses formes est encore un bon aliment. Quant aux salades qui se mangent crues, elles ne se digèrent que par les personnes qui ont un bon estomac.

LÈPRE. (*MÉD. PRAT.*). — Maladie chronique contagieuse, très fréquente en Chine, Indo-Chine, Japon, Antilles, Brésil, Nouvelle-Calédonie, Espagne, Portugal, Balkans, Suède, Norvège.

ON CONSTATE : a) *Période d'incubation*, de 1 à 20 ans, où le 1er signe apparent est souvent un rhume de cerveau. *Invasion*, avec fièvre (40°), anémie et faiblesse, douleurs articulaires, troubles digestifs, sueurs, crampes, doigts morts, etc ; b) *Période d'état*, où deux formes se présentent : 1° *forme tuberculeuse ou léonine de la peau*. On constate des taches planes cuivrées, puis vineuses, respectant la paume des mains et la plante des pieds et le cuir chevelu, rappelant la rougeur du coup de soleil ou de l'érysipèle ; ces taches apparaissent par poussées, disparaissent et reparaissent ; après des mois ou des années, elles donnent lieu à des nodosités spéciales ou lépromes, allant de la grosseur d'une tête d'épingle à celle d'un pois et d'une noisette ou d'un œuf, cela par poussées aussi. Les nodosités se dessèchent ou suppurent un pus fétide ; à leur niveau la sensibilité est abolie. Le visage ressemble bientôt à celui d'un lion (lèpre léonine).

Cette forme évolue en 12 ans vers l'anéantissement par épuisement.

2° *Forme nerveuse ou anesthésique*. — Cette forme débute aussi par des taches, mais celles-ci deviennent café au lait, blanches (leuké des Grecs). Après des années, viennent des bulles dont le liquide citrin devient purulent et qui crèvent en s'ulcérant.

Enfin, des démangeaisons horribles surviennent pour laisser place à une anesthésie complète, ainsi qu'à des déformations des membres et des doigts. L'évolution ici dure 20 à 40 ans.

La lèpre *peut être confondue* avec une maladie de la moelle (syringomyélie). Le microscope, en révélant le microbe des lésions, lèvera tous les doutes.

Il faut pour éviter la lèpre, isoler les lépreux, déclarer les cas de lèpre ; pour guérir, utiliser le sérum, dit léproline de Ross qu'on ne peut fabriquer qu'au pays d'origine de la maladie ; un excellent remède est encore l'huile de chaulmoogra, V gouttes matin et soir avec le régime lacté pour arriver à C gouttes par jour.

LESSIVE (*ÉC. DOM.*). — Avant de lessiver le linge, le plonger dans l'eau chaude, le frotter de savon et le battre ou le brosser, suivant la finesse du linge et la façon dont il a été sali. C'est ce qu'on appelle *essanger*.

La lessive à la cendre de bois est un procédé à peu près abandonné pour le lessivage à la vapeur ou par divers systèmes de lessiveuses.

Une lessive bien faite ne doit pas laisser sur le linge de traces grisâtres, ni de taches en dehors de celles qu'on ne peut

enlever que par des procédés spéciaux, telles que les taches de rouille.

L'étendage de la lessive se fait aussitôt après le rinçage et l'essorage ; recueillir le linge avant qu'il soit complètement sec pour pouvoir lui donner un bon pli en le serrant dans les armoires après l'avoir étiré et mis en pile.

Pour le repassage, laisser le linge sécher complètement, puis l'humecter en jetant avec la main un peu d'eau en pluie, le mettre en pile pour qu'il s'imprègne d'humidité pendant quelques heures.

LÉTHARGIE (*MÉD. PRAT.*). — État de sommeil maladif avec inaction musculaire, abolition de l'intelligence et de la sensibilité, la respiration et la circulation restant intactes. *Il faut* appeler le médecin.

LETTRE DE CHANGE (*DROIT*). — On appelle lettre de change, ou traite, un écrit, sous forme de lettre missive ouverte, par lequel une personne (*tireur*) charge une autre (*tiré*) de payer une certaine somme dans un lieu déterminé, soit à l'ordre du tireur lui-même, soit à l'ordre d'une troisième personne (*bénéficiaire* ou *preneur*).

EXEMPLE. — *Pierre*, qui habite Paris, est créancier de *Paul*, qui habite Marseille, d'une somme de 1 000 fr. ; en même temps il est débiteur de pareille somme vis-à-vis de *Louis* qui habite également Marseille. *Pierre* donnera, par une lettre de change, l'ordre à *Paul* de payer à *Louis* en son ordre les 1 000 fr. qu'il lui doit à lui-même ; de cette façon, la créance de *Pierre* contre *Paul* et celle de *Louis* contre *Pierre* se trouveront toutes deux éteintes sans transport de numéraire. Nous avons supposé, pour la simplification, que Pierre se trouvait avoir à Marseille un créancier et un débiteur de pareille somme ; en pratique, il en est rarement ainsi, aussi les choses se passent-elles de façon un peu différente : Pierre remet la traite qu'il a tirée sur Paul à un banquier de Paris, qui la lui escompte ou la porte au crédit de son compte, puis la transmet à un banquier de Marseille avec lequel il est en compte courant ; celui-ci encaisse, à l'échéance, la traite des mains de Paul et crédite le compte de son correspondant de Paris du montant de l'effet encaissé.

La lettre de change peut être tirée soit d'un lieu sur un autre (de Paris sur Nancy, par exemple), soit d'un lieu sur le même lieu (de Paris sur Paris) ; elle peut être tirée sur une personne et payable au domicile d'un tiers (*domiciliataire*) ; enfin, elle peut être tirée par ordre et pour le compte d'un tiers (*donneur d'ordre*).

La lettre de change doit être *datée* et énoncer : 1° la somme à payer ; 2° le nom de celui qui doit payer ; 3° l'époque et le lieu où le paiement doit s'effectuer ; 4° la nature de la valeur fournie au tireur par le bénéficiaire pour que la traite fût émise à son profit (en marchandises, en espèces, en compte, ou de toute autre manière) ; 5° elle doit être *à l'ordre* d'un *tiers*, ou *à l'ordre* du tireur lui-même ; 6° si la lettre de change a été tirée en plusieurs exemplaires, chaque exemplaire doit être numéroté : on met généralement, dans ce cas : « payez par cette *première* (ou par cette *seconde*, ou par cette *troisième*) de change. » (art. 110, C. de Com.)

La lettre de change régulière constitue un acte de commerce pour tous les signataires, même s'ils ne sont pas commerçants.

Les lettres de change contenant *supposition* de nom ou de qualité sont réputées simples promesses (art. 112, C. de com.) ; il en serait ainsi, par exemple, de la traite tirée sur un individu imaginaire, ou sur une personne n'ayant aucun rapport d'affaires ou d'intérêts avec le tireur.

La signature des femmes et des filles non négociantes en marchandises publiques, apposée sur des lettres de change ne vaut, à leur égard que comme simple promesse (art. 113 C. de Com.,). Quant aux lettres de change souscrites par des *mineurs non négociants*, elles sont nulles à leur égard, dans les termes du droit commun (art. 114, C. de com).

I. TRANSMISSION DE LA LETTRE DE CHANGE. — La propriété de la lettre de change se transmet par la voie de l'*endossement*, c'est-à-dire à l'aide d'une mention mise au dos du titre. Le bénéficiaire de l'endossement prend le nom de *porteur* ; s'il endosse à son tour la lettre de change au profit d'un tiers, il devient *endosseur* et le tiers est le *porteur*. L'endossement doit être *daté*, exprimer la valeur fournie, énoncer le nom de celui à l'*ordre* de qui il est passé. L'apposition d'une fausse date constituerait le crime de faux (C. de com., art. 137 et 139).

L'endossement qui ne réunit pas toutes ces conditions, ou endossement irrégulier, n'opère pas le transport de propriété de la lettre de change : il ne vaut que comme *procuration* au profit du bénéficiaire de l'endos.

Les endosseurs d'une lettre de change sont garants *solidaires* avec le tireur de l'acceptation et du paiement à l'échéance.

II. DE LA PROVISION. — La *provision* est la créance du tireur ou du donneur d'ordre, contre le tiré, dont ce dernier se libérera en acquittant la traite.

Il y a provision si, *à l'échéance* de la lettre de change, celui sur qui elle est tirée est redevable au tireur ou au donneur d'ordre d'une somme au moins égale au montant de la lettre de change. L'*acceptation* de la traite par le tiré suppose la provision, et fait preuve de cette provision à l'égard des endosseurs. La question de savoir s'il y avait provision à l'échéance présente, à plusieurs points de vue, un réel intérêt ; en cas de faillite du tireur, le porteur de la lettre de change a un droit *exclusif* sur la provision existant aux mains du tiré.

III. DE L'ACCEPTATION. — Le tiré ne devient partie à la lettre de change et ne s'oblige envers le porteur que par son *acceptation*, en d'autres termes, par l'engagement qu'il prend de payer la lettre de change à l'échéance.

L'acceptation d'une lettre de change doit être *signée* ; elle est exprimée par le mot *accepté* ; elle doit être *datée*, si la traite est payable à un certain *délai de vue* (c'est-à-dire dans un délai qui court du jour où elle est présentée à l'acceptation) ; dans ce dernier cas, le défaut de date de l'acceptation rendrait la lettre de change exigible au terme y exprimé *à compter de sa date* (C. de com., art. 122). Si la traite est payable dans un autre lieu que celui de la résidence de l'accepteur, elle indique, en outre, le domicile où le paiement doit être effectué ou les diligences faites.

Une lettre de change doit être acceptée à sa présentation ou au plus tard, dans *les 24 heures* de la présentation ; le refus d'acceptation est constaté par un acte que l'on nomme *protêt faute d'acceptation*. L'acceptation ne peut être conditionnelle, mais elle peut être restreinte quant à la somme acceptée ; c'est-à-dire ne porter que sur *partie* du montant de la traite ; dans ce cas le porteur est tenu de faire protester la lettre de change pour le surplus.

Si la lettre de change n'est pas rendue, acceptée ou non acceptée, 24 heures après la présentation, celui qui l'a retenue est passible de dommages-intérêts envers le porteur.

IV. DE LA SOLIDARITÉ. — Tous ceux qui ont signé, accepté ou endossé une lettre de change sont tenus à la garantie solidaire envers le porteur (C. de com., art. 140).

V. DE L'AVAL. — Le paiement d'une lettre de change peut être garanti, en outre, par un *aval* : on appelle ainsi le cautionnement fourni par un *tiers* pour faciliter la négociation de la lettre de change.

L'aval peut être donné sur la lettre de change ou par acte séparé (C. de Com., art. 142). A moins de conventions contraires, le donneur d'aval est tenu solidairement avec les tireurs et les endosseurs et son engagement a le caractère commercial.

VI. DU PAIEMENT. — La lettre de change doit être payée le jour de l'échéance et dans la monnaie qu'elle indique. Toutefois, lorsqu'une fête légale tombe un vendredi ou un mardi, le paiement ne peut être exigé ni le protêt dressé le lendemain de la fête tombant un vendredi, ou la veille de la fête tombant un mardi (Loi du 20 déc. 1906). De même, quand la Toussaint tombe un lundi, aucun paiement ne peut être exigé, ni aucun protêt dressé le 2 novembre ; et le protêt dressé le mercredi suivant conserve toute sa valeur (Loi du 29 oct. 1909).

Celui qui paie une lettre de change à son échéance et sans opposition est *présumé* valablement libéré ; cependant cette présomption tomberait et le paiement pourrait être annulé, si le tiré avait été de mauvaise foi ou s'il avait commis une imprudence grave, comme par exemple de payer sans exiger la remise de la traite ou sans vérifier la régularité apparente des signatures ou des endossements. Au contraire, le tiré qui paie *avant l'échéance* est responsable de l'irrégularité du paiement : il pourrait en être ainsi notamment si le porteur, aux mains duquel il a payé, s'était procuré la lettre de change par un vol.

Il n'est admis d'opposition au paiement qu'en cas de perte de la lettre de change ou de faillite du porteur (C. de Com., art. 149).

Les tribunaux ne peuvent accorder aucun délai pour le paiement d'une lettre de change. Les paiements faits en acomptes sont à la décharge du tireur et des endosseurs ; le porteur est tenu de faire protester la traite pour le surplus.

VII. INTERVENTION. — Lors du protêt faute d'acceptation, la lettre de change peut être acceptée par un tiers intervenant pour le tireur ou pour l'un des endosseurs ; l'intervention est mentionnée dans le protêt et signée par l'intervenant, qui doit en outre les notifier sans délai à celui pour qui il est intervenu.

Une lettre de change protestée peut être payée par tout intervenant pour le tireur ou pour l'un des endosseurs ; l'intervention et le paiement sont constatés dans le protêt ou à la suite du protêt. Celui qui a payé une lettre de change par intervention est subrogé aux droits du porteur, et tenu des mêmes devoirs pour les formalités à remplir (*V.* ci-après).

VIII. DROITS ET DEVOIRS DU PORTEUR — Le porteur d'une lettre de change doit en exiger le paiement le jour de son échéance. Quand la lettre de change est payable non à jour fixe, mais *à vue* ou à un *certain délai de vue*, il doit en exiger le paiement ou l'acceptation dans les *trois mois* de sa date, sous peine de perdre son recours sur les endosseurs et même sur le tireur, si celui-ci a fait provision ; ce délai, qui s'applique aux lettres de change tirées du continent et des îles de l'Europe ou de l'Algérie, est augmenté à raison de la distance dans les autres cas (C. de Com. art. 160).

Le refus de paiement doit être constaté le *lendemain* du jour de l'échéance par un *protêt* ; si ce jour est un jour férié légal, le protêt est fait le jour suivant, sous réserve de ce qui a été dit. Dans certains cas exceptionnels (guerre, fléau public) des décrets peuvent proroger, pour tout ou partie du territoire, les délais de protêt (L. du 27 janvier 1910).

Le porteur n'est dispensé du protêt faute de paiement ni par le protêt faute d'acceptation, ni par la mort ou la faillite de celui sur qui la lettre de change est tirée, mais il peut en être dispensé par des *conventions particulières* ; on admet généralement que la mention « retour *sans frais* » équivaut à cette dispense. Dans le cas de faillite de l'accepteur avant l'échéance, le porteur peut faire protester et exercer son recours. Le porteur d'une lettre de change, *protestée* faute de paiement, peut exercer son action en garantie ou individuellement contre le tireur et chacun des endosseurs, ou collectivement contre les endosseurs et le tireur ; la même faculté existe pour chacun des endosseurs, à l'égard du tireur et des endosseurs qui le précèdent. Si le porteur exerce son recours individuellement contre son cédant, il doit lui en faire notifier le protêt, et, à défaut de remboursement, l'assigner en paiement dans les *quinze jours* qui suivent la date du protêt ; ce délai est susceptible d'augmentation à raison des distances. Le délai est différent quand la lettre de change était tirée de France et payable hors du territoire continental de la France (C. de Com., art. 166).

Chacun des endosseurs a le droit d'exercer le même recours, dans le même délai ; à leur égard, le délai court du lendemain de la date de la citation en justice (C. de com., art. 167).

Le porteur qui ne s'est pas conformé aux délais indiqués ci-dessus, pour la présentation de la lettre de change à vue ou d'un certain délai de vue, pour le protêt faute de paiement, ou pour l'exercice de l'action en garantie, se trouve déchu de tous droits *contre les endosseurs* ; les endosseurs sont également déchus de toute action en garantie contre leurs cédants, après les délais prescrits, chacun en ce qui le concerne. La même déchéance a lieu contre le porteur et les endosseurs, *à l'égard du tireur lui-même*, si ce dernier justifie qu'il y avait *provision* à l'échéance de la lettre de change ; le porteur, dans ce cas, ne conserve d'action que contre le *tiré* (C. de Com., art. 168 à 170).

Les effets de cette déchéance cessent en faveur du porteur, contre le tireur ou contre celui des endosseurs qui, après l'expiration des délais dont il est question ci-dessus a reçu d'une manière quelconque les fonds destinés au paiement de la lettre de change (C. de Com., art. 171).

IX. SAISIE CONSERVATOIRE. — Le porteur d'une lettre de change protestée faute de paiement peut, avec la permission du juge, saisir conservatoirement les effets mobiliers des tireurs, accepteurs et endosseurs.

X. DES PROTÊTS. — Les *protêts* sont dressés par les huissiers ; les notaires ont aussi qualité pour les établir. Nul acte, de la part du porteur de la lettre de change, ne peut suppléer l'acte de protêt. Les notaires et huissiers sont tenus, à peine de dommages-intérêts et de sanctions disciplinaires, de laisser *copie* des protêts qu'ils dressent et de les inscrire sur un répertoire spécial ; ils sont tenus, en outre, de prévenir le tireur, dans les 48 heures qui suivent l'enregistrement, par la poste et par lettre recommandée, des motifs du refus de payer, ils ont droit pour cela à un *honoraire* (C. de Com., art. 176). Les intérêts du principal de la lettre de change protestée à faute de paiement sont dus à partir du jour du protêt (C. de com., art. 184).

XI. DU RECHANGE. — On appelle *rechange* l'opération par laquelle le porteur d'une lettre de change non payée, pour s'en procurer le montant sans subir les délais résultant d'une action en garantie contre le tireur et les endosseurs, tire une lettre de change sur l'un ou l'autre de ceux-ci, pour se rembourser du principal de la lettre de change protestée, de ses frais et du nouveau change qu'il paie ; cette nouvelle traite prend le nom de *retraite* (C. de Com., art. 177). La retraite est accompagnée d'un compte de retour.

XII. PRESCRIPTION. — Toutes actions relatives aux lettres de change se prescrivent par *cinq ans* à compter du jour du protêt (C. de Com., art. 189). Il est généralement admis que la prescription court du jour où le protêt aurait *dû être dressé* dans le cas où il n'y pas eu de protêt ou seulement protêt tardif. Cette prescription est *interrompue* par certains actes de poursuite juridique ou par une reconnaissance, émanant du débiteur. S'il y a eu *condamnation* ou reconnaissance constituant *novation* (*V.* ce mot) la prescription trentenaire se substitue à la prescription quinquennale.

Le *serment* peut être déféré à ceux qui invoquent la prescription quinquennale (C. de Com., art. 189, § 2). — *V.* PRESCRIPTION.

LETTRES (*ENSEIG.*). — Les Facultés des lettres confèrent des grades et diplômes : 1° d'État (licence, diplôme d'études supérieures, doctorat ès lettres) ; 2° d'Université (certificat d'études françaises, diplôme d'études universitaires, doctorat d'université.)

LICENCE ÈS LETTRES. — Pièces à présenter : 1° baccalauréat ou équivalence ; 2° acquit de 4 inscriptions à 32,50 = 130 fr. et des droits d'examen = 105 fr. ; 3° demande d'inscription au doyen, sur papier timbré. Il y a deux sessions par an : juillet et novembre. Le bénéfice de l'admissibilité est conservé devant la même Faculté, pendant un an. Toutes les épreuves sont subies à la même session ; exception est faite pour la licence langues vivantes. Les candidats peuvent subir en deux fois à 2 sessions différentes : 1° latin et français ; 2° langues et littératures étrangères vivantes ou inversement.

Il y a 4 licences ès lettres : I° PHILOSOPHIE. — *Écrit* : 1° version latine ; 2° composition de philosophie ; 3° comp. d'hist. de la philosophie ; 4° comp. sur un sujet relatif à des enseignements de la Faculté (en sont dispensés : les licenciés en droit, docteurs en médecine, pharmaciens de 1re classe, diplômés de l'École des hautes études et ceux qui ont un certificat d'études supérieures de sciences). *Oral* : 1° philosophie générale ; 2° psychologie ; 3° logique et méthode des sciences ; 4° morale et sociologie ; 5° explication de 2 textes philosophiques en deux langues différentes indiquées par le candidat ; 6° question sur un des enseignements de la Faculté, au choix du candidat ; 7° analyse d'un texte philosophique, allemand ou anglais, au choix.

II. HISTOIRE ET GÉOGRAPHIE. — *Écrit* : 1° version latine ; 2° comp. histoire ; 3° lecture et datation d'un texte et questions relatives à son interprétation *ou* étude d'un monument figuré *ou* exercice de cartographie ; 4° comp. sur un sujet enseigné à la Faculté (en sont dispensés licenciés en droit, archivistes paléographes, diplômés de l'École des hautes études, diplômés de l'École du Louvre et les candidats pourvus du certificat d'études supérieures de botanique ou géologie ou géographie physique. *Oral* : 1° hist. ancienne ; 2° hist. du moyen âge ; 3° hist. moderne ; 4° hist. contemporaine ; 5° géographie ; 6° question sur un des enseignements de la Faculté ; 7° question sur un ouvrage historique ou géographique choisi par le candidat ; 8° analyse sur texte historique ou géographique, anglais ou allemand, au choix.

III. LANGUES ET LITTÉRATURES CLASSIQUES. — *Ecrit* : 1° traduction et commentaire d'une texte grec ; 2° d'un texte latin ; 3° comp. française sur un texte français du programme. *Oral* : 1° explication d'un texte grec ; 2° d'un texte latin ; 3° d'un texte français ; 4° question sur un des cours de langues et littératures classiques de la Faculté au choix ; 5° question sur un des enseignements de la Faculté ; 6° analyse d'un texte en langue étrangère au choix. (Pour les langues admises, *V.* UNIVERSITÉS).

IV. LANGUES ET LITTÉRATURES ÉTRANGÈRES VIVANTES. — *Écrit* : 1° version latine ; 2° traduction et commentaire (dans la langue du texte et sans dictionnaire) d'un passage tiré d'un auteur de la langue étrangère choisie ; 3° thème (sans dictionnaire) ; 4° composition française. *Oral* : 1° explication et commentaire (dans la même langue) d'un texte étranger ; 2° histoire littéraire à propos des auteurs du programme ; 3° explication d'un texte français moderne ; 4° question sur un des enseignements de la Faculté ; 5° traduction d'un texte dans la seconde langue étrangère choisie.

DIPLOMES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES. — Quatre également comme les licences, avec les mêmes mentions. Faire agréer son sujet de mémoire par un professeur, le déposer au secrétariat avant février, en même temps que le ou les textes d'explications orales choisies ; dépôt du mémoire en mai, examen en juin. Aucune condition d'âge, grade ou nationalité. Aucun droit d'examen.

I. PHILOSOPHIE. — 1° Mémoire sur un sujet de philosophie ou d'hist. de la philosophie, sujet au choix du candidat agréé par la Faculté ; 2° interrogation sur le mémoire ; 3° explication d'un texte philosophique choisi.

II. HISTOIRE ET GÉOGRAPHIE. — 1° Mémoire sur un sujet d'histoire *ou* de géographie et discussion orale sur ce mémoire ; 2° discussion de 2 questions, une d'histoire et une de géographie choisies par la Faculté et indiquées 3 mois d'avance, question prise en dehors du sujet du mémoire ; 3° explication critique d'un texte historique *ou* géographique, au choix ; 4° question au choix de géographie générale, soit sur les études auxiliaires de l'histoire (épigraphie, diplomatique, archéologie, etc.)

III. LANGUES CLASSIQUES. — 1° Étude de trois textes étendus, grec, latin et français, choisis par le candidat ; deux épreuves en résultent : *a*) un mémoire écrit sur une question concernant un de ces trois textes et discussion de ce mémoire ; *b*) explication grammaticale et littéraire d'un passage de ces trois textes ; 2° interrogation ou exercice sur une des parties de la philologie, bibliographie, institutions grecques et romaines, grammaire comparée, etc.

IV. Langues et littératures étrangères vivantes. — 1° Mémoire en français ou dans la langue du sujet traité sur une question de philologie ou d'histoire littéraire allemande, anglaise, espagnole, italienne ; 2° interrogation sur le mémoire ; 3° explication grammaticale et littéraire d'un passage : *a)* d'un auteur du moyen âge ou de la Renaissance ; *b)* d'un auteur moderne choisi par le candidat.

DOCTORAT ÈS LETTRES. — Il faut être licencié ès lettres et soutenir deux thèses, une thèse en français, la deuxième, plus petite, est soit une bibliographie, ou catalogue critique, édition d'un texte inédit ou mal publié, commentaire de document, etc. ; elle peut être rédigée en français ou dans une des langues anciennes ou modernes enseignées à la Faculté. Soumettre le sujet et le plan à un professeur qui l'approuve. Déposer les sujets au secrétariat pour que personne ne vienne proposer un semblable sujet. Une fois les thèses écrites, on les dépose à la Faculté, les professeurs compétents font un rapport; on demande après le visa du doyen et le permis d'imprimer au vice-recteur. Les thèses imprimées sont envoyées aux bibliothèques universitaires de France et de l'étranger (service des échanges), et remises aux professeurs intéressés. La soutenance a lieu en séance publique. Droits à acquitter : 140 fr.

CERTIFICAT D'ÉTUDES FRANÇAISES. — Réservé aux étudiants étrangers : immatriculation d'un an obligatoire, droits examen et scolarité : 130 fr., dont 50 fr. sont remboursés en cas d'échec à l'écrit. Inscription fin avril, examen en juin. *Écrit* : 1° traduction en français d'un texte étranger anglais, allemand, espagnol, italien, russe (selon la nationalité du candidat), lexique français autorisé . durée 3 heures ; 2° comp. française sur un sujet de littérature ou d'histoire de France prix dans le programme (variant chaque année). Toute note inférieure à 7 élimine d'office. *Oral* : 1° interrogation sur un discours d'histoire ou de géographie de France de la Faculté ; 2° explication et commentaire en français d'un des textes français du programme de licence étudiés pendant l'année ; 3° question sur un enseignement de la Faculté, au choix.

DIPLOME D'ÉTUDES UNIVERSITAIRES, avec mention philosophie, lettres et philologie, histoire, géographie, pour les étudiants français et étrangers. L'immatriculation de deux années nécessaire, mais au moins pendant 1 an, assiduité à 3 cours (la Faculté peut prolonger la durée de la scolarité). Inscription en avril, examen en mai. *Écrit* : mémoire sur un sujet choisi à déposer en 3 exemplaires ou copies. *Oral* : 1° discussion du mémoire ; 2° interrogation sur un des cours suivis ; 3° explication en français d'un ouvrage agréé. Droits : examen : 120 + 2 immatriculations : 60 = 180 fr. 60 fr. sont remboursés en cas d'ajournement.

DOCTORAT D'UNIVERSITÉ (*mention Lettres*). — Pour les étudiants français et étrangers. Il faut avoir licence ès lettres ou diplômes jugés équivalents justifier d'une scolarité de deux ans dans un établissement scientifique de Paris ou une des universités françaises ou étrangères. 1° une seule thèse, dont on choisit le sujet et que l'on fait agréer par la Faculté. La thèse doit être imprimée en français ou en latin ; 2° discussion de la thèse et interrogations choisies par le candidat dans les matières enseignées par la Faculté. Droit examen : 140 fr. + 2 immatriculations : 60 = 200 fr.

LETTRES MISSIVES (*DROIT*). — Elles sont, jusqu'à la réception, la propriété de l'*expéditeur* ; après la réception, elles sont la propriété du *destinataire*, à moins que l'auteur n'ait exprimé sa volonté qu'elles lui soient retournées ou qu'elles soient détruites.

Quand une lettre missive a un caractère *confidentiel*, le droit du destinataire subit des restrictions importantes : il est admis, notamment, qu'il ne peut ni la produire en justice ni en faire usage sans l'assentiment de l'expéditeur.

Le *tiers* qui est en possession d'une lettre missive ne peut, en principe, s'en servir en justice qu'autant que sa détention a une cause *régulière* ; si la lettre est confidentielle, on considère généralement qu'il doit se procurer l'autorisation de l'expéditeur et du destinataire.

Aux lettres-missives peut s'appliquer un droit de propriété littéraire. — V. Propriété artistique et littéraire.

LEVAGE (APPAREILS DE). — Crics. — Les crics s'emploient avantageusement pour lever ou descendre des fardeaux encombrants qui peuvent être soulevés par un seul point et qu'il n'est pas nécessaire de déplacer sur une grande distance, la course de ces appareils ne dépassant pas 60 à 70 centimètres.

Ils comportent une crémaillère engrenant avec un pignon, lequel engrène avec une roue que conduit un autre pignon calé sur l'arbre de la manivelle. Un cliquet empêche la manivelle de détourner. La crémaillère est quelquefois remplacée par une vis sans fin.

On construit les crics pour des puissances allant de 1 tonne à 70 tonnes et ils peuvent être manœuvrés par un seul homme (crics légers pour automobiles, ou lourds pour pierres de taille, bois en grume, etc...).

Vérins. — Employés généralement pour soulever les véhicules lourds (camions, locomotives, wagons) ou pour la mise en place des grosses machines (machines à vapeur, électriques, moteurs à gaz).

Les vérins mus à bras sont désignés sous les noms de vérins à trépieds, vérins à chariot et vérins à cliquets. Ils sont tous constitués par une vis tournant dans un écrou. Ils peuvent lever des charges atteignant 40 tonnes et leur course est généralement de 20 centimètres, ou, pour les grands modèles, de 40 centimètres.

Pour les charges plus fortes, on emploie le vérin hydraulique qui se construit pour des charges de 80 tonnes avec une course de 15 à 20 centimètres et même jusqu'à 250 tonnes avec une course plus réduite, et qui constitue une véritable petite presse hydraulique portative.

Le rendement des vérins à bras est un peu inférieur à 50 p. 100, tandis que celui des vérins hydrauliques peut dépasser 60 p. 100.

Moufle. — Une moufle se compose de deux jeux de deux ou plusieurs poulies sur lesquelles s'enroule le même câble. La figure ci-contre indique comment est enroulé le câble sur les poulies, mais, en réalité, celles-ci sont toutes de même diamètre et placées l'une à côté de l'autre sur deux axes qui portent les crochets. Dans les moufles perfectionnées, la corde est remplacée par une chaîne, ce qui donne un meilleur rendement.

Avec une paire de moufles à 3 poulies, un homme de force moyenne peut lever une charge de 200 kg. avec la moufle à corde ; 250 kg. avec la moufle à chaîne.

Cette charge est proportionnelle au nombre des poulies.

Palan. — Le palan est un perfectionnement de la moufle. C'est une moufle combinée avec un jeu d'engrenages, et fonctionnant avec des chaînes. Il supprime l'inconvénient de la moufle avec laquelle il faut constamment tirer sur la corde pour que la charge reste suspendue. Leur puissance est bien plus grande et leur rendement plus élevé.

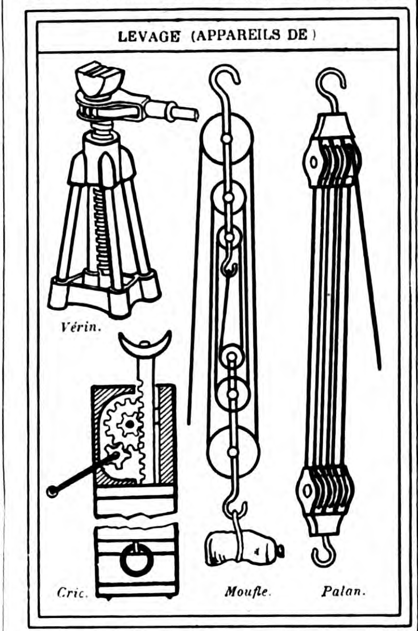
Tous ces appareils doivent être essayés quant à leur résistance à une charge au moins double de celle pour laquelle ils doivent servir normalement.

Accessoires (Cables et chaines). — Le câble de chanvre, très employé pour les petits appareils de levage, doit être choisi de bonne qualité pour éviter les accidents et conservé à l'abri de l'humidité. Sa section sera choisie de façon que la charge ne dépasse pas 1 kg. par millimètre carré. Le diamètre est donné par la formule.

$$d = 2\sqrt{\frac{P}{3{,}1416}}$$

d = diamètre en millimètres ; P = charge en kilogrammes.

Les câbles métalliques constitués par des fils d'acier très résistants peuvent travailler à 15 kg. par mm². Si on emploie


LEVAGE (APPAREILS DE)

Vérin. Cric. Moufle. Palan.

cette sorte de câble, on pourra donc employer une section 15 fois plus petite que celle qui correspond au diamètre donné par la formule précédente. On prendra :

$$d = 2\sqrt{\frac{P}{3{,}1416 \times 15}}$$

Dans le cas des chaines qui peuvent supporter 6 kg. par mm² et qui doivent être éprouvées à 15 kg. par mm² on choisira le diamètre du fer rond qui constitue chaque maillon, d'après la formule :

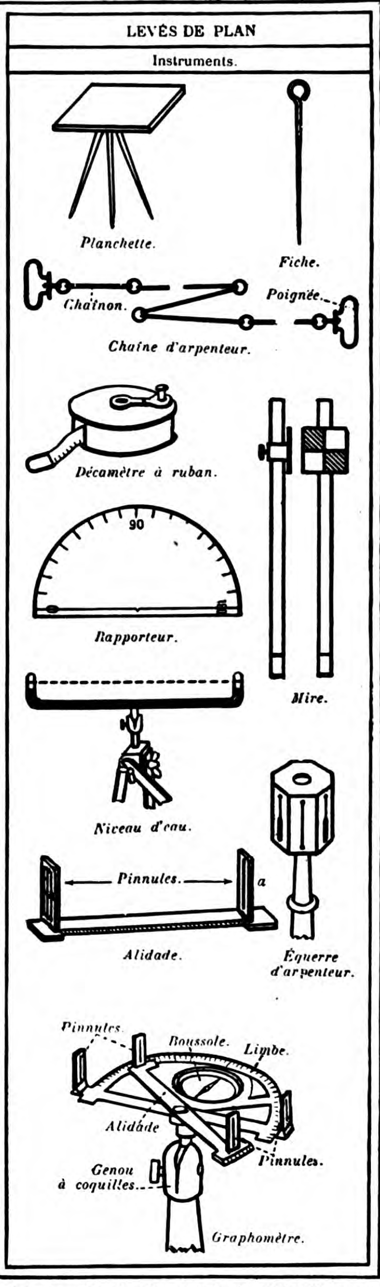
$$d = 0{,}35\sqrt{P}.$$

d = diamètre en millimètres.

LEVAIN (*ÉC. DOM.*). — Pour se procurer du levain pour le pain, faire bouillir pendant 1 heure 500 gr. de bonne farine, 125 gr. de cassonade brune et un peu de sel dans 10 litres d'eau. On peut employer ce levain quand il est refroidi depuis 24 heures. Un litre de ce mélange suffit pour 9 à 10 kg. de pain.

LEVÉS DE PLANS (*MATH. PRAT.*). — Lever le plan d'un terrain, c'est faire une représentation en plan de ce terrain sur une feuille de papier, et inscrire pour certains points leur altitude ; c'est, au fond, faire une carte, plus ou moins précise ; elle comporte deux sortes d'opérations qu'on fait soit en même temps, soit l'une après l'autre, selon les méthodes, le *levé* et le *nivellement*.

I. INSTRUMENTS. — Les instruments utilisés sont : 1° la *planchette*, planche à dessin portée par un trépied qu'on rend horizontale à chaque opération à l'aide d'un *niveau à bulle d'air* et qu'on peut *orienter* grâce à une *boussole*, 2° la *réglette*, composée d'une règle plate ou *alidade*, (V. fig), graduée en millimètres et portant à chaque bout, perpendiculairement à son plan deux plaques de cuivre, la première *a* percée d'une *fenêtre* ou fente assez large dans sa moitié supérieure, très étroite dans le bas ; la seconde étant un cadre à travers lequel sont tendus deux fils à angle droit ; la *visée* du fil vertical par la fenêtre de *a* donne des directions verticales, la visée du fil horizontal à la hauteur du milieu de la pente de *a* donnera une direction horizontale, la planchette sur laquelle la réglette est posée étant supposée elle-même horizontale (cette alidade est souvent remplacée avantageusement par une lunette) 3° le décamètre à ruban d'acier, mesurant 10 m., gradué en centimètres, ou pour des opérations moins précises, la *chaîne d'arpenteur* formée de 20 baguettes métalliques de 50 cm. chacune, liées à la file ; 4° le *rapporteur* d'angles, demi-cercle en métal ou en mica translucide, gradué en degré et fractions de degré ; l'ensemble d'un rapporteur et d'une alidade (ou d'une lunette) forme un *graphomètre* ; 5° des *piquets* bien droits de 1 m. 20 à 1 m. 50 de long, généralement divisés par des bandes colorées qui distinguent les décimètres successifs ; 6° le *niveau d'eau*, tube de fer de 1 m. environ, porté sur un trépied et muni à chaque extrémité de godets en verre. D'après le principe des vases communicants quand ce tube est rempli d'eau, la ligne qui joint les niveaux dans les deux godets est parfaitement horizontale (on remplace souvent ce niveau par une lunette dite à *niveau collimateur*) ; 7° les *mires sur règle divisée* ; la mire est un carré divisé lui-même en 4 carrés, colorés deux en rouge et deux en blanc; cette mise est mobile le long d'une règle divisée, qui est en réalité formée de deux règles accolées pouvant glisser l'une contre l'autre, leur longueur totale étant de 3 mètres environ. Pour les levés de précision, on


LEVÉS DE PLAN

Instruments.

Planchette. Fiche. Chaîne d'arpenteur. Décamètre à ruban. Rapporteur. Mire. Niveau d'eau. Alidade. Équerre d'arpenteur. Graphomètre.

emploie des appareils plus compliqués : théodolite, cercle répétiteur, règles avec thermomètres, etc., dont nous ne parlerons pas ici.

II. DISTANCES. PENTES. — Quand sur les plans, on parle de distance, il s'agit, sauf indication contraire de *distance horizontale*. Soit par exemple une route montante représentée par AB (fig. 1) ; la différence entre A et B est une certaine longueur B*h*, mesurée comme on verra plus bas; on appelle *pente* de AB le rapport de la différence de niveau B*h* à la longueur AB ; la distance horizontale de A à B est A*h*. Quand on mesure une longueur, soit avec le décamètre, soit avec la chaîne d'arpenteur, c'est AB qu'on mesure, il faut donc pour avoir A*h* connaître B*h*, et A*h* est alors donné par la formule $Ah = AB\sqrt{1 + \frac{Bh^2}{AB^2}}$, c'est-à-dire que la distance horizontale est égale à la distance mesurée multipliée par la racine carrée du carré de la pente

augmenté de 1. En réalité, quand on ne rencontre que des pentes faibles telles que celles des routes et chemins carrossables, il n'y a pas lieu d'effectuer cette opération : ainsi soit que l'on ait AB = 10 mètres et Ah = 1 mètre (ce qui correspond à la pente $\frac{1}{10}$ très forte pente de chemin), on trouve Bh = 9 m. 95 ; la différence des 5 cm. est inférieure à l'erreur qu'on peut faire en mesurant AB. Si la pente est assez forte (de $\frac{1}{4}$ par exemple), on peut se contenter de retrancher de AB la moitié du produit de AB par le carré de la pente.

III. NIVELLEMENT. — Soit à avoir la différence de niveau entre deux points A et B (fig. 2) ; on place soit un niveau d'eau, soit une lunette à niveau collimateur en un lieu d'où l'on puisse voir les deux points A et B. On fait tenir par un aide une mire au point le plus bas A, on vise la mire et on la fixe, les deux règles étant accolées ; l'aide transporte

LEVÉ DE PLAN

B h A

Fig. 1 — *Comment on opère.*

A B

Fig 2 — *Calcul d'une pente.*

Fig 3 — *Levé itinéraire. Deux équipes travaillent ensemble : la première, plantant des piquets en A, B, C, etc., mesure les distances et les angles, la seconde mesure les différences de niveau. L'ensemble des résultats permet de dresser un plan avec cotes de l'ensemble formé par les divers tronçons AB, BC, CD, DE*

E D C B A

a m h a m h H A

Fig. 4 — *Levé à la planchette pour l'obtention rapide de certains points d'un plan*

alors la mire en B et il l'élève en faisant glisser les deux règles l'une sur l'autre, jusqu'à ce qu'on puisse viser mire de la nouveau, le niveau restant horizontal à la même place ; la quantité dont il a fallu faire glisser les règles l'une sur l'autre donne la différence des niveaux entre A et B. Le niveau servant seulement à avoir un plan horizontal bien déterminé, on peut le remplacer par une alidade à pinnules portée par une planchette qu'on règle à l'aide d'un niveau à bulle d'air.

IV. MESURE D'ANGLES HORIZONTAUX. — Ils se mesurent à l'aide du *graphomètre*, en visant successivement dans les deux directions dont on veut mesurer l'angle, ou bien en mesurant l'angle d'une direction donnée avec la direction fixe de l'aiguille d'une boussole fixée à l'instrument.

V. LEVÉ ITINÉRAIRE. — Il a pour but de donner une représentation de la route qu'on parcourt. Le procédé le plus rapide consiste à travailler en deux équipes, l'une mesurant les distances et les angles horizontaux, l'autre effectuant à la suite de la première, le nivellement (fig. 3). Soit qu'on parte d'un point A d'une route, on y plante un piquet, puis un second piquet en un point B à 10 m. environ, un troisième en C : on mesure la distance AB, de B on vise A, puis C, de façon à avoir l'angle de BA avec BC, on mesure ensuite BC, de C on vise alors B, puis un point D, on a l'angle de BC avec CD, etc. La seconde équipe mesure la différence de niveau de A à B, puis de B à C, etc. On note tous ces résultats qui permettent d'établir un plan avec les cotes de divers points. On peut faire le plan directement en faisant les visées à l'aide d'une réglette et traçant immédiatement sur une feuille de papier, fixée sur la planchette, les longueurs AB, BC, leurs directions étant données par la visée même.

VI. LEVÉ A LA PLANCHETTE (fig. 4). — Procédé très rapide pour obtenir certains points d'un plan ; on complète ensuite ce plan par des levés itinéraires faits rapidement. Il suffit dans ce système de mesurer une seule longueur dite *base*, sur un terrain aussi horizontal que possible ; soit AH cette base, on la trace sur le papier fixé sur la planchette à une échelle donnée qui sera l'échelle du plan (par exemple 1 cm. sur le dessin pour 10 m. sur le terrain). Mettant la planchette en A, et soit *ah* la ligne correspondant à AH ; en *a* on pique une épingle à laquelle la *réglette* sera toujours appliquée ; on met d'abord la ligne *ah* dans la direction AH par une visée à la réglette, puis on vise un certain nombre de points bien apparents du terrain à lever, sommets d'arbres, angles de maisons, clocher, en traçant chaque fois cette direction, le bord de la réglette s'appuyant toujours à l'épingle. On transporte alors la planchette en H, on met *ah* dans la direction AH puis, piquant une épingle en H on vise les mêmes points qu'on a visés de A, le même bord de la réglette s'appuyant à l'épingle *h*. Les lignes qui partant de *a* et de *h* ont été dirigées vers un même point, se coupent en un point qui est la représentation sur le plan du point visé. On voit qu'on a de plus ainsi la solution graphique du problème qui consiste à trouver la distance d'un point inaccessible ; les points visés n'ont pas besoin d'être accessibles. Si de plus on a un appareil (théodolite ou autre) permettant de mesurer des angles verticaux, on pourra, par une simple construction de triangle rectangle, avoir la *cote* de chaque point visé, ce qui répond au problème qui consiste à trouver l'altitude d'un point inaccessible. Le levé à la planchette fait avec soin est très rapide et peut être effectué par une seule personne. La planchette doit être tenue toujours bien horizontale.

LÈVRES (*MÉD. PRAT.*).

CANCER. — Grave, fréquent à la lèvre inférieure, dû aux irritations locales (dents, tartre, morsures, brûlures, tabac, cancer des fumeurs, etc.).

On constate : une plaque indurée, fissurée, qui s'étend, bourgeonne, suinte, pue, saigne, et devient une tumeur végétante rongeante, avec ganglions au cou.

L'évolution fatale en 3 ou 4 ans par généralisation et extension à la gorge ou par complication (empoisonnement du sang, broncho-pneumonie, etc.).

Il faut qu'un chirurgien enlève cancer et ganglions.

PLAIES. — Coupures, morsures, très saignantes. Il faut les désinfecter à la teinture d'iode et rapprocher les bords ; le médecin suturera.

FISSURES, GERÇURES. — Fentes plus ou moins profondes. Il faut éviter de les mordiller, les adoucir au beurre de cacao ou à la glycérine.

LEVURE. — *V.* Ferment.

LIAISON (*CUISINE*). — Lier une sauce, c'est l'épaissir au degré de consistance qu'elle doit avoir.

Liaison à la farine. — Une cuillerée à café de farine pour un demi-litre de sauce, ou davantage si la sauce doit être plus épaisse que la moyenne. Délayer cette farine dans une assiette avec un peu de sauce ; quand elle est délayée, éclaircir avec cette même sauce pour qu'elle puisse couler et verser la liaison dans la casserole en tournant avec la cuiller. Tourner en laissant jeter quelques bouillons et servir.

Liaison à la fécule. — Même quantité que pour la farine. Délayer à l'eau froide, allonger avec un peu de sauce, mêler en tournant, mais sans laisser bouillir.

Liaison au beurre. — Manier du beurre soit avec de la fécule, soit avec de la farine, mettre dans la sauce et le tourner en le faisant fondre pour le bien mélanger. Laisser bouillir deux minutes si on a employé de la fécule, cinq minutes si on a employé de la farine.

Pour lier les sauces avec du beurre seulement, employer du beurre très fin, le faire fondre doucement et retirer du feu aussitôt que le beurre est fondu.

Liaison à l'œuf. — Prendre un ou deux œufs suivant la quantité de sauce (un œuf pour un demi-litre). Séparer le blanc du jaune en retirant les germes ; mettre les jaunes dans un bol avec un peu de sauce refroidie et mêler ensemble. Retirer la casserole du feu et incorporer les jaunes en remuant bien la sauce. Remettre la casserole sur le feu et continuer à remuer doucement et sans cesser ; surveiller l'épaississement de la sauce et enlever la casserole du feu dès que l'épaisseur désirée sera atteinte. On peut ajouter aux jaunes d'œufs une ou deux cuillerées de crème par jaune.

Liaison au sang. — Pour les sauces des volailles en ragoût, piler le foie, le mêler au sang et verser dans la sauce en tournant, laisser refroidir une minute et servir après avoir passé la sauce.

Liaison à l'huile. — *V.* Sauces : mayonnaise.

LIBÉRÉS (*LÉGIS.*). — Cette expression désigne les condamnés aux peines afflictives qui ont fini leur peine, ou obtenu leur grâce.

LIBERTÉ DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE (*DROIT*). — En principe, le commerce et l'industrie sont *libres* en France ; néanmoins, pour des motifs d'ordre public, l'exercice de certains commerces et de certaines industries est subordonné à certaines conditions et soumis à une réglementation particulière. Il en est ainsi, notamment, des professions de débitants de boissons, brocanteurs, prêteurs sur gages, etc.... Des dispositions spéciales sont aussi édictées, dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité des travailleurs occupés par certaines entreprises.

On peut, par des conventions particulières, restreindre la liberté du commerce, pourvu que ces conventions n'impliquent pas une interdiction *générale* et *absolue*, c'est-à-dire illimitée à la fois quant au temps et quant au lieu : ainsi, serait nul l'engagement pris par le vendeur d'un fonds de commerce de ne pas se rétablir, *en quelque lieu que ce soit*, dans un commerce similaire. Serait valable, au contraire, la prohibition d'exploiter directement ou indirectement, *dans un certain rayon* (un ou plusieurs quartiers d'une ville, une ou plusieurs villes, un ou plusieurs départements par exemple), un fonds de commerce analogue à celui vendu.

LIBERTÉ DES ENCHÈRES (*DROIT*). — Ceux qui, dans une adjudication, entravent la liberté des enchères par *voies de fait*, *violences* ou *menaces*, soit avant, soit pendant les enchères ou soumissions, sont punis d'un emprisonnement de 15 jours à 3 mois et d'une amende de 100 à 5 000 francs. (*V.* Majoration). La même peine est encourue par ceux qui au moyen de *dons* ou *promesses*, ont écarté les enchérisseurs (C. pénal, art. 412).

LIBRAIRIE (*LÉGIL.*). — La profession de libraire n'est assujettie à aucune condition. ‖ Mais le libraire assure une responsabilité spéciale, en raison notamment de la législation sur la presse (*V.* Presse). Il s'exposerait d'autre part à une amende de 16 fr. à 3 000 fr. en offrant ou vendant des ouvrages obscènes (*V.* Majoration). Les livres provenant de l'étranger et présentant un caractère licencieux peuvent être arrêtés à la frontière jusqu'à décision de l'autorité judiciaire. ‖Le colportage d'imprimés est soumis à une réglementation spéciale. — *V.* Colportage.

LICENCE. — Les débitants de boissons, restaurateurs, liquoristes, brasseurs, distillateurs, raffineurs, les fabricants de cartes à jouer, les fabricants de salpêtre, les entrepreneurs de voitures publiques sont assujettis à payer une licence en outre de la patente.

Il est dû une licence pour chaque établissement, la licence s'appliquant aux établissements et non aux personnes. Pour les entrepreneurs de voitures, il est dû une licence pour chaque voiture mise en service ordinaire ou extraordinaire.

Les assujettis doivent se munir de la licence avant de commencer leur exploitation ou leur commerce ; le premier droit est perçu au comptant par le buraliste des contributions indirectes qui reçoit la déclaration d'établissement ; ce droit est perçu par trimestre, sauf pour les fabricants de salpêtre et entrepreneurs de voitures pour lesquels il est annuel.

Pour les colporteurs et forains, la licence est renouvelée tous les 3 mois. En vertu de cette licence unique, ils peuvent déplacer leur établissement aussi souvent qu'il leur convient de le faire.

Licence (*ENSEIGNEMENT*). — *V.* Droit, Lettres, Sciences.

LICHEN (*MÉD. PRAT.*). — Les lichens sont des cryptogames. On en trouve dans le Nord de l'Afrique ou de l'Espagne, mais surtout dans les régions froides de l'Europe et de l'Amérique. Le plus employé est le lichen d'Islande. Les usages qu'on en tire sont très variés suivant que l'on veut utiliser l'un ou l'autre des corps qui les composent. Ils contiennent un principe amer qui leur donne des propriétés toniques, fébrifuges. Si on les débarrasse de ce principe amer, par lavage dans l'eau bouillante, on utilise les propriétés mucilagineuses : ils agissent alors comme adoucissants, calmants (maux de gorge, inflammation des voies respiratoires, toux, crachats) sous forme de gelée, de pâte, ou de tisane à la dose de 10 grammes par litre d'eau, en décoction. Ils contiennent aussi une substance, la *lichénine*, matière amylacée, ou fécule, qui est très nutritive : certains Arabes et les habitants des régions septentrionales s'en nourrissent.

LICITATION (*DROIT*). — *Vente* faite aux enchères d'une chose indivise entre plusieurs co-propriétaires, et qui ne peut être commodément partagée. — *V.* Succession, Vente.

LIÈGE (*ÉC. DOM.*). — Récolter le liège alors que l'arbre est en pleine sève, en mai presque toujours. Faire une incision circulaire en haut et en bas du tronc, fendre l'écorce dans toute sa hauteur avec la pointe d'un outil et soulever l'écorce avec une spatule pour la détacher du tronc.

Dépouiller le chêne-liège pour la première fois quand il a 15 ans ; ensuite tous les 7 à 12 ans, suivant sa vigueur. L'écorce n'est vraiment bonne qu'à partir de la 3e récolte ; elle s'améliore à mesure que l'arbre vieillit.

LIERRE (*ARCHIT.*). — Les murs des cottages anglais sont souvent revêtus de lierre. Cet usage a des avantages et des inconvénients. Le lierre, par la disposition de ses feuilles, empêche les pluies d'atteindre le mur. Il est vrai que si la cause de l'humidité est dans les fondations et si le fléau monte du sol par capillarité, le lierre s'opposera un peu à l'évaporation superficielle, mais le lierre par ses racines adventives aériennes qui adhèrent aux surfaces maçonnées détruit les parties les plus tendres de la construction, dissocie les mortiers et attaque les endroits trop légers. On peut profiter des avantages du lierre et éviter ses inconvénients en établissant un treillage en bois à mailles serrées et assez éloigné du parement du mur, en surveillant la pousse lors des tailles qui seront faites chaque année et à l'occasion desquelles on détruira les racines adventives qui attaqueraient le mur.

LIEUX PUBLICS. — Les lieux publics sont soumis à des dispositions législatives spéciales et à des règlements de police édictés par les maires. Les mesures prescrites, qui ont pour but d'assurer le bon ordre et la sécurité, dépendent de la nature de l'établissement. ‖ Les officiers de police ont le droit de pénétrer, le cas échéant, dans les lieux publics, pendant qu'ils sont ouverts au public.

LIÈVRE (*CHASSE*). — La chasse du lièvre est, de beaucoup la plus difficile, la plus fine de toutes les chasses. Cet animal est, en effet, à la fois craintif, rusé, prévoyant et très soucieux de son hygiène, ce qui donne à ses actes beaucoup de diversité. La chasse réserve toujours, si bien qu'on la connaisse, des particularités imprévues à noter. ‖ Le lièvre se plait, de préférence, sur les pentes exposées au soleil levant. Il reste ordinairement dans les parages où il est né et ne s'en éloigne que passagèrement quand l'instinct de la reproduction l'attire ailleurs. Comme un mâle n'est apte à la reproduction qu'après l'âge de 10 mois, on rencontrera donc toujours dans les mêmes parages des levrauts âgés de moins d'un an. Les 2 principales portées sont mises bas en avril et en juillet. ‖ Le lièvre aime le couvert du bois, mais ne s'y rend guère qu'après la complète chute des feuilles, car le bruit que font celles-ci en tombant, tout comme le bruit de la chute des faînes, des glands, ou de la pluie dans le bois, l'inquiète grandement. Il change de place chaque jour, selon la saison, l'état du sol, la température et les circonstances météorologiques. Il en résulte qu'il a toujours plusieurs gîtes, mais ceux-ci sont situés à très faible distance l'un de l'autre. Il ne rentre dans celui qu'il a quitté la veille que lorsque, pendant l'hiver, le froid a trop durci la terre pour qu'il puisse refaire sa *forme* dans un gîte abandonné depuis plusieurs jours. Si l'air est humide, il préfère les terres élevées et saines ; par les temps de pluie, il sera sur les coteaux pierreux et dénudés, dans les vieilles carrières ou sur les tas de pierres. S'il y a du vent, il s'abrite dans les haies, dans les buissons ou au revers des fossés. En octobre, si le temps est couvert ou sombre, il reste dans les terres fraîchement labourées ou dans les semailles. A la fin d'octobre, on le trouve à la bordure des bois. En novembre, les colzas sont pour lui un excellent couvert et à peu près le seul qui lui reste alors dans les champs. Mais il ne se tiendra jamais dans un espace où on a répandu récemment du fumier. Il n'en aime pas l'odeur et celle-ci l'empêcherait de percevoir le fumet de l'ennemi. Il a parfois la ruse, dans les semaines qui suivent l'ouverture de la chasse, de se réfugier dans les jardins près des villages. Il quitte son gîte au coucher du soleil pour y rentrer aux premières lueurs de l'aube. Il fiente très peu de temps après qu'il a quitté le gîte ; cette particularité est importante car cette *laissée*, qui, après toute une journée d'immobilité, est remarquable par son abondance, indique la proximité du gîte. La laissée de la « *hase* », ou femelle, est un peu pointue, tandis que celle du « *bouquin* », ou mâle, est ovoïde. Le lièvre fiente aussi au pied des arbres isolés en plein champ et auprès des piquets et des bornes. Il est donc facile, à première vue, de constater si du lièvre existe dans des parages donnés. ‖ Il accomplit des trajets à *peu près identiques* qui produisent des *coulées* faciles à remarquer. Il emprunte, par ruse, celles du renard. Dans les coulées, il coupe au passage avec ses incisives les brins qui s'inclinent en travers : on constate donc si une coulée est

fréquentée ou non en y plantant obliquement l'extrémité d'une branche et en examinant, le lendemain, si elle est coupée. || La femelle détale les oreilles basses et en se coulant pour ainsi dire sur le sol; le mâle part, les oreilles dressées, hautement campé sur ses pattes. Les jeunes levrauts se montrent un peu présomptueux devant les chiens, mais les vieux lièvres se font battre longtemps et épuisent toutes les ruses, crochets, cercles, sauts de côté (parfois même ils vont se cacher au milieu des pousses d'un arbre étêté ou dans un trou creux), et avant de se résigner à revenir vers le canton de leur gîte.

LA CHASSE DU LIÈVRE AU GITE. — Le summum de l'art est de chasser le lièvre au gîte, c'est-à-dire de prendre sa piste et, avec ou sans chien, d'aller ensuite le trouver et le lever. Il faut pour cela que la terre ne soit pas trop sèche, de telle manière que la piste demeure suffisamment visible. Il faut d'abord trouver le point de départ, soit la laissée principale qui, par son abondance, dénonce la proximité du gîte. Puis, dans les traces qui sont autour de cette laissée, discerner le contre-pied, la piste qui vient là depuis le gîte. S'il y en a plusieurs, c'est la plus droite et la plus nette qui est la bonne, car le lièvre sortant *à son heure* et *marchant d'assurance* marque très franchement, avec des traces nettes et profondes. En remontant cette piste, si on rencontre des couverts isolés, il faut en faire le tour afin de voir si les traces traversent. Dans la négative, le gibier est sous le couvert ; sinon, continuer à suivre en surveillant bien à droite et à gauche et devant soi, car le lièvre observe de loin tout ce qui bouge et il sait admirablement choisir le moment favorable pour détaler sans être vu. Au besoin, il laisse passer. Si les traces marquent bien et que, subitement, elles manquent, ou reculent, ou déboîtent de côté, le lièvre est tout près, car avant de se gîter il bondit plusieurs fois, en avant ou en arrière, et de côté, de manière à mélanger sa piste. Si alors on a devant soi des buissons, on y distinguera sûrement des coulées. Ce qu'on aperçoit tout de suite du gîte, ce sont des yeux grands ouverts et fixes. Ne pas croiser le regard avec le sien, car la bête détalerait aussitôt. Il tient fortement le gîte après une nuit d'orage ou de tempête. Si on veut le faire tuer par un ami à qui on désire faire plaisir, laisser tomber en passant et sans s'arrêter, un mouchoir ou un objet bien visible de manière que le lièvre puisse le voir; l'animal le fixera aussitôt avec une extrême attention. Il ne bougera pas et on aura tout le temps d'aller prévenir la personne à qui l'on veut offrir ce coup de fusil. Mais on ne fusille pas un lièvre au gîte, on lui jette une pierre pour le faire détaler et on tire ensuite.

Lièvre (*CUISINE*). — *Généralités.* || *Conservation du lièvre.* || *Découpage du lièvre.* || *Le lièvre rôti ; râble rôti.* || *Filets de lièvre ; filets sautés, côtelettes.* || *Levraut à la minute.* || *Civet de lièvre ; civet chasseur.* || *Lièvre en daube.*

GÉNÉRALITÉS. — Il y a 2 variétés connues sur le marché : le lièvre de montagne, et le lièvre de plaine dit lièvre allemand. Le premier a une chair fine, parfumée, tendre ; la chair du second est filandreuse et grossière. Le lièvre de montagne a le pelage brun et il ne pèse pas plus de 6 à 7 livres ; le lièvre allemand a le pelage gris fauve et il arrive fréquemment à un poids de 8 à 10 livres ; aussi est-il tout indiqué pour les gros ménages où on l'emploie surtout en civet, pâtés et terrines. Mais si l'on veut avoir un bon rôti de livre, il faut prendre le *montagnard* et le choisir du poids de 5 livres. || Le lièvre doit être employé *fraîchement tué*. Si l'œil est terne et enfoncé dans l'orbite, si le sang extravasé autour du coup de fusil est noirâtre, c'est que l'animal n'est plus frais. S'il est tué depuis 2 ou 3 jours, on peut encore l'utiliser ; pour cela le dépouiller promptement et l'arroser d'une marinade froide un peu vive. En principe, il faut donner la préférence à un lièvre fraîchement tué, et il ne faut pas le mariner. || En hiver, le lièvre se garde facilement 7 à 8 jours dans un endroit froid ; en été, il peut être gâté en 2 jours. || A l'arrivée du marché, ou à la rentrée des chasseurs, regarder soigneusement si quelque mouche n'a pas déposé ses œufs soit dans les yeux, soit sur la blessure, soit sur le museau, alors les enlever avec la pointe d'un couteau ; faute de cette précaution, il peut arriver qu'un lièvre même fraîchement tué soit tout à coup rempli d'insectes.

POUR CONSERVER UN LIÈVRE le plus longtemps possible : fendre complètement la peau de l'animal jusqu'à la naissance des côtes ; enlever les intestins, le foie, le cœur, le sang, enfin tout l'intérieur ; essuyer la cavité avec un linge sec, et la remplir avec des morceaux de *charbon de bois* préalablement lavés à l'eau froide et essuyés. Ensuite rapprocher les deux côtés de l'ouverture et les coudre. Enlever de même la tête jusqu'au cou, fermer l'ouverture du cou, après y avoir mis également du charbon. Placer le lièvre suspendu par les pattes, dans un garde-manger froid, où il se conservera 2 ou 3 jours de plus, suivant la température. Si, au lieu de l'animal dans son entier, on désire conserver soit le râble pour un rôti, soit le devant pour un civet, on badigeonne les morceaux avec de l'huile d'olive, qui les met à l'abri de l'air. Surtout jamais ni vinaigre ni sel ; ici comme pour toutes les viandes, les condiments salés et acides, au lieu de prolonger la fraîcheur, provoquent la sortie du jus et en dessèchent les fibres. On peut encore, dans les moments où le garde-manger est surabondamment garni de gibier, conserver 2 ou 3 jours des morceaux de lièvre coupés et à demi cuits. Pour cela, il faut les faire cuire dans une daubière avec du beurre, du saindoux, et quand la chaleur a bien pénétré les morceaux et qu'ils sont à moitié cuits, on retire la daubière du feu, on fait refroidir le lièvre *à découvert* et on l'enferme ensuite entre 2 plats dans un endroit frais.

DÉCOUPAGE DU LIÈVRE. — Pour découper le lièvre, quand il est servi entier, commencer par attaquer le râble qui est la partie la plus délicate, le couper depuis l'épaule jusqu'à la naissance de la cuisse, en glissant la lame du couteau entre les côtes et la chair, qu'il faut ensuite détacher de l'épine du dos. Après avoir enlevé les côtes, les diviser en plusieurs morceaux et transversalement, entamer les cuisses dont il faut découper aussi la chair en travers ; on peut prolonger l'incision jusqu'à l'épaule pour enlever encore quelques morceaux qui méritent d'être servis.

LIÈVRE ROTI. — Le lièvre à rôtir ne doit pas dépasser 5 livres ; il doit être frais et cuit à la broche. Le four le dessèche et la daubière ne lui laisse pas son caractère de viande rôtie. || Choisir un joli animal *bien tué*, c'est-à-dire dont aucun membre ne soit fracassé, le dépouiller, laisser les pattes avec leur fourrure, essuyer avec soin tous les brins de poils collés à la peau, faire avec des ciseaux une fente le long de la peau du ventre et en retirer l'intérieur. Mettre le foie à part dans un bol avec le sang qu'on peut en retirer (si le sang du lièvre n'est pas absolument frais, il faut le jeter et le remplacer par le sang d'un poulet ou d'un lapin, ajouter un peu de vinaigre pour que le sang ne coagule pas), essuyer l'intérieur, couper une partie de la peau, attacher ensemble les deux morceaux du reste de cette peau par 2 ou 3 points et embrocher la bête dans sa longueur, en faisant sortir la broche par la tête. Étendre les pattes de derrière le long de la broche, coucher celles de devant sur le corps, barder les deux côtés avec du lard mince. Autrefois on piquait tout l'extérieur du lièvre rôti avec de petits lardons. Ce procédé est toujours déplorable, aussi bien pour le filet de bœuf que pour le gibier, parce que la peau du rôti fendue par les trous de la lardoire laisse échapper le jus de la viande. || Attacher la bête sur la broche, le plus solidement possible. Il est essentiel que la broche ne puisse pas tourner sur elle-même à l'intérieur du lièvre ; c'est pour cela qu'il faut un solide *ficelage*. || Dès que le lièvre est embroché, mettre le tourne-broche devant un feu clair et assez ardent. *Arroser souvent* avec du beurre mélangé de graisse de veau ou de porc, saler au milieu de la cuisson, et servir après avoir enlevé la tête. Dissimuler la coupure du cou par 2 ou 3 tranches de citron. || La cuisson d'un lièvre rôti du poids de 5 livres doit durer une petite heure ; on le sert avec une saucière de sauce *poivrade*.

RABLE ROTI. — Le devant du lièvre donne des morceaux peu présentables, qu'on laisse généralement sans les servir. Aussi préfère-t-on souvent couper l'animal à la naissance des côtes, et faire rôtir le *râble* seulement. Dans ce cas, la partie de devant est coupée en morceaux, salée, marinée à l'huile, et conservée jusqu'au lendemain pour être mise en *civet*.

FILETS DE LIÈVRE. — Pour détacher les filets du corps du lièvre, quand il a été dépouillé, enfoncer un couteau le long de l'épine dorsale jusqu'à la cuisse, et alors en glissant les doigts entre les os et le filet, détacher celui-ci sans cependant séparer de la cuisse le gros bout qui y tient ; passer ensuite la pointe du couteau sous le gros bout, en appuyant le pouce sur cette peau nerveuse, et tirer à soi le filet qui se trouve détaché et paré tout à la fois, la peau nerveuse restant en place. || Partager les filets en 2 ou 3 morceaux, les parer, leur donner une forme légèrement arrondie, les piquer de lard fin (facultatif), et les coucher dans une casserole sur des bardes de lard très minces, avec des tranches de carottes et d'oignons, ajouter thym, laurier, clous de girofle, sel et poivre. Mouiller avec du bouillon, couvrir les filets d'une feuille de papier beurré, mettre un couvercle pardessus, et les faire cuire doucement feu dessus et dessous pendant 3/4 d'h. || Servir soit sur une sauce poivrade ou piquante, soit sur un lit de chicorée, ou de champignons.

FILETS DE LIÈVRE SAUTÉS. — Tailler en bonne forme des filets de lièvre, dans le râble ; les passer à l'huile d'olive, les faire sauter 5 minutes de chaque côté au beurre dans une poêle émaillée, mouiller avec du bouillon, ne pas laisser calciner l'extérieur par un feu trop ardent, servir sur une légère sauce poivrade, dans laquelle on ajoute le beurre de la cuisson.

COTELETTES DE LIÈVRE. — Couper les filets de lièvre en forme de côtelettes, ôter les peaux et les nerfs, paner, ajouter du sel et du gros poivre, faire griller un quart d'heure. On peut servir avec une sauce tomate.

LEVRAUT A LA MINUTE. — Dépouiller, flamber et vider un jeune levraut de trois livres, le couper en morceaux ; mettre dans une casserole ou une poêle un bon morceau de beurre et de saindoux et de tout petits lardons ; faire fondre, et jeter les morceaux dans cette graisse chaude, avec oignons, carottes, bouquet garni, sel, poivre ; les *sauter* de tous côtés à gros feu ; verser dessus quelques cuillerées de sauce rousse, un verre de vin blanc, autant de bouillon, couvrir, faire bouillir 20 minutes et servir.

CIVET DE LIÈVRE. — On met en civet soit un lièvre entier, soit la partie du devant seulement, lorsque le râble a été mis à la broche. Dépouiller et vider un lièvre, le couper en morceaux et mettre en réserve le sang, le tenir dans un endroit frais, y ajouter quelques morceaux de beurre. || Prendre ensuite 250 gr. de petit salé, le laver à l'eau tiède et le faire revenir dans un roux fait avec 125 gr. de beurre et 2 cuillerées à bouche de farine. Y mettre alors le lièvre et, quand il est bien revenu, le mouiller avec moitié de bouillon, moitié vin blanc en suffisante quantité pour que tous les morceaux baignent bien ; ajouter un bouquet garni bien fourni, une gousse d'ail (facultatif), du poivre, peu ou point de sel, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle et une pointe de muscade râpée (facultatif). || Faire aller le tout à grand feu afin de réduire le liquide, puis laisser cuire doucement pendant 3/4 d'heure ou une heure. || Pendant ce temps, préparer la garniture suivante : éplucher 2 douzaines de petits oignons, les mettre dans une casserole avec un peu de sucre, du beurre et un 1/2 verre de vin blanc et laisser cuire de manière qu'ils tombent à glace en prenant une belle couleur blonde. Tourner aussi quelques champignons, y ajouter, si cela est possible, quelques fonds d'artichaut tenus chauds à part, dans un peu de consommé. Enfin faire frire dans de l'huile des croûtons de mie de pain longs à peu près de 0m,05 et taillés en forme de demi-losange. || Ces garnitures étant préparées, lier le civet avec le sang mis en réserve, et le dresser en pyramide sur le plat en le couronnant avec les petits oignons glacés. Passer la sauce dans la casserole où étaient les oignons, afin d'en détacher la glace et la verser sur le civet. Ajouter alors les champignons, les fonds d'artichauts, le petit salé et garnir le tout de petits croûtons frits.

CIVET DE LIÈVRE CHASSEUR. — Couper le lièvre en morceaux réguliers, les mettre dans une daubière ou une marmite, avec deux cuillerées de lardons, une de beurre, une de graisse, une demi-bouteille de bon vin rouge, autant d'eau, un petit verre de cognac, sel, poivre, aromates, bouquet garni, mettre le tout froid ; fermer la daubière et faire cuire lentement pendant trois heures comme un pot-au-feu ; retourner souvent ; lorsque la viande est cuite, ajouter le foie blanchi, haché et pilé, et 10 minutes avant de servir, lier avec le sang. || Pour ce civet, il n'est pas nécessaire de faire une sauce, la liaison au foie et au sang suffit.

LIÈVRE EN DAUBE. — Désosser un lièvre. Mettre dans une casserole les os qu'on aura cassés, tous les débris de la chair, un jarret de veau coupé en morceaux, avec carottes et oignons, poivre, sel, bouquet garni, clous de girofle ; laisser cuire le tout à petit feu dans du bouillon et du vin blanc en égales proportions. Laisser cuire 1 h. 1/2 puis le passer à travers un tamis. || Garnir de bardes de lard le fond d'une terrine de faïence qui puisse aller sur le feu : par-dessus ces bardes de lard placer la chair du lièvre désossé en y entremêlant de minces tranches de petit salé et de rouelle de veau, le tout assaisonné de poivre et de fines épices, mouiller avec le jus obtenu en faisant cuire les os, et garnir d'une nouvelle couche de bardes de lard : mettre par-dessus un couvercle de casserole, faire cuire à petit feu, et, lorsque la cuisson est achevée, laisser la daube se refroidir dans la terrine.

LIMANDE (*CUISINE*). — Poisson de mer de forme plate comme la sole, rangé parmi les espèces de qualité inférieure. || Elle reçoit à peu près les mêmes préparations que la sole (*V.* SOLE). On la sert habituellement entière, soit frite, soit au gratin, soit simplement cuite à l'eau de sel.

LIMES (*ÉC. DOM.*). — Pour aviver les limes qui sont émoussées, les nettoyer à l'aide d'une brosse rude avec de l'eau chaude et de la potasse ; les plonger dans l'eau-forte et les essuyer immédiatement sur un linge bien tendu, de façon



à ce qu'il ne reste d'acide que dans les creux de la lime ; au bout de deux heures ou davantage, lorsque les dents de la lime sont assez profondes, laver la lime dans l'eau avec une brosse. Cette opération doit être renouvelée pour chaque face de la lime qu'on laisse bien à plat après avoir débarrassé les autres faces de leur acide en les essuyant avec un linge bien mou et spongieux.

LIMONADE (*HYG.*). — Boissons à base de citron et très rafraîchissantes.

LIMONADE SIMPLE. — 2 citrons en tranche macérés dans 1 litre d'eau avec du sucre.

LIMONADE CUITE. — La même que la précédente, sauf qu'on use d'eau bouillante.

LIMONADE GAZEUSE. — Un premier paquet de poudre d'acide citrique, 2 gr. ; sucre, 50 gr, qu'on verse en 1 litre d'eau ; un second paquet de bicarbonate de soude, 2 gr.

LIMONADE CITRIQUE. — Sirop d'acide citrique, 100 gr. pour 900 gr. d'eau.

LIMONADE SÈCHE. — Acide citrique, 5 gr. ; sucre, 100 gr. ; essence de citron, 10 gouttes ; une cuillerée par verre d'eau.

LIMONADE VINEUSE. — Limonade citrique avec 250 gr. de vin par litre.

LIMONADE AU VINAIGRE. — Vinaigre blanc, 15 gr. ; sirop de sucre, 50 gr. ; eau, 500 gr.

LIMONADE PURGATIVE EFFERVESCENTE. — Carbonate de magnésie, 25 gr. ; bicarbonate de soude, 91 gr. ; acide citrique pulvérisé, 117 gr. ; sucre pulvérisé, 21 gr. ; eau distillée et alcool à 60°, ce que l'on veut. Mettre 30 à 60 gr. dans une bouteille d'eau sucrée et prendre un verre toutes les demi-heures.

LIN (*MÉD. PRAT.*). — La partie la plus utilisée en médecine, est la graine, sous différentes formes. Graine à l'état naturel : En infusion à 10 p. 1 000 comme tisane rafraîchissante et diurétique. On peut aussi en avaler la valeur d'une grande cuillère à bouche que l'on agite dans un verre d'eau ; les graines forment, dans les voies digestives, un mucilage qui augmente la masse des matières fécales et en facilite l'expulsion (constipation). Les graines de lin, écrasées, forment la farine de lin qu'on emploie sous forme de cataplasmes simples.

Huile de lin, provient également de la graine. On s'en sert comme lavement (une à 2 cuillerées à soupe par litre d'eau) ou comme embrocation (huile de lin soufrée : 1/5 de soufre sublimé et 4/5 d'huile).

LINGE (*ÉCON. DOM.*). — On n'achète plus comme autrefois des quantités considérables de linge qu'il faut laisser entassé dans les armoires ; la place manquerait dans les appartements des grandes villes, et le linge ainsi conservé sans qu'il serve se détériorerait ; c'est, d'ailleurs un capital qui ne rapporte rien. Le linge de table, nappes et serviettes, le linge de maison, draps et taies d'oreiller, tabliers de femme de chambre, etc., changent de mode, de sorte qu'il est inutile d'en avoir de grandes provisions.

Renouveler chaque année une petite partie du linge, surtout de celui qui s'use le plus, comme les torchons, les serviettes de toilette, les tabliers de toile et de calicot, les draps et les taies d'oreiller ; cette dépense, faite, chaque année, au mo-

ment des expositions de blanc, en évite d'autres qui paraissent beaucoup plus considérables et gênent davantage lorsqu'il faut remplacer une grande partie du linge.

La maîtresse de maison doit toujours surveiller le linge donné au blanchissage quand on le prépare et quand il revient; elle l'examinera elle-même ou le fera examiner par une femme de chambre consciencieuse ; les moindres trous seront réparés. Certains blanchisseurs rendent le linge lavé, non repassé, ce qui permet de le visiter et de le raccommoder sans craindre de le déplier et de le froisser. Si l'on était obligé de prendre une ouvrière pour raccommoder le linge, se rendre compte si l'état des torchons, serviettes, tabliers justifie cette dépense, ou s'il ne vaudrait pas mieux faire l'économie de quelques journées d'ouvrière et d'acheter du linge neuf.

Le *linge de fil* est plus cher que le linge de coton, mais d'un usage plus agréable et d'une durée plus longue, excepté dans quelques grandes villes où l'industrie du blanchissage, trop perfectionnée, emploie certains produits chimiques (chlore, eau de Javel, etc.) qui altèrent la toile plus que le coton. Les draps de coton ne sont pas agréables, sauf pour les personnes rhumatisantes; pour les domestiques, acheter des draps fil et coton, moins chers et plus solides que les draps de fil. Les torchons de coton peluchent souvent la vaisselle et la verrerie ; les serviettes de table en coton laissent des traces blanchâtres sur les vêtements foncés, mais certains tissus de coton, la batiste de coton et la percale fine, peuvent être employées pour les chemises et sont plus chaudes que la toile ou la batiste de fil.

On ne trouve plus dans le commerce de linge filé à la main comme on le faisait autrefois.

Le linge de table change d'aspect suivant la mode; c'est tantôt du linge blanc damassé, tantôt du linge de couleur, surtout à la campagne et pour les déjeuners, du linge fait en toile unie, orné de jours en fil tiré, de point coupé, d'incrustations de Venise ou de Cluny.

Après chaque blanchissage, le linge raccommodé, repassé, sera soigneusement rangé dans les armoires ; deux manières de l'empiler : placer le linge repassé en dernier sur le dessus des piles et prendre sous ces mêmes piles le linge dont on se sert ; ou mettre le linge repassé sous la pile et prendre le linge qui doit être mis en service sur le dessus; cette dernière méthode est préférable, parce qu'on a plus de temps libre le jour où l'on range le linge dans l'armoire que le jour où on le prend pour s'en servir.

Les draps seront attachés par paires, les serviettes et les torchons par douzaines, et serviront à tour de rôle. Ne pas laisser dans les armoires les nappes, les serviettes de table amidonnées ou cylindrées dont on ne se sert presque jamais ; au bout de six mois ou un an, il faut les faire blanchir pour éviter qu'elles ne se coupent dans les plis.

LINGE SALE. — Ne jamais laisser le linge sale dans une chambre à coucher, encore moins dans une chambre de malade. Le placer dans un cabinet de toilette, dans les W.-C., au grenier, au 6e étage, pourvu que ce soit dans un endroit aéré et sec. Si le linge est humide, le laisser sécher avant de le mettre au sale ; sans cette précaution, il moisirait, se piquerait de taches noires et prendrait une mauvaise odeur.

Ne jamais enfermer le linge sale dans une caisse ou une malle hermétiquement fermée ; il y prendrait une mauvaise odeur et moisirait; si l'on est obligé de le mettre dans un coffre ou dans une caisse, en faire griller le dessus avec une toile métallique; on enferme habituellement le linge sale dans des paniers d'osier spéciaux ou dans des sacs d'étoffe ; diviser le linge sale suivant les usages auxquels il a servi ; mettre à part : 1° le linge de corps peu sali; 2° les draps et les taies d'oreiller ; 3° le linge de table et de toilette ; 4° les torchons. Lorsqu'on n'a qu'un panier à linge, avoir soin d'envelopper les torchons bien séchés, d'un papier fort qui empêche leur contact avec l'autre linge. Faire tremper et rincer avant de les mettre dans le linge sale, les passe-bouillons, passe-gelées, passe-confitures, les serviettes placées sous un plat de friture, sous un poisson, sous une glace, etc.

Lorsqu'on met le linge sale au grenier, on place les draps, les serviettes de toilette, les torchons sur des traverses de bois suspendues à 1m. 50 au-dessus du plancher, mais en séparant bien l'une de l'autre chaque espèce de linge. Les personnes qui ne lessivent le linge que tous les mois ou tous les 3 mois le font essanger tous les 8 ou tous les 15 jours.

Lorsqu'on a dans sa famille un malade contagieux (tuberculeux par ex.) c'est un devoir strict de ne pas mélanger son linge à celui des autres personnes et de ne pas le donner tel quel au blanchisseur. Il faut le faire désinfecter, ou tout au moins le faire soigneusement bouillir avant de le donner au blanchisseur.

LINGERIE D'ÉGLISE.

RÈGLES GÉNÉRALES. CHOIX DES ÉTOFFES. — Toute la lingerie doit être en pur fil de lin ou de chanvre, et les cordons en fil ; cependant des broderies et des dentelles de coton blanc peuvent être employées en garnitures ; la soie, le coton similisé, les fils de métal ne sont pas en usage.

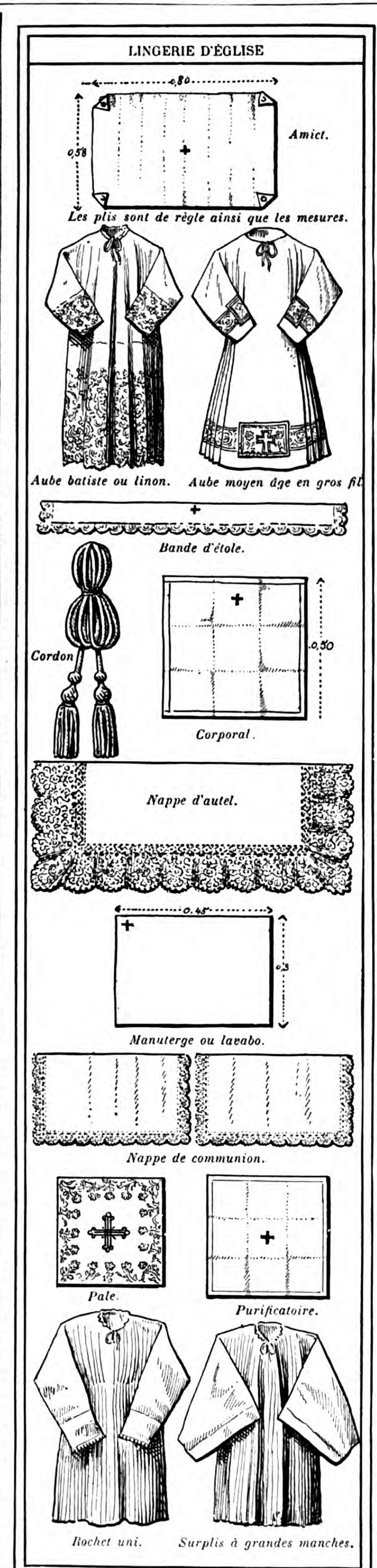
Pour les petits objets : corporal, pale, purificatoire, qui servent à l'autel, le tissu n'est jamais trop fin ou trop beau ; mais pour le reste de la lingerie, les nappes notamment, destinées aux paroisses pauvres et vouées aux repassages malhabiles des blanchisseuses de la campagne, on doit choisir une étoffe plus solide que jolie et des garnitures simples pouvant supporter sans dommage l'excès d'empois.

NOMENCLATURE DES OBJETS. — AMICT. — Voile de toile carré de 80 cm., ourlé, sans broderies ni dentelles, muni de 2 longs cordons cousus aux angles supérieurs. Pour célébrer la messe, le prêtre couvre ses épaules avec l'amict, croise les cordons sur sa poitrine, puis autour de la taille et les noue devant.

AUBE. — Sorte de grande blouse de batiste froncée sous un poignet formant col, fermé par des cordons. L'aube descend jusqu'aux pieds, elle sert aux prêtres et ministres sacrés à l'autel, principalement pour la messe. Elle peut être unie pour les messes des morts, mais est ordinairement garnie dans le bas de dentelle plus ou moins haute ou de broderie (voir toutes les DENTELLES : à l'aiguille, au crochet, au filet, aux fuseaux, frivolité, et les BRODERIES BLANCHES : application tulle, richelieu). Les manches étroites sont terminées par la même garniture plus basse, doublée de soie ou de percaline noire. Pour confectionner une aube il est indispensable d'emprunter un modèle au prêtre à qui on la destine.

CORDON. — Cordelière de fil blanc de 4 mètres de longueur avec glands de fil. Tourne 2 fois autour de la taille et retient les plis de l'aube. Pour les évêques, le cordon est en métal d'or. Le cordon de fil peut se faire au *crochet* (*V.* ce mot).

BANDE D'ÉTOLE. — Rectangle de toile fine ou de batiste



Les plis sont de règle ainsi que les mesures.

Aube batiste ou linon. *Aube moyen âge en gros fil*

Bande d'étole.

Cordon

Corporal.

Nappe d'autel.

Manuterge ou lavabo.

Nappe de communion.

Pale. *Purificatoire.*

Rochet uni. *Surplis à grandes manches.*

de 70 cm. de long et 8 à 9 cm. de large brodé et garni sur 3 côtés d'une *dentelle* très basse ou d'un *feston* ; se faufile sur l'encolure de l'étole par mesure de propreté.

CORPORAL. — Petite nappe de 54 cm., carrée ourlée à *points de côté* (*V.* COUTURE) sans jours. Doit recouvrir la pierre sacrée (par-dessus les nappes d'autel) pendant la messe. Le prêtre y dépose le corps de Jésus-Christ, d'où le nom de *corporal*. Il est légèrement empesé, se plie en 3 dans chaque sens pour former un carré, l'endroit à l'intérieur, et se place dans une *bourse*. On ne tolère pour le corporal ni accroc ni reprise; dès qu'il s'use on le déclasse pour l'employer comme *manuterge*.

MANUTERGE OU LAVABO. — Petit essuie-mains plié en long, dont on recouvre les burettes (*V.* CORPORAL).

NAPPE D'AUTEL. — Rectangle de toile ourlé qu'on étend sur l'autel. Il en faut 3 qu'on superpose : les 2 de dessous sont de la largeur de l'autel et retombent très peu dans les bouts, celle de dessus touche presque le sol par ses extrémités, elle seule est garnie de broderie ou de dentelle sur 1 ou 3 côtés, la dentelle est ordinairement montée sur un ruban de fil qu'on faufile à l'envers de l'ourlet afin de pouvoir laver la nappe et la garniture séparément (*V.* DENTELLES et BRODERIE BLANCHE).

NAPPE DE COMMUNION. — Bande de toile ou batiste de 50 cm. environ de largeur et dont la longueur est égale à celle du la table ou balustrade de communion. Ourlets simples ou à jours ; dans le bas et les bouts : *dentelle* facultative, ou *broderie Richelieu* (de 2 à 10 cm.). La nappe de communion est ordinairement munie au bord supérieur de bouclettes de cordon qui s'accrochent à des pitons ou crochets spéciaux. la longueur des bouclettes et leur écartement dépendent de la longueur de la balustrade, de l'emplacement des pitons et de la façon dont on a l'habitude de disposer cette nappe.

PALE. — Carré de carton blanc épais de 15 à 20 cm. tendu de toile ou de batiste sur les 2 faces. Sert à couvrir le calice pendant la messe. La pale devrait être unie, sans garnitures ni broderies. Pour recouvrir le carton de la pale, tailler les carrés de toile de 1 cm. plus larges tout autour, remplier l'excédent à l'intérieur, surjeter les 2 ensemble finement avec du fil de lin ou d'Alsace.

PURIFICATOIRE. — Mêmes dimensions que le corporal; s'utilise aussi comme manuterge, quand il commence à s'user. Sert à essuyer les lèvres et les doigts du prêtre et le calice après les ablutions.

ROCHET. — Sorte d'aube courte s'arrêtant au-dessus du genou, habit de chœur des évêques, prélats, chanoines, curés doyens.

SURPLIS. — Vêtement de batiste sans garnitures descendant jusqu'au genou et dont les manches sont fort larges. Les clercs et les prêtres mettent le surplis pour l'assistance au chœur et l'administration des sacrements.

MARQUE. — Toute la lingerie d'église est marquée d'une croix liturgique exécutée au point de croix en coton à marquer rouge. Les *aubes*, *rochets*, *surplis*, au milieu du poignet de l'encolure (à l'intérieur); la *bande d'étole*, au milieu de la longueur près de l'ourlet non garni; l'*amict*, au centre ; le *corporal*, au milieu de la longueur à 3 cm. environ d'un ourlet ; la *pale*, au centre; le *Purificatoire*, au centre croix.

BLANCHISSAGE. — C'est le prêtre qui fait subir le premier lavage au corporal, au purificatoire et à la pale avant d'en confier le blanchissage à qui que ce soit. ‖ Il faut une *raison* quelconque pour qu'un homme qui n'est ni prêtre ni religieux touche à ces 3 objets après qu'ils ont servi à la messe ; *en aucun cas*, une femme ne doit y toucher.

La lingerie d'église se repasse généralement à plat et les différents objets se plient d'après leur forme. Les surplis se plissent finement, le corps en long et les manches en travers.

LINIMENTS (*MÉD. PRAT.*). — Médicament à l'usage externe en onctions et frictions, à base d'huiles ou de graisses chargées de principes médicamenteux.

LINIMENT AMMONIACAL (Codex). — Ammoniaque liquide à 0,92 : 5 gr. ; alcoolat de Fioravanti : 40 gr. ; huile d'amandes douces : 40 gr. ; alcool camphré : 15 gr.

LINIMENT OLÉO-CALCAIRE pour brûlures (Codex). — Eau de chaux, 18 gr.; huile d'amandes douces, 12 gr. ; extrait d'opium, 0 gr. 10.

BAUME TRANQUILLE, à la jusquiame.

BAUME OPODEL-DOCH, etc...

LINOLÉUM (*ÉC. DOM.*). — Recouvrir de linoléum les planchers, parquets des salles de bains, cabinets de toilette, couloirs, W.-C. ; laver le linoléum, et le frotter ensuite d'encaustique liquide ; si le linoléum ne couvre pas toute la pièce, poser sur les bords une bande de cuivre qui les protège. Le linoléum incrusté est le plus solide.

LINOT, LINOTTE. — Petits passereaux de 0m.13 de taille environ, très répandus dans toute la France et fort recherchés des oiseleurs à cause de leur chant et de leur plumage. Il y a 3 espèces de linots.

1° *Linot ordinaire.* — Teinte générale du plumage : rouge. Le dos est brun, la gorge blanche avec des taches grises. Les ailes sont noires avec les plumes du milieu bordées de blanc. La queue est noire bordée de blanc.

2° *Linot montagnard.* — Dessus du corps brun. Les plumes du croupion sont bordées de rose. Le ventre est blanc sale et le bec jaune.

3° *Linot venturon.* — Face jaune verdâtre. Le dessus est cendré. Le croupion est très jaune. Le dessous du corps est vert jaunâtre, plus clair au milieu.

ÉLEVAGE. — Il n'est pas utile d'élever les linots dès le jeune âge. Pris adultes ils acceptent fort bien la captivité. Ils se nourrissent alors de millet, chènevis, alpiste, séneçon, plantain, graine de choux et navette (dont ils sont friands) et de verdures. Leur chant est fort doux. Ils sont très familiers. Les capturer dans les mois de décembre janvier et février.

LIQUEURS (*ÉC. DOM.*). — On considère et on appelle parfois peut-être un peu arbitrairement liqueurs les boissons spiritueuses (soit les eaux-de-vie, les liqueurs de table les vins aromatisés) qui sont obtenues artificiellement généralement par fermentation s'il s'agit de produits de choix soit par simple mélange de végétaux aromatiques ou de leurs produits avec de l'alcool et du sucre.

Les liqueurs de table sont simples (ratafias), fines ou surfines.

Les ratafias sont des liqueurs de fruits macérés ou fermentés. Toute liqueur est un mélange proportionné d'alcool, sucre, eau, aromes ; sa qualité dépend des quantités respectives employées.

Certains produits entrent dans la composition de toutes les liqueurs dans des proportions fixes et qui sont les suivantes :

	LIQUEURS ORDINAIRES	LIQUEURS FINES.	LIQUEURS SURFINES.
Alcool à 85°...........	2 l. 600	3 l. 200	3 l. 600
Sucre	1 kg. 800	3 kg. 800	5 kg. 500
Eau	5 l. 600	3 l. 500	2 l. 500

Employer toujours de l'alcool franc de goût, de l'eau de pluie, du sucre bien blanc. Faire un bon choix des substances à ajouter ; en extraire les principes solubles soit par infusion proprement dite (verser le liquide bouillant sur la substance à infuser, couvrir le vase et laisser plus ou moins longtemps selon que l'on veut une infusion plus ou moins chargée), soit par macération c'est-à-dire à froid (opération d'une durée toujours assez longue), soit par digestion (à température moyenne, durée très variable) quel que soit le mode adopté, tenir toujours le vase d'opération hermétiquement clos mais cependant l'agiter de temps à autre.

Pour la cuisson du sucre, *V.* SIROP DE SUCRE.

Se méfier de la coloration des liqueurs qui est plutôt fantaisiste que nécessaire et peu favorable à leur conservation. Les principales sont le jaune et sa gamme, le vert, quelques rouges. || Pour obtenir du jaune, jeter 25 gr. de safran dans 4 décilitres d'eau chauffée à l'ébullition et couvrir. Après refroidissement, tirer au clair et ajouter 2 décilitres d'alcool. || Pour le vert, laisser infuser à froid dans de l'alcool des feuilles d'ortie. || Pour obtenir du rouge; mettre dans 15 centilitres d'eau bouillante 10 gr. de cochenille noire ; après quelques bouillons y jeter 3 gr. d'alun, 3 gr. de crème de tartre, retirer du feu au bout de 10 minutes et ajouter alors un verre d'alcool. Bien qu'avec le temps les liqueurs s'éclaircissent d'elles-mêmes, avoir recours pour leur clarification : 1° au blanc d'œuf battu en neige ; 2° à la colle de poisson ; 3° au lait ; 4° à la gélatine. Et quel que soit le genre de clarification adopté, terminer les opérations en filtrant à travers laine, coton ou papier.

ABSINTHE SUISSE. — Peser 2 gr. d'essence d'absinthe ; 3 gr. d'essence d'anis ; 1 gr. d'essence de badiane ; 24 centigr. d'essence de fenouil et verser le tout dans 3 litres et demi d'alcool à 83° ; le mélange bien fait et au bout de 8 jours ajouter un litre 1/2 d'eau, laisser encore reposer, filtrer et mettre en bouteilles (ne pas mettre de sucre).

ANISETTE DE BORDEAUX. — Dans deux litres d'alcool à 83°, verser 2 gr. d'essence d'anis, 1 gr. de badiane, 1 gr. d'essence de cannelle et 1/2 gr. de néroli. Après six semaines de repos, y incorporer du sirop de sucre (2 kg. fondus à froid dans 1 l. 1/4 d'eau)..

ANISETTE ORDINAIRE. — Concasser 60 gr. d'anis vert, 30 gr. de coriandre, 2 gr. de cannelle, un gr. de macis. Mettre le tout dans un bocal avec 2 litres d'eau-de-vie à 58° et un kg. de sucre ; laisser bien infuser pendant six semaines environ et mettre en bouteilles.

CURAÇAO DE HOLLANDE. — Choisir 6 belles oranges moyennes, de préférence des bigarades, en enlever le zeste de façon à obtenir 100 gr. Le mettre macérer dans 2 litres d'alcool à 50° avec 2 clous de girofle, 4 gr. de cannelle, 2 gr. de macis. Dix jours après, tirer au clair et y incorporer un sirop composé de 2 kg. de sucre fondu dans un litre d'eau. Laisser reposer six semaines, filtrer et mettre en bouteilles.

KIRSCH INDIGÈNE. — Déchirer et enlever par le frottement la chair de prunelles sauvages, recueillir les noyaux (deux décilitres environ), les concasser et les mettre pendant deux mois au moins macérer dans un litre de bonne eau-de-vie à 85°. Ajouter un peu de sirop de sucre pour adoucir. Filtrer et mettre en bouteilles ; laisser vieillir.

LIQUEUR DE CITRON. — Enlever toute la partie jaune de 8 gros citrons et la faire macérer pendant 8 heures dans 4 litres d'alcool. La macération bien faite, décanter, puis ajouter 2 kg. de sucre bien blanc fondu dans un litre d'eau; mieux vaut laisser s'éclaircir que filtrer, puis mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE MÉZENC. — Dans 2 litres d'alcool, verser 20 centig. d'essence de muscade, 20 centig. d'essence de macis, 1 gr. d'essence de camomille romaine, 30 centig. d'essence de dancus et 30 gr. d'essence de coriandre. Laisser reposer pendant deux semaines. Dans 2 litres d'alcool faire infuser pendant 15 jours, 6 gr. de myrobolan, 6 gr. d'ambrette, 6 gr. de vanille. Pendant ce temps, faire un sirop de 5 kg. 500 de sucre fondu à froid dans 2 litres d'eau. Après incorporation du sirop, mélange soigneusement fait et nouveau repos, filtrer et mettre en bouteilles.

LIQUEUR D'ORANGE. — Prendre 8 grosses et belles oranges, les piquer avec une grosse aiguille et les mettre macérer pendant six semaines à deux mois dans 4 litres d'alcool à 85°. Ce temps passé, y ajouter 2 kg. 500 de sucre fondu dans 3 litres d'eau. Laisser le mélange se bien faire; au bout d'un mois, filtrer s'il y a lieu, puis mettre en bouteilles.

LIQUEUR D'ORANGES AMÈRES. — Dans 2 litres d'alcool à 85° faire infuser 150 gr. de zeste d'oranges amères bien fraîches en y ajoutant 3 gr. de cannelle et 1 gr. de safran. Laisser macérer 10 heures, décanter et ajouter 3 livres de sucre fondu dans 2 l. d'eau. Le mélange bien fait, filtrer le tout et mettre en bouteilles.

LIQUEUR INDIENNE. — Prendre chez un pharmacien 20 gr. de fèves de Touka pulvérisées et 30 gr. d'Aya Pana de l'Inde, y ajouter 40 gr. de racines d'angélique et mettre le tout à infuser pendant 20 jours environ dans 175 gr. d'alcool à 60°. Puis verser cette infusion dans un torchon bien propre, l'exprimer fortement, puis la filtrer dans un bocal où se trouvera déjà fondu 1 kg. de sucre, filtrer et mettre en bouteilles.

MARASQUIN. — Pincer sur une longueur de 4 cm. environ une certaine quantité de bourgeons tendres de pêcher, les faire macérer 10 jours dans 4 décilitres d'alcool à 85°. Décanter, puis incorporer par quantité de 400 gr. de cette liqueur, 350 gr. de sucre fondu dans 3 décilitres d'eau. Donner quelques bouillons, ajouter le complément du litre en alcool, laisser reposer 8 à 10 jours, filtrer, mettre en bouteilles.

PARFAIT AMOUR. — Dans deux litres d'alcool à 85°, verser 10 gouttes d'essence de girofle, 5 gouttes d'essence de muscade et 1 gr. d'essence de citron, laisser au repos pendant un bon mois, y ajouter un sirop composé de 2 kg. de sucre fondu à froid dans un litre, 240 gr. d'eau, filtrer, mettre en bouteilles.

PERSICO. — Préparer un sirop composé de 2 kg. de sucre fondu à froid dans un litre 240 gr. d'eau. Puis dans 2 litres d'alcool à 85°, mettre 10 gouttes d'essence d'amandes et 8 gouttes d'essence de citron, laisser la liqueur ainsi pendant un bon mois. Mêler alors la liqueur au sirop ; colorer en rose, filtrer, mettre en bouteilles.

ROSOLIO DE TURIN. — Déposer dans un vase pour les y bien mêler 100 gr. de pétales de rose musquée ; 50 gr. de feuilles d'orangers et 50 gr. de feuilles de jasmin ; 2 gr. de vanille triturée avec un peu de sucre ; 4 gr. de cannelle et 4 gr. d'iris en poudre. Le mélange bien fait y verser un kg. 500 de sucre fondu dans un litre d'eau archi-bouillant. Après refroidissement et, 5 ou 6 jours après cette opération, y incorporer 2 l. 1/2 d'alcool à 85°. Après un mélange bien fait, filtrer et mettre en bouteilles.

VESPETRO. — Concasser 8 gr. de graines d'angélique, 30 gr. de coriandre, 30 gr. de fenouil et 4 gr. d'anis, prendre le zeste d'un 1/2 citron et mettre le tout en macération dans deux litres d'eau-de-vie à 58° pendant 8 à 10 jours. Passer au tamis, puis y incorporer 750 gr. de sucre fondu dans un litre d'eau. Procéder à un bon mélange, filtrer et mettre en bouteilles.

LIQUIDATION (*DROIT*). — Acte qui *fixe* les droits de plusieurs personnes dans une chose ou dans une universalité leur appartenant indivisément. *Exemples* : liquidation de SUCCESSION, de COMMUNAUTÉ, de SOCIÉTÉ (*V.* ces mots).

LIQUIDATION JUDICIAIRE (*DROIT*).

I. CONDITIONS. — Tout *commerçant* qui cesse ses paiements peut obtenir le *bénéfice* de la liquidation judiciaire dans les conditions ci-après indiquées. Il doit, pour cela, présenter requête au tribunal de commerce de son *domicile*, dans les *quinze* (15) *jours* de la cessation de ses paiements ; la requête est accompagnée du bilan et d'une liste indiquant le nom et le domicile de tous les créanciers. Le débiteur qui est assigné en déclaration de faillite pendant cette période de 15 jours, a le droit de demander la liquidation judiciaire. Une succession peut être admise au bénéfice de la liquidation judiciaire si les héritiers en font la demande *dans le mois* du décès de leur auteur, pourvu que ce dernier soit décédé dans la quinzaine de la cessation de ses paiements et que ses héritiers justifient de leur acceptation pure et simple ou bénéficiaire (L. du 4 mars 1889, art. 1 et 2).

Le bénéfice de la liquidation judiciaire est réservé aux débiteurs *de bonne foi* ; la réalisation de cette condition est soumise à l'appréciation des tribunaux.

Un grand nombre des règles applicables à la faillite s'appliquent également à la liquidation judiciaire (*V.* FAILLITE).

D'autres sont spéciales à la liquidation judiciaire.

II. FORMES DU JUGEMENT. — Le débiteur doit être entendu *en personne* par le tribunal, à moins d'excuse reconnue valable. Le jugement qui admet la liquidation judiciaire nomme un juge-commissaire et un ou plusieurs *liquidateurs provisoires* ; il est publié comme les jugements de faillite mais n'est susceptible d'aucun recours, pas même par la voie de la tierce-opposition. Cependant, si le tribunal est saisi en même temps d'une requête en admission au bénéfice de la liquidation judiciaire et d'une assignation en déclaration de faillite, il statue sur le tout par un seul jugement, exécutoire par provision, mais susceptible d'appel *dans tous les cas* (L. précitée, art. 4).

III. EFFETS DE LA LIQUIDATION JUDICIAIRE. — Certains de ces effets sont communs à la liquidation judiciaire et à la faillite ; ce sont ceux relatifs : 1° à la déchéance du terme; 2° à la cessation du cours des intérêts ; 3° à l'hypothèque de la masse (qui doit être prise par le *liquidateur*) ; 4° à la nullité des inscriptions de privilège et d'hypothèque prises après le jugement et (d'après une certaine jurisprudence) à l'annulation de certains actes accomplis pendant la période judiciaire.

A la différence du failli, le débiteur admis à la liquidation n'est pas *dessaisi* de l'administration de ses biens : il continue à administrer lui-même son patrimoine ; le *liquidateur* a seulement pour mission de le *surveiller* et de l'*assister*. Il y a des actes que le liquidé judiciaire peut faire avec la seule assistance du liquidateur (*exemple* : recouvrement des créances exigibles, actes conservatoires, exercice des actions mobilières ou immobilières). Il y en a d'autres pour lesquels il faut, outre l'assistance du liquidateur, l'autorisation du juge-commissaire (continuation de l'exploitation du fonds de commerce, désistement, acquiescement, etc...) ; et parfois l'homologation du tribunal (transaction au-dessus de 1500 fr.). Enfin, certains actes sont absolument interdits aux liquidés judiciaires (aliénation d'objets autres que ceux sujets à dépérissement ou dispendieux à conserver, création de nouvelles dettes).

En ce qui concerne les actions et les voies d'exécution à exercer contre le liquidé ; elles sont suspendues comme en matière de faillite (*V.* FAILLITE) ; celles qui subsistent doivent être intentées à la fois contre le liquidé et le liquidateur (L. du 4 avril 1890).

A partir du jugement d'ouverture de la liquidation judiciaire, le débiteur ne peut être nommé à aucune fonction *élective* ; s'il exerce une fonction de cette nature, il est réputé démissionnaire.

IV. AUTORITÉS ET PERSONNES FIGURANT DANS LA LIQUIDATION JUDICIAIRE. — Ce sont notamment : le *liquidateur*, le *juge-commissaire*, l'*assemblée des créanciers*, le *débiteur*, les *contrôleurs* et le *tribunal de commerce*.

V. PROCÉDURE DE LA LIQUIDATION. — Le liquidateur arrête et signe, dans les 24 heures de sa nomination, les livres du débiteur et procède, avec celui-ci, à l'*inventaire*.

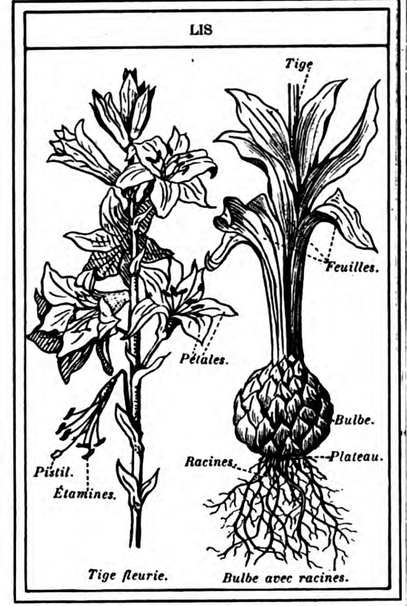
La procédure à suivre pour la vérification et l'affirmation des créances ressemble dans ses grandes lignes à celle suivie en matière de faillite ; mais les délais sont notablement abrégés. C'est ainsi que, dans les trois jours du jugement, le greffier convoque les créanciers à se réunir, dans un délai qui ne peut excéder *quinze jours* pour examiner la situation du débiteur ; le procès-verbal de la réunion porte fixation, dans un délai de *quinzaine*, de la 1re assemblée de vérification des créances et, le lendemain de cette réunion au *plus tard*, les créanciers sont convoqués pour cette première assemblée par des lettres et des insertions dans les journaux, avec invitation à produire leurs titres et bordereaux dans le délai fixé pour la réunion de l'assemblée de vérification. La vérification et l'affirmation des créances ont lieu *dans la même réunion*. Le lendemain de cette 1re assemblée, une convocation est adressée à tous les créanciers, invitant ceux qui n'ont pas encore produit à faire leur production ; ils sont prévenus que cette 2e assemblée sera la dernière : elle a lieu quinze (15) jours après la première (L. du 4 mars 1889, art. 9 à 13).

VI. SOLUTIONS DE LA LIQUIDATION. — La liquidation judiciaire peut, comme la faillite, se terminer par un *concordat simple*, par l'*exercice des créanciers*, par un *concordat par abandon d'actif*, ou par la *clôture pour insuffisance d'actif*.

Elle *peut* aussi être convertie en faillite, par le tribunal : 1° si la requête à fin de liquidation judiciaire n'a pas été présentée dans les quinze (15) jours de la cessation des paiements ; 2° si le débiteur n'obtient pas son concordat.

La conversion en faillite *doit* être obligatoirement prononcée : 1° si le débiteur a passé, pendant la période suspecte, des actes dont la nullité a été prononcée ou reconnue ; 2° s'il a dissimulé ou exagéré l'actif ou le passif ou commis une *fraude quelconque* ; 3° dans le cas d'annulation ou de résolution de concordat ; 4° s'il a été condamné pour *banqueroute* (L. de 1889, art. 19).

LIS. — Le lis a pour ennemi le *criocère à élytres rouges* dont la larve dévore toutes les feuilles ; le détruire en lui faisant la chasse matin et soir. || Les oignons de lis doivent être plantés profondément (0m.15), car ils grossissent beaucoup et multiplient avec une tendance naturelle à s'élever vers la surface du sol. || Pour avoir de beaux lis, ne relever les touffes de lis blancs que tous les 4 ans. Quand on relève les oignons, ils sont devenus très nombreux ; replanter les plus beaux et garder les autres pour les soins d'hygiène : Faire infuser les pétales d'oignons dans l'huile d'olives et s'en servir comme d'un adoucissant dans les inflammations du conduit auditif, en imbibant d'huile un peu de coton qu'on introduit dans l'oreille. || Cuits dans du lait, les oignons de lis accélèrent la maturation des tumeurs inflammatoires et en diminuent la douleur. || Faire macérer dans l'eau-de-vie les oignons de lis et en appliquer des feuilles sur les coupures et les contusions en les y maintenant fortement par des bandes de toile.



LITERIE — La literie se compose de *sommiers, lits de plume, matelas, traversins, oreillers, couvertures, couvre-pieds, édredons*. Pour les *draps de lit* (*V.* ce mot).

SOMMIERS. — On les remplace quelquefois par des paillasses; c'est moins cher, mais il faut remuer et renouveler souvent. Les paillasses sont plus dures que les sommiers et exigent souvent deux matelas, tandis qu'un seul peut suffire sur un bon sommier.

Il y a les sommiers élastiques ordinaires, les sommiers élastiques à soufflets (appelés encore à bourrelets suspendus) et les sommiers métalliques.

Les plus confortables sont les sommiers élastiques à bourrelets suspendus, ils sont garnis au milieu et tout autour avec des élastiques et recouverts d'une toile forte avec un bourrelet d'étoupe, de végétal ou de crin autour, et d'une couche de végétal sur le dessus et recouverts enfin d'un coutil.

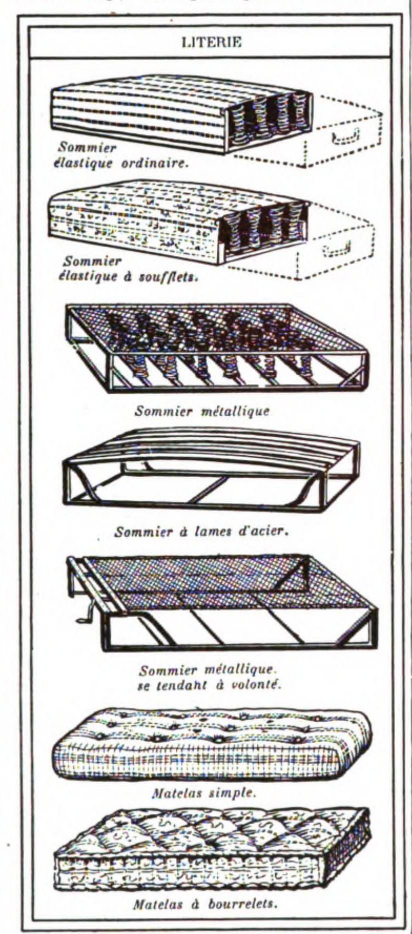
Les sommiers élastiques ordinaires sont faits comme les précédents, avec cette différence qu'autour la caisse de bois qui forme le sommier monte en haut, jusqu'au bourrelet : de cette façon la toile et le coutil se trouvent maintenus plus fortement et cela enlève beaucoup d'élasticité. Les sommiers métalliques sont faits avec des lames d'acier posées sur des élastiques, ou bien avec des ressorts à boudin tendus de place en place ; mais s'ils ont l'avantage de se nettoyer plus facilement, ils ont le désagrément de faire du bruit, et d'être moins doux que les autres. De plus, lorsque ces sommiers sont fatigués, détendus ou abîmés, la seule ressource est de les changer tandis que les premiers se réparent très facilement (*V.* ci-dessous, RÉPARATIONS).

LITS DE PLUME. — Cette partie de la literie est de plus en plus abandonnée ; cependant, un lit de plume placé sur le sommier, ou entre deux matelas, donne au lit un moelleux très agréable. Pour se reposer véritablement après une grande fatigue musculaire, dormir dans le lit de plume, surtout s'il ne fait pas très chaud. Pendant l'hiver, les personnes frileuses, les vieillards, certains malades se trouveront bien de coucher sur la plume qui conserve davantage la chaleur que la laine du matelas, ce qui n'oblige pas à avoir une aussi grande quantité de couvertures (Pour un lit en 130 de large : 10 kg. de plumes ou 8 kg. de duvet et 4m,25 de coutil en 140 de large ; cirer le coutil à l'envers).

MATELAS. — Pour les enfants, les matelas se font en balle d'avoine, ou en varech, ou en crin. Pour les grandes personnes, ils se font généralement en laine et crin : 2/3 de laine pour 1/3 de crin : le crin donne de l'élasticité et la laine de la douceur. On les fait de plusieurs façons : 1° simplement avec une toile coupée d'un seul morceau donnant les mesures mêmes du

lit, plus l'épaisseur à donner au matelas et cousue par un simple surjet; autour, quelques capitons suffisent pour tenir la marchandise et empêcher que le matelas ne se déforme ; 2° avec une toile coupée de façon à avoir le dessus, le bordé et assemblé en dessous et une plate-bande tout autour, le tout assemblé des carrés bien formés. En plus des capitons, il y a un point de ficelle qui tient la laine et le crin tout autour pour que le matelas garde bien sa forme carrée. Pour la literie utilisée dans les bateaux, employer du kapock en place de laine (sa légèreté est supérieure à celle du liège). Cette matière ayant l'inconvénient de se mettre en boule à l'usage, faire refaire les matelas tous les 3 ans pour les débarrasser de la poussière et les carder; le kapock est aussi très inflammable (*V.* ci-dessous, RÉPARATIONS).

TRAVERSINS. — Les faire en crin ou en plumes (1 m. coutil en 140 de large). Pour la plume, prendre un coutil fin et



très serré ; le crin passe moins facilement au travers de l'étoffe. Si on craint que le coutil ne soit pas assez serré, le frotter à l'envers avec de la cire blanche avant de confectionner le traversin.

OREILLERS. — Faire les oreillers en crin ou en plume (suivant les préférences de chacun) avec du coutil bien serré (0m,70 de coutil en 140 cm. de large). Le coutil des oreillers de crin ne se coud que de 3 côtés ; le 4e est tenu simplement par des rubans que l'on peut dénouer pour retirer le crin de temps en temps et le carder. Pour les enfants, employer le crin de préférence.

COUVERTURES. — Se font en coton, en laine et coton, en tout laine. Les couvertures de coton sont en *coton cardé* ou en *piqué* ; leur usage n'est possible que l'été, ou comme couvre-lit quand elles sont ornées de fleurs *imprimées sur chaîne* ou qu'elles sont en *piqué blanc*. Les couvertures laine et coton sont les plus grossières de toutes ; d'un prix très bas et d'un bon usage, elles ne sont pas très chaudes et s'utilisent surtout pour les lits d'enfants ou de domestiques, rarement pour les lits à deux personnes. Les couvertures de laine, seules vraiment pratiques, s'apprécient à la finesse et au poids ; en général, les fabricants indiquent la qualité par le nombre de petits rayons rouges qui se trouvent au bord de la couverture (4, 5, 6, 7 rayons, 1 gros rayon, 2 gros rayons). Les qualités 6 et 7 rayons sont déjà belles, les qualités à gros rayons sont *extra*. Mais ces distinctions sont souvent portées arbitrairement pour égarer l'acheteur ou sont supprimées complètement sur les ordres du négociant, ou sont appliquées à des sortes plus légères et vendues *en réclame*. Les couvertures de laine sont plus belles à l'apparence quand elles sont bordées d'un galon de soie.

COUVRE-PIEDS ET ÉDREDON. — L'édredon est une simple poche de satinette ou de tout autre tissu contenant du duvet. On ne l'emploie plus beaucoup, parce qu'il ne couvre pas exactement tout le lit et qu'il est disgracieux.

Il est avantageusement remplacé par le couvre-pieds piqué qui se fait avec les mêmes tissus et qui contient du duvet, de la laine mérinos, du kapock, ou même de l'ouate, suivant la dépense que l'on veut faire. C'est le couvre-pied, en duvet qui est le plus agréable, le plus léger et le plus chaud. Une piqûre à la main ou à la machine remplit d'un dessin continu la surface du couvre-pieds et sert, tout en l'ornant, à tenir en place la matière qu'il contient.

RÉPARATION DES MATELAS. — Défaire la toile, la laver s'il est besoin, battre et carder la laine ou le crin et, la toile étant placée sur un métier à matelas ou sur des bandes de bois attachées à des dossiers de chaises si l'on n'a pas de métier, placer la marchandises en forçant plutôt aux endroits où le matelas a le plus de fatigue, passer des points de fond avec aiguille spéciale (carrelet à 2 pointes) et coudre tout autour, piquer un point tout autour dessus et dessous, pour avoir un lit bien fait et bien carré.

Pour obtenir un matelas juste de mesures une fois fini, prendre les mesures exactes du sommier et additionner ces mesures avec la hauteur de la plate-bande, plus 4 cm. d'ampleur par mètre, si le matelas est de façon simple ou seulement bordé et de 6 cm. par mètre si le matelas est piqué : exemple, pour un matelas ordinaire ou bordé, pour 190 × 140 de mesures de sommier, la toile devra avoir 198 × 145 1/2 plus 15 cm. de plate-bande tout autour, tandis que pour un matelas bordé et piqué, la toile devra avoir $201\frac{1}{2} \times 148$ plus 15 cm. de plate-bande tout autour.

RÉPARATION DES SOMMIERS. — Généralement les sommiers, s'usent par les élastiques qui, fatigués, deviennent trop mous, ou par les cordes qui se cassent ; dans ce cas, déclouer le coutil, enlever l'étoupe et la garniture qui la maintient, bien remarquer, en défaisant, comment tout est posé pour pouvoir le remettre sans difficulté, puis changer les élastiques mauvais ; rattacher les cordes et replacer le tout en ayant soin de bien battre l'étoupe, pour enlever la poussière, tendre fortement le coutil en s'y reprenant en plusieurs fois ; s'il y a une toile sur le sommier, la coudre de préférence, et à points serrés par mesure de précaution et de propreté.

LAINE. — La laine vient des moutons que l'on tond régulièrement chaque année. La meilleure laine est celle de nos moutons picards. Elle est longue, blanche et bien frisée, elle fournit beaucoup au cardage. Viennent ensuite la laine des moutons des autres contrées de France et enfin celle des moutons d'Algérie et d'Amérique. Ces dernières laines sont plus courtes et plus grises. Les flancs de la bête donnent la laine plus longue que le ventre et les pattes, et cela fait aussi des différences de qualité.

La laine subit un lavage et une épuration avant d'être livrée au commerce.

CRIN. — On utilise le crin animal et le crin végétal. L'un vient plus particulièrement du cheval; il a subi une épuration, une préparation et est roulé en cordes très serrées de façon à le friser. Pour l'employer, on le dévrille et on le carde; plus le crin est fort et long, meilleur il est, car il est plus nerveux et plus élastique.

L'autre, comme l'indique son nom, est tiré des végétaux. Il subit la même mise en cordes que le premier et est employé de la même façon et pour les mêmes usages, mais il est beaucoup moins nerveux que le crin animal et a moins de ressort. Il a un grand avantage pourtant pour les meubles qui doivent aménager une maison située dans le Midi ou dans les pays chauds : c'est qu'il ne se mange pas aux vers. Néanmoins un meuble garni avec du crin animal ne se mange pas forcément aux vers, si l'on a soin de souvent le battre, le brosser et le mettre au jour de temps à autre. Si on doit le laisser dans une maison inhabitée pendant quelque temps, avoir soin d'y mettre dans des sachets de mousseline ou de papier de soie, du camphre et du poivre concassé.

PLUME. — La meilleure plume est la plume d'oie, et pour qu'elle soit plus nerveuse et plus douce on l'arrache sur la bête vivante, d'où lui vient le nom de plume vive. C'est la meilleure.

On a aussi la plume des autres volatiles domestiques, mais les côtes sont plus ou moins fortes et se sentent davantage à travers le coutil qui la contient.

Pour donner plus de légèreté et plus d'élasticité à la plume, on la mélange souvent par moitié avec du duvet.

La plume, après avoir été arrachée, est soumise à un nettoyage qui a pour but de lui enlever toutes les matières organiques qui la feraient sentir mauvais et la feraient vite devenir la proie des mites.

DUVET. — Le plus beau duvet est celui de l'eider, mais il est rare et cher, il est employé pour les très beaux couvre-pieds à cause de sa légèreté et de la chaleur qu'il procure.

Il y a plusieurs autres qualités de duvet, depuis le duvet blanc jusqu'au duvet gris qui est le moins cher.

Le duvet sert aux coussins et aux couvre-pieds.

Il subit la même préparation que la plume pour le débarrasser des matières putrescibles qui restent à la racine après l'arrachage.

KAPOCK. — Le kapock est le duvet d'une sorte de peupliers d'Amérique. Il revient à un prix extrême de bon marché tant il est léger. Il sert à faire des matelas, des oreillers, des couvre-pieds, des coussins bon marché.

Il est surtout employé pour la literie et la garniture des meubles des bateaux, mais il a l'inconvénient d'être très inflammable et de se mettre en boules à l'usage.

VARECH. — Le varech est une plante marine que la mer rejette à certains endroits, presque tout le long des côtes, mais surtout où il y a des rochers. On fait sécher ces longues feuilles et on les emploie ensuite pour faire des matelas bon marché ou des matelas d'enfants.

ÉTOUPE. — C'est un résidu de paille, de foin.

On ne se sert guère de cette matière que pour les sièges très bon marché, pour garnir le dessus des sommiers ordinaires, l'intérieur des doubles portes que l'on ajoute aux portes de bois pour assourdir le bruit, etc.

LITHINE (*MÉD. PRAT.*). — Dissolvant de l'acide urique. On emploie le benzoate, le carbonate et le salicylate de lithine, aux doses de 0gr,50 à 2 gr. par jour par fractions de 0,20 à 0,50 en paquets, potions, cachets, solutions.

Paquets. — Carbonate de lithine et bicarbonate de soude 0gr.25 de chaque, pour un paquet. En prendre 4 à 6 par jour dans un demi-verre d'eau de seltz.

Potion. — Benzoate de soude, 1 gr. ; benzoate de lithine 0 gr.60 ; sirop de groseilles, 30 gr. ; eau distillée, 100 gr. A prendre par cuillerées à soupe dans la journée.

LITIÈRE (*ÉC. DOM.*). — La litière par excellence pour tous les bestiaux se fait avec la paille, mais dans certains pays, elle est rare parfois et doit être remplacée par d'autres produits : dans les pays forestiers, les *feuilles* tombées à l'automne, les *mousses*, les *bruyères* que l'on fauche dans les landes avec les *ajoncs* et les hautes herbes qui y poussent remplacent très bien la paille et font des litières pouvant durer 15 jours sans être relevées, en étendant un peu de matière neuve à mesure des besoins. Les *fougères* et les *roseaux* s'emploient de la même manière. On peut utiliser aussi les tiges de *colza* quand elles ont été piétinées et brisées par le passage des animaux. Les *fanes* de pommes de terre, séchées à l'abri, donnent aussi une litière saine et font un très bon fumier. Les *chaumes* arrachés après la moisson, dans certaines petites exploitations, sont employés aussi avantageusement que la paille pour le coucher des bestiaux. Enfin, dans les pays stériles où toutes ces plantes sont trop rares, on peut étaler sous les animaux des plaques de *tourbe*, de la *marne* ou du *sable* bien secs ; on peut répandre dessus une très petite épaisseur de litière et même n'y mettre aucune herbe sèche si l'on ne craint pas de salir les toisons.

LITS. — Les lits se font en bois ou en métal (fer, fer et cuivre, cuivre). Les lits en bois ont l'avantage de s'harmoniser avec l'ameublement de la chambre à coucher et de se prêter davantage à l'ornementation des rideaux, dessus de lit, etc. Les lits de métal évitent les minutieux nettoyages contre la poussière et les insectes ; ils n'ont pas l'inconvénient de se disjoindre ni de se déplaquer.

La largeur des lits d'enfants est de 0m.70 ou 0m.80 ; cette dernière largeur est aussi celle des lits de domestiques ; dans ces deux catégories, les lits en fer présentent tout avantage sur les lits en bois. Les lits à 2 personnes se font à *bateau* ou en *lits de milieu*. Le lit à bateau a un côté appliqué au mur et sa largeur ne dépasse pas en général 1m.15 ou 1m.20 Le lit de milieu se fait de largeur variant entre 1m,30 et 1m,60. Les tailles de 1m.30 et 1m.40 sont presque toujours suffisantes ; les tailles au-dessus exigent des draps et des couvertures de largeur spéciale, ce qui complique l'assortiment du linge et élève beaucoup le prix d'acquisition de tout ce qui concerne la literie. A moins qu'il ne soit impossible de le placer, préférer toujours un lit de milieu ; c'est plus sain, plus aéré, plus commode à faire ; si le lit est à bateau et placé, par conséquent, au long du mur, les pieds auront des roulettes posées sur des *coulisses*, pour le tirer facilement sans rayer le parquet. Sur un tapis, les roulettes sont indispensables.

Les rideaux et tentures qui garnissent les lits se posent de plusieurs façons, suivant la place du lit et suivant qu'on veut pouvoir fermer complètement les rideaux, ou simplement les baisser ou qu'on ne les considère que comme un ornement tombant d'un ciel de lit en forme de dais. Il faut pour cela s'adresser au tapissier qui soumet des modèles et auquel on demandera un devis en lui indiquant l'étoffe avec laquelle le lit devra être garni et les passementeries qui devront l'accompagner. Le dessus de lit et les rideaux de fenêtres entrent généralement dans la composition du devis, ainsi que les tapis et descentes de lits.

Quand on dispose de peu de place et qu'on veut avoir quelque lit en supplément, acheter un *lit-cage* en fer galvanisé. Ces lits se font en toute largeur (0m.70 à 1m.30). On les laisse pliés dans un coin ou dans le fond d'une alcôve et on le déplie au moment de s'en servir. Le lit replié renferme tout le nécessaire de literie et de couchage. Si le lit reste en vue, le couvrir d'une housse dont le luxe répondra à celui de la pièce où il se trouve. En général, ces lits se font en 80 cm. ; dans cette largeur, ils sont maniables et suffisants pour une personne. Le sommier, fait d'élastiques fixés sur la membrure du lit, se replie avec lui ; en même temps que le matelas, on laisse dans le lit le traversin, les couvertures, les draps et l'oreiller ; penser à aérer de temps en temps cette literie.

LIVRES (COLLECTION DE). — Nous avons donné ailleurs (*V.* BIBLIOTHÈQUES) les règles de classement et la manière pour identifier les titres ainsi que les principaux ouvrages à consulter. Il ne s'agira donc ici que des livres précieux. Que l'on fasse une collection soit de livres se rapportant à un même sujet (théâtre, une région, un personnage illustre, etc.), soit de livres choisis, les règles sont les mêmes.

Les livres peuvent être rares pour divers motifs qui peuvent varier. Un livre prohibé cesse d'être rare le jour où l'interdiction est levée ; un livre venant de pays lointains devient commun le jour où les relations avec ces pays seront plus fréquentes. De même, un livre banal et de prix infime peut devenir rare, s'il s'épuise, s'il est détruit par son auteur, etc.

L'amateur doit ne rechercher que les beaux exemplaires en excellent état, c'est-à-dire avec la couverture, les feuilles de titres et les grandes marges : un exemplaire rogné est par là même diminué; ceux qui sont tirés sur des papiers de choix, vélin à la cuve ou à la forme, hollande, whatman, parchemin, japon, chine — ou encore les papiers teintés — rose, vert, bleu, etc. Si le livre possède des gravures hors texte, il est important que celles-ci soient en premier état ou avec remarque ; s'il y a eu plusieurs états différents de dessin, il faut avoir un spécimen de chaque. CONSULTER ; J. Sieurin, *Manuel de l'Amateur d'illustrations* (1874), gravures et portraits pour l'ornement des livres français et étrangers, indispensable pour les livres à vignettes.

Pour chaque auteur, l'édition princeps est souvent recherchée : c'est la plus rare, elle est la première, les fautes qu'elle peut contenir ne sont qu'une preuve de son authenticité, semble-t-il. S'il s'agit d'écrivains des XVIe, XVIIe, XVIIIe, s., on ne trouve que des exemplaires reliés ; il faut alors trouver le livre avec reliure de l'époque. Comme à cette époque aucune indication ne permet de savoir si le livre est en première, deuxième, troisième édition, il est de toute nécessité de s'en rapporter aux descriptions minutieuses qu'en donnent les bibliographies spéciales. CONSULTER : J.-Ch. Brunet, *Manuel des libraires et de l'amateur de livres* (1850-1855), 5e éd., 6 vol. et 2 de supplément pour tous livres du XVIe s. à 1880. — Plus commodément parce qu'il contient le fac-similé des titres de volumes : Jules Le Petit, *Bibliographie des éditions originales des écrivains français* XVe-XVIIIe (1888), et aussi A. Claudin, *Bibliographie des éditions originales d'auteurs français de la bibliothèque de A. Rochebilière* (1882-1884, 2 vol). — Pour les romantiques : L. Deronne, *Les éditions originales des romantiques* (1887, 2 vol.). Pour tout le XIXe s. on trouvera des descriptions très précieuses dans Georges Vicaire, *Manuel de l'Amateur de livres du* XIXe *siècle*, 1801-1893 (7 vol.).

Sont également précieux certains livres qui se distinguent par des particularités, leur typographie et le renom de celui qui les a imprimés, etc., ainsi les livres autographiés et lithographiés, et avant tout les livres calligraphiés et les manuscrits; là encore le manuscrit autographe de l'auteur a seul de la valeur, une banale copie n'a aucun prix. Au contraire, un exemplaire d'épreuves corrigées par l'auteur lui-

même a beaucoup de valeur. De même, un livre avec annotations marginales de l'auteur ou même d'un possesseur illustre, ainsi le *Ronsard* annoté par Sainte-Beuve, ou avec dessins dans la marge par un artiste. Enfin tous les exemplaires avec dédicace autographe de l'auteur ou même sa marque de possession, signature, ou son ex-libris sur des livres autres que les siens lui appartenant (*V.* EX-LIBRIS). C'est ainsi qu'un livre banal en lui-même comme impression, reliure, etc. devient précieux par ces particularités qui lui sont propres.

Certaines éditions, par leur format, la perfection de leur typographie, la beauté de leur papier, se recommandent dès l'abord aux amateurs. Dès le XVe siècle, des imprimeurs ont un tel renom qu'il faut apprendre à les reconnaître par l'étude de leurs marques et monogrammes. Celles-ci se trouvent à la première page des livres, elles consistent en symboles et devises, rébus et fleurons, enseignes et monogrammes qui figuraient en même temps sur l'atelier, ou le magasin. Elles serviront à identifier les exemplaires de Philippe Pigouchet, Simon Vostre, Antoine Vérard, Geoffroy Tory, etc., à reconnaître à première vue la valeur du livre. CONSULTER : L.-G. Silvestre, *Marques typographiques des libraires et imprimeurs de France*, de 1470 à la fin du XVIe s. (2 vol. 1887). — Paul Delalain, *Inventaire des marques d'imprimeurs et de libraires du cercle de la librairie*, 2e éd. (1890). D'ailleurs *le Manuel* de Brunet donne beaucoup de ces marques. D'autres livres par la gloire de leurs imprimeurs méritent une mention à part et sont souvent l'objet de collections particulières. Ce sont les Elzévier, les Alde, les Estienne.

Les Elzévier se reconnaissent à leurs jolis caractères, à leur format commode ; ils comprenaient les chefs-d'œuvre des classiques et les premiers en date de nos auteurs français et quelques recueils d'anecdotes et de facéties. — A CONSULTER : Bérard, *Essai bibliographique sur les éditions des Elzévier* (1822). — E. Rahir, *Catalogue d'une collection unique de volumes imprimés par les Elzévier...* (1898). — Les *Alde* seront surtout des éditions d'auteurs latins et grecs d'une pureté de texte remarquable ; tous les formats y sont représentés. — La marque AL DUS et le dauphin est célèbre. — A CONSULTER : A.-A. Renouard. *Annales de l'imprimerie des Alde* (2e éd., 1825, 3 vol. ou 1834, un vol. à 2 colonnes). — *Les Estienne* ont publié de 1502 à 1680 surtout des éditions classiques et de célèbres dictionnaires. — CONSULTER A. Renouard, *Annales de l'imprimerie des Estienne* (2e éd., 1843). Il faudrait citer les *Plantin*, à Anvers, avec leur marque au compas ouvert et la devise *Labor et Constantia* ; au XVIIIe les jolies petites éditions *Cazin*, à gravures, au début du XIXe, les éditions *Didot* in-folio et in-32e, etc.

Parmi les livres rares il faut citer à part également les incunables et les éditions gothiques. Les *incunables*, c'est-à-dire tous livres imprimés avant 1500, se reconnaissent à certains signes : inégalité et grossièreté des caractères ; absence des titres sur une feuille séparée ; absence des lettres capitales au commencement des divisions (à la place il y a un carré blanc), le texte est très compact et sans intervalles et il n'y a parfois ni virgules ni points, la virgule est faite alors par un trait oblique, les pages et feuillets en haut ne sont pas numérotés; et au bas, il n'y a ni signatures ni réclames. Le papier est gras (mais ici les *marques d'eau* que l'on voit par transparence permettent de préciser l'époque).

Examiner, pour le format, la forme des *pontuseaux* raies claires que l'on voit par transparence dans le papier et perpendiculaires à la marque. Dans l'in-folio et l'in-octavo, elles sont verticales ou plus exactement de haut en bas et dans l'in-quarto et l'in-douze, elles sont horizontales ou mieux de gauche à droite. CONSULTER : Briquet. *Les filigranes ; dictionnaire des marques... de* 1282 *à* 1600 (1907, 4 vol.). Enfin on ne trouve ni date ni le nom de l'imprimerie ni indication de la ville d'impression. Une fois l'incunable trouvé, il faut le reconnaître, l'identifier. On s'aide pour cela de répertoires spéciaux qui classent par dates, par villes, par titres, par imprimeur. CONSULTER : Lud. Hain, *Repertorium bibliographicum* (1831-1874) 6 vol. et *Suppléments* par Copinger, un autre d'*additions* par Reichling avec tables (1903) et aussi Mattaire, *Annales typographici* des origines à 1884 (6 vol.), précieux pour le XVe siècle. Pour les *Livres d'Heures* spécialement, il faut s'en référer à P. Lacombe *Livres d'Heures imprimés aux* XVe *et* XVIe *s. conservés à Paris* (1907) et A. Claudin, *Histoire de l'Imprimerie* (3 vol., 1900-1903).

Le livre peut enfin être précieux par sa *reliure*.

Avant de classer un livre, il faut le collationner. Les catalogues de vente mentionnent en général que ce contrôle a eu lieu, mais on ne peut s'y fier à tous les cas. Si le livre est neuf et qu'il y ait dans les feuilles une erreur, une feuille en double, une page non imprimée, on peut le faire changer chez l'éditeur. S'il s'agit d'un livre ancien, le dommage est irréparable ; en collationnant, voir si la feuille de couverture (pour les exemplaires modernes) et le titre intérieur sont là ; si aucune page n'est déchirée ; si les marges à la reliure n'ont pas été rognées au point de rogner le titre courant, ou même de mordre sur le texte ; s'il n'y a pas de piqûres, de taches de rouille; si les gravures annoncées ou prévues sont au complet et en bon état, comme il peut y avoir des erreurs de pagination il faut contrôler et par cahier (lettre et chiffre au bas) et par pages. CONSULTER. E. Rouveyre, *Connaissances nécessaires à un Bibliophile*, illustré, 10 vol.

LIVRET INDIVIDUEL (*ARMÉE*). — Tout homme inscrit sur le registre matricule du recrutement reçoit un livret qu'il est tenu de représenter à toute réquisition des autorités militaire, judiciaire ou civile. En cas d'appel à l'activité ou de convocation pour les manœuvres, exercices ou revues, la représentation du livret doit avoir lieu dans les 24 heures de la réquisition ; dans un délai de 8 jours, dans tout autre cas. L'homme *qui perd son livret* doit en faire immédiatement la déclaration au commandant de la gendarmerie ; il lui est délivré gratuitement un duplicata. Avec un fascicule de mobilisation et l'état signalétique et des services du titulaire, le livret contient différentes matières (marques extérieures de respect, extrait du code de justice militaire, etc.) utiles à consulter.

LOBÉLIE (*MÉD. PRAT.*). — Plante de la famille des lobéliacées, qui croit surtout dans les régions chaudes. La lobélie enflée provoque des nausées, des vomissements, des sueurs, des diarrhées douloureuses (c'est pourquoi on l'appelle aussi tabac indien) parce qu'elle contient un alcaloïde, la lobéline, plus redoutable encore que la nicotine. On l'emploie surtout sous forme de teinture, dans l'asthme, contre les difficultés de respiration; mais, vu sa toxicité, il n'est délivré que sur une ordonnance de médecin.

LOCATION. — Avant de louer, s'enquérir des accès, de leur facilité ; à la campagne, des routes, des chemins, de leur viabilité, de la proximité de l'eau potable, du voisinage d'usines insalubres ; à la ville, examiner si les ouvertures permettent l'emménagement des meubles, car le texte des contrats porte généralement « que le locataire déclare bien connaître les lieux loués, pour les avoir parcourus, visités et examinés avec soin ». ‖ A discuter aussi leur état de réparations, tâcher d'obtenir du propriétaire les adaptations désirables, petits changements de distribution, percements ou bouchement de baies, etc. ; l'autorisation par écrit de les exécuter en stipulant, si faire se peut, que ce sont des améliorations et qu'à fin de jouissance, le locataire ne sera pas tenu de remettre les locaux en l'état primitif. Dans le cas où les changements consistent en boiseries de valeur, décorations de prix, il sera bon, au contraire, de constater l'état à l'entrée en jouissance avant les aménagements, stipulant que ces améliorations ne sauraient être considérées comme faisant partie de l'immeuble et s'engageant dès lors à remettre ce dernier dans l'état primitif. ‖ Bien examiner avant la location si l'immeuble ne présente pas de *tares*, par exemple des traces d'humidité légère qui, sans causer privation ou trouble bien caractérisé de jouissance, pourraient cependant être désagréables : planchers à joints par trop ouverts, panneaux de portes disjoints et ayant joué, serrures fatiguées, etc. ‖ Enfin il est de l'avantage du locataire de rédiger à son entrée en jouissance un état des lieux ou de dégradations.

LOCH (*CONN. PRAT.*). — Le loch est un instrument qui sert à déterminer la vitesse d'un navire en marche. C'est une petite planche triangulaire lestée de plomb qui se tient verticale une fois jetée à l'eau à l'arrière du navire fixée à une corde qui porte des nœuds de 15m.4 en 15m.4; le loch étant à la mer, on laisse *filer* la corde et on compte combien de nœuds passent en 30 secondes (ces 30 secondes étant indiquées par un sablier). 30 secondes font la 120e partie de l'heure, 15m.4 sont le 120e du mille marin de 1 852 m. (*V.* MESURES) : on a donc ainsi la vitesse comptée en milles à l'heure, ou, comme on dit, en *nœuds*. Cette opération s'appelle faire l'estime. — *V.* ASTRONOMIE.

LOCK-OUT. — *V.* COALITION.

LOCOMOBILE (*AGRIC.*). — Utilisée surtout dans les exploitations rurales pour le battage des grains. D'un transport souvent difficile par les chemins de traverse allant aux fermes, d'un maniement quelquefois dangereux, elle tend à disparaître devant les moteurs à essence de pétrole qui rendent les services les plus variés dans toute exploitation un peu importante moudre ou concasser le grain, hacher les fourrages, couper les racines, monter l'eau, etc.

LOCUTIONS VICIEUSES (*SAV.-VIVRE*). — Les nombreuses locutions vicieuses qui ont cours ont leur origine dans une faute d'éducation, de goût ou de langage. Voici quelques exemples : Il est contre une bonne éducation d'*assurer de sa sympathie*, de *ses bons sentiments*, de *son amitié*, une femme, un homme âgé, ou un supérieur (si l'on veut exprimer de tels sentiments, y joindre du respect : *respectueuse sympathie, respectueux attachement*) ; de dire à une femme *je vous salue* au lieu de lui *présenter ses hommages* ; de dire à un homme *votre femme* au lieu de dire *Madame une telle*. — Il est de mauvais goût de dire *votre dame, votre demoiselle, votre épouse*, d'appeler un petit garçon *jeune homme* et un domestique *mon brave* : de se donner du *monsieur* à soi-même en se nommant (si on a à se présenter, dire son nom précédé du prénom tel qu'il est sur votre carte de visite). — C'est pécher contre le langage que de dire : *je ne me rappelle plus de cette histoire* ; *je ne m'en rappelle plus* (le verbe *se rappeler* demande un complément direct) ; on peut du reste employer le verbe *se souvenir* qui demande au contraire un complément indirect) ; de dire *il y a longtemps que je ne l'ai pas vu* (il faut *que je ne l'ai vu*, le *pas* est de trop) ; de ne pas faire correspondre les temps des verbes, de dire *il aurait fallu que j'aille* (quand il faut que *j'allasse*) ; ces fautes sont très remarquées, surtout des personnes âgées. — D'autres locutions vicieuses sont les locutions d'*argot* : quelques-unes sont devenues courantes dans de certains mondes ; en user avec beaucoup de prudence, et ne les employer que si on ne leur trouve pas d'équivalent dans le langage français (*V.* au surplus le lexique de *Tout en Un*, libr. Hachette).

LOGARITHMES (*MATH. PRAT.*). — L'emploi des logarithmes simplifie beaucoup les opérations compliquées; il permet en effet de remplacer des multiplications par des additions, des divisions par des soustractions.

Le principe en est le suivant : à chaque nb (nombre) entier en correspond un autre qui est dit son logarithme, tel que le log. du produit de deux nbs. est égal à la somme des log. de chacun d'eux. Les log. des nbs. sont calculés une fois pour toutes et forment un volume nommé *table des Log.* Ayant à faire le produit de plusieurs nbs on cherche le log. de chacun d'eux, on fait la somme de ces log., puis on cherche dans la même table quel est le nb. qui a cette somme pour log. : c'est là le produit cherché. Si on a affaire des divisions, on soustrait les log. des nbs placés en diviseurs au lieu de les ajouter. Les tables servent encore à calculer les *racines* (V. ce mot) carrée, cubiques, des nbs. Soit à avoir la racine cubique d'un nb, on cherche son log., on prend le tiers de ce log., et on cherche le nb, dont ce dernier nb. est le log. : c'est la racine cherchée. — L'idée du log. est fondée sur la considération des *puissances*. Considérons le nb. 10 (dit *base* des log.). et ses puissances entières 10^2 ou 100. 10^3 ou 1 000, 10^7 ou 10 000 000... on dira que 2 est le log. de 100. 3 celui de 1 000, 7 celui de 10 millions, etc. On aura les log. de tous les nb. en considérant des *exposants fractionnaires* : on voit tout de suite que, parce que $10^2 \times 10^3 = 10^5$. Le log. de $10^2 \times 10^3$ est $2 + 3$ ou 5.

Il est bon de pouvoir trouver aisément les logarithmes des nombres suivants :

Log. $2 = 0{,}3010$; log. $3 = 0{,}4771$; log. $5 = 0{,}6989$; log. $10 = 1$. — Le logarithme du nombre π (*V.* CERCLE) et de ses puissances : Log. $\pi = 0{,}9715$; log. $\pi^2 = 0{,}99430$; log. $\frac{1}{\pi} = -1{,}50285$; log. $\frac{1}{\pi^2} = 1{,}00570$; log. $\sqrt{\pi} = 0{,}24857$.

LOGEMENTS MILITAIRES. — Le logement est dû par toute personne, sans distinction, quelle que soit sa fonction ou sa qualité. En sont dispensés les dépositaires de caisses publiques, les veuves et les filles qui sont autorisés à fournir le logement à leurs frais chez d'autres habitants. Le logement doit être fourni sur simple présentation du billet de logement. En cas de refus, la municipalité pourvoit au logement ; les frais de l'auberge où ont logé les militaires refusés sont constatés par le maire ; le juge de paix fait signifier la note par huissier et, si l'habitant refuse de payer, il est cité devant le juge de paix.

Le logement consiste en une chambre ayant un lit pour deux hommes ; l'habitant doit fournir aussi au militaire des ustensiles de cuisine et une place au feu et à la lumière. L'hôte ne peut jamais être délogé de la chambre ou du lit où il couche ordinairement. La répartition des militaires à loger est faite par l'autorité municipale, suivant les facultés des habitants et les crconstances locales.

LOGEMENTS DANS LES BATIMENTS DE L'ÉTAT (*LEGISL.*). — Ne peuvent être logés dans les bâtiments de l'État que les fonctionnaires auxquels cet avantage a été attribué par décret et pour les besoins du service. Présidents et questeurs des Chambres législatives, premier président de la Cour des comptes, préfets et sous-préfets, généraux commandant de corps, directeurs d'établissements dont ils ont la surveillance (proviseurs et censeurs de lycées, conservateurs de musées et bibliothèques, directeurs de prisons), employés auxquels le logement est indispensable à l'exercice de la fonction (concierges, éclusiers, gardiens de phares). Les recteurs d'Université sont logés aux frais des villes.

LOGEMENTS INSALUBLES (*LÉGISL.*). — Dans les agglomérations de 20 000 hab. et au-dessus, aucune habitation ne peut être construite sans un permis du maire constatant que, d'après le projet, les conditions de salubrité prescrites sont observées. En outre, lorsqu'un immeuble est dangereux pour la santé des habitants, le maire, après avis de la commission sanitaire (*V.* HYGIÈNE PUBLIQUE), fixe la nature des travaux à effectuer. Le propriétaire, avisé 15 jours d'avance de la réunion de la commission sanitaire, peut présenter ses observations devant cette commission et même solliciter une visite contradictoire des lieux. Recours est ouvert contre l'arrêté du maire, devant le conseil de préfecture, dans le délai d'un mois à dater de la notification de l'arrêté municipal. A défaut de recours ou si l'arrêté a été maintenu, le propriétaire qui n'aurait pas exécuté les travaux dans le délai prescrit est traduit devant le juge de simple police, qui autorise le maire à faire exécuter les travaux aux frais dudit propriétaire sans préjudice d'une amende de 1 à 5 fr. (*V.* MAJORATION.) ‖ A Paris, c'est le préfet de la Seine qui a dans ses attributions la salubrité des habitations, et nomme une commission des logements insalubres, composée de 30 membres. ‖ Pour plus de détails, se reporter à la loi du 15 février 1902 et à HYGIÈNE PUBLIQUE.

LOGOGRIPHE (*JEUX DE SOCIÉTÉ*). — Passe-temps qui consiste, après avoir donné la définition, en prose ou en vers, d'un mot quelconque (mon un ou premier), à définir d'autres mots (mon deux, mon trois, etc.) obtenus en supprimant, une par une, les diverses lettres comprenant le mot principal ; les lettres composant les mots sont souvent appelées *pieds*, la première lettre étant dite aussi la tête et la dernière la queue. Ex. :

Bien qu'ayant six pieds, mon premier
Est fixe devant Notre Dame : Parvis
Sur ses cinq pieds, mon deux connu du monde entier
Attire tout à lui sans besoin de réclame ; Paris
Mais coupez-lui la queue et vous aurez mon trois
Qui réduit chaque jour bien des gens aux abois ; Pari
Sur trois pieds est porté mon quatre
Qui, tant que vous marchez, ne peut être arrêté ; Pas
Mon cinq sur ses deux pieds vous aide à bien combattre
Au bridge, au whist, à l'écarté ; As
Si mon six n'a qu'un pied, à tous il est utile,
Il nous le faut partout, aux champs comme à la ville ; R
Même la mort sans lui n'est plus rien qu'un vain mot.
Ne vous en ai-je pas dit trop?

LOIR. — Le loir commet beaucoup de dégâts dans le jardin fruitier où il vient, la nuit, manger les plus beaux fruits : le guetter et le tuer à coups de fusil ou tendre des pièges à bascule appâtés avec un beau fruit d'une espèce autre que


LOIR

celle qu'il vient chercher dans l'arbre, sans quoi il le dédaignerait. ‖ La capture étant assez difficile, il vaut mieux chercher à détruire les nids que les loirs font au printemps dans les arbres creux ou trouver en hiver la retraite dans laquelle ils sont engourdis. Le loir niche toujours dans les grands et vieux arbres offrant des anfractuosités profondes qu'il garnit de mousse.

LOIS (*DROIT*). — Les lois sont l'œuvre des assemblées qui exercent en France le pouvoir législatif : la *Chambre des députés* et le *Sénat*. Elles ne sont définitives et parfaites qu'autant qu'elles ont été votées par les 2 assemblées.

Elles sont *exécutoires* sur tout le territoire français en vertu de la *promulgation* qui en est faite par le président de la République ; elles sont *obligatoires* dans chaque partie du territoire de la République du moment où la promulgation en peut être connue. La promulgation est réputée connue à Paris, un jour franc après l'insertion au *Journal officiel* et partout ailleurs un jour franc après que le *Journal officiel* qui contient la loi est parvenu au chef-lieu de l'arrondissement. Le *Journal officiel* remplace, depuis 1870, en ce qui concerne la publication des lois, le *Bulletin des Lois*, qui les publiait antérieurement. Pour les lois qui, exceptionnellement, continueraient d'être insérées seulement au *Bulletin des Lois*, le délai est réglé de façon différente.

Dès qu'une loi a, par l'expiration des délais ci-dessus, acquis force obligatoire, elle est présumée connue de tous, en vertu de l'adage « *nul n'est censé ignorer la loi* ».

Une loi ne peut être *abrogée* que par une loi nouvelle ; mais l'abrogation peut être *expresse* ou *tacite* ; elle est *tacite* quand il y a *incompatibilité* entre la loi ancienne et la loi nouvelle. On admet généralement que la *désuétude* (c'est-à-dire l'inexécution ou l'inobservation de la loi), quelque générale et prolongée qu'elle soit, ne saurait avoir pour effet de lui enlever sa force obligatoire.

Les lois ne disposent que pour l'avenir, elles n'ont pas, *en principe*, d'effet rétroactif. Cependant, le législateur peut décider que telle loi, faite par lui, sera *rétroactive*.

Les lois de *police et de sûreté*, c'est-à-dire celles qui conservent le bon ordre, la sûreté des personnes et le respect des propriétés (les lois *pénales*, notamment), s'imposent à tous ceux qui habitent le territoire, quelle que soit leur nationalité.

La loi française régit tous les immeubles situés *en France*, même ceux possédés par des étrangers (*exemples* : lois relatives aux servitudes, hypothèques, etc.).

Quant aux lois qui concernent l'état et la capacité des personnes (mariage, divorce, etc.), elles régissent tous les Français, même ceux résidant en pays étranger (art. 3 C. civil,).

On ne peut déroger par des conventions particulières aux lois qui intéressent l'ordre public et les bonnes mœurs (art. 6, C. civil).

LOMBAGO (*MÉD. PRAT.*). — Douleurs de la région des reins, dues souvent au froid ou à la fatigue (faux mouvement, effort, etc.), exagérées par la station debout ou le redressement du tronc, calmées par la station couchée horizontale.

Peut être confondu avec le tour de reins, mais ici la douleur est localisée nettement en un point précis où il y a eu déchirure interne ; avec les douleurs des rognons, mais si celles-ci sont intermittentes.

Il faut traiter par la révulsion (ventouses scarifiées, sinapismes). Frictions avec liniments calmants. Bains chauds, bains sulfureux, bains de vapeur au lit. Électricité, massages par effleurement. Médication interne : antipyrine, quinine, salicylates.

LOMBRIC (*MÉD. PRAT.*). — Ver de l'intestin grêle de l'homme souvent avalé dans l'eau de boisson et donnant des troubles variés. — *V.* Vers intestinaux.

LONGITUDES (BUREAU DES). — Le bureau des longitudes est composé de 11 membres titulaires (3 appartenant à l'Acad. des sciences, 5 astronomes, 2 appartenant à la marine, 1 géographe), d'un artiste, de calculateurs, nommés par décret pour les titulaires, par le ministre de l'Instruction publique pour les autres, sur une liste de présentation dressée par le bureau des longitudes ; à ces membres s'ajoutent les membres correspondants, nommés de la même façon. ‖ Le bureau des longitudes se préoccupe de la rédaction des instructions concernant les études sur l'astronomie, les marées, des améliorations à introduire dans la construction des instruments astronomiques, de préparer les missions scientifiques, etc.... Il rédige les observations astronomiques communiquées par les voyageurs, géographes, assure, à leur demande, leur préparation scientifique et vérifie leurs instruments. Il peut être consulté par le gouvernement, notamment pour l'organisation des observatoires. Il publie enfin annuellement la *Connaissance des temps* à l'usage des astronomes et navigateurs (3 années à l'avance), un *extrait* de ce travail à l'usage de la marine de commerce, un *annuaire* et des *annales*.

LOTERIES (*LÉGIS.*).

PROHIBITION GÉNÉRALE. — Les loteries sont interdites par la loi du 21 mai 1836. Les auteurs de loteries colporteurs de billets, ceux qui auraient fait connaître l'existence de ces loteries par affiches, annonces, sont passibles d'un emprisonnement de 2 à 6 mois et d'une amende de 100 fr. à 6 000 fr. (*V.* Majoration). Ils peuvent être privés pendant cinq ans au moins, dix ans au plus, de leurs droits civils, civiques et de famille ; la confiscation des objets mis en loterie, des appareils nécessités est en outre opérée. Si le lot consiste en un immeuble, son propriétaire est passible d'une amende qui peut s'élever jusqu'à la valeur de l'immeuble. Ceux qui tiendraient sur la voie publique des loteries sont punis d'une amende de 6 fr. à 10 fr., en cas de récidive d'une amende de 16 fr. à 200 fr. et d'un emprisonnement de 6 jours à 1 mois ; la confiscation des tables et lots est en outre prononcée (*V.* Majoration).

DÉROGATION. — Peuvent être cependant autorisées les loteries d'objets mobiliers exclusivement destinées à des actes de bienfaisance (présentant un caractère général) ou à l'encouragement des arts. L'autorisation est accordée par le sous-préfet sur la proposition du maire si le capital de la loterie ne dépasse pas 2 000 fr., par le préfet ; au delà de ce chiffre par le préfet de police dans le département de la Seine. ‖ Les autorisations fixent les conditions auxquelles elles sont accordées. Le tirage a lieu sous la surveillance de l'autorité municipale aux jour et heure déterminés par elle. Il doit être justifié de l'emploi du produit net de la loterie à l'objet auquel elle était destinée. Sauf autorisation spéciale, les billets ne doivent être placés que dans le département du tirage.

OBLIGATIONS ET VALEURS A LOTS. — Les obligations ou valeurs à lots ne sont pas visées par cette prohibition générale, bien que, par des tirages au sort périodiques, elles procurent à leurs porteurs le bénéfice de certains lots. Mais ces valeurs, dont les lots ne sont qu'un accessoire et sont frappés d'une taxe de 8 p. 100, doivent être autorisées par des lois, ou, si elles sont étrangères, par des conventions diplomatiques spéciales.

LOTION (*MÉD. PRAT.*). — Simple application sur un point du corps d'un linge trempé dans l'eau froide ou chaude ou vinaigrée ou alcoolisée, ou dans une infusion, une décoction, une solution. Exemples :

Lotion contre la migraine. — Éther acétique, 10 gr. ; eau, 200 gr.

Lotion contre les démangeaisons. — Carbonate de potasse, 1 gr. ; eau distillée de lauriers-cerise, 20 gr.

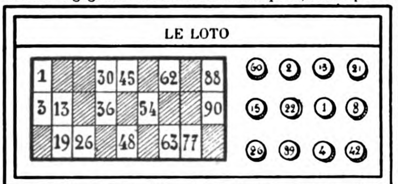
Lotion contre les parasites. — Sublimé, 0 gr. 20 ; eau de Cologne, 10 gr. ; eau distillée, 120 gr. ; ou encore : alcool camphré, 420 gr. ; glycérine, 100 gr. ; essence de térébenthine, 80 gr. ; sublimé, 0 gr. 60.

LOTO (*JEU DE SALON*). — Il y a plusieurs sortes de lotos ; le plus connu, celui auquel on conserve ce nom de loto, est ainsi constitué : 1° 90 jetons en buis ou en bois sur lesquels sont inscrits les 90 premiers numéros ; ils sont enfermés dans un sac ; 2° des cartons divisés chacun en 27 cases dont 15 seulement sont marquées par les nombres sur fond blanc.

Dans le sens horizontal il y a 9 rangs de cases qui se suivent ainsi : les unités, la 1re dizaine, la 2e, la 3e, la 4e, etc., jusqu'à la 9e.

Les joueurs se distribuent les cartons, ils en prennent 2, 3, ou 4. Ces cartons sont encadrés de papiers différents de couleurs. Un joueur tire les jetons du sac en les appelant : 22, 36, 40 : chaque joueur marque sur ses cartons les numéros qu'il possède, soit avec les jetons, soit avec des jetons en verre ou de couleur, même avec des boutons ; celui qui appelle se sert généralement des jetons d'appel. Très souvent un joueur a plusieurs fois le même numéro.

Lorsqu'un joueur a 5 numéros couverts dans une ligne horizontale, *quine*, dit-il, il a gagné si le jeu est ainsi convenu ; souvent le gagnant doit avoir un carton plein, soit 3 quines.



LOTOS DE DESSINS. — Ces lotos sont formés : 1° de cartons sur lesquels sont dessinés dans des encadrements plusieurs objets ou plusieurs personnages ; 2° de jetons ne représentant qu'une seule des images dessinées sur les cartons. Ces jetons sont mis dans un sac.

Les joueurs se distribuent les cartons, puis un d'eux tire les jetons du sac un par un en les appelant : « *carafe* par exemple, dit-il, *pendule*, etc. », il passe son jeton à celui qui sur son carton a la carafe ou la pendule dessinée, et celui qui gagne est celui qui le premier a tous les dessins de son carton couverts par les jetons séparés.

Ce jeu est intéressant pour apprendre aux tout petits enfants ou aux étrangers des noms d'objets. Il se vend chez les marchands de jouets, mais ce loto et d'autres similaires peuvent être confectionnés par les grands enfants ou par les mamans : il s'agit de découper plusieurs fois 2 images semblables, 1 pour être collée sur un carton, avec d'autres, l'autre sur le jeton qui fournira le jeton d'appel. On peut se servir des dessins de 2 catalogues : les ustensiles de cuisine, de jardin, d'ameublement, d'habillement sont tout indiqués pour cela.

LOTTE (*CUISINE*). — Les recettes données pour l'anguille conviennent à la lotte. On la sert le plus souvent grillée ou frite avec une *sauce ravigote*. Les foies de lotte sont très estimés et employés comme garniture de vol-au-vent. ‖ On n'écorche pas la lotte comme l'anguille, on se borne à la plonger dans l'eau bouillante et la peau se retire facilement.

LOUAGE (*DROIT*). — Le louage est un contrat, par lequel une personne s'oblige à mettre, pendant un temps déterminé, soit une chose, soit son propre travail ou son industrie, à la disposition ou au service d'une autre personne, moyennant le paiement d'un certain prix.

On divise les contrats de louage en deux grandes catégories : ceux relatifs au louage des *choses*, et ceux relatifs au louage d'*ouvrage*.

I. LOUAGE DES CHOSES. — Le louage des choses est le contrat en vertu duquel l'une des parties (*bailleur*) s'engage à faire jouir l'autre (*preneur*) d'une chose déterminée pendant un certain temps et moyennant un certain prix (*loyer ou fermage*), que celle-ci s'oblige à lui payer. Ce contrat est généralement désigné sous le nom de *bail*.

Le louage des choses peut s'appliquer soit à des meubles, soit à des immeubles ; certains *droits* peuvent aussi être loués : les droits de chasse et de pêche, par exemple.

Le louage est, par sa nature, un *acte d'administration* : par conséquent, ceux qui ont la capacité nécessaire pour administrer peuvent, *en principe*, donner ou prendre à bail une chose ; cette règle comporte toutefois certaines restrictions : c'est ainsi, notamment, que les baux consentis par un usufruitier, des biens soumis à son usufruit ; par un tuteur, des biens de son pupille ; par un mari, des biens de sa femme sous le régime de la communauté, reçoivent une limitation spéciale quant à leur durée (neuf ans au maximum). (*V.* Communauté, Minorité, Usufruit).

Le contrat de louage peut être *écrit* ou *verbal*. Mais, s'il n'a pas été constaté par un écrit (authentique ou sous seings privés), la preuve en est soumise à des règles particulièrement rigoureuses. C'est ainsi que, s'il n'a encore reçu aucune exécution, et que l'une des parties le nie, la preuve ne peut être reçue par témoins, *quelque modique qu'en soit le prix*, et quoiqu'on allègue qu'il y a eu des arrhes données, le serment peut seulement être déféré à celui qui nie le bail. S'il y a eu commencement d'exécution, mais que le prix soit contesté et qu'il n'existe point de quittance, le propriétaire en sera cru sur son serment, à moins que le locataire préfère demander l'estimation par expert, auquel cas les frais d'expertise restent à sa charge si l'estimation dépasse le prix qu'il a déclaré (art. 1715 et 1716, C. civil).

a) Obligations du bailleur. — Le bailleur est tenu de délivrer la chose louée en bon état de réparations de toute espèce. Il doit l'entretenir en état de servir à l'usage pour lequel elle a été louée, et y faire, pendant la durée du bail toutes les réparations qui peuvent devenir nécessaires, autres que les *locatives*. Il doit, en outre, faire jouir paisiblement le preneur de la chose louée, pendant toute la durée du bail, et le garantir, tant contre les troubles apportés à sa jouissance par des tiers prétendant à un *droit* sur la chose louée (*troubles de droit*), qu'à raison des vices ou défauts de cette chose qui en empêchent l'usage. (art. 1719, 1720, 1721, 1725, 1727, C. civil).

b) Obligations et responsabilité du preneur. — Le preneur est tenu : 1° D'user de la chose louée *en bon père de famille*, c'est-à-dire comme un bon père de famille userait de la sienne, et selon la destination qui lui a été donnée par le bail, ou suivant celle *présumée* d'après les circonstances, à défaut de convention. — 2° De payer le prix du bail (*loyer*) aux termes convenus, et de supporter (*à moins de conventions ou d'usages contraires*) l'impôt des portes et fenêtres. — 3° De restituer la chose dans l'état où il l'a reçue. — 4° De souffrir l'exécution des réparations *urgentes* et qui ne peuvent être différées jusqu'à la fin du bail, quelque incommodité qu'elles lui causent et quoiqu'il soit privé pendant qu'elles se font d'une partie de la chose louée, sauf à réclamer toutefois une diminution proportionnelle de loyer si elles durent plus de 40 *jours*, ou même la résiliation du bail si elles rendent le logement inhabitable.

Lorsqu'il a été fait un état des lieux, le preneur doit rendre la chose telle qu'il l'a reçue suivant cet état, à l'exception de ce qui a péri ou a été dégradé par vétusté ou force majeure. S'il n'a pas été fait d'état des lieux, le preneur est *présumé* les avoir reçus en bon état de réparations locatives, et doit les rendre tels, sauf la preuve contraire. Le preneur est responsable des dégradations ou des pertes survenues pendant sa jouissance, à moins qu'il ne prouve qu'elles ont eu lieu sans sa faute. Spécialement, il est responsable de l'*incendie*, à moins qu'il ne prouve : ou que l'incendie est arrivé par cas fortuit, force majeure, ou vice de construction ; ou que le feu a été communiqué par une maison voisine. S'il y a plusieurs locataires, tous sont responsables de l'incendie, proportionnellement à la valeur locative de la partie de l'immeuble qu'ils occupent, à moins qu'ils ne prouvent que l'incendie a commencé dans l'habitation de l'un d'eux, auquel cas celui-là seul en est tenu ; ou que quelques-uns ne prouvent que l'incendie n'a pu commencer chez eux, auquel cas ceux-là n'en sont pas tenus.

c) Sous-location et cession de bail. — Le preneur a le droit de sous-louer et même de céder son bail, si cette faculté ne lui a pas été interdite. Mais il est responsable, en principe, des dégradations et des pertes qui arrivent par le fait de ses sous-locataires ou cessionnaires.

d) Cessation du bail. — Lorsque la durée du contrat de louage a été déterminée par l'acte qui le constate, il prend fin par l'expiration du temps pour lequel il a été fait : Ainsi un bail fait pour 9 ans cesse à l'expiration de la 9e année, sans qu'il soit nécessaire de donner congé (art. 1737, C. civil.)

Si la durée du bail n'a pas été déterminée à l'avance il ne prend fin que par un *congé*, qui doit être donné en observant les délais fixés par l'usage des lieux (art. 1736, C. civil).

Dans le cas d'un bail à durée *déterminée*, si le preneur, à l'expiration de cette durée, reste et est laissé en possession, il s'opère un nouveau bail dont l'effet est celui des baux à durée indéterminée : on dit, alors, qu'il y a *tacite reconduction*. Toutefois, le preneur ne peut invoquer la tacite reconduction lorsqu'un congé lui a été signifié (art. 1738 et 1739). La caution donnée pour le bail ne s'étend pas à la prolongation résultant de la tacite reconduction.

Plusieurs autres événements peuvent mettre fin au contrat de louage : ce sont, notamment, la perte de la chose louée, l'annulation ou la résolution du titre de propriété du bailleur, l'inexécution des engagements respectifs du bailleur et du preneur, certains abus de jouissance du preneur.

Au contraire, le bail n'est pas résolu par la mort du bailleur, ou celle du preneur. Et, en cas de vente de la chose louée, l'acquéreur ne peut expulser le fermier ou locataire qui a un bail *authentique* ou dont la date est *certaine* (à moins que le bailleur ne se soit réservé ce droit dans le bail).

e) Règles particulières aux baux a loyer. — On désigne généralement sous le nom de *baux à loyer* les baux de *maisons*, par opposition aux *baux à fermes* ou baux de *biens ruraux*.

Parmi les règles spéciales auxquelles sont soumis les baux à loyer, on peut citer les suivantes :

Le locataire est tenu, sous peine d'expulsion, soit de garnir la maison louée de meubles suffisants pour garantir le paiement du loyer, soit de fournir des sûretés capables de répondre de ce loyer.

Les réparations *locatives* dont il est tenu sont, s'il n'y a clause contraire, celles désignées comme telles par l'*usage des lieux* ; toutefois, elles ne sont pas à sa charge quand elles ne sont occasionnées que par vétusté ou force majeure ; comme exemple de réparation locative, la loi indique notamment : les réparations à faire aux âtres, contre-cœurs, chambranles et tablettes des cheminées ; aux portes, croisées, planches de cloisons ou de fermetures de boutiques, gonds, targettes et serrures ; le récrépiment du bas des murailles des lieux d'habitation *à la hauteur d'un mètre*. Le curement des puits et celui des fosses d'aisances sont à la charge du bailleur, s'il n'y a clause contraire.

Le bail d'un appartement *meublé* est aussi fait *à l'année*, quand il a été fait à tant par an ; *au mois*, quand il a été fait à tant par mois ; *au jour* quand il a été fait à tant par jour ; si rien ne constate que la location soit faite à tant par an, par mois ou par jour, elle est censée faite *suivant l'usage des lieux*.

En cas de résiliation par la faute du locataire, celui-ci est tenu de payer le prix du bail pendant le temps nécessaire à la relocation, sans préjudice des dommages-intérêts qui ont pu résulter de l'abus.

Le bailleur ne peut résoudre la location, encore qu'il déclare vouloir occuper par lui-même la maison louée, s'il n'y a eu convention contraire. Si le bailleur s'est réservé de venir occuper la maison, il est tenu de signifier d'avance un congé aux époques déterminées par l'usage des lieux.

f) Règles particulières aux baux a ferme. — Si, dans un *bail à ferme*, on donne aux fonds une contenance moindre ou plus grande que celle qu'ils ont réellement, il n'y a lieu à augmentation ou diminution du prix pour le fermier que dans les cas et suivant les règles applicables en matière de vente. — (*V.* Vente).

Le fermier est tenu, entre autres obligations, de cultiver en bon père de famille, de garnir la ferme des bestiaux et ustensiles nécessaires à son exploitation ; s'il manque à l'une quelconque de ses obligations, ou contrevient aux clauses du bail d'une manière préjudiciable au bailleur, celui-ci peut, *suivant les circonstances*, faire résilier le bail et obtenir des dommages-intérêts.

Le fermier est tenu, sous peine de tous dépens, dommages et intérêts, d'avertir sans aucun retard le propriétaire des usurpations qui peuvent être commises sur les fonds.

Si le bail est fait pour plusieurs années, et que, pendant la durée du bail, la totalité ou la moitié d'une récolte au moins soit enlevée par des cas fortuits, le fermier peut demander une remise du prix de sa location, à moins qu'il ne soit indemnisé par les récoltes précédentes ; si le fermier n'est pas indemnisé, on fait, *à la fin du bail*, l'estimation de la remise de loyer à laquelle il a droit, en compensant toutes les années de jouissance ; toutefois, le juge peut, *provisoirement*, le dispenser de payer une partie du loyer, en raison de la perte soufferte. *Exemple* : Un propriétaire loue, moyennant 2 000 francs par an et pour trois ans, une vigne dont la récolte moyenne est de 25 barriques par an ; la deuxième année, le fermier ne récolte que 10 barriques, d'où un déficit de 15 barriques ; si, la première année, il a récolté 40 barriques, il n'aura droit à aucune réduction de loyer, parce que sa perte se trouvera compensée ; mais, s'il n'a récolté, cette première année, que 30 barriques, il subira alors une perte de 10 barriques sur l'ensemble des deux années, il pourra donc prétendre à une réduction qui, d'abord provisoire, deviendra définitive à la fin du bail, si la troisième année ne lui a pas donné une récolte d'au moins 35 barriques.

Si le bail n'est que d'*une année*, et que la perte soit de la totalité ou au moins de la moitié des fruits, le fermier doit être exonéré d'une partie proportionnelle du prix de sa location.

Le fermier ne peut demander une remise, lorsque la cause du dommage existait déjà et était connue à l'époque où le bail a été passé. — Il en est de même lorsque la perte des fruits arrive après qu'ils sont séparés de la terre, à moins que le bail n'attribue au propriétaire une partie de la récolte en nature.

Le preneur peut être chargé des cas fortuits par une stipulation *expresse*. Cette stipulation ne s'entend que des cas fortuits *ordinaires*, tels que grêle, feu du ciel, gelée ou coulure : elle ne comprend pas les cas fortuits *extraordinaires* (guerre, inondation) auxquels le pays n'est pas ordinairement sujet, à moins que le preneur n'ait pris à sa charge tous les cas fortuits *prévus ou imprévus*.

Le bail d'un fonds rural, sans indication de durée, est censé fait pour le temps qui est nécessaire, afin que le preneur recueille

tous les fruits de la propriété affermée ; ainsi, le bail d'un pré, d'une vigne et de tout autre fonds dont les fruits se recueillent en entier dans le cours d'une année, est censé fait pour *un an :* le bail des terres *assolées* est fait pour autant d'années qu'il y a de soles. Le bail, ainsi fait, cesse *de plein droit* à l'expiration du temps pour lequel il est *censé* fait (art. 1774 et 1775, C. civil).

Si à l'expiration du bail, le fermier reste et est laissé en possession, il s'opère, par tacite reconduction, un nouveau bail dont la durée est déterminée comme il vient d'être dit.

Le fermier sortant doit laisser à celui qui lui succède dans la culture les logements convenables et autres facilités pour les travaux de l'année suivante ; réciproquement, le fermier entrant doit procurer à celui qui sort les logements convenables et autres facilités pour la conservation des fourrages, et pour les récoltes restant à faire ; dans l'un et l'autre cas, on doit se conformer à l'usage des lieux. Le fermier sortant doit aussi laisser les pailles et engrais de l'année, s'il les a reçus lors de son entrée en jouissance ; s'il ne les a pas reçus, le propriétaire pourra néanmoins les retenir, mais en en payant la valeur suivant estimation (art. 1777 et 1778, C. civil).

g. Bail a colonat partiaire, ou métayage. — On appelle ainsi le contrat par lequel le possesseur d'un héritage *rural* le remet pour un certain temps à un preneur qui s'engage à le cultiver, sous la condition d'en partager les produits avec le bailleur.

Cette forme du bail est soumise à des règles spéciales, dont les principales sont les suivantes

Les fruits et produits se partagent par *moitié*, s'il n'y a stipulation ou usage contraire (Loi du 18 juillet 1889, art. 2).

Le bailleur a la surveillance des travaux et la direction générale de l'exploitation : l'exercice de ce droit est déterminé par la convention ou par l'usage des lieux. Les droits de chasse et de pêche restent au bailleur.

La mort du bailleur de la métairie ne résout pas le bail ; au contraire, ce bail est résolu par la mort du preneur et la jouissance de ses héritiers prend fin à l'époque consacrée par l'usage pour l'expiration des baux annuels.

Si, dans le cours de la jouissance du colon ou métayer, la totalité ou une partie de la récolte est enlevée par cas fortuit, il n'a pas d'indemnité à réclamer au bailleur ; chacun d'eux supporte sa part dans la perte commune.

Le bailleur a un privilège sur les meubles, effets, bestiaux et portions de récoltes appartenant au colon, pour le paiement du reliquat du compte à rendre par celui-ci.

Chacune des parties peut demander le règlement annuel du compte d'exploitation ; toute action résultant du bail à colonat partiaire se prescrit par *cinq ans*, à partir de la sortie du colon (Loi du 18 juillet 1889, art. 12).

h. Bail a cheptel. — Le *bail à cheptel* est un contrat, par lequel l'une des parties donne à l'autre un fonds de *bétail* pour le garder, le nourrir et le soigner sous les conditions convenues entre elles.

On distingue quatre sortes de cheptels : le cheptel simple ou *ordinaire*, le cheptel *à moitié*, le cheptel donné au fermier ou au colon partiaire, et le contrat improprement appelé cheptel.

Ces différents contrats sont réglés, à défaut de conventions particulières, par des principes dont les plus importants vont être indiqués ci-après.

1° Cheptel simple. — C'est celui qui est consenti, à la condition que le preneur profitera de la *moitié du croît*, et qu'il supportera aussi la *moitié de la perte*.

Le preneur n'est tenu des cas fortuits que s'ils ont été précédés de quelque faute de sa part, sans laquelle la perte ne serait pas arrivée ; comme, par exemple, s'il a exposé les biens à une inondation facile à prévoir ; mais, bien que déchargé par le cas fortuit, il est toujours tenu de rendre compte des peaux des bêtes.

Si le preneur n'est pas responsable des cas fortuits, parfois, cependant, il en supporte pour partie les conséquences : c'est ainsi que si le cheptel périt *en partie*, sans la faute du preneur, la perte est supportée *en commun*, d'après le prix de l'estimation originaire et celui de l'estimation à l'expiration du cheptel. Si, au contraire, le cheptel périt *en entier*, la perte en est pour le bailleur.

Certaines stipulations sont prohibées dans le cheptel simple : notamment celle qui mettrait à la charge du preneur la perte *totale* du cheptel, même arrivée par cas fortuit et sans sa faute, ou qui lui ferait supporter une part plus grande dans le profit que dans la perte.

La durée du cheptel est de *trois ans* s'il n'y a pas eu de temps fixé par la convention (art. 1815, C. civil).

Lorsque le cheptel est donné au fermier d'autrui, il doit être *notifié* au propriétaire de qui tient ce fermier.

2° Cheptel a moitié. — Dans le *cheptel à moitié*, chacun des contractants fournit la moitié des bestiaux, qui demeurent communs pour le profit ou pour la perte.

Le preneur, ou cheptelier, profite seul, comme dans le cheptel simple, des laitages, du fumier et des travaux des bêtes ; le bailleur n'a droit qu'à la moitié des laines et du croît. Toute convention contraire est nulle, à moins qu'elle n'intervienne entre le propriétaire d'une ferme et son fermier ou son méyayer (art. 1819, C. civil).

Les autres règles du cheptel simple s'appliquent au cheptel à moitié (art. 1820, C. civil).

3° Cheptel donné par le propriétaire a son fermier. — Le cheptel donné au *fermier*, ou *cheptel de fer*, est celui par lequel le propriétaire d'une ferme la loue, sous la condition qu'à l'expiration du bail, le fermier laissera des bestiaux d'une valeur égale au prix de l'estimation de ceux qu'il a reçus. L'estimation du cheptel n'en transfère pas la propriété au fermier ; néanmoins, elle met les risques à sa charge : par suite, la perte, même totale et par cas fortuit, est en entier pour le fermier, s'il n'y a convention contraire.

Tous les profits appartiennent au fermier pendant la durée de son bail, sauf clause contraire ; le fumier ne fait pas partie de ces profits, et doit être employé uniquement à l'exploitation de la ferme.

4° Cheptel donné par le propriétaire au colon partiaire. — Dans cette variété du cheptel, si *tous* les bestiaux viennent à périr sans la faute du colon, la perte est, en principe, pour le bailleur. On ne peut pas stipuler que le colon sera tenu de *toute* la perte. Ce cheptel finit avec le bail à métairie; il est soumis, d'ailleurs, aux règles du cheptel simple.

5° Contrat improprement appelé cheptel — Ce contrat est celui par lequel on donne une ou plusieurs *vaches* pour les loger et les nourrir ; le bailleur en conserve la propriété : il a seulement le profit des veaux qui en naissent: le preneur, de son côté, profite du laitage et du fumier.

II. LOUAGE D'OUVRAGE ET D'INDUSTRIE. — Il y a trois espèces principales de louage d'ouvrage et d'industrie : 1° Le louage des *gens de travail*. — 2° Celui des *voituriers* par terre ou par eau. — 3° Celui des *entrepreneurs* d'ouvrages par suite de devis ou marchés.

a) Du louage des gens de travail. — Il faut entendre par gens de travail, les domestiques, concierges, ouvriers, employés, commis, et généralement tous ceux qui engagent leurs services moyennant un *salaire* et se trouvent sous la dépendance de celui qui les emploie (*employeur*).

On ne peut louer ses services qu'*à temps*, ou pour une *entreprise déterminée* : serait nulle, en conséquence, la convention par laquelle une personne engagerait ses services pour toute sa vie ou pour un temps plus long que la durée probable de son existence.

Le louage des services qui a été fait sans détermination expresse ou tacite de durée, peut toujours cesser par la volonté d'une des parties contractantes. Mais la résiliation du contrat par la volonté d'un seul des contractants peut, *si elle a eu lieu sans motifs légitimes*, donner lieu à l'allocation de dommages-intérêts. Le chiffre de l'indemnité est fixé en tenant compte des usages, notamment de ceux relatifs au délai de congé, de la nature des services engagés, du temps écoulé, des retenues opérées et des versements effectués en vue d'une pension de retraite et, en général, de toutes les circonstances qui peuvent justifier l'existence et déterminer l'étendue du préjudice causé.

Les parties ne peuvent pas renoncer *à l'avance* au droit éventuel de réclamer ces dommages-intérêts. La preuve du louage de services est actuellement soumise aux règles du droit commun. (*V.* Preuve.)

Les contestations qui y sont relatives sont, suivant les cas, de la compétence de la juridiction civile (Tribunal d'arrondissement ou Juge de paix), ou de celle des Tribunaux de commerce et des Conseils de prud'hommes.

Toute personne qui a engagé ses services est en droit d'exiger un *certificat* à l'expiration de son engagement : le maître ou *employeur* n'est tenu d'y faire figurer que la date d'entrée, celle de sortie et la nature du travail auquel était employée la personne dénommée au certificat.

Le décès de celui qui a engagé ses services met fin au contrat de louage de services.

b) Des voituriers par terre et par eau. — Le contrat qui intervient entre celui qui voyage, ou qui fait transporter des marchandises, et celui qui se charge du transport de la personne du voyageur, ou de ses marchandises, est une variété du contrat de louage d'ouvrage.

Le voiturier joue le rôle de *locataire* ; le voyageur ou expéditeur, celui de *locateur* ; la personne à qui est adressée la chose expédiée prend le nom de *destinataire*.

Les voituriers sont tenus de veiller à la garde et à la conservation des choses qui leur sont confiées ; ils en répondent, non seulement quand ils les ont déjà reçues dans leur bâtiment ou voiture, mais dès qu'elles leur ont été remises sur le port ou dans l'entrepôt, pour être placées dans lesdits bâtiment ou voiture (art. 1782 et 1783, C. civil.)

Ils sont garants de la perte des objets à transporter, hors les cas de force majeure ; et aussi des avaries autres que celles qui proviennent du vice propre de la chose ou de la force majeure (art. 1784 C. civil et 103, C. de Comm.).

Toute clause de *non-responsabilité* est frappée de nullité. (loi du 17 mars 1905).

Le transport doit être effectué dans le délai convenu ; toutefois, si le retard provient de la force majeure, il n'y a pas lieu à indemnité contre le voiturier.

La *réception* des objets transportés et le *paiement* du prix de la voiture éteignent toute action contre le voiturier *pour avarie ou perte partielle*, si, dans les *trois jours* non compris les jours fériés, qui suivent celui de cette réception et de ce paiement, le destinataire n'a pas notifié au voiturier, *par acte extra-judiciaire ou par lettre recommandée*, sa protestation motivée. Toutes stipulations contraires sont nulles et de nul effet, sauf en matière de transports internationaux. (Loi du 11 avril 1888 ; art. 105, C. Comm.).

En cas de refus ou de contestation pour la réception des objets transportés, des experts sont nommés par le Président du Tribunal de Commerce ou par le Juge de paix pour en constater l'état ; le séquestre et le transport dans un dépôt public peuvent en être ordonnés ; la vente peut être aussi ordonnée en faveur du voiturier, jusqu'à concurrence du prix du transport (art. 106 C. de Comm.)

Les actions pour avaries, pertes ou retard, auxquelles peut donner lieu contre le voiturier le contrat de transport sont *prescrites* dans le délai *d'un an*, à moins qu'il y ait eu des faits de *fraude* ou d'infidélité, tels, par exemple, que vol ou détournement de marchandises.

Toutes les autres actions auxquelles le contrat de transport peut donner lieu, tant contre le voiturier ou le commissionnaire que contre l'expéditeur ou le destinataire aussi bien que celles en révision de compte, se prescrivent par *cinq ans*. Ces délais de prescription sont comptés : en cas de perte *totale*, du jour où la remise de la marchandise aurait dû être effectuée, et, *dans tous les autres cas*, du jour où la marchandise a été remise ou offerte au destinataire. Si celui qui est assigné veut exercer un recours en *garantie*, il doit le faire dans le *mois* à partir du jour où il a été lui-même actionné (art. 108 C. de Comm.).

c) Des entrepreneurs par devis et marchés. — On appelle *devis* un état détaillé des travaux à faire et des matériaux à employer, avec l'indication des prix de la main-d'œuvre et des matériaux. Il permet de fixer les bases du *marché*, c'est-à-dire de la convention passée, relativement aux travaux à exécuter, entre le *maître* de l'ouvrage et l'entrepreneur.

On dit que le marché est à prix fait ou à *forfait*, quand la somme qui doit être versée à l'entrepreneur pour prix des travaux est fixée à l'avance et ne doit, en principe, subir aucune variation; il est dit sur *prix de série*, lorsque le prix afférent à chaque article du devis est déterminé par un tarif officiel appelé série de prix.

On peut convenir que l'entrepreneur fournira seulement son travail ou son industrie, ou bien qu'il fournira aussi la matière. Dans le premier cas, le contrat présente quelque ressemblance avec le contrat de louage de *services* ; il existe, toutefois, entre ces 2 contrats une différence essentielle : c'est que les gens de travail qui louent leurs *services* ont droit aux salaires convenus, quel que soit le résultat du travail, et alors même que certains événements en feraient disparaître toute l'utilité, tandis que l'entrepreneur qui s'engage à exécuter un ouvrage, stipule un prix en rapport avec la valeur de cet ouvrage et en supporte les risques, de la manière indiquée ci-après. Ce n'est pas la profession habituelle de celui qui doit exécuter le travail qui sert à déterminer la nature du contrat, mais uniquement les *conditions* de ce contrat : un ouvrier de profession peut, dans certains cas, faire acte d'entrepreneur ; inversement, un entrepreneur peut louer ses services aux mêmes conditions qu'un simple ouvrier (art. 1799, C. civil.)

Si la *matière* est fournie par l'ouvrier (comme si par exemple un ébéniste s'engage à fournir une armoire qui sera fabriquée par lui avec un bois déterminé) et que la chose vienne à périr avant la livraison, la perte est supportée par celui qui a fourni la matière, à moins que le maître n'ait été en demeure de la recevoir (art. 1788, C. civil).

Dans le cas où c'est le *maître* qui fournit la matière, si la chose vient à périr, l'ouvrier est tenu seulement de sa *faute* ; et si, dans ce cas, la perte de la chose est survenue, quoique sans aucune faute de la part de celui qui a entrepris le travail, avant la *réception* de l'ouvrage et sans que le maître fût en demeure de le vérifier, l'ouvrier n'a pas de salaire à réclamer, à moins cependant que la chose n'ait péri par le *vice de la matière* (art. 1789 et 1790 C. civil.)

Si l'édifice construit *à prix fait*, périt en tout ou en partie par le *vice de la construction*, et même par le *vice du sol*, les architectes et entrepreneurs en sont responsables pendant *dix ans* (art. 1792, C. civil). Après dix ans, l'architecte et les entrepreneurs sont déchargés de la garantie des *gros ouvrages* qu'ils ont faits ou dirigés (art. 2 270, C. civil.).

Le délai de 10 ans court du jour de la vérification ou réception des travaux, ou de celui où le maître a été mis en demeure d'en prendre livraison.

Lorsqu'un architecte ou un entrepreneur s'est chargé de la construction *à forfait* d'un bâtiment, d'après un plan arrêté et convenu avec le propriétaire du sol, il ne peut demander aucune augmentation de prix, ni sous le prétexte de l'augmentation de la main-d'œuvre ou des matériaux, ni sous celui de changements ou d'augmentations faits sur ce plan, si ces changements et augmentations n'ont pas été autorisés *par écrit* et le prix *convenu* avec le propriétaire (art. 1793, C. civil).

Le *maître* peut résilier, par sa simple volonté, le marché à forfait, quoique l'ouvrage soit déjà commencé, en dédommageant l'entrepreneur de toutes ses dépenses, de tous ses travaux, et de tout ce qu'il aurait pu gagner dans l'entreprise.

La mort de l'ouvrier, de l'architecte ou de l'entrepreneur met fin au contra de louage d'ouvrage (art. 17, 95 C. civil).

Les ouvriers, qui ont été employés à la construction d'un bâtiment ou d'autres ouvrages faits à l'entreprise, à qui il est dû des salaires, ne peuvent actionner celui pour lequel les ouvrages ont été faits, que jusqu'à concurrence de ce dont il se trouve débiteur envers l'entrepreneur au moment où leur action est intentée. Exemple : Si l'entrepreneur d'un ouvrage est tombé en faillite ou en déconfiture, en devant 2 000 francs de salaires à ses ouvriers, et que le propriétaire de l'ouvrage ne soit plus débiteur que de 1 500 francs envers son entrepreneur, les ouvriers de ce dernier ne pourront pas réclamer au propriétaire plus de 1 500 francs.

LOUP (*CHASSE*). GÉNÉRALITÉS. — Depuis plusieurs siècles, on procède systématiquement, en France, à la destruction de ce carnassier que l'on considère communément comme un animal dangereux et ne vivant que de sanglantes rapines. Ce serait une erreur de croire qu'un jour viendra où l'on ne verra plus de loups en France, car il en arrive de l'Est chaque hiver, et, de même, on se trompe un peu en l'estimant redoutable et sans cesse occupé de banditisme.

En réalité, c'est un animal d'une sauvagerie désespérée et lamentable. Il aime se confiner en un farouche isolement où se complaisent sa fierté et son irréductible besoin d'indépendance. Tout ce qui est civilisation humaine lui fait

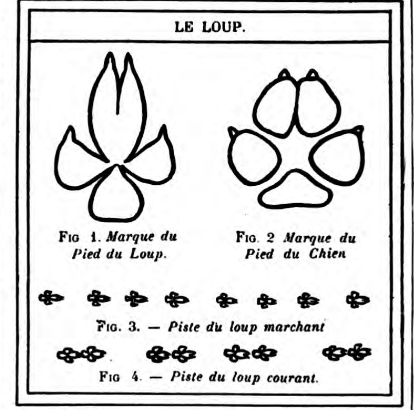


Fig 1. *Marque du Pied du Loup.* Fig. 2 *Marque du Pied du Chien*

Fig. 3. — *Piste du loup marchant*

Fig 4. — *Piste du loup courant.*

horreur. C'est pourquoi il établit de préférence son repaire loin des lieux habités, dans les endroits les moins fréquentés par les hommes et où la sauvagerie de la nature s'approprie le plus fortement à celle de son propre caractère.

Il se nourrit comme et quand il peut, supportant stoïquement la faim, se contentant de rompre le jeûne de temps en temps en mangeant un peu de petit gibier ou même simplement des rats, des souris et des racines.

Il ne fait de véritables festins que lorsqu'il va la nuit au carnage de quelque abondante charogne abandonnée ou enterrée en plaine et dont le vent lui a, pendant le jour, apporté l'odeur. Il sent celle-ci de très loin. Cette proie morte a pour lui un attrait extrême. Il s'en repaît largement, il en emporte dans son repaire et il retourne encore au dépeçage le lendemain et les jours suivants, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les os.

Mais s'il a des louveteaux, il se met à battre les environs pour apporter à ses petits une nourriture régulière. Il commet alors tous les méfaits du renard, avec cette aggravation qu'il n'hésite plus à s'attaquer aux petits animaux domestiques tels que jeunes moutons, chevreaux, chiens de faibles taille, etc.

L'hiver est pour le loup, la saison de misère. Le gibier est devenu rare et très défiant, les petits rongeurs sont sous terre, la neige et le froid se répandent partout, les animaux domestiques restent enfermés dans les lieux habités. Alors le loup se déloge. Il se met en marche vers l'ouest, en appuyant de préférence vers le sud. Il voyage de nuit, flairant sans cesse, sur le sol ou dans le vent, faisant parfois des trajets de 80 à 100 kilomètres. Il s'arrête pour déterrer les charognes enfouies pendant l'année. Il suspend son voyage durant 2 ou 3 jours, si, passant à proximité d'une ferme ou d'un village, il constate la possibilité d'enlever quelque proie. Et s'il rencontre d'autres loups il s'en accompagne.

Pendant son exode d'hiver, il est hardi et audacieux. La faim le pousse à des entreprises périlleuses, comme, par exemple, de pénétrer dans les bergeries et les étables, ou bien excite en lui des espoirs immodérés comme celui de viander peut-être, en se mettant sur la piste d'un homme et en suivant celui-ci à vue.

Venu d'Allemagne ou né dans les forêts de Lorraine ou du Jura ou dans celles d'Ardennes ou d'Argonne, le loup va surtout vers l'Auvergne occidentale. Les départements où on en tue le plus sont : la Meuse, les Ardennes et les Charentes.

Ce fauve est d'une force au moins égale à celle d'un chien de grande taille mais il a, de plus, l'avantage d'une extrême agilité et d'une ruse pleine de ressources ; pourtant, il n'ose pas attaquer de pied ferme un chien de forte taille. Il procède

par traîtrise, joue avec lui, se couche sur le dos et finalement le happe à la gorge d'une prise de dents qui ne se desserre qu'après l'étranglement de l'adversaire.

Il existe un type de chien qui ressemble étonnamment au loup, c'est celui actuellement dénommé « berger allemand » et qui, en vérité, provient de la vallée de Munster, en Alsace. Cette race produit d'ailleurs, sur trente individus, un sujet qui semble être un véritable loup.

Pris jeune, le loup s'apprivoise fort bien; il aime les caresses. Mais souvent, les loups domestiqués deviennent méchants vers l'âge de 3 ans, et même s'évadent pour retourner à l'état sauvage.

Le croisement de cet animal avec une chienne donne de beaux sujets, très affectueux, vigilants et intelligents.

La différence la plus caractéristique qui sépare le chien du loup, c'est l'obliquité de l'œil de ce dernier, ce qui lui donne un regard faux et fuyant. Mais il y a dans le Nord de l'Inde une race de loups dont l'œil se présente de face.

Le pied du loup et celui du chien se ressemblent beaucoup, mais ils présentent des différences marquées pour un veneur expérimenté. C'est d'abord que le talon du loup a la forme d'un cœur, les deux doigts latéraux sont courts et s'écartent, les deux du milieu s'allongent en avant et sont resserrés. Il en résulte que l'empreinte représente une fleur de lis héraldique. L'empreinte du pied du chien est beaucoup plus ronde, et les quatre doigts sont de même longueur entre eux.

Les ongles du loup sont plus gros et plus usés que ceux du chien. Le pied de derrière est, comparativement à celui de devant, plus petit que chez le chien.

Le pied de la louve est plus étroit que celui du mâle, il paraît ainsi plus allongé. Les ongles en sont moins usés. Quand la louve est pleine ou que ses mamelles sont gonflées de lait après la parturition, l'écartement de ses cuisses a pour conséquence que le pied de derrière, dans la marche, se place un peu en dehors de celui de devant.

LA CHASSE. — AU CHIEN COURANT ET EN BATTUE. — Le loup se comporte à peu près comme le renard. Il n'attend pas les chiens, décrit de grands cercles et se fait battre très longtemps avant de prendre son parti. De même aussi que le renard, il n'aime pas à rester en arrière et sur le côté d'une chasse. Il gagne au pied prudemment en se tenant à la hauteur de celle-ci ou très près en avant. De cette manière, il se dérobe aisément, à moins que, la chasse ne tournant brusquement vers lui, il se trouve contraint de couper la voie.

Généralement, il franchit les lignes et layons en sautant, tandis que le renard qui se dérobe traverse au trot.

Un chasseur qui sait entendre perçoit très bien l'arrivée du loup par le bruit des pas de celui-ci sur les feuilles sèches.

AU PIÈGE. — Tendre comme pour le renard, mais se servir d'un piège un peu plus puissant.

PAR L'HAMEÇON ET LE POISON. — Ce procédé réussit bien au printemps lorsque la disparition répétée d'animaux domestiques indique l'existence d'une portée de louveteaux dans les environs. Il est encore meilleur en hiver quand on constate sur la neige des pistes avec contre-pied ou se dirigeant vers un repaire probable. Établir aussitôt un appât. Le mieux sera de suspendre à un mètre du sol, en l'attachant à une branche d'arbre, un quartier de cheval, avec lequel on aura d'abord fait une traînée. Si le loup vient sauter à cette viande durant la nuit, on pourra, dès le soir suivant, tendre un hameçon au même endroit en le laissant pendre jusqu'à 80 centimètres du sol. Le loup se méfie peu de tous les appâts suspendus.

Si l'on préfère employer le poison, préparer de petits morceaux de viande ayant 2 centimètres de diamètre, et dans lesquels on pratique une profonde incision où on met de la strychnine ou du cyanure de potassium. Se ganter soigneusement les mains pour exécuter ce dernier travail, y procéder chez soi et non point en plein air car si un peu de ces poisons pénétrait dans une écorchure ou bien était apporté par un souffle de vent sur une muqueuse, soit du nez, soit de l'œil, la mort immédiate de l'opérateur pourrait s'ensuivre.

Ces petits morceaux de viande ainsi préparés se dénomment « gobes ».

Dépendre le quartier qui a servi d'appât, le découper en morceaux d'une livre où l'on pratique trois profondes incisions également espacées et dans chacune desquelles on introduit une gobe.

Commencer par laisser un morceau empoisonné à l'endroit où était l'appât, puis, en faisant une traînée avec l'os de celui-ci ou avec une portion réservée dans ce but, jeter les autres morceaux à des intervalles inégaux et espacés de 40 à 120 mètres.

Le ou les loups meurent dans un rayon de moins d'un kilomètre de l'endroit où une de ces gobes a été absorbée.

Loup (Le) (*JEUX*). — Jeu de plein air simple et amusant: le nombre des joueurs est indéterminé : l'un d'eux représente le loup, un deuxième est le bélier, un troisième l'agneau, et tous les autres les moutons. Le loup doit naturellement essayer d'attraper l'agneau que le reste du troupeau protège, voici comment : Le bélier vient en tête, puis derrière lui tous les moutons se tenant par leurs habits, et le dernier, l'agneau. Cette chaîne mobile évolue, se déplace, de façon à barrer le chemin du loup et défendre l'agneau ; quand ce dernier est attrapé, il va prendre la *place* du loup, lequel devient bélier. Le jeu continue ainsi, chacun finissant par être loup à son tour.

LOUPES (*MÉD. PRAT.*). — Petites tumeurs constituées soit par du tissu cellulo-graisseux (*lipome*) soit plus souvent par l'hypertrophie d'une glande sébacée (*V.* PEAU). Se voient surtout chez les arthritiques ou sont produites par érysipèle maladie du cuir chevelu, pressions ou frottements répétés,

ON CONSTATE : tumeur arrondie assez mobile, de consistance assez ferme, recouverte par une peau amincie mais de couleur à peu près normale, pas de douleurs, quelquefois maux de tête. On peut, en pressant, faire sortir le contenu chez celles formées par glandes sébacées ; l'odeur est désagréable.

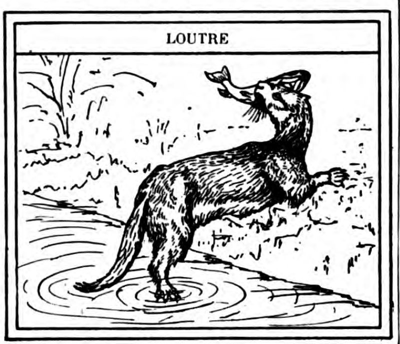
DURÉE indéfinie, mais aucune gravité en soi.

COMPLICATION. — Point de départ de douleurs névralgiques. Inflammation possible. Transformation en tumeurs, de nature maligne.

IL FAUT, en raison de ces possibilités, les faire enlever après incision. Aucune préparation n'est vraiment efficace pour les faire disparaître.

LOUTRE (*CHASSE*). — Deux raisons conseillent de lui faire la chasse. D'abord, cette bête détruit inlassablement le poisson, surtout la truite, et poursuit le gibier d'eau. Ensuite, elle possède en hiver une fourrure très belle. D'autre part, la capture de cet animal est toujours fort difficile, donc très intéressante et d'un excellent exercice. Elle exige énormément de patience et de continuité. ‖ La première chose à faire est de reconnaître la *catiche* ou terrier, excavation pratiquée dans la rive d'un cours d'eau. Elle comporte généralement 2 chambres l'une au-dessus de l'autre, qui communiquent entre elles et dont l'inférieure possède une ouverture au-dessous du plus bas niveau des eaux. La chambre supérieure a un évent d'aération qui s'ouvre au sommet de la rive.

La loutre se met à chasser dès le crépuscule. Elle va et vient pendant toute la nuit, tantôt sur la rive même, tantôt dans l'eau, le long du bord. On peut étudier son trajet, le matin, de bonne heure, par la piste qu'elle laisse dans la rosée ou bien dans la neige, en hiver. Il peut se faire, s'il y a du brouillard, que durant cet examen, on se trouve face à face avec la bête. Examiner s'il n'existe pas plusieurs catiches sur ce trajet et, dans l'affirmative, déterminer la plus fréquentée, ce que l'on constate aisément d'après la fraîcheur des érosions qui existent à l'entrée, quand elle est visible, située sous l'eau. ‖ Pour bien avoir confirmation du trajet et des habitudes de la bête et aussi pour l'appâter si on désire tendre un piège, placer sur une pierre plate et blanche près du bord, soit un petit poisson ou une grenouille, soit une poule d'eau ou un hareng grillé. Ce qui prouvera le passage de la loutre, ce ne sera pas la disparition de l'appât, mais exclusivement le fait que celui-ci sera remplacé par une *épreinte*. Cette dernière est une laissée qui porte ce nom caractéristique, impliquant une idée de douleur, parce que la fiente contient un grand nombre d'arêtes de poissons. Très souvent les rats d'eau emportent l'appât ainsi placé, mais la loutre le mange immédiatement et, sans doute suggestionnée par la blancheur de la pierre dans


LOUTRE

l'obscurité, elle laisse son *épreinte* à la place. Ce signe est donc absolument concluant. ‖ De plus, il vaut mieux ne pas toucher la pierre avec les mains la loutre connaît très bien toutes les particularités qui sont sur son trajet; donc ne pas en apporter une, mais plutôt profiter de celle qu'on rencontrera bien placée, plate et blanche, le long de la rive. Au besoin, une borne pas trop haute ou un bout de planche pourra suffire.

Dès que la preuve du passage sera faite, choisir si on chassera la bête au fusil ou bien si on lui tendra un piège. Le 1er procédé ne sera utilisable que s'il existe à moins de 20 mètres du trajet de la bête un arbre, une bicoque, un remblai ou quelque autre moyen pour le chasseur de se mettre à l'affût à une hauteur d'au moins 3 mètres au-dessus du sol de la rive sur laquelle la bête va et vient habituellement. La loutre est, en effet, un animal excessivement fin qui évente l'homme de très loin, mais qui ne perçoit que les émanations passant à faible hauteur du sol. Au besoin, on peut construire, sur trois perches entretoisées simplement et supportant un siège, un petit mirador, mais il est nécessaire alors que ce poste se trouve sur la rive opposée à celle que fréquente la bête et que celle-ci ne puisse le voir se profiler sur le ciel. Cette dernière condition ne sera réalisée que si, derrière le mirador, existe une colline ou un rideau d'arbres d'une hauteur suffisante pour former écran. Se mettre à l'affût dès le crépuscule du soir et attendre jusqu'à celui du matin, c'est-à-dire durant toute la nuit, sans fumer, ni faire aucun bruit et en prêtant l'oreille attentivement dès qu'on entend du bruit dans l'eau.

Le 2e procédé a cela de bon qu'il n'oblige pas à un affût pénible que, seul, peut tenir un chasseur passionné de l'art et endurci aux intempéries, mais il exige la mise en œuvre de toutes les habiletés et ressources du *piégeage*. Continuer de placer un appât comme précédemment, à des jours irrégulièrement espacés, préparer des *placeaux* (trous à piège) en cercle autour de cet appât, puis finalement tendre les pièges. On pourra, de plus, si les conditions s'y prêtent, en placer un à la sortie immédiate de la catiche, au fond de l'eau.

Mais durant toutes ces opérations successives, faire bien attention que la bête ne prenne pas l'éveil, car dès qu'elle se sent épiée, elle quitte aussitôt l'endroit pour s'établir ailleurs.

La loutre est dangereuse par ses morsures quand elle se voit en péril. Sa dentition puissante lui permet de couper net un doigt au chasseur ou même une patte à un chien ordinaire. Sa dernière défense est toujours, si elle le peut, de plonger et, si elle est mortellement blessée, de saisir une racine qu'elle ne lâche plus, même lorsqu'elle est morte. Quand on l'a tirée ou si elle a entraîné le piège, il faut donc la rechercher au fond de l'eau.

On peut entreprendre aussi de la déterrer dans sa catiche, mais c'est un travail énorme qui n'est guère compensé que par le grand avantage de prendre les petits. Ceux-ci sont au nombre de 2 ou de 4. L'époque propice pour s'emparer d'eux est le milieu du mois de mai.

La loutre s'apprivoise très bien, même prise à l'âge adulte. Elle se montre affectueuse et répond à l'appel d'un nom tout aussi docilement qu'un chien. On la dresse facilement à pêcher le poisson pour son maître, à chasser le canard et à rapporter ce qu'elle prend. En domesticité, on la nourrit comme un carnassier, mais il est bon de lui fournir assez souvent une ration de poissons d'eau douce et de la mener à la pêche. Elle s'attaque de préférence aux grosses pièces et les rapporte d'autant plus volontiers qu'elle pêche par une véritable passion qui, dans l'état de liberté, se voit nettement à sa manière d'abandonner souvent sa prise à moitié dévorée pour se mettre à la recherche d'une autre.

LOUVETERIE (*CHASSE*). — La destruction des animaux nuisibles est officiellement confiée aux lieutenants de louveterie. Les droits, obligations et privilèges de ceux-ci sont définis par la loi de messidor an V, les règlements du 20 août 1804 et diverses ordonnances prises de 1830 à 1852.

Le lieutenant de louveterie est commissionné chaque année par le préfet, sur présentation ou avis du service forestier. Il n'est ni fonctionnaire ni appointé ; sa charge lui confère un uniforme bleu orné, selon le style du XVIIIe siècle, de galons d'or dont le tiers médian est d'argent. Il doit avoir un piqueur vêtu du même uniforme, mais avec galons plus étroits, entretenir un équipage complet. Il a droit de détourner périodiquement un sanglier dans les forêts de l'État pour tenir sa meute en haleine, de parcourir les bois particuliers et d'y détruire les animaux malfaisants ou nuisibles. Il organise en tous temps des battues collectives dans ce dernier but. Le nombre des lieutenants de louveterie n'est pas limité. Il est regrettable que cette charge, qui serait utile si elle était bien remplie, soit un peu tombée en désuétude. Elle n'est pas recherchée comme elle devrait l'être par les grands propriétaires qui, cependant, se trouvent parfois dans les conditions les plus favorables pour l'exercer au grand profit de tous.

LOYERS (LÉGISLATION DES). — La plupart des mesures prises par le législateur en vue de remédier à la crise des loyers causée par la guerre, ne sont plus d'actualité. Seule la question des prorogations demeure entière pour un certain nombre d'années encore ; c'est donc d'elle seule que nous avons à nous occuper ici.

La prorogation c'est le droit concédé, dans certains cas et sous certaines conditions, à l'occupant (locataire principal, sous-locataire, cessionnaire, etc...) d'un local quelconque, de se maintenir dans le local occupé au delà des limites prévues par son contrat.

Les lois des 9 mars 1918 et 23 octobre 1919 avaient déjà statué sur cette matière. La loi du 31 mars 1922 a apporté de nouvelles précisions et ajouté de nouvelles espèces aux cas antérieurement envisagés. Nous appellerons donc : a) *prorogations anciennes*, celles antérieures à la loi du 31 mars 1922; b) *prorogations nouvelles*, celles qu'a prévues cette loi.

PROROGATIONS ANCIENNES. — Ces prorogations sont : 1° d'environ 5 ans (compensation de la période s'étendant entre le 1er août 1914 et le 24 octobre 1919) ; s'il s'agit d'un local commercial, industriel ou professionnel (local dans lequel le locataire exerce effectivement son art ou sa profession) ; 2° de 2 ans, s'il s'agit d'un local d'habitation dont le locataire n'a pas été mobilisé ; la prorogation de 2 ans est portée, pour le locataire qui a été mobilisé, à un temps égal à sa période de mobilisation, avec un minimum de 2 ans.

La loi du 31 mars 1922 établit une distinction entre les locations verbales et les locations à bail en ce qui concerne le point de départ de la prorogation. *a)* Pour les locations verbales, la prorogation commence à courir le premier jour du terme qui suit la notification faite par le locataire au propriétaire de sa volonté de profiter de la prorogation, que cette notification réponde ou non à un congé. *b)* Pour les locations à bail, la prorogation a commencé à courir le 24 octobre 1919 pour les baux arrivés à expiration antérieurement à cette date ; pour les baux arrivant à expiration postérieurement au 24 octobre 1919, la prorogation commence à courir le jour de l'expiration du bail.

Les locataires appelés à bénéficier de l'une quelconque des prorogations énumérées ci-dessus devront payer en sus de leur loyer : 1° 5 p. 100 du prix du loyer tel qu'il était en 1914, comme contribution à l'augmentation subie par les dépenses d'entretien ; 2° une part des impôts, taxes et prestations de toute nature grevant l'immeuble loué, à l'exception toutefois de l'impôt sur le revenu de la propriété foncière; cette contribution du locataire sera calculée au prorata du prix de son loyer.

Le législateur décidait que cette contribution du locataire aux charges supportées par l'immeuble serait due à dater du premier jour du terme qui a suivi la promulgation de la loi du 31 mars 1922, c'est-à-dire à dater du terme d'avril de la même année. La jurisprudence ici n'est pas d'accord avec la loi pourtant formelle ; les jugements intervenus en cette matière reportent la contribution du locataire au jour où commence la prorogation ; la commission supérieure des loyers sera certainement appelée à trancher le différend qui s'est élevé entre la loi et la jurisprudence.

Sont exemptés de l'augmentation ci-dessus prévue : 1° les locataires qui ont subi une augmentation de loyer postérieurement au 1er août 1916 ; 2° les locataires qui furent mobilisés dans la zone des armées ; 3° les réfugiés des régions libérées, lorsqu'ils sont petits locataires et qu'ils ne peuvent, en raison de la destruction de leur domicile d'avant-guerre, se réinstaller dans les régions dévastées.

Le locataire qui n'a pas été mobilisé ne peut opposer aucune prorogation à un propriétaire qui a été mobilisé et qui veut réintégrer l'immeuble qu'il habitait avant la guerre et dans lequel il exerçait sa profession.

Certains propriétaires pourront, à dater du 31 décembre 1922 s'opposer à une demande de prorogation et reprendre pour leur usage personnel les locaux loués ; ce sont les mutilés, les réformés de guerre, les veuves de guerre, les personnes ayant recueilli la veuve ou les enfants de militaires ou de marins morts pour la France, les sinistrés de guerre. Néanmoins ce droit tombe si le locataire auquel il pouvait s'opposer rentre lui-même dans une des catégories ci-dessus énumérées.

Les prorogations ne pourront avoir pour effet de prolonger les baux et les locations verbales au delà de 9 ans s'il s'agit de locaux d'habitation, de 15 ans s'il s'agit de locaux commerciaux, et cela à compter du 24 octobre 1919.

PROROGATIONS NOUVELLES. — Pour faciliter l'évolution de la crise des loyers, la loi du 31 mars 1922 a prévu que des prorogations exceptionnelles seraient ou pourraient être accordées aux habitants des agglomérations et de leurs banlieues ainsi que, dans toute la France, aux réfugiés dont les communes ne sont pas encore reconstituées. Une première prorogation d'ordre général maintient dans leurs locaux d'habitation jusqu'au terme d'usage précédant le 1er janvier 1923 tous les locataires appartenant aux catégories indiquées ci-dessus ; des mesures particulières de justice peuvent étendre la prorogation jusqu'au 1er janvier 1925 plus long délai.

PROCÉDURE. — Les commissions arbitrales sont supprimées. ‖ La compétence est du juge de paix si le loyer est inférieur à 1 000 francs, du tribunal dans le cas contraire. ‖ Une audience de conciliation a lieu où les parties peuvent se faire assister d'un mandataire de leur choix (qui, s'il s'agit du tribunal, ne peut être qu'un avocat inscrit ou un avoué exer-

çant auprès de ce tribunal). En cas de non-conciliation, la question est tranchée en audience publique et en dernier ressort. Un seul recours : la commission supérieure des loyers.

LUMBAGO. — *V.* LOMBAGO.

LUMIÈRE ÉLECTRIQUE ET CANALISATION (*INSTALLATION DE LA LUMIÈRE ÉLECTRIQUE DANS LA MAISON*). — L'éclairement nécessaire dans tous les points d'une pièce doit être de 30 à 50 bougies-mètre. — Pratiquement on n'emploie encore que la lampe à incandescence à filament de charbon ou à filaments métalliques, la lampe à arc et la bougie Jablockhoff. || La lampe à incandescence à filament de charbon demande trois watts par bougie, celle à filament métallique 1 watt par bougie ; mais elle coûte beaucoup plus cher et elle est beaucoup plus fragile. Les conducteurs ont comme section minima 9 mm. de diamètre, on ne doit jamais faire passer plus de 1 à 3 ampères par mm² de section du conducteur. N'employer jamais de fils nus, mais toujours des fils isolés et de plus protégés mécaniquement soit par des rubans, guipures, tuyaux de plomb, moulures de bois ou de porcelaine. || Les coupe-circuits doivent être disposés de façon à ce que la fusion d'un fil fusible ne détermine pas de court-circuit. Des interrupteurs doivent être posés de façon à ne pas s'échauffer par le passage du courant. || Dans les villes, le courant est généralement distribué à 110/220 volts, qu'il soit alternatif ou continu. || Dans les installations où l'on produit son électricité par moteur et dynamo, on usera d'un voltage beaucoup plus faible, 80, 40 et même 20 volts, le voltage n'ayant d'intérêt que pour le transport à grande distance.

Pour l'installation dans la maison d'un moteur et d'une dynamo, on calculera sur ces lampes à incandescence de 10, 16 et 25 bougies usant, suivant leur nature, 3 ou 1 watt par bougie; on fera un total du nombre maximum en usage en même temps et en tenant compte d'une perte de 25 p. 100 environ pour résistances, glissement, frottement et on aura la puissance nécessaire du moteur et de la dynamo, en tenant compte qu'un cheval-vapeur vaut 736 watts. || Pour la proportion de l'ampérage et du voltage, examiner la façon dont on fera sa distribution, en série ou en dérivation. || Les moteurs pratiques à employer seront, pour de très petites installations, le moteur à gaz ou à pétrole; pour des installations plus importantes, le moteur à gaz pauvre ou la turbine si l'on a un cours d'eau utilisable. Le régime le plus économique est de charger avec une force utilisée faible des batteries d'accumulateurs pendant le jour pour la consommation de la soirée.

LUNCH, LUNCHEON. — Emprunté aux habitudes anglaises, ce repas pris entre le déjeuner et le dîner ne peut être copieux que pour les personnes ayant l'habitude de faire leur premier déjeuner de très bonne heure, comme les Anglais. Autrement, c'est un simple goûter : le composer d'aliments légers, fruits, confitures, gâteaux secs, pour ne pas charger l'estomac avant le repas du soir.

Le lunch est aussi usité à la suite d'une cérémonie de mariage où les invités sont réunis pour prendre une collation composée de mets froids, de gâteaux et de bonbons que l'on mange debout avant de prendre congé.

LUNE ROUSSE. — *V.* GELÉES PRINTANIÈRES.

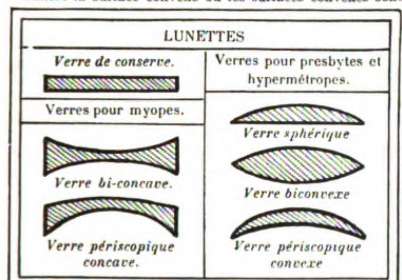
LUNETTES (*MÉD. PRAT.*). — Instruments consistant en des verres montés et choisis de façon à corriger les vices de la vue. Ces verres sont des lentilles sphériques convergentes ou divergentes.

LENTILLES SPHÉRIQUES CONVERGENTES OU POSITIVES (+). Tantôt elles sont à surface antérieure bombée (convexe) et à surface postérieure plane : *lentilles plan-convexes*.

Tantôt elles sont à surface antérieure convexe et à surface postérieure concave : *ménisques convexes*.

Tantôt elles sont à deux surfaces convexes opposées : *lentilles biconvexes*.

Tantôt la surface convexe ou les surfaces convexes sont



creuses ou concaves et ce sont les lentilles : *plan-concave*, *ménisques concaves*, *lentilles biconcaves*.

Le numérotage ancien en pouces est remplacé par le numérotage métrique en dioptries : le verre dont le foyer est à 1 mètre est dit d'une dioptrie, une lentille n° 2 a son foyer à 50 cm, et ainsi de suite.

Les verres les meilleurs sont en carreau de vitres, ou en glace de St-Gobain; le verre est pur et homogène, le cristal de roche n'a aucun avantage sur lui.

LUPUS (*MÉD. PRAT.*). — Sorte de lésion tuberculeuse de la peau qui dévore (*lupus* : loup) due à l'hérédité, au tempérament (scrofuleux) et à l'infection et attaquant de préférence le nez, la joue, le pavillon de l'oreille, le cou, les membres.

ON CONSTATE des placards rouges avec des nodosités ou tubercules en saillie de couleur ambrée et pâlissant à la pression avec épaississement des tissus tout autour du placard. L'évolution comporte soit la guérison par cicatrisation, soit l'extension en surface. Les rechutes sont fréquentes. Variétés : Lupus plan ou maculeux, simple tache. Lupus élevé à exubérances. Lupus vorax ou térébrant à ulcérations rongeantes.

Le lupus peut être confondu avec : 1° des lésions cancéreuses, mais ici il y a un bourrelet dur, des douleurs, du sang; 2° avec des lésions syphilitiques, mais ici les localisations sont variées sans prédilection pour les régions découvertes et il y en a aux muqueuses (nez, bouche, etc.); en outre l'évolution est rapide.

IL FAUT voir un médecin qui fera le traitement interne et externe (bistouri, raclage, caustiques, massage, électricité, rayons X, radium...)

LUSTRES (*ÉC. DOM*). — LUSTRES EN CRISTAL TAILLÉ, EN VERRE DE VENISE. — On les lave avec de l'alcool, de l'eau tiède, de l'eau froide savonneuse; les essuyer avec des linges propres ne peluchant pas ; ces lustres se démontent, mais, à cause de leur fragilité, on préfère quelquefois les nettoyer sur place sans dévisser les différentes parties qui les composent.

LUSTRES ET SUSPENSIONS DE MÉTAL. — Tous démontables ; en les démontant, examiner avec soin dans quel ordre se placent les différentes pièces pour remonter le lustre de la même manière ; ne pas égarer les pièces de peu d'importance.

Examiner avec soin les crochets de suspension des lustres et des suspensions ; ils doivent être d'une solidité à toute épreuve.

LUTTE. — *La lutte classique. La lutte libre.* — La lutte est un sport excellent pour le développement complet des muscles et du système respiratoire ; mais elle exige une certaine place et un sol meuble (terre, sable ou sciure) ou un tapis très rembourré. || Elle donne du souffle, de l'endurance, de la décision, de la puissance d'assise et avec le jiu-jitsu, peu pratiqué dans nos pays, elle est le seul sport qui, en demandant d'énergiques résistances dans les torsions du torse, amène un beau développement des muscles des flancs : *obliques, transverses*, etc. (*V.* les statues des athlètes antiques).

La lutte classique était tellement en honneur chez les anciens qu'elle a conservé le nom de lutte *gréco-romaine*. || La question de poids joue un grand rôle dans la lutte classique, où beaucoup de coups sont basés sur le basculement de l'adversaire. || En lutte libre, où l'on fait basculer son adversaire en lui saisissant les jambes par exemple, cette parité de poids n'est plus nécessaire. Un homme de 120 livres culbutera très bien un homme de 200. Mais cet avantage est bien contrebalancé par les dangers que comporte la lutte libre. C'est ainsi qu'un homme lourd, saisi brutalement par les jarrets et basculé sur le sol, par une pression de la tête au niveau du ventre, fera une chute terrible. Quelquefois, il se reçoit sur la main, ou sur le coude, et non seulement il se foule le poignet, ou se démet une épaule, mais souvent se casse le bras. En Suisse, où la lutte libre est très en honneur chez les bergers, lors des grands concours régionaux, c'est par douzaines que se comptent les accidents de ce genre. Nous décrivons plus loin quelques coups de ce sport brutal, mais en principe préférer la lutte classique, beaucoup moins dangereuse et plus intéressante. Dans la lutte classique, par opposition à la lutte libre, on ne doit pas saisir l'adversaire au-dessous de la ceinture.

L'un des adversaires est vaincu quand les 2 épaules touchent le sol en même temps, ne serait-ce qu'une seconde. Rouler sur les 2 épaules ne constitue pas une défaite, s'il n'y a pas eu un léger temps d'arrêt.

PRINCIPAUX COUPS DE LA LUTTE CLASSIQUE. Les fanatiques de la lutte gréco-romaine estiment qu'il y a 52 coups de lutte. En réalité, il n'y a que douze coups qu'il soit nécessaire de connaître; c'est eux qui reviennent continuellement dans les grands matches.

Pour la clarté de nos explications, nous supposerons que l'un des deux lutteurs est nègre et que le blanc attaque.

LA LUTTE
Ceinture de devant.
Fig. 1. 1er Temps.
Fig. 2. — 2e Temps.
Fig. 3. — 1re Parade.
Fig. 4. 2e Parade.

CEINTURE DE DEVANT. — 1° Le Blanc saisit le nègre à bras le corps, collant sa poitrine contre celle de son adversaire, et il l'enlève de terre. || 2° Il imprime au nègre un balancement très violent de gauche à droite et au moment précis où les pieds de son adversaire sont assez haut, le blanc, fléchissant sur les jambes et se recevant sur le genou droit, plaque le nègre sur le sol. 3° Il l'y accompagne et appuie sa poitrine sur celle de son adversaire pour l'empêcher de se retourner (fig. 2, 3, 4).

PARADES A OPPOSER. — 1° Dès qu'on est ceinturé, cambrer les reins et appuyer les deux mains sur le front de l'adversaire, qui ne peut maintenir sa prise.

2° Quand on se sent projeté sur le sol, se tordre avec vigueur sur soi-même et se recevoir sur la poitrine ou tout au moins sur le côté.

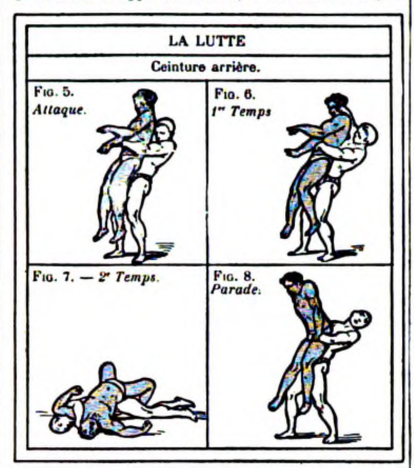
3° Si l'on n'a pas été plaqué du coup sur les deux épaules, former *le pont*. Nous terminerons par l'explication de cette parade, qui revient très souvent quand on fait de la lutte (fig. 3 et 4).

CEINTURE ARRIÈRE. — Peut être portée à un adversaire debout ou placé à quatre pattes sur le sol. Dans ce dernier cas, l'assaillant (le blanc) se place à la droite de son adversaire, il le ramasse en passant ses deux bras sous son torse à la hauteur des fausses côtes, et il se redresse. Voilà donc nos deux adversaires debout, exactement comme si l'attaque s'était produite dans cette attitude.

1° Le blanc enlève le nègre à 0m,40 du sol et, se cambrant, il le maintient du bras gauche seul contre son torse, puis, passant son bras droit sous le bras droit du nègre, il lui plaque sa main contre la nuque, formant ainsi une sorte de clé.

2° Le blanc balance le nègre de gauche à droite, en le lançant tout à la fois d'un coup de son torse et d'une poussée du bras gauche et, quand les jambes sont au point le plus élevé, le blanc se baissant rapidement se reçoit sur l'épaule gauche, en tirant le nègre qu'il maintenait du bras droit par une clé. Bien exécuté, ce mouvement doit amener le nègre sur les deux épaules (fig. 5, 6, 7).

PARADES. — 1° Dès qu'on se sent saisi et ceinturé, porter les deux mains sur les poignets de l'adversaire, y prendre un point d'appui sur lequel on s'élève, en entrant le ventre pour mieux échapper à l'étreinte, et tout aussitôt se jeter



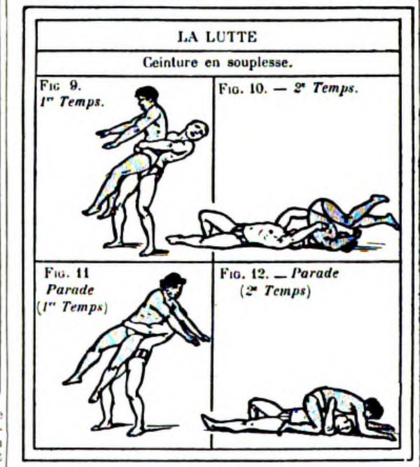
en avant. En ce cas, les bras du blanc se disjoignent, laissant un espace libre ; s'il est vigoureux et peut ramener le nègre vers lui, ce dernier doit brutalement tourner sur lui-même et se trouver face à face avec le blanc auquel il oppose la parade *du front* (*V.* CEINTURE DE DEVANT) qui est irrésistible.

2° Quand le nègre, bien saisi, sent qu'on le descend vers le sol, il doit brusquement se tordre sur lui-même de gauche à droite. Ce mouvement lui permet de se recevoir sur une seule épaule et d'arriver à prendre la parade *du pont* (fig. 8).

CEINTURE EN SOUPLESSE. — Très dangereuse à porter, ne l'employer que lorsqu'on lutte sur des tapis très épais ou dans la sciure abondante.

1° Le blanc saisit le nègre exactement comme dans la *ceinture arrière* (§ 1), mais l'élève très haut et le charge de telle façon que les épaules du noir soient au-dessus du front du blanc.

2° Maintenant énergiquement le nègre contre lui afin

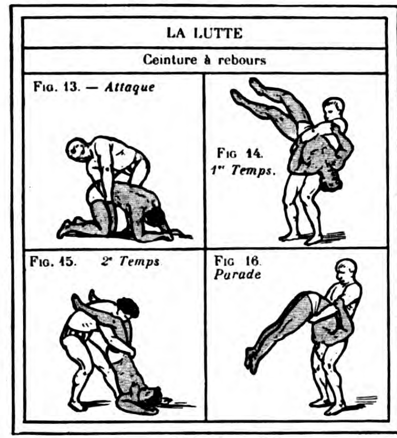


qu'il ne glisse pas, le blanc se laisse aller en arrière, en souplesse, formant un arc de cercle. On comprend aisément que les épaules du nègre dépassant celles du blanc, ce sont elles qui portent d'abord sur le sol. Le blanc marque un temps, desserre son étreinte, se dégage et se relève.

Toujours, la tête du nègre porte en premier; de plus, cette chute est très violente, ne peut s'accompagner, c'est-à-dire se retenir, et le choc est formidable pour la nuque du nègre. Nous recommandons la plus grande prudence dans l'emploi de ce coup (fig. 9 et 10).

PARADES. — 1° Dès qu'on se sent saisi, opposer la parade indiquée pour résister à la ceinture arrière. Si cependant l'adversaire est très robuste, vous ramène quand même et vous charge en hauteur, prendre rapidement un point d'appui sur les poignets, se dégager en hauteur et quand l'adversaire part en souplesse, se tordre sur soi-même, afin d'arriver sur le sol presque de face. Dans ce cas, le blanc touche lui-même des épaules (fig. 11 et 12).

CEINTURE A REBOURS. — Se porte quand l'homme est à quatre pattes sur le sol. 1° Le blanc se place face au nègre, il le ramasse en le saisissant par le torse à pleins bras et se relève : ainsi saisi, le nègre a donc la tête en bas. || 2° Le blanc fléchit sur les jambes et, maintenant le nègre contre lui, pèse de tout son poids sur la nuque du nègre, posée sur le sol. Si ce dernier ne résiste pas, ses deux épaules touchent, il est vaincu. || Ne jamais planter brutalement l'adversaire sur la tête; outre que c'est formellement interdit et entraîne



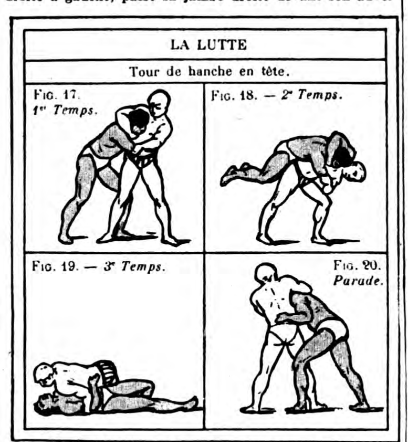
la disqualification, on peut le tuer ou tout au moins lui causer une grave lésion de la moelle épinière ou des plexus brachiaux (*accident fréquent consécutif à ces chutes, déterminé souvent aussi par la ceinture en souplesse*) (fig. 13, 14 et 15).

Parade. — Se recevoir sur les bras et enfin sur la tête, se tordre sur soi-même, ou pivoter sur la tête de telle façon qu'échappant à l'étreinte de l'adversaire, on finit par se recevoir sur les genoux et être à quatre pattes sur le sol, ce qui oblige l'adversaire à refaire toute son attaque ou à l'abandonner (fig. 16).

TOUR DE HANCHE EN TÊTE. — L'un des plus usités de la lutte gréco-romaine et le moins dangereux à porter.

1° Les adversaires se faisant face, le blanc saisit de sa main gauche le bras droit du nègre au-dessus du coude.

2° En même temps, le blanc tournant sur lui-même de droite à gauche, passe sa jambe droite devant son adver-

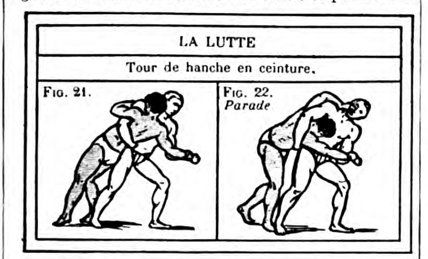


saire et lui saisit de son bras droit l'épaule et la tête, c'est-à-dire que, sans lâcher la prise de la main gauche, sa main droite s'abat sur l'épaule droite du nègre.

3° Le nègre se trouvant ainsi chargé sur les reins, le blanc fléchit sur les jambes et, tournant sur lui-même de droite à gauche, se jette sur le sol comme s'il voulait se recevoir sur le dos. Or le nègre se trouvant entre le blanc et le sol, c'est lui qui est plaqué sur les deux épaules (fig. 17, 18 et 19).

1° Parades. — Dès qu'on se sent saisi par le bras droit, suivre la traction et sauter en avant et sur la droite.

2° Si cependant, l'adversaire est arrivé à vous saisir la tête, au moment précis où il se retourne, placez votre main gauche à la base des reins de l'adversaire et poussez avec



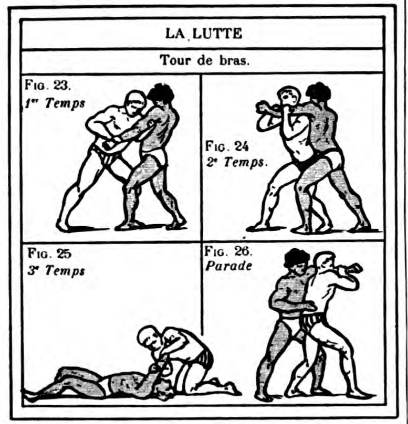
force, annulant ainsi toute possibilité de continuer l'attaque (fig. 20).

TOUR DE HANCHE EN CEINTURE. — Même préparation que pour le *tour de hanche en tête*, sauf que le bras droit du blanc passant sous le bras gauche du nègre lui enveloppe le flanc et le dos. La chute à terre est amenée de la même façon que pour l'autre tour de hanche (fig. 21).

Parades. — 1° Sauter également dès que le bras droit est pris.

2° Quand le blanc passe son bras droit autour du torse du nègre, ce dernier, de sa main gauche restée libre doit exercer une pression sur le côté droit de la tête du blanc, qui, gêné par cette opposition qui lui incline la tête douloureusement sur le côté, ne peut plus assurer sa prise de torse, ni indiquer utilement le tour de hanche (fig. 22).

TOUR DE BRAS. — Coups extrêmement dangereux, qu'il faut porter avec la plus grande prudence, si l'on ne veut



pas s'exposer à briser ou tout au moins abîmer le bras de l'adversaire.

1° Les adversaires se faisant face, le blanc ayant le pied gauche en avant, il saisit de sa main droite le poignet gauche du nègre.

2° Presque en même temps, le blanc doit saisir de sa main gauche le bras gauche du nègre, *aussi haut que possible*, près de l'aisselle ; *tout le danger est dans cette 2e prise.*

3° Assurant ces deux prises, le blanc fait face en arrière et charge le nègre sur son épaule gauche, en plaçant son épaule sous l'aisselle du nègre.

4° Fléchissant sur les deux jambes, le blanc se reçoit sur les genoux et fait basculer par-dessus lui le nègre, le dirigeant de telle façon qu'il doive arriver sur les deux épaules.

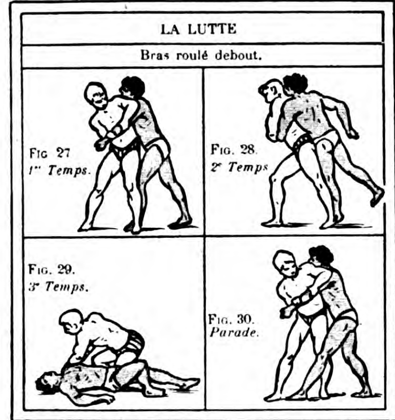
Ne jamais attaquer en prenant le bras *au milieu du biceps* et se retourner en chargeant ce bras sur l'épaule, où il peut se briser. De mauvais lutteurs, voulant porter un coup décisif, n'hésitent pas à le faire ; de là de regrettables accidents (fig. 23, 24 et 25).

Parades. — 1° Dès que le blanc saisit le bras du nègre, celui-ci doit suivre la traction et sauter en avant du côté où il est tiré.

2° Si cependant le blanc a été assez vite pour le saisir et se retourner, le nègre doit placer la main qui est libre à la base des reins du blanc et pousser avec vigueur.

Nous disons la main libre, car les coups de lutte se portent également à droite ou à gauche (fig. 26).

BRAS ROULÉ DEBOUT ET A TERRE. — *Bras roulé debout.* — Riposte à l'attaque par la *ceinture de devant*. Le nègre ayant esquissé une ceinture de devant, ses deux bras



plaqués sur le torse du blanc sont donc sous les deux aisselles de ce dernier.

1° Le blanc, tournant sur lui-même de gauche à droite, saisit du même temps le poignet gauche du nègre avec sa main droite et le bras gauche au-dessus du coude avec sa main gauche, en faisant passer tout son bras gauche très en dehors.

2° Faisant alors face en arrière, le blanc charge le nègre sur son dos et, le faisant tourner, un peu comme dans le *tour de hanche*, le plaque sur le sol en l'accompagnant, c'est-à-dire en tombant sur le genou gauche et en s'inclinant et se roulant sur le nègre (fig. 27, 28 et 29).

Parade. — Dès qu'on se sent saisi, porter rapidement la jambe gauche très en avant de l'adversaire, qui, se heurtant à cet arc-boutant, ne peut porter utilement la finale du coup.

BRAS ROULÉ A TERRE. — Se porte par l'homme placé à quatre pattes à celui qui, placé à sa gauche, tente de lui porter un coup quelconque avec le bras droit.

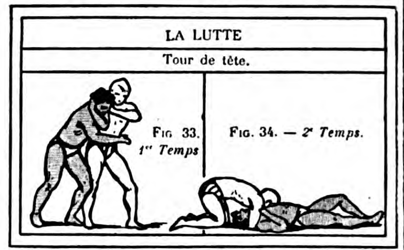
Le blanc placé à 4 pattes à la droite du nègre (lui aussi à 4 pattes), s'empare du poignet gauche de ce dernier, avec sa



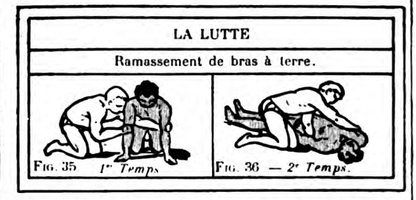
main droite, place sa prise de main gauche au-dessus du coude gauche et se roulant sur lui-même de droite à gauche entraîne sous lui le nègre, qui, s'il ne ponte pas à temps, arrive par les deux épaules, écrasé par le poids du blanc.

Parade. — Dès que le nègre se sent saisi, il doit, tout en restant sur son genou droit, allonger sa jambe gauche qui, formant arc-boutant, ne permet pas au blanc de le rouler.

LE TOUR DE TÊTE. — Appelé vulgairement *coup d'Arpin*, ce coup se porte de la façon suivante : Le blanc feint de chercher à prendre le noir en ceinture de devant, ce qui



oblige celui-ci à baisser la tête et à incliner le torse en avant. Dès que le blanc voit le cou du nègre bien allongé vers lui, avec une très grande rapidité, il croise les mains et va saisir le cou du nègre, de telle sorte que sa main droite se place à plat sur le côté droit du cou du nègre et sa main gauche sur le côté gauche. Dès que ses deux mains se sont emparées du cou, le blanc fait face en arrière et, chargeant le nègre sur son dos, lui fait faire la culbute en se jetant lui-même à genoux, le front presque contre le tapis et en *maintenant sa prise* vigoureusement. Le nègre, quand le coup est bien porté, se reçoit sur les deux épaules où le blanc doit le maintenir une ou deux secondes (fig. 33 et 34).



RAMASSEMENT DE BRAS A TERRE. — Les deux hommes étant à quatre pattes, le blanc à la droite du nègre :

1° Le blanc saisit de sa main droite le poignet gauche du nègre, puis de sa main gauche s'empare du bras gauche du noir, en le tenant au-dessus du coude.

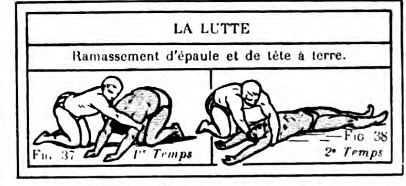
2° Il engage son épaule gauche sous la poitrine du nègre, et, tirant brutalement sur le bras, retourne l'adversaire sur le dos en le maintenant avec son épaule gauche faisant pression sur la poitrine du noir (fig. 35 et 36).

Parade. — Allonger la jambe gauche, comme dans le coup précédent.

RAMASSEMENT D'ÉPAULE ET DE TÊTE A TERRE (ce coup peut se placer debout). — Les deux hommes étant à genoux ou à quatre pattes, le blanc à la droite du nègre :

1° Plaquant sa main droite sur la nuque du nègre, il passe son bras gauche en engageant l'épaule sous le bras droit du nègre et de sa main va saisir la nuque du noir du côté de l'épaule gauche ;

2° Cette prise étant bien assurée, le blanc faisant *traction*



et appui de sa main droite, sur la nuque du nègre, le fait pirouetter sur son épaule gauche engagée sous le torse. Si le blanc maintient vigoureusement cette prise, le nègre roule tout doucement sur les deux épaules (fig. 37 et 38).

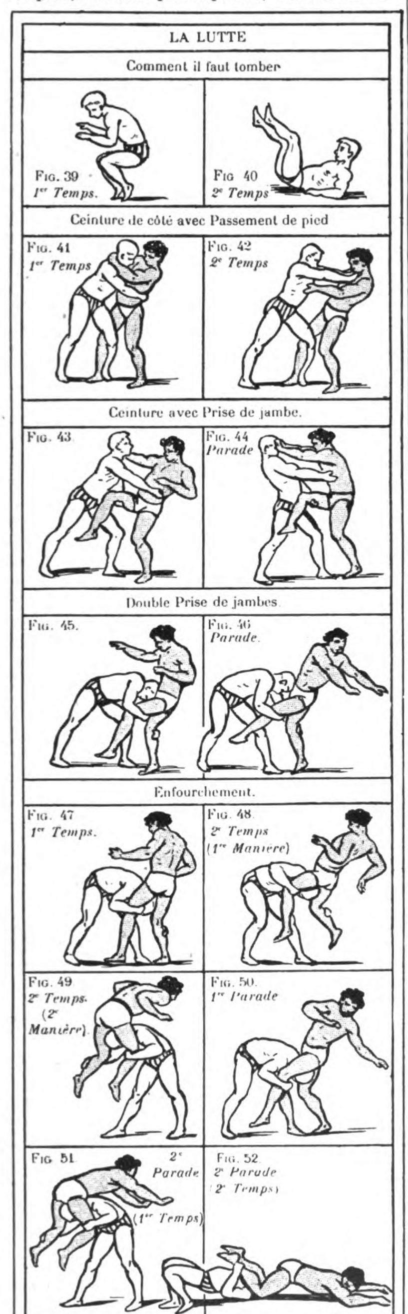
Parade. — Dès que le nègre s'aperçoit que le blanc loge son bras gauche et engage l'épaule sous son torse, il doit sauter de côté sur la gauche, dégageant à chaque saut.

COUPS DÉFENDUS. — *Ne pas tenir l'adversaire par les doigts ou les mains.* Interdits également : *Les colliers de force qui étouffent l'adversaire. Les retournements de bras, les torsions des doigts, les crocs en jambe, l'écrasement des vertèbres ; ne jamais frapper, ne jamais toucher les jambes de l'adversaire. A terre ou debout, ne jamais résister en s'accrochant à l'adversaire au moyen des jambes.*

LE PONT. — Le pont est une position de résistance qui permet au lutteur amené sur le dos de ne pas toucher le sol

des deux épaules. Il suffit de se cambrer en ne portant sur le sol qu'au moyen : 1° des pieds ; 2° de la tête, ou de la tête et d'une épaule. Dès que l'adversaire relâche sa prise, d'un mouvement brusque de torsion sur soi-même, le lutteur placé *en pont* se replace à plat ventre, où il est moins en danger.

CONSEILS. — Nous conseillons de ne jamais rester longtemps à terre ; dès qu'une prise à terre est manquée et si l'adversaire, en s'étendant sur le ventre, les bras en croix, ce qui vous oblige à le soulever entièrement en supportant son poids, rend toute prise impossible, il faut se relever et



tenter d'autres attaques. Courtoisie et même fraternité doivent présider aux assauts de lutte. Dès qu'un camarade semble souffrir, il est préférable de renoncer à la victoire plutôt que de s'exposer à causer un accident.

La lutte, considérée au point de vue du développement utile des muscles et des voies respiratoires, doit être pratiquée par reprises de dix minutes environ, avec repos de cinq minutes. Il faut éviter les poussières, il faut lutter sur des tapis propres, souvent battus ou dans de la sciure recouverte d'une bâche bien tendue.

LUTTE LIBRE. — Surtout pour ce genre de lutte nous ne saurions trop recommander la prudence.

Nous indiquons ci-dessous quelques coups très faciles à porter, mais qui amènent des chutes relativement brutales. *En aucun cas, l'homme qui se sent aller à terre ne devra porter la ou les mains derrière lui, pour se recevoir sur le sol*, car, dans le cas d'une chute un peu brusque, il peut se fouler le poignet, se briser le bras ou se démettre l'épaule. Dès que l'on se sent *embarqué*, il faut se grouper, et se recevoir sur le dos très arrondi, en se cramponnant à l'adversaire (fig. 39 et 40).

RÈGLE. — En lutte libre, un homme est considéré comme vaincu dès que la nuque, les épaules ou le séant ont touché le sol.

La lutte à terre est peu usitée ; dès qu'un coup a été paré, les deux hommes doivent se retrouver debout face à face.

CEINTURE DE CÔTÉ AVEC PASSEMENT DE PIED. — Le blanc saisissant le nègre en ceinture de face, mais légèrement de côté, place son talon droit derrière le talon gauche du nègre et poussant brutalement se laisse tomber sur lui (fig. 41 et 42).

PARADE. — Dégager le pied et le porter très en arrière.

CEINTURE AVEC PRISE DE JAMBE. — Le blanc saisit le nègre, d'un bras qu'il lui passe autour du torse, puis de l'autre main restée libre, saisit une jambe qu'il attire vers lui et en hauteur. Le nègre bascule et le blanc se laisse tomber sur lui (fig. 43).

PARADE. — Pousser la tête de l'adversaire avec les deux mains et dès qu'on lui a fait desserrer sa prise, se retourner et se jeter vers le sol en se recevant sur les deux mains *de face* (fig. 44).

DOUBLE PRISE DE JAMBES. — Au milieu d'une série de feintes, se baisser rapidement, saisir les deux jarrets de son adversaire et le basculer en lui repoussant le torse avec la tête (fig. 45).

PARADE. — Dès que l'on se sent saisi par les jarrets, faire face en arrière et se jeter de soi-même sur le sol, en se recevant à quatre pattes (fig. 46).

ENFOURCHEMENT. — Les deux adversaires sont face à face. Le blanc attaque.

1° Il se baisse, saisit de sa main gauche le derrière de la cuisse droite du nègre et de sa main droite le jarret gauche ;

2° Il passe sa tête entre les jambes du nègre, qui se trouve ainsi, à cheval sur sa nuque ;

3° A son choix, le blanc, se relevant légèrement, bascule le nègre devant lui, ou, se redressant complètement, le projette derrière lui (fig. 47, 48 et 49).

PARADES. — Si le nègre se sent projeté devant le blanc, c'est-à-dire de façon à tomber sur le dos, il doit se retourner et se recevoir sur les mains *de face*.

Si cependant le blanc se redresse pour le projeter derrière lui, dès qu'il se sent enlevé, le nègre doit fléchir énergiquement le torse en avant et se jeter de lui-même sur les mains. Dans ce dernier cas, c'est le blanc, entraîné, qui est tombé, surtout si le nègre a dans sa chute en avant serré entre ses jambes la tête du blanc, qui est alors tombé par sa propre prise avec le nègre assis sur la poitrine. ‖ Nous déconseillons fortement cet *enfourchement* et nous ne l'avons indiqué que pour donner la parade, au cas où l'un de nos lecteurs serait surpris par cette attaque (fig. 50, 51 et 52).

CONSEILS. — Ne jamais s'animer outre mesure. Tenter d'accompagner l'adversaire le plus possible et he lutter que sur des tapis très épais ou dans de la sciure de 25 à 30 centimètres d'épaisseur, cette lutte étant extrêmement dangereuse et se rapprochant beaucoup plus du combat que du sport.

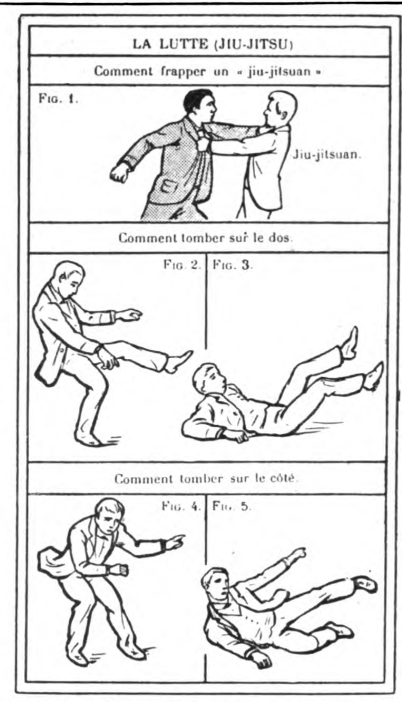
Lutte japonaise (Jiu-jitsu). — *Sports préliminaires* ‖ *Pour se défendre* ‖ *Comment s'entraîner ?* Le jiu-jitsu, dont la traduction littérale est « brise muscle » comprend deux parties bien distinctes : les CLEFS et les COUPS. Les clefs ont deux actions très différentes, suivant qu'elles sont portées à fond ou légèrement. Dans le premier cas, elles désarticulent le membre et provoquent l'arrachement des tendons ou pour le moins leur distension. Le membre est pour longtemps immobilisé et certaines lésions tendineuses, certaines ruptures sont incurables. C'est dire avec quelle prudence l'on doit, même en cas de légitime défense, user, de ce moyen de correction :

Le jiu-jitsu ne doit être considéré que comme un appoint au bagage de défense d'un sportsman averti. Il ne faut pas croire que l'on obtienne l'habileté et la rapidité nécessaires à l'exécution des coups, même les plus simples, après deux ou trois essais, suivant la lecture d'un traité spécial. Il en est du jiu-jitsu comme de l'escrime où le « coup droit », le coup le plus simple, n'est exécuté avec maîtrise que par de rares virtuoses.

La caractéristique du jiu-jitsu réside dans ce fait que le « jiu-jitsuan » n'opère jamais sans point d'appui et qu'il échappe, quand il est habile, à tous les coups, car il ne résiste à aucun. La seule façon de porter un coup de poing utile à un adepte du jiu-jitsu est de le maintenir d'une main et de le frapper de l'autre, de la manière suivante : Abattre la main gauche sur le collet de l'adversaire et le saisissant, l'attirer vers soi. Du même temps, frapper du poing droit par des « crochets » (*V.* BOXE ANGLAISE) à la poitrine, au flanc et au menton ; alterner par des « *upper-cut* » (*V.* BOXE ANGLAISE) atteignant l'homme à la poitrine s'il s'incline et surtout au menton (fig. 1).

SPORTS PRÉLIMINAIRES. — Par un entraînement préalable à la *lutte gréco-romaine*, acquérir l'habitude de saisir rapidement un adversaire de quelque façon que ce soit (*V.* LUTTE). La lutte donnera ainsi de la précision et une solidité d'assise sur les deux pieds remarquable. ‖ Faire également de la BOXE ANGLAISE (*V.* ce sport), unique moyen d'acquérir une grande mobilité de jambes et les multiples et habiles placements des mains. ‖ Bien entendu, si l'on se livre à l'étude de la boxe anglaise, dans le but de devenir habile jiu-jitsuan, il faudra faire assaut à mains ouvertes et ne jamais contracter. ‖ Quelle que soit la partie du corps où l'on placera ses coups, ils devront être exécutés de deux façons : 1° en frappant avec le tranchant de la main (côté de la main faisant suite au petit doigt) ; 2° en logeant seulement les mains, dont les doigts devront saisir avec énergie la partie en contact. En un mot, cet entraînement à la boxe anglaise donnera une égale habileté pour *frapper* ou *saisir*. ‖ Enfin, l'exercice indispensable est celui des chutes sur le dos et sur le côté. Pour se jeter sur le dos, sans danger, il faut : 1° fléchir sur l'une des jambes en portant l'autre tendue en avant et se laisser choir franchement, en arrondissant le dos et en baissant légèrement la tête ; 2° se recevoir en amortissant le choc. Ce résultat s'obtient en frappant le sol du plat de la main et des avant-bras. Bien entendu, ces deux coups portés sur le sol doivent précéder l'arrivée du corps, pour lequel les deux bras forment ressort d'amortissement (fig. 2 et 3).

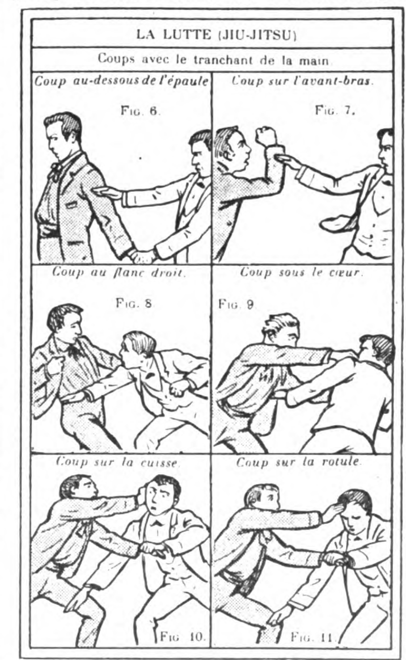
La chute sur le côté est plus difficile et demande à être étudiée avec prudence, car elle amène des chocs douloureux sur cette partie de la fesse qui recouvre la tubérosité



du fémur appelée *grand trochanter*. On tombe sur le côté, en fléchissant sur la jambe correspondant au côté choisi pour la chute et en se recevant du même coup sur le côté de la jambe pliée et sur l'avant-bras et la main placée à plat sur le sol. Le mollet, la cuisse, l'avant-bras et la main doivent arriver ensemble. Éviter dans ce choc de faire porter la fesse qui ne fait que suivre le mouvement. Ne jamais se recevoir sur la main seule, on court le risque de se fouler le poignet (fig. 4-5).

POUR SE DÉFENDRE. — Le jiu-jitsu a ceci de merveilleux, que c'est alors que la situation semble désespérée, qu'au contraire l'adversaire est le plus exposé.

LES COUPS. — 1. *Coups avec le tranchant de la main.* : Si l'adversaire est de face et vous menace, sans bâton et sans couteau, le frapper à votre choix : 1° à la racine du nez (sur la lèvre supérieure) et porter le coup légèrement de bas en haut ; 2° à la gorge, sur la partie nommée vulgairement *pomme d'Adam* ; 3° sur le côté du cou à quatre doigts du bas de l'oreille ; 4° au creux de l'estomac ; 5° au tiers supérieur du bras, un peu au-dessous de l'épaule (fig. 6) ; 6° sur l'avant-bras, un peu au-dessus du poignet, sur la partie faisant suite au dos de la main (fig 7) ; 7° au flanc droit, au-dessus du foie, ce coup doit se porter avec la main droite (fig. 8) ; 8° sous le cœur, porter le coup avec la main gauche (fig. 9) ; 9° sur la face interne de la cuisse, à peu près au milieu (fig. 10) ; ce coup peut provoquer la chute de l'adversaire ; 10° sur la rotule, por-



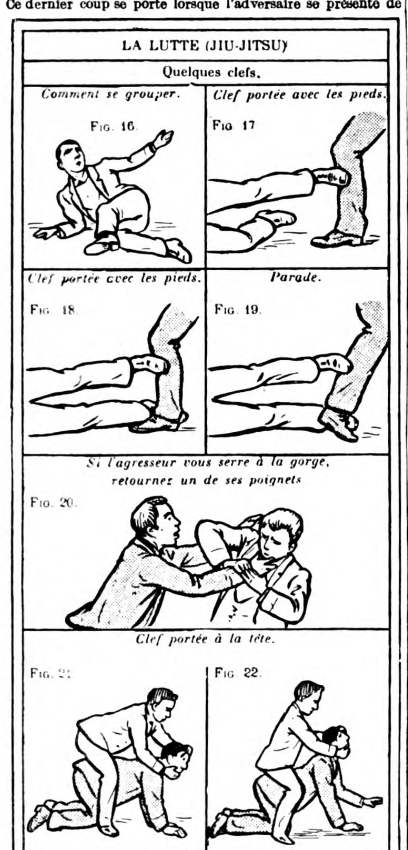
ter le coup avec violence d'avant en arrière mais seulement quand la jambe est tendue (fig. 11) ; inutile de frapper si la jambe est pliée. Dans ce cas, il faut le faire de haut en bas, au-dessus de la rotule, de façon à meurtrir les tendons des muscles extenseurs de la cuisse et à amener momentanément une faiblesse de ces muscles.

2. *Coups avec les pieds* : Frapper en bout : 1° sur les genoux ; 2° sur les tibias juste entre le genou et le pied ; 3°



avec les talons et en portant le coup d'arrière en avant, écraser les orteils.

3. *Adversaires de dos ou de côté.* — Mais si l'adversaire est placé de côté ou de dos, c'est-à-dire si vous devez abattre un homme qui se livre ou va se livrer à une agression contre l'un de vos amis, outre les points précédents que vous pouvez atteindre, il faut : 1° frapper en haut du cou, à la base du crâne et bien dans l'axe des vertèbres. Coup appelé vulgairement « coup du lapin » 2° sur la partie musculaire placée au-dessus des omoplates (fig. 12) ; 3° à la base des flancs, de chaque côté de la colonne vertébrale (fig. 13) ; 4° sur le sommet des fesses, par un coup très sec tombant de haut ; 5° sur les jarrets (fig. 14) ; 6° sur letiers supérieur et postérieur du bras (triceps) (fig. 15). || AVEC LES PIEDS, de la pointe de la chaussure, frapper la cheville en montant et si l'on veut briser l'os, frapper au-dessus de la cheville. Ce dernier coup se porte lorsque l'adversaire se présente de



côté et se prépare à frapper devant lui, avec un couteau, l'un de vos amis. Dans l'impossibilité de le désarmer, le mieux est de le faucher par la base.

Tous les coups que nous venons d'indiquer peuvent se placer dans l'attaque aussi bien que dans la défense, nous n'y reviendrons donc pas.

LES CLEFS. — On donne ce nom à des prises, qui immobilisent d'abord un membre et qui, accentuées et poussées à fond, amènent la rupture ou l'arrachement des tendons des muscles et quelquefois la désarticulation des os. Supposons qu'un adversaire se précipite sur vous, armé d'un couteau, le mieux est de vous jeter à terre (sur le dos) et de le le recevoir avec la détente de vos deux pieds, qui, d'abord devront l'atteindre sur les genoux ou au bas ventre ; si cependans, après l'avoir amoindri par des coups réitérés, vous jugez utile de provoquer sa chute, vous placez la clef suivante exécutée avec les pieds.

1° Vous coucher sur le côté droit et porter tout le poids du torse sur l'avant-bras droit placé bien à plat sur le sol (fig. 16-17) ; 2° tenir la jambe droite repliée et mobile et par des déplacements opportuns, vous approcher de l'adversaire et prendre le contact du dessous de l'un de ses genoux (sur la face antérieure de la jambe) avec le dessous de votre pied gauche, placé bien à angle droit avec votre jambe. 3° dès que vous avez assuré ce contact, saisir avec la partie supérieure de votre pied droit, formant crochet, le derrière de la jambe de votre adversaire, à sa base, à la hauteur des chevilles (fig. 18-19) ; 4° dès que ces deux contacts sont établis, tirer de la jambe droite et pousser de la gauche ; 5° cette clef bien assurée, se porter en arrière d'une secousse en se servant des bras comme points d'appui et diriger la chute de l'homme.

Cette clef peut également, dès que l'on assure brutalement les deux contacts, produire une douleur terrible au niveau de l'articulation tibio-fémorale ; elle paralyse toute action du membre pour plusieurs minutes. C'est plus qu'il n'en faut pour se sauver si l'on a affaire à un malfaiteur ou l'achever par d'autres coups. Cette clef doit être portée avec rapidité, car la PARADE en est très simple : il suffit, dès que l'on se sent saisi de tourner la jambe sur elle-même, en faisant brusquement *face en arrière*. La prise glisse, et la jambe échappe.

Cette défense sur le dos correspond d'ailleurs à une agression par plusieurs hommes. Dans ce cas, il faut, en s'aidant des coudes, pivoter sur les reins, pour faire face à l'agresseur le plus inquiétant.

Si cependant, l'agresseur parvient, malgré votre résistance, à se jeter sur vous en tombant à cheval sur votre poitrine, l'attirer contre vous d'une main et lui arracher le nez ou frapper aux yeux du bout des doigts. || Si l'agresseur, très robuste, vous saisit à la gorge avec ses deux mains, rien n'est plus facile que de vous en débarrasser : vous saisissez avec les deux vôtres, l'un de ses poignets et vous vous retournerez brusquement du côté du poignet saisi, en l'arrachant. || Dans l'action, saisir un des doigts et le briser en le retournant (fig. 20).

Si, cependant, en vous débattant, vous avez réussi à amener votre adversaire dans votre précédente position, c'est-à-dire si à votre tour vous êtes à cheval sur lui, voici la clef la plus terrible et la plus facile à placer. Instinctivement, l'agresseur cherchera à se retourner et à se placer sur les genoux pour se relever. Laissez-le se retourner, mais restez à cheval sur lui et dès qu'il est sur les genoux, étreignez-lui le corps entre vos jambes, puis saisissez-lui la tête en plaçant : 1° votre main droite sous son menton et la gauche sur son front en portant le bout de vos doigts sur la tempe droite ; 2° tirez à vous, en tordant la tête du côté gauche, par la traction de votre main gauche (fig. 21-22).

Employer cette clef avec grande prudence. Portée à fond, elle tue l'adversaire, car il y a rupture des vertèbres cervicales.

Si cependant, vous voulez seulement étourdir l'homme que vous tenez sous vous, pratiquez l'étranglement comme ceci : 1° avec votre main droite saisissez le collet du veston ou de la jaquette, sous l'oreille droite de votre adversaire ; 2° passez votre main gauche sous votre poignet droit et saisissez le col du vêtement sous l'oreille gauche ; 3° serez les deux mains de dehors en dedans, en comprimant le cou sous les oreilles avec vos deux poings. En quelques secondes, l'homme suffoque, allez jusqu'à l'évanouissement et lâchez-le (fig. 23).

AUTRE CLEF : L'homme étant placé sous vous, ne manquera pas d'étendre les bras pour vous frapper ou vous saisir : 1° redressez-vous et, de votre main droite, saisissez le poignet droit de votre homme ; 2° placez votre main gauche sous votre main droite ; 3° tout en restant assis sur l'individu, placez vivement vos deux pieds de chaque côté de son torse en vous penchant en arrière ; 4° étendez la jambe gauche et en tournant sur vous-même comme sur un pivot, balancez et placez votre jambe gauche étendue sur le cou de votre adversaire et serrez son bras entre vos deux cuisses tout en vous laissant aller sur le dos en maintenant toujours ce bras très allongé ; 5° dès que votre dos arrive en contact avec le sol, appuyez ce bras rigide sur votre cuisse gauche, de telle sorte que le coude de votre adversaire porte sur elle ; 6° appuyez progressivement (fig 24 . 26).

Si cette prise est portée à fond, le bras tend à se désarticuler. L'homme est vaincu et quand vous le lâchez, son bras retombe inerte.

AUTRES PRISES. — Saisir le pied de l'adversaire au cours d'une lutte à terre et le tordre de dedans en dehors. ||

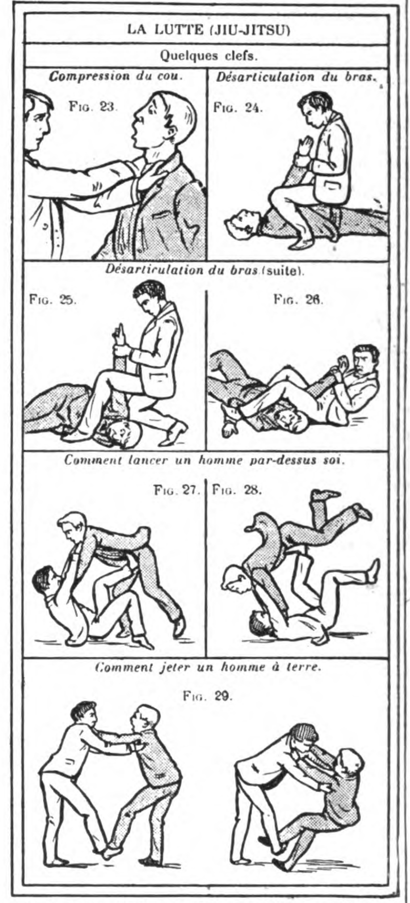
Dans toutes les occasions, tenter de s'emparer du pouce **de l'adversaire et de le lui retourner. Cette prise s'applique à tous les autres doigts, bien entendu.**

POUR LANCER UN HOMME PAR-DESSUS SOI. — Le saisir aux revers de son vêtement.

***Nota.* En jiu-jitsu, dès que l'on saisit un homme par les revers de son vêtement, si l'on n'a pas l'intention bien arrêtée de renverser les deux revers sur les bras, afin de les paralyser comme le ferait une camisole de force, il faut toujours croiser la prise, c'est-à-dire qu'il faut saisir le revers droit avec la main droite et le revers gauche avec la main gauche. En un mot, les poignets sont toujours croisés et l'adversaire ne peut se dégager de cette prise. Or, dès que vous avez saisi l'homme par ses revers : 1° poussez-le pour qu'il réponde à cette poussée ; 2° placez votre pied gauche sur son ventre et en fléchissant sur votre jambe droite, laissez-vous tomber en roulant sur le dos ; 3° dès que l'homme est en équilibre sur votre pied gauche, tendez vigoureusement la jambe et faites-lui décrire un arc de cercle dans le vide. Lâchez-le au moment où il passe. Bien exécuté, ce coup peut envoyer l'adversaire se fracasser la tête sur le sol (fig. 27-28).**

Ces quelques coups choisis dans l'arsenal du jiu-jitsu sont les plus applicables pour la défense et même l'attaque.

POUR JETER UN HOMME A TERRE. — Saisissez l'homme par ses revers ainsi qu'il est indiqué plus haut : 1° poussez-le, il résiste, fatalement, il amène un pied devant l'autre ; 2° provoquez sa résistance et sur sa poussée, dès que vous avez amené *son pied gauche* en avant, accrochez ce pied avec votre pied droit en tirant vers vous et sur votre gauche, en hauteur ; 3° en même temps, tirez-le sur votre droite de toute la puissance de vos poignets. L'homme tombe à vos pieds. Immédiatement, jetez-vous à cheval sur lui et exécutez l'un des coups cités plus haut (fig. 29).



COMMENT S'ENTRAINER. — AVEC LA PLUS GRANDE PRUDENCE. — C'est la préoccupation primordiale que doit avoir partout le jiu-jitsuan, car, on l'a compris, même s'ils ne blessent gravement, tous les coups que nous venons d'indiquer laissent des douleurs persistantes, dès qu'ils sont portés sérieusement.

Ne jamais les marquer avec une secousse. On ne peut mesurer celle-ci et l'effet est souvent désastreux. Il faut donc décomposer lentement toutes les clefs, tous les chocs, les porter avec une force lente, progressive et prendre l'habitude de frapper deux coups secs, du plat de la main, sur une quelconque partie du corps de l'adversaire, pour le prévenir que son action est douloureuse. Inutile d'ajouter que le jiu-jitsuan qui ressent ces deux claques doit aussitôt ouvrir les doigts ou desserrer la prise qu'il exécute avec les jambes. Ne pas travailler dans un endroit encombré de meubles et en principe s'entraîner sans chaussures, les pieds nus même, sur un tapis assez épais pour amortir les chutes. Ne pas résister aux clefs, toute l'habileté du jiu-jitsuan est de ne pas les laisser former.

Nos deux derniers conseils se résumeront à ces deux mots : courtoisie et prudence.

LUXATIONS (*MÉD. PRAT.*). — **Disjonction des extrémités d'une jointure avec persistance, par opposition au *diastasis* qui est une disjonction d'un moment avec retour à la normale, et à l'*entorse* où il y a déchirure des ligaments sans disjonction.**

On distingue des luxations congénitales survenues avant la naissance (luxation congénitale de la hanche par exemple), des luxations accidentelles qui sont dues à un choc, à une chute (*V.* COUDE,), des luxations maladives provenant d'un état maladif des éléments de la jointure (tuberculose des os, ataxie, athrite, etc...).

COMPLICATIONS. — La non-réduction avec persistance des lésions.

ON CONSTATE une mobilité anormale, de la gêne ou de l'impotence, de la douleur, une déformation caractéristique selon la région.

IL FAUT appeler un médecin pour réduire convenablement la luxation et maintenir la jointure en bon état.

LYCÉES DE GARÇONS (*ENSEIG.*). — **Presque tous les chefs-lieux de départements et quelques sous-préfectures en pos-**

sèdent un. En voici la liste. Le nom en italique entre parenthèses indique le grand homme sous l'invocation duquel est placé le lycée. Les signes S. C., MATH., N., CENT. ou P. indiquent que l'établissement a un cours de Saint-Cyr, de mathématiques spéciales (Polytechnique), de l'École Navale, École Centrale, ou de première préparant à l'École Normale supérieure.

Agen (*Bernard-Palissy*) S. C. ; Aix-en-Provence (*Mignet*) ; Alais (*Jean-Baptiste-Dumas*) ; Albi ; Alençon ; Amiens, MATH ; Angers (*David d'Angers*) ; Angoulême ; Annecy (*Berthollet*) ; Auch ; Aurillac (*Emile-Duclaux*) ; Avignon ; Bar-le-Duc, S. C. MATH. ; Bastia, S. C. ; Bayonne ; Beauvais (*Félix-Faure*) ; Belfort ; Besançon (*Victor Hugo*) S. C. ; Bordeaux, S. C. Nav. MATH. P. CENT. ; Bourg (*Lalande*) ; Bourges ; Brest, S. C. NAV. ; Caen (*Malherbe*) S. C. CENT. P. ; Cahors (*Gambetta*) ; Carcassonne ; Chambéry ; Charleville (*Chanzy*) ; Chartres (*Marceau*) ; Châteauroux ; Chaumont ; Cherbourg, S. C. NAV. ; Clermont-Ferrand (*Blaise Pascal*) S. C. MATH. NAV. ; Coutances ; Digne (*Gassendi*) ; Dijon (*Carnot*) S. C. MATH. ; Douai, S. C. MATH. CENT. P. ; Evreux ; Foix ; Gap ; Grenoble, S. C. MATH. CENT. ; Guéret ; Le Havre ; Laon ; Laval ; Lille (*Faidherbe*) S. C. MATH. CENT. ; Limoges (*Gay-Lussac*) S. C. ; Lons-le-Saunier (*Rouget de Lisle*) ; Lorient, S. C. NAV. ; Lyon (*Ampère*), S. C. MATH. NAV. CENT. P ; Mâcon (*Lamartine*) ; Le Mans ; Marseille S. C. MATH. ; Montauban (*Ingres*) ; Mont-de-Marsan (*Victor Duruy*) ; Montluçon ; Montpellier S. C. MATH. CENT. ; Moulins (*Th. de Banville*) ; Nancy (*Henri Poincaré*) S. C. MATH. CENT. P. ; Nantes, S. C. MATH. NAV. ; Nevers ; Nice, S. C. MATH. CENT. ; Nîmes, S. C. MATH. NAV. CENT. ; Niort (*Fontanes*) ; Orléans, S. C. MATH. ; Pau ; Périgueux ; Poitiers, S. C. MATH. P. ; Pontivy ; Le Puy ; Quimper (*La Tour d'Auvergne*) ; Reims, S. C. MATH. ; Rennes, S. C. MATH. P. ; Roanne ; Rochefort-sur-Mer, S. C. NAV. ; La Rochelle ; La Roche-sur-Yon ; Rodez ; Rouen (*Corneille*) S. C. MATH. ; Saint-Brieuc ; Saint-Etienne, CENT. ; Saint-Omer ; Saint-Quentin (*Henri Martin*) ; Sens ; Tarbes, S. C. ; Toulon S. C. NAV. ; Toulouse, S. C. MATH. NAV. P. ; Tourcoing ; Tournon ; Tours (*Descartes*) S. C. MATH. ; Troyes, S. C. ; Tulle ; Valenciennes ; Vendôme ; Versailles (*Hoche*), S. C. MATH. CENT., Vesoul (*Gérome*).

Algérie et Tunisie. — Alger, S. C. MATH. ; Constantine, Oran, Tunis (*Carnot*).

Colonies. — Guadeloupe, La Pointe-à-Pitre (*Carnot*) ; Réunion, Saint-Denis (*Leconte de Lisle*) ; Martinique, Fort-de France (*Schollcher*).

Paris et le département de la Seine comprennent 14 lycées de garçons qui sont par ordre alphabétique :

Lycée *Buffon*, bd. Pasteur 16. — demi-pens. et ext. — (Préparation à l'Instittut agronomique).

Lycée *Carnot* (ancienne école Monge), bd Malesherbes, 145. 1/2 pens. ; ext. surv. et ext. CENT. MATH.

Lycée *Charlemagne*, rue Saint-Antoine, 101 et rue Charlemagne 13. 1/2 pens. et ext. Les pens. de l'Ecole Massillon, voisine, suivent les cours. S. C. CENT. MATH. P.

Lycée *Condorcet*, 1/2 pens. et ext. *Petit Lycée*, jusqu'à la 5e. Rue d'Amsterdam, 61. *Grand Lycée*, rue du Havre, 8, et rue Caumartin, 65. Les pens. de l'Ecole Fénelon y suivent les cours. S. C. CENT. MATH. P. Préparation à la licence.

Lycée *Henri IV*, rue Clovis, 23, *Petit Collège et Lycée*. int., 1/2 pens. et ext. MATH. AGRO. S. C. P. (section spéciale).

Lycée *Janson-de-Sailly*, rue de la Pompe, 106. Int., 1/2 pens., ext. S. C. MATH. NAV. CENT. AGRO. P.

Lycée *Lakanal*, à Sceaux, surtout p. int., grand parc. P — chambres pour élèves au-dessus de 15 ans.

Lycée *Louis-le-Grand*, rue Saint-Jacques, 123. Ne possède ni division B, ni section D (*V.* CYCLES), et ne commence qu'à partir de la 4e ; reçoit surtout les élèves venant du lycée Montaigne. Admet des Internes, des 1/2 pens. et des ext. AGRO. MATH. S. C. P.

Lycée *Michelet*, à Vanves, surtout p. int. ; parc de 17 hect. P.

Lycée *Montaigne*, rue Auguste-Comte, 17. Int. 1/2 pens. et ext. depuis l'âge de 4 ans. Ne va que jusqu'à la 5e A et la 4e B ; la suite à Louis-Le-Grand (4e A) et Saint-Louis (3e B).

Lycée *Pasteur* à Neuilly.

Lycée *Rollin*, avenue Trudaine, 12 ; pens, ext. et 1/2 pens. *a*) sortant à 6 1/2 ; *b*) prenant le repas du soir. Admission, 5 ans S. C. MATH. CENT. P.

Lycée *Saint-Louis*, bd Saint-Michel, 44, surtout prépare aux grandes écoles scientifiques. Int., 1/2 pens. et ext. ; ne possède que les deux sections C D du 2e cycle (*V.* CYCLES). MATH. 3 div. de S. C., 2 de NAV., 5 de CENT. et Ponts et Chaussées, 4 de Polytechnique et Ecole Norm. Sup. (sciences).

Lycée *Voltaire*, avenue de la République, 101. 1/2 pens. et ext.

A ces 14 lycées, il faut ajouter : le collège municipal Chaptal, etc.

C. 1. Le collège municipal. *Chaptal*, bd des Batignolles, 45. Int., 1/2 pens. et ext. ; ni grec ni latin, surtout enseig prim. sup. préparant aux Ecoles de Commerce, Agro, Saint-Cloud, etc. Plusieurs bourses et 1/2 bourses.

2. Deux établissements mixtes avec prof. de l'Université.

Ste-Barbe, place du Panthéon. Admission 6 ans. Prépare aux carrières industrie et commerce. Grignon, Alfort. Int., 1/2 pens. et ext. Chambres particulières. Cours de vacances et internat.

Ecole Alsacienne, rue N.-D.-des-Champs, 109, et rue d'Assas, 128. Int., 1/2 pens. et ext.

Lycées. — *Trousseau*. L'uniforme de lycéen se compose en principe d'un veston * en cheviote d'un noir bleuté * avec palmes brodées or au collet et boutons marqués du lycée *, 1 capote avec capuchon mobile même drap ou 1 pélerine, 1 casquette * 2 pantalons d'hiver ** drap bleu et 2 d'été ** laine ou coutil, 2 gilets d'hiver * et 2 d'été *, 2 vareuses d'hiver ** molleton ou 2 blouses ** laine et 2 d'été ** (vareuses ou blouses), 3 paires de bottines lacées, 4 draps de lit, 12 serviettes, 10 chemises jour, 4 de nuit, 18 mouchoirs, 4 caleçons, 4 cravates, 14 paires bas ou chaussettes, 1 nécessaire toilette, 1 sac à linge.

Des effets marqués d'un astérisque (*) sont à renouveler tous les 18 mois, ceux marqué de deux astérisques (**) tous les ans. Ce trousseau est rendu au départ, sauf draps et serviettes versés à l'infirmerie.

Moyennant un abonnement annuel, le lycée se charge de l'entretien et du renouvellement du trousseau et fournit les draps et serviettes.

LYCÉES DE JEUNES FILLES (*ENSEIG.*). — Paris possède sept lycées de jeunes filles qui sont :

Lycée Fénelon, rue de l'Eperon, 2. Internat libre à Saint-Mandé, chaussée de l'Etang, 98.

Lycée Racine, rue du Rocher, 20.

Lycée Molière, rue du Ranelagh, 71. Internat même rue, nº 128.

Lycée Lamartine, rue du Faubourg-Poissonnière, 121. Internat, rue des Petits Hôtels, 9.

Lycée Victor Hugo, rue de Sévigné 27.

Lycée Victor Duruy, boulevard des Invalides. Chambres pour les pensionnaires.

Lycée Jules Ferry, rue de Douai, avec internat.

En province, il y a des lycées de jeunes filles, à Agen, Aix-en-Provence, Alger, Amiens, Annecy, Auxerre, Beauvais (*Lycée Jeanne Hachette*), Besançon, Bordeaux, Bourg (*Lycée Edgar-Quinet*), Brest, Chambéry, Charleville (*Lycée Sévigné*), Clermont-Ferrand, Constantine, Dijon, Grenoble, Guéret, Le Havre (pension voisine agréée), Lille, Lons-le-Saunier, Lyon, Mâcon, Le Mans, Marseille (1º rue Montgrand, 13, 2º rue Thomas, 23), Montauban, Montpellier, Moulins, Nancy (*Lycée Jeanne-d'Arc*) ; Nantes, Nice, Nîmes, Niort, Orléans (*Lycée Jeanne-d'Arc*), Oran, Le Puy, Reims, Rennes, Roanne, Rouen (*Lycée Jeanne-d'Arc* ; pension voisine, agréée), Saint-Etienne, Saint-Quentin, Toulouse, Tournon, Tours, Versailles.

LYMPHANGITE (*MÉD. PRAT.*). — Inflammation des vaisseaux lymphatiques : aiguë, elle survient à la suite de plaies infectées même superficielles et en est une fréquente complication ainsi que des abcès, furoncles, etc. ; chronique et suppurée, c'est le plus souvent une forme de l'infection tuberculeuse.

ON CONSTATE : un gonflement rouge et douloureux dans la région qui avoisine la plaie, l'abcès... A sa surface, on peut quelquefois dès le début voir se dessiner sous la peau un lacet rouge, légèrement en saillie. En peu de temps apparaissent un ou plusieurs cordons durs, rouges et saillants, qui partent du gonflement et se dirigent vers les ganglions lymphatiques voisins qui seront bientôt eux-mêmes le siège d'une inflammation : adénite (*V.* ce mot). L'étendue est variable, parfois limitée, mais pouvant envahir tout un membre ou une partie du tronc.

Peut être confondu avec l'érysipèle.

Durée : Quelques jours.

Il faut : appeler le médecin, qui pratiquera l'antisepsie de la plaie, traitera l'abcès, etc., puis applications, enveloppements ou bains antiseptiques tièdes suivant la région et l'étendue de la lymphangite.

Complications : Adénite, phlegmon, érysipèle.

On évitera la lymphangite par le traitement antiseptique des plaies infectées.

LYMPHATISME (*MÉD. PRAT.*). — État qui constitue le premier degré de la déchéance du système ganglionnaire où, il n'y a pas encore de lésions autres qu'un accroissement exagéré des vaisseaux et des ganglions qui rend éminemment propre au développement d'inflammations chroniques ces tissus peu resistants et réagissant mal.

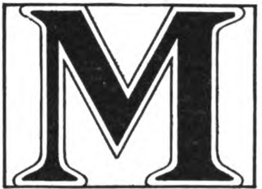
ON CONSTATE un teint pâle, des croûtes de lait, gourmes, écoulements d'oreilles, suintements du nez, rhumes de cerveau perpétuels, angines récidivantes, grosses amygdales, furoncles à répétition, écrouelles.

Les COMPLICATIONS naturelles (si naturelles qu'elles font presque partie de son évolution) du lymphatisme sont la scrofule et la tuberculose.

IL FAUT une hygiène sévère : air, soleil, gymnastique, hydrothérapie, massage, alimentation grasse et carnée. Iode. Arsenic. Phosphore. Huile de foie de morue. Une préparation excellente sera le sirop iodo-tannique phosphaté pris concurremment avec la liqueur de Fowler. Consulter un médecin pour les doses.

LYON (*LÉGISL.*). — En raison de l'importance de Lyon et de l'agglomération lyonnaise, l'organisation administrative et municipale y est soumise à des règles spéciales. || Le préfet n'y exerce pas seulement la police générale, rentrant normalement dans ses attributions, mais aussi la police municipale, et tout ce qui concerne le maintien de la tranquillité publique généralement confiée aux maires. Il est exceptionnellement assisté de deux secrétaires généraux, l'un pour l'administration, l'autre pour la police. || La ville de Lyon a sept arrondissements municipaux. Elle a 63 conseillers municipaux, élus au scrutin de liste (par sections), un maire, 19 adjoints. Le maire délégue spécialement dans chaque mairie d'arrondissement, deux adjoints faisant les fonctions de maire pour service de l'état civil, la tenue des listes électorales, la délivrance des divers certificats, la distribution des secours du bureau de bienfaisance. Les cinq autres adjoints collaborent avec le maire à l'administration communale pour ce qui n'est pas confié aux adjoints d'arrondissement. || Certaines prescriptions spéciales à la voirie de Paris ont été étendues à celle de Lyon (expropriation de portions d'immeubles en dehors des alignements, obligation de refaire les façades tous les 10 ans) (*V.* VOIRIE). || Aux droits d'octroi ont été substituées à Lyon des TAXES DE REMPLACEMENT.





MACARONI. — *V.* PATES.

MACARONS (*PATISS.*). — Pour en faire une certaine quantité, prendre 500 gr. d'amandes douces, y ajouter 12 amandes amères. Monder et laver ces amandes, les faire sécher soit sur le four, soit dans l'étuve; lorsqu'elles sont sèches et froides, commencer à en piler la moitié avec le quart d'un blanc d'œuf, ajouter de temps en temps un peu de blanc d'œuf. Lorsqu'elles sont parfaitement broyées, les retirer du mortier pour y mettre l'autre moitié qu'on pile de la même manière. Réunir alors le tout dans le mortier pour l'amalgamer parfaitement avec 500 gr. de sucre en poudre, 2 blancs d'œufs, et, si l'on désire, du zeste de citron. Remuer le mélange avec une spatule pendant 7 à 8 minutes, et, quand il forme une pâte douce et molle, dresser cette pâte sur des feuilles de papier en la divisant par morceaux de la grosseur et de la forme d'une noix, mouiller légèrement avec les doigts trempés dans l'eau la surface des macarons, les mettre aussitôt au four, laisser encore pendant 45 minutes le four bien fermé.

MACÉDOINE (*CUISINE*). — *De légumes.* — Prendre des carottes, navets, asperges vertes, haricots verts, petits pois, petites fèves de marais, fonds d'artichauts, etc. (ne pas mettre de chou-fleur qui communiquerait son odeur à tous les légumes) : couper ou tourner ces divers légumes en les arrondissant et les blanchir en les mettant quelques minutes dans l'eau bouillante ; les égoutter sur une serviette. Faire fondre du beurre dans un plat à sauter, y jeter les légumes saupoudrés de sucre et remuer doucement sur le feu ; lier avec quelques cuillerées de béchamel. On sert aussi ces légumes en salade.

De fruits. — Opérer sur la glacière avec deux moules à gâteaux de Savoie de grandeurs différentes, le petit laissant un intervalle de 3 cent. à l'intérieur du grand ; remplir cet intervalle de gelée de groseille : quand elle est frappée, retirer le petit moule en y versant un peu d'eau chaude pendant quelques secondes, et mettre à sa place des fruits très frais en les disposant par couches formant des dessins variés de couleurs (fraises et framboises rouges et blanches, fraises et ananas, cerises, groseilles blanches, petites fraises, etc.), dont on remplit les vides avec de la gelée ; laisser frapper par la glace et démouler vivement sur un plat à entremets. Servir aussitôt.

MACHINES A COUDRE (*ÉC. DOM.*). — Les *machines à coudre* dites de famille sont de 2 sortes : les machines à pédale et les machines à main : les machines à pédale ont l'avantage de laisser les deux mains libres, pour guider l'ouvrage ; elles permettent d'exécuter plus rapidement des travaux variés, mais leur usage quotidien et très prolongé nuit quelquefois à la santé ; les machines à main obligent à conduire l'ouvrage de la main gauche seulement, la main droite étant occupée par la rotation de la manivelle ; elles tournent moins rapidement que les machines à pédale, mais on peut s'en servir longtemps sans fatigue et les transporter quand on voyage. Elles sont moins encombrantes que les autres parce qu'on peut les placer sur une table quelconque ou les ranger dans une armoire. Quand on transporte une machine d'une pièce dans l'autre, avoir soin : 1° que le coffret soit bien fermé ; 2° que les arrêts maintenant la machine au socle de bois soient à leur place.

Certaines machines réunissent les avantages des 2 systèmes ; elles sont à pédale et à main ; il suffit d'arrêter la manivelle et d'embrayer la courroie de transmission pour les actionner avec la pédale ; on débraye la courroie, et

GROSSEUR RELATIVE DES AIGUILLES ET DES FILS

NUMÉROS DES AIGUILLES A TALON PLAT.	GENRE DE L'OUVRAGE	GROSSEUR DES FILS DE COTON LIN OU SOIE
0	Mousseline très fine, batiste, lingerie fine	100.150 coton 30 soie
B	Calicot très fin, lingerie, shirting, soieries fines.	80.100 coton. 30, 24 soie.
1/2	Shirting lingerie ordinaire, calicot *blanchi*, mousseline, étoffe de soie, travaux ordinaires.	60.80 coton 20 soie.
1	Toutes sortes de calicots épais, lainages légers, soieries épaisses, gros travaux ordinaires	40,60 coton. 18,16 soie
2	Coutils étoffes de laine, pantalons, vêtements d'enfants, corsets, manteaux..	20;24 coton. 12,10 soie.
3	Lainages épais, coutils secs, vêtements épais, pantalons, tous travaux d'habillement épais......................	20,24 coton 60,80 lin.
4	Sacs, gros draps, coutil épais, très gros, étoffes épaisses...	40 à 60 lin ou coton

on remet la manivelle en place quand on veut les faire marcher avec la main ; ce sont les plus chères puisqu'elles réunissent les 2 systèmes. Une machine à pédale de certaines marques peut être transformée en machine à main et réciproquement.

Le prix des machines à coudre varie légèrement suivant les différentes marques ; la plupart des marques connues ont une grande analogie dans le mécanisme ; cependant les unes cousent mieux les étoffes minces, les autres les étoffes épaisses ; d'autres font moins de bruit ou sont plus douces. Lorsqu'on habite Paris ou quelque grande ville, on peut acheter une marque quelconque parce qu'on trouve aisément des ouvriers spéciaux pour exécuter les réparations ou les nettoyages A la campagne, mieux vaut avoir une machine de marque très connue dont les représentants soient à proximité. Il est bon de se procurer certaines pièces de rechange qu'il est facile de poser soi-même, par exemple les crochets qui soutiennent le fil. et qui sont parfois munis d'un ressort.

Lorsqu'on n'a jamais fait fonctionner de machine, faire les premiers essais en desserrant le volant de la machine à pédale, ou en débrayant la manivelle, de manière à ne pas agir sur le mécanisme complet.

Lorsque la canette et l'aiguille sont enfilées, avoir soin de ne jamais mettre la machine en mouvement sans placer une étoffe sous le pied de biche.

Entretien de la machine, nettoyage et huilage. — Conserver la machine couverte de son coffret, à l'abri de l'extérieur ;

MACHINE A COUDRE

Machine à coudre à main.

Machine à coudre à pédale.

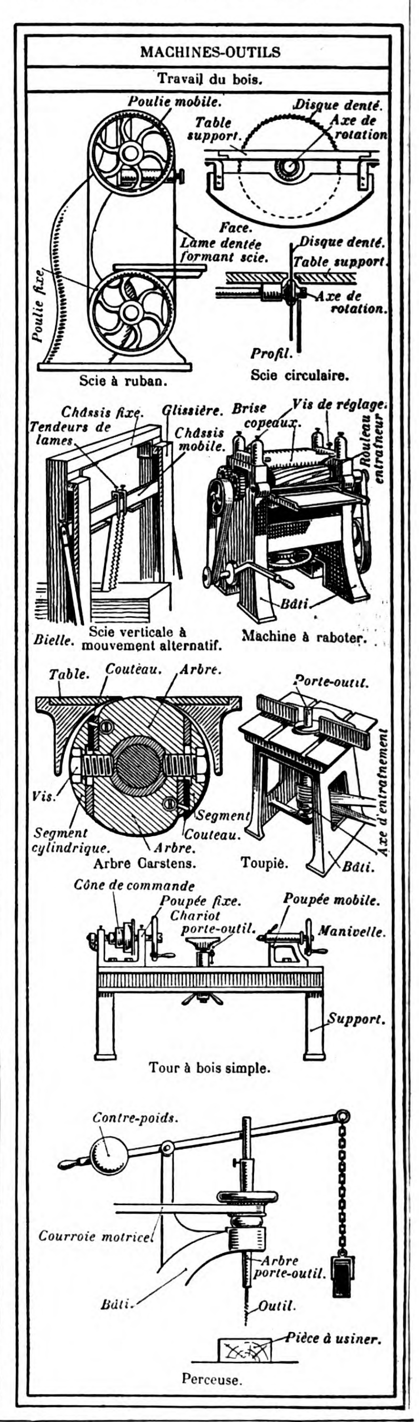
Machine à coudre à moteur

enlever la poussière qui pénètre à l'intérieur ; ne jamais laisser de poussière s'accumuler dans l'intérieur de la navette ou sous le ressort de tension ; se servir d'huile de bonne qualité ; une mauvaise huile qui dépose et sèche promptement, rend la machine dure. Une figure jointe au livret-guide accompagnant chaque machine indique les endroits où l'on doit huiler ; dans le moteur à main, il existe habituellement 2 trous que l'on doit huiler de temps en temps. Une goutte d'huile suffit à chaque endroit. Passer un tampon légèrement humecté d'huile sur la surface où glisse la navette. La machine huilée, on la fait marcher rapidement pendant un moment avec le pied presseur relevé, afin de bien faire pénétrer l'huile dans le mécanisme. Graisser 2 ou 3 fois par semaine une machine qui sert continuellement.

Toutes autres indications concernant la mise en marche et l'entretien de la machine sont généralement données au moment de l'achat ; elles peuvent d'ailleurs varier suivant le système adopté A l'achat, ne pas oublier de se faire remettre les instructions indispensables.

MACHINES-OUTILS. — Les machines-outils sont de plus en plus utilisées dans l'industrie et le commerce. Voici celles qui sont le plus fréquemment usitées dans le travail du bois et le travail des métaux.

TRAVAIL DU BOIS. — Les machines-outils les plus utilisées sont : les *scies* à ruban, circulaires et alternatives ; les *raboteuses* et *dégauchisseuses* (servant à dresser les pièces de bois



mal équarries) ; les *toupilleuses* (servant à faire les mortaises, les moulures, les frises, etc.) ; les *tours* et les *perceuses*.

Travail des métaux. — *Tours* parallèles, verticaux en l'air, à décolleter (tours qui, comme l'indique le nom appliqué à chacun d'eux travaillent soit horizontalement, soit verticalement, servant à usiner les pièces rondes) ; les *fraiseuses* (s'utilisent pour attaquer le métal et creuser dans sa masse) et *aléseuses* (genre de fraiseuses servant à usiner les pièces creuses, intérieur des cylindres par exemple) ; les *raboteuses, étaux limeurs* (genre de raboteuses dont le porte-outil se déplace) et *mortaiseuses* (servant à faire les rainures des cales) ; les *perceuses* ordinaires et radiales (genre de perceuses dont le porte-foret peut se déplacer sur un bras pivotant autour d'une colonne de soutien) ; les *rectifieuses* (servant à donner la précision, notamment aux pièces d'acier trempé ne pouvant être travaillées à l'outil).

MACHINES-OUTILS

Travail du fer.

Tour parallèle. — Machine à fraiser. — Machine à percer. — Machine à aléser. — Machine à raboter. Face et Profil. — Machine à rectifier. — Machine à mortaiser.

Toutes les machines-outils, qu'elles soient destinées au travail des métaux ou à celui du bois, se composent essentiellement : 1° d'un bâti en fonte qui réunit tous les organes de coupe et de transmission ; 2° d'un support (table, chariot ou plate-forme) qui maintient, à l'aide d'un montage, l'objet à travailler ; 3° d'un dispositif supportant l'outil.

Cet outil en acier spécial (acier au chrome, au tungstène, au vanadium) ou en acier fondu, est fixé dans les tours, raboteuses, étaux limeurs et mortaiseuses. Il est rotatif dans les autres machines-outils et prend le nom de scie, fraise, mèche, foret, couteau, suivant sa forme.

Ces outils sont exécutés de telle façon qu'ils donnent le maximum de rendement qui varie suivant leur résistance leur inclinaison, leur angle de coupe et leur détalonnage.

Dans les rectifieuses, l'outil en acier est remplacé par des meules en émeri, corindon, carborandum, ou alliages similaires, tournant à très grande vitesse (vitesse circonférencielle moyenne : 1 500 m. à la minute).

Ces machines servent habituellement à terminer le travail des métaux et à lui donner la plus grande exactitude. La précision atteinte couramment est le 1/100 de mm. (pour les billes pour roulements, 1/500 de mm.).

Les machines-outils trouvent également leur application dans les ateliers familiaux où elles peuvent rendre beaucoup de services et permettre l'exécution de menus travaux d'entretien. Les machines à conseiller pour ces usages sont : *a)* des tours parallèles mus par le pied ou mécaniquement et permettant l'exécution du filetage (fabrication d'une vis, d'un boulon ou d'un écrou). Les caractéristiques de ces tours seront les suivantes : hauteur de pointes, 150 mm. ; distance entre pointes : 1 m. à 1 m. 25 ; *b)* des perceuses pouvant percer des trous maximum de 12 mm. de diamètre.

A titre documentaire, nous ajoutons que cet outillage devrait se compléter par un établi, un étau, une meule à aiguiser et une petite forge.

Sous la rubrique générale de machines-outils, on range en outre un nombre considérable de machines de toutes sortes qu'on emploie dans la plupart des industries ; elles varient suivant la nature de l'industrie qui les utilise, sont l'objet de constants perfectionnements, affectent les formes les plus diverses et atteignent des prix quelquefois considérables.

MAÇONNERIE. — *V.* Béton, Briques, Chaux, Ciment armé, Enduit, Fers de construction, Fondations, Matériaux de construction, Matériaux de démolition, Meulière, Moellons, Mortier, Murs, Pans de bois, Pierre (archit. pratique), Pierres de construction, Staff, Stuc, Terrassements.

MACRAMÉ (*TRAVAUX DOM.*). — I. *Généralités.* ‖ II. *Utilité et difficulté.* ‖ III. *Accessoires.* ‖ IV. *Termes techniques et abréviations.* ‖ V. *Explication du travail.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Le macramé est un travail prétendu d'origine arabe, exécuté avec des fragments de ficelle ou de cordonnet tordu, coupés à des longueurs égales et noués avec les doigts. Les nœuds de plusieurs sortes rapprochés ou écartés suivant le dessin qu'on désire obtenir composent des filets plus ou moins légers et des fonds de franges agrémentés de motifs mats : des cordelières, macarons et têtes de glands jolis et très solides. Même parfois : des galons ou des objets en forme de bourse et de sacs-aumônières, entièrement mats, copiant les dessins de tapisserie au point compté. Les carniers ajourés des chasseurs, les filets dont on recouvre les chevaux arabes, mexicains et autres et les mules espagnoles, se font au macramé.

II. UTILITÉ ET DIFFICULTÉ. — La connaissance du macramé est utile, surtout pour les hommes ; il est, avec le *filet*, un travail très masculin, amusant, pas absorbant, qui occupe les doigts sans fatiguer l'esprit et qui (exécuté en gros fil de lin ou en fil à fouet) exige des mains fermes. Fait avec des fils spéciaux glacés et assez souples, de la ficelle pâtissier, dite ramie de coton, des cordonnets de coton similisés ou de soie, il convient plutôt à la légèreté des mains féminines et sert pour entre-deux, franges, etc... de costume et d'ameublement ; ou pour des petits sacs de toutes formes. ‖ La durée d'apprentissage est à peu près nulle, tous les nœuds sont faciles à comprendre, la direction à leur donner, la manière de les serrer et de les rapprocher, la régularité des distances à réserver entre les groupes, s'acquièrent assez vite, avec un peu d'attention et de réflexion et devient en quelque sorte machinale.

III. ACCESSOIRES. — Pour les filets destinés aux chevaux, les hamacs et autres ouvrages de grandes dimensions les « macramistes » de profession emploient une navette spéciale (fig. 2-3) en bois qui tient plus du fuseau que de la navette véritable ; le fil s'enroule autour de la tige ronde de cette navette qu'on remplit le plus possible, de manière à éviter les nœuds d'ajouture dans le cours de l'ouvrage, ou du moins à en réduire le nombre. Comme pour la *dentelle au fuseau*, il faut autant de navettes que de fils. ‖ Pour les travaux ordinaires, la navette n'est nullement indispensable. ‖ Le *métier* est une sorte de coussin long, monté sur une planchette et alourdi par des fragments de fonte dissimulés dans le crin du bourrage (fig. 1) ; on épingle les entre-deux faits en travers et les franges sur ce coussin. Deux tiges dépassant le coussin à droite et à gauche permettent de tendre le fil *porte-nœud* (*V.* plus loin) qu'on attache de l'une à l'autre au besoin. Mais ce métier est encombrant et inutile. Une simple bande d'étoffe de coton cousue solidement à cheval sur une tringle quelconque de bois, de cuivre, ou de fer, qu'on attache au dossier d'une chaise, rend les mêmes services que le coussin ; le travail s'épingle sur la bande comme sur ce dernier. Veut-on maintenant travailler sur porte-nœud, il est facile de se passer des tiges du métier et de trouver pour les remplacer des supports solides et commodes, où les fils porte-nœuds puissent s'accrocher (comme, pour le filet).

IV. TERMES TECHNIQUES ET ABRÉVIATIONS. — Anneau : an. ‖ Baguettes : bag. ‖ Baguette biaisée vers la droite ou vers la gauche : bag. biais. vers la dr. ou vers la gau. ‖ Chaîne de nœuds alternés simple ou double : ch. de n. alter. sim. ou dou. ‖ Double nœud ou nœud de chaîne plate : double n. ou n. de ch. plate. ‖ Feston. ‖ Fil porte-nœud ou porte-nœud : porte n. ‖ Mouchet : mou. ‖ Nœud de colonne torse : n. de col. torse. ‖ Nœud en double-anneau : n. en double an. ‖ Nœud en tête d'agrafe : n. en tête d'agr. ‖ Nœud en tête d'alouette : n. en tête d'al. ‖ Nœud plat. ‖ Picot : pic. ‖ Pois.

V. EXPLICATION DU TRAVAIL. — Toile effilée : Le macramé peut s'exécuter à même un tissu, dont on enlève des fils de chaîne ou de trame pour obtenir une sorte de frange effilée (ex. : bas de store, encadrement de tapis de table, etc.), les brins restants sont alors noués au macramé et *égalisés* ensuite comme des brins de fil ou de ficelle ordinaires.

1° *Essai du travail* : quel que soit le montage choisi, commencer toujours par « essayer » le travail avec quelques

MACRAMÉ

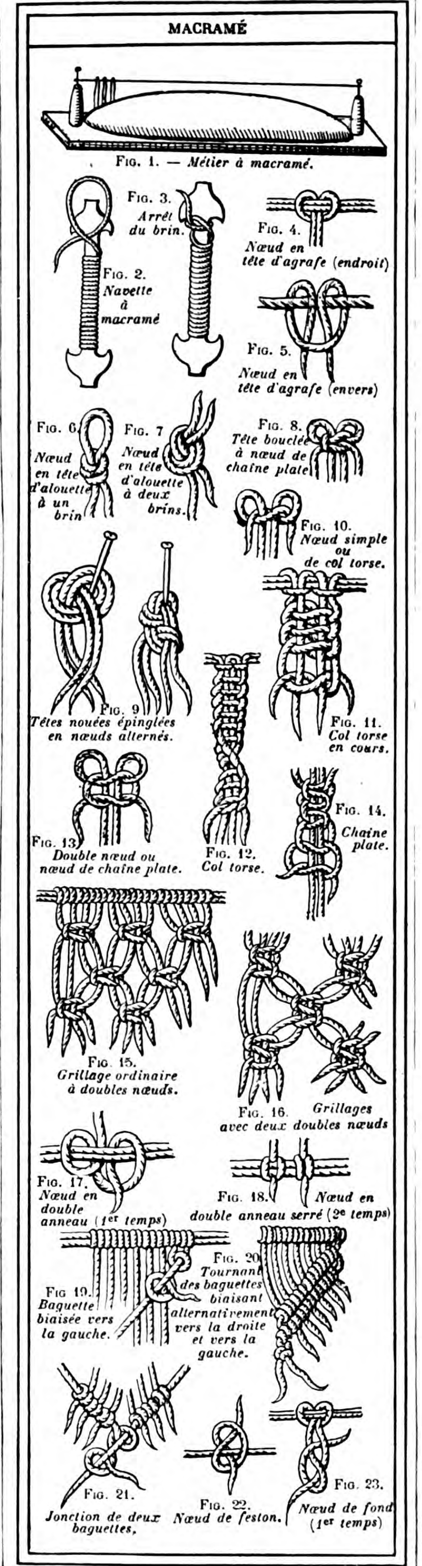


Fig. 1. — *Métier à macramé.*
Fig. 2. *Navette à macramé.*
Fig. 3. *Arrêt du brin.*
Fig. 4. *Nœud en tête d'agrafe (endroit).*
Fig. 5. *Nœud en tête d'agrafe (envers).*
Fig. 6. *Nœud en tête d'alouette à un brin.*
Fig. 7. *Nœud en tête d'alouette à deux brins.*
Fig. 8. *Tête bouclée à nœud de chaîne plate.*
Fig. 9. *Têtes nouées épinglées en nœuds alternés.*
Fig. 10. *Nœud simple ou de col torse.*
Fig. 11. *Col torse en cours.*
Fig. 12. *Col torse.*
Fig. 13. *Double nœud ou nœud de chaîne plate.*
Fig. 14. *Chaîne plate.*
Fig. 15. *Grillage ordinaire à doubles nœuds.*
Fig. 16. *Grillages avec deux doubles nœuds.*
Fig. 17. *Nœud en double anneau (1er temps).*
Fig. 18. *Nœud en double anneau serré (2e temps).*
Fig. 19. *Baguette biaisée vers la gauche.*
Fig. 20. *Tournant des baguettes biaisant alternativement vers la droite et vers la gauche.*
Fig. 21. *Jonction de deux baguettes.*
Fig. 22. *Nœud de feston.*
Fig. 23. *Nœud de fond (1er temps).*

brins de fil ou ficelle, d'une long. déterminée, assez nombreux pour fournir un des dessins à reproduire dans toute la hauteur qu'on désire donner à la frange ; ceci est indispensable pour guider dans la mesure exacte à donner aux brins choisis : certains nœuds exigent une plus grande longueur de brins et il est très difficile d'évaluer celle-ci à coup sûr sans essai ; l'expérience seule peut guider. L'essai achevé, couper les brins en ajoutant ou réduisant sur la 1re mesure, suivant le manque ou l'excès de long, qu'on a constaté.

2° *Montage.* — A l'aiguille : couper les brins de fil ou ficelle à la longueur voulue, c.-à-d. ayant 2 fois la long. qu'on « suppose » être nécessaire ; enfiler un brin plié double dans le chas d'une grosse aiguille, piquer de l'envers à l'endroit au travers de l'étoffe ourlée, ou de sa lisière

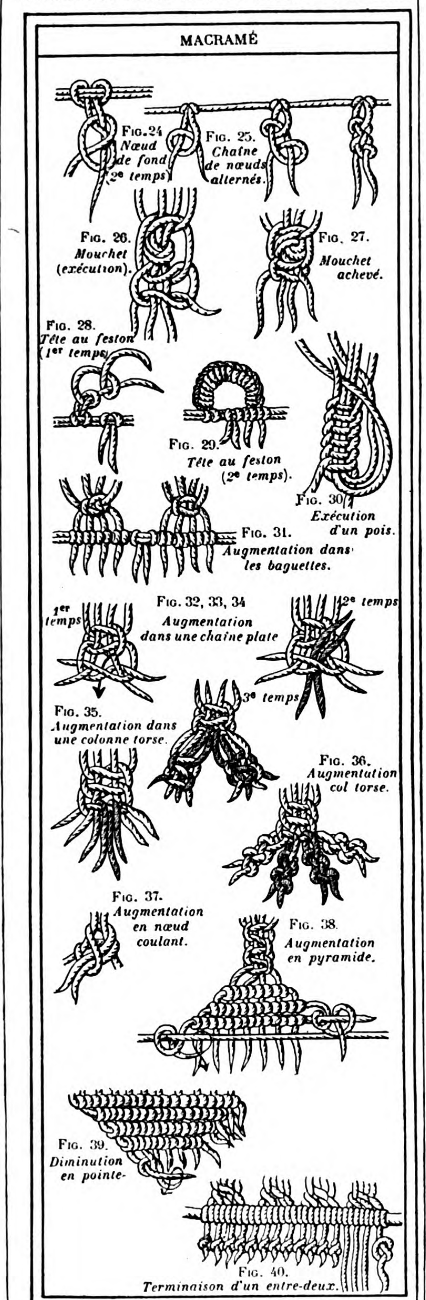

MACRAMÉ

Fig. 24. *Nœud de fond (2e temps).* Fig. 25. *Chaîne de nœuds alternés.* Fig. 26. *Mouchet (exécution).* Fig. 27. *Mouchet achevé.* Fig. 28. *Tête au feston (1er temps).* Fig. 29. *Tête au feston (2e temps).* Fig. 30. *Exécution d'un pois.* Fig. 31. *Augmentation dans les baguettes.* Fig. 32, 33, 34. *Augmentation dans une chaîne plate* (1er temps, 2e temps, 3e temps). Fig. 35. *Augmentation dans une colonne torse.* Fig. 36. *Augmentation col torse.* Fig. 37. *Augmentation en nœud coulant.* Fig. 38. *Augmentation en pyramide.* Fig. 39. *Diminution en pointe.* Fig. 40. *Terminaison d'un entre-deux.*

à 1/2 cm. au moins du bord, retirer l'aig., passer les 2 extrémités du fil dans la boucle formée par le brin double à son entrée dans le tissu et tirer les extrémités pour serrer le nœud.

3° *Montage sur porte-nœuds.* — Le porte-n. ou brin soutien se compose d'un ou de 2 fils ou ficelles, tendus horizontalement et sur lequel on noue tous les brins d'une frange ou de tout autre ouvrage : il sert de pied à la frange et c'est sur lui que cette frange doit être cousue ou clouée. On nomme aussi porte-n. les autres fils tendus dans le même sens que le pied, et sur lesquels s'exécutent les n. dits : « en double-anneau ». Puis aussi par extension tous les autres brins qui, ayant fait certains nœuds, passent dans l'épaisseur des autres, auxquels ils servent de soutien ou d'armature, soit horizontalement, soit en biais.

a) *Montage ordinaire en tête d'agrafe* : plier le brin double, le poser verticalement sur le porte-n., les extrémités en haut, la boucle en bas ; ramener les extrémités de haut en bas derrière le porte-n. et les faire passer au travers de la boucle (fig. 4), serrer le n. Le même n. s'exécute aussi en sens inverse : les extrémités du brin passant de bas en haut *sous* le porte-n. et revenant de haut en bas devant lui pour traverser la boucle (fig. 5). La 1re manière est plus usitée que la 2e.

b) *Nœud en tête d'alouette* : plier le brin double, accrocher la boucle à une épingle piquée sur une pelote, ramener les extrémités du fil de droite à gauche et de bas en haut derrière la boucle épinglée, pour en former une double, au-dessous de celle-ci ; ramener les brins de haut en bas sur l'endroit et les faire passer au travers de la seconde boucle, tirer pour serrer le n. La figure 6 montre le n. achevé avec la boucle qui le surmonte ; la figure 7 le n. en cours d'exécution, fait avec 2 bouts de ficelle ; ce dernier n. est employé pour toutes sortes d'ouvrages ; il n'est pas sujet à se déplacer et sert souvent à réunir 2 bouts de ficelle pour lier 1 paquet. Les n. en tête d'al. bouclée étant préparés à l'avance, tendre le porte-n. et nouer les brins un à un en *double anneau* au-dessous de ces têtes d'al. qui agrémentent ainsi le pied de la frange.

c) *Montage à têtes bouclées* : épingler 2 brins doubles l'un près de l'autre, faire un *double-nœud* ou *nœud de chaîne plate* en laissant 2 boucles d'égale longueur (fig. 8), monter les brins un à un au-dessous, sur le porte-n. : soit à *n. de feston*, soit en *double-anneau.*

d) *Montage à têtes nouées épinglées en nœuds alternés* : prendre 2 brins ensemble, les *épingler* doubles, sur la pelote ou la bande d'étoffe, faire passer les 2 brins de droite sur les 2 de gau. ; remonter ; les ramener derrière les brins de gau., de l'envers à l'endr. au travers de la boucle (fig. 9), serrer contre l'épingle. Avec les 2 brins de gau. exécuter le même n. en sens inverse sur les brins de dr. ; alterner ainsi 1 n. à gau. et 1 à dr. (fig. 9 *bis*) jusqu'à obtenir la hauteur qu'on désire donner à la *tête* de frange et nouer les brins un à un sur le porte-n. comme ci-dessus.

L'ouvrage *monté* consiste donc en une série de brins doubles noués séparément sur le bord d'un tissu ou sur un brin tendu (porte-nœud). Il reste ensuite à exécuter le fond avec tous les motifs qu'il comporte.

Description des différents nœuds. — 1° Nœud simple ou nœud de colonne torse. ‖ 2° Double nœud ou nœud de chaîne plate. ‖ 3° Grillages à double-n. ‖ 4° Nœud en double anneau. ‖ 5° Nœud de feston. ‖ 6° Nœud de fond. ‖ 7° Chaîne de nœuds alternés. ‖ 8° Mouchet. ‖ 9° Picot festonné. ‖ 10° Pois.

1° *Nœud simple ou n. de col. torse* : exige 4 brins ; passer le 1er en travers de gau. à dr. sur le 2e et le 3e ; le 4e en travers de dr. à gau. sous les mêmes (à l'envers du 2e et du 3e) ; introduire le 1er de l'endr. à l'env. entre le 3e et le 4e ; sortir le 4e de l'env. à l'endr. entre le 2e et le 1er. Répéter toujours ce n. (fig. 10 et 11) ; il se forme une sorte de galon plat, qui tourne bientôt sur lui-même en spirale (colonne torse), l'aider à se tordre en travaillant sur l'envers devenu endroit quand il est nécessaire. La *colonne torse* (fig. 12) est jolie employée seule ou alternant avec la *chaîne plate*.

2° *Double nœud ou n. de ch. plate.* — Commencer par 1 n. de col. torse, ramener le 1er brin de dr. à gau. sur le 2e et le 3e, et le 4e de gau. à dr. à l'envers ; sortir le 4e de l'env. à l'end. entre le 3e et le 1er, et introduire le 1er entre le 2e et le 4e de l'end. à l'env. Le 1er brin reste ainsi toujours sur l'end. de la chaîne plate et le 4e toujours à l'envers (fig. 13 et 14).

3° *Grillages à double-nœud de chaîne plate.* — Fond très usité de grillage ; sert pour toutes sortes de *filets*, fond de *berceau, hamac*, etc... Faire 1 ou 2 doubles n. avec 4 brins, répéter le même travail sur toute la larg. de l'ouvrage à 1, 2 cm. ou davantage de distance du montage ; second rang : laisser 2 brins à gau. avec le 2e et le 3e de la 1re série de n., le 1re et le 2e de la 2e : le même nombre de doubles n. qu'au 1re rang à quelques cm. de distance au-dessous, etc... (fig. 15 et 16).

4° *Nœud en double anneau* : celui-ci sert à recouvrir toutes les « baguettes » horizontales ou biaisées ; l'envers, dont le dessin diffère de l'end., est parfois employé pour lui. Il s'exécute avec 1 seul brin sur 1 porte-n. ; faire descendre le brin de haut en bas derrière le porte-n., remonter sur l'end., passer de gau. à dr. derrière le brin descendant, exécuter 1 *point de feston* sur le porte-n. (fig. 17, 1er temps) à droite du brin, serrer (fig. 18, 2e temps). Pour *une baguette biaisée* vers la gau. et devant se composer de 7 n. en double an. : prendre le 8e brin, de la main gauche, le tendre en biais vers la gau. et nouer tous les brins précédents sur lui en double an., en commençant par le 6e et finissant par le 1er (fig. 19). Pour une 2e bag. à faire contre celle-ci : garder le dernier fil sortant à dr. du dernier n. en double an., le biaiser vers la gau. et l'employer comme porte-n. en nouant les 7 autres sur lui. Parfois sous les bag. biaisées vers la gau. on en exécute d'autres biaisées vers la dr. ; prendre alors le porte n. sortant de la 2e bag., le tendre vers la dr. et nouer sur lui les 7 fils en commençant par le 1er (fig. 20). *Jonction de 2 bag.* : souvent 2 bag. se rencontrent et doivent être réunies par la pointe ; pour cela : nouer le porte-n. de l'une en double an. sur le porte-n. de l'autre (gau. sur dr.). S'il s'agit d'un motif en croix de Saint-André ou en ailes de moulin : continuer la bag. sur le porte-n. biaisé vers la gau. et prendre le porte-n. venant de gau. et noué sur lui, pour la bag. se dirigeant vers la dr. (fig. 21).

5° *Nœud de feston* (fig. 22) sert à maintenir solidement les brins d'une frange sur le porte-n. ; au-dessous d'une tête bouclée. Prendre le brin descendant de la tête bouc., le tenir de la main gau. appliqué sur le porte-n., avec la main dr. remonter l'extrémité de dr. à gau. par-dessus le porte-n. et le brin descendant, passer à l'envers et sortir au travers de la boucle au-dessous du porte-n.

6° *Nœud de fond* : s'emploie isolément ou par séries pour fond : poser le brin de gau. sur celui de dr., revenir de gau. à dr. au-dessous, remonter, introduire l'extrémité de gau. à dr. entre les 2 brins descendants (fig. 23, 1er temps), ramener le brin en descendant de dr. à gau. et le passer de l'endroit à l'env. entre le brin de dr. resté perpendiculaire et le brin de gau. formant boucle (fig. 24, 2e temps), tirer les 2 brins pour serrer.

7° *Chaîne de nœuds alternés* : se fait avec 2 ou 4 brins en prenant ces brins 1 à 1 ou 2 à 2, et forme des cordelières à utiliser seules : en les terminant au besoin par des glands ; ou dans le cours d'un dessin quelconque au macramé. Les nœuds sont les mêmes que ceux de la *tête nouée épinglée en nœuds alternés*, expliquée plus haut (fig. 25).

8° *Mouchet* : sorte de boule très décorative dans les fonds, exige 4 brins : avec les 2 brins extérieurs (1er et 4e) 1 n. de col. torse, nouer les 2 du milieu en *tête d'alouette* tout

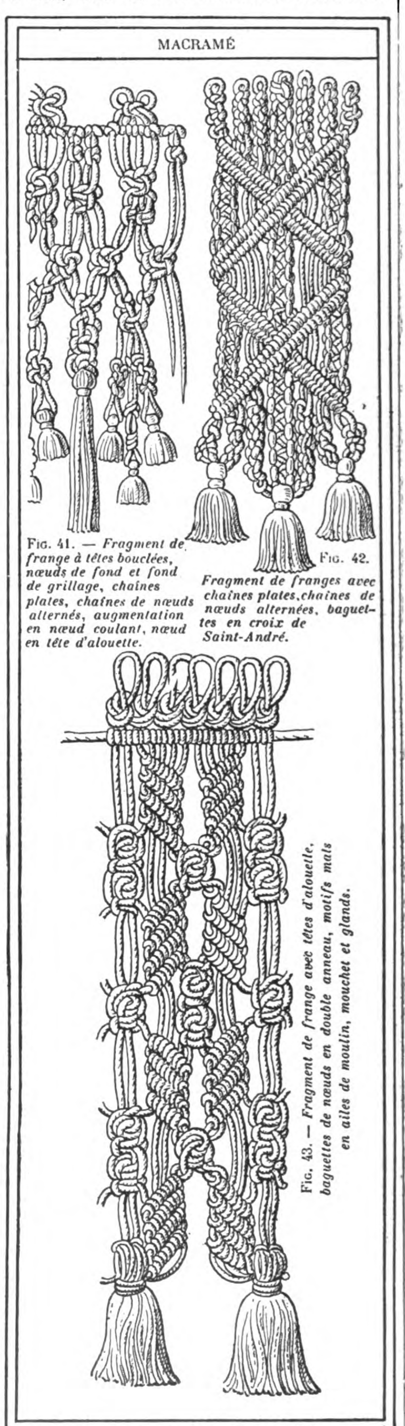

MACRAMÉ

Fig. 41. — *Fragment de frange à têtes bouclées, nœuds de fond et fond de grillage, chaînes plates, chaînes de nœuds alternés, augmentation en nœud coulant, nœud en tête d'alouette.*

Fig. 42. *Fragment de franges avec chaînes plates, chaînes de nœuds alternées, baguettes en croix de Saint-André.*

Fig. 43. — *Fragment de frange avec têtes d'alouette, baguettes de nœuds en double anneau, motifs mais en ailes de moulin, mouchet et glands.*

contre le n. de col. torse ; au-dessous, contre la tête d'al. un n. de chaîne plate assez serré pour faire saillir la tête d'al. Le mouchet se maintient plus solidement quand il est précédé d'un ou 2 n. de ch. plate (fig. 26 et 27).

9° *Picot festonné* : 2 brins : avec le 1er sur le 2e, ou le 2e sur le 1er, suivant que le picot doit être tourné vers la gau. ou vers la dr. : *points de feston* (*V.* Broderie blanche) plus ou moins nombreux, tournés le haut en bas pour 1 pic. plus ou moins arrondi. Le pic. festonné s'utilise tantôt au-dessus d'une bag. en double an. comme tête de frange, tantôt en bordure latérale des motifs (fig. 28 et 29).

10° *Pois* : ornement très en relief, pour milieu de motif. 6 n. de col. torse environ, faire remonter les 2 brins du milieu de la col., les introduire de l'endr. à l'env. l'un entre le 1er et le 2e brin, l'autre entre le 3e et le 4e au-dessus de la col. (fig. 30), tirer les brins sur l'env. pour rouler la col. sur elle-même de bas en haut et continuer, au-dessous du pois, les n. faits au-dessus ; ordinairement ces n. sont des doubles-n., ou n. de chaîne plate, qu'on serre très fortement sous le pois, pour le maintenir.

AUGMENTATIONS. — 1° Dans les baguettes. || 2° Dans les chaînes plates et les colonnes torses. || 3° En nœud coulant sur 2 brins rapprochés pour franges. || 4° Progressives « en pyramide ».

1° *Augmentations dans les baguettes* en double an. || nouer en tête d'agrafe des brins doubles sur le porte-n. de la baguette (fig. 31).

2° *Dans les chaînes plates et col. torses* : enfiler 2 brins à la fois, à cheval sur le dernier n. de manière à pouvoir diviser le motif en 2 nombres pairs : soit 4 brins de la chaîne plate ou de la col. torse et 2 brins qui doublés en donnent 4 = 8 brins, qui divisés en 2, font : 2 *col. torses*, 2 *chaînes plates*, 2 *chaînes doubles de n. alternés*, ou 4 chaînes simples des mêmes n. (fig. 32 à 36).

3° *En nœud coulant sur 2 brins rapprochés*. — Pour terminer une frange à glands qui ne semble pas assez fournie, rapprocher l'un de l'autre les 2 brins les plus proches de 2 chaînes ou de tous autres motifs, passer 1 brin double autour, introduire les extrémités du brin dans la boucle formée par le pli du milieu de ce brin et serrer le nœud coulant (fig. 37) ; avec les 2 brins faire une chaîne de n. alter., ou nouer simplement de place en place en tête d'al. ou en n. de fond. Poser 1 gland ou une houppe au bout de ces 2 brins comme au bout des autres.

4° *Progressive en « pyramide »* (fig. 38), pour losange, hamac de poupée etc. Exemple pour hamac de poupée : couper 4 très longs brins, au milieu de leur longueur exécuter des n. de chaîne plate de manière à avoir une chaîne de 10 cm. environ, la plier double et l'épingler ; prendre un très long brin, le poser sur les fils sortant aux 2 bouts de la chaîne et sur le milieu de ce brin ajouté exécuter des n. en double an. avec les 8 brins de la chaîne ; poser ainsi successivement des brins servant de porte-n. et faire des n. en double an. avec 10 brins, 12 brins, etc., les baguettes rapprochées les unes sous les autres forment une pyramide mate ; quand le nombre de brins est suffisant, c.-à-d. que la largeur désirée est atteinte, faire le fond en *grilla ges à doubles n.* jusqu'à la longueur nécessaire avant les diminutions.

DIMINUTIONS (fig. 39). — Elles se font dans les baguettes de préférence ; pour terminer le hamac donné comme exemple ci-dessus ou losange, prendre en commençant à chaque baguette : le 1er fil sortant du 1er n. comme porte-n. de la suivante et abandonner à la fin de chaque baguette le porte-n. et le brin du dernier n. ; arrêter ces brins à l'envers de l'ouvrage après son achèvement et avec l'aide d'une aiguille, soit en les passant dans l'épaisseur des n. soit en les cousant.

SECONDE LISIÈRE ET ARRÊT DES ENTRE-DEUX. — Tous se font en long, commencent et finissent par une ou plusieurs baguettes de n. *en double an.*, quelquefois surmontées et soulignées de *picots festonnés*. La dernière bag. étant achevée, nouer chaque brin en n. ordinaire dit *n. de feston* à environ 3 ou 4 mm. de la bag. replier les brins à l'env. et les coudre à l'aig. derrière les bag. ou les motifs assez mats pour les dissimuler, couper l'excédent des brins (fig. 40).

COMMENT ÉGALISER LE BAS D'UNE FRANGE UNIE OU A GLANDS. — Mettre l'ouvrage à plat sur une planche ou une table ; appliquer et maintenir de la main gauche : une règle sur le bas des brins à la hauteur voulue ; de la main droite, avec de bons ciseaux : couper l'excédent des brins en dehors de la règle.

MADELEINES (*PATISS.*). — Faire fondre dans une casserole 125 gr. de beurre bien frais, y ajouter 125 gr. de farine, 125 gr. de sucre en poudre, le zeste d'un demi-citron râpé ou haché très finement, une demi-cuillerée de fleurs d'orangers, 4 jaunes d'œufs. Battre en demi-neige les 4 blancs, mélanger le tout ensemble avec une cuiller. Verser cette préparation dans des petits moules beurrés, à défaut de moules l'étendre sur une tourtière, et faire cuire pendant 45 minutes dans le four modérément chauffé ou pendant une heure sous le four de campagne. Si vous employez une tourtière, couper les madeleines, au moment où elles sortent avec un coupe-pâte en leur donnant une forme quelconque.

MADRID (ÉCOLE DE). — Cette école, fondée en 1920, est installée à la Moncloa, à Madrid, dans la villa Velasquez. Elle sert à hospitaliser pendant une période de temps indéterminée, variant de 2 mois à 1 an, les artistes, les archéologues, les historiens d'art, les anciens pensionnaires de l'École de Rome, les boursiers du Salon, etc., qui désirent se mettre au courant des diverses manifestations de la vie artistique espagnole. Faire une demande d'admission à Paris, au Secrétariat de l'Académie des Beaux-Arts.

MAGISTRATURE (*PROFESS.*). — Cette carrière peu rémunératrice ne convient en principe qu'à des personnes ayant une certaine fortune. Elle est, pour ce motif, une des moins encombrées.

COURS ET TRIBUNAUX. — Deux grandes catégories : magistrature assise et magistrature debout ; la première comprend : les premiers présidents, présidents de Chambre conseillers de la Cour de Cassation ou des Cours d'appel, les présidents, vice-présidents et juges des tribunaux de 1re instance ; la seconde comprend : les procureurs et avocats généraux de la Cour de Cassation et des Cours d'appels, ainsi que les substituts des procureurs généraux dans les cours d'appel, les procureurs de la République et leurs substituts, dans les tribunaux de 1re instance. Les membres de la magistrature assise sont dits aussi magistrats du siège ; ceux de la magistrature debout sont appelés magistrats du parquet. Les magistrats du siège sont inamovibles, ceux du parquet sont révocables et amovibles. Exceptionnellement les juges de paix, ainsi que les conseillers et juges des colonies et de l'Algérie, sont *amovibles*. Au point de vue hiérarchique et pécuniaire, il y a parité absolue entre les deux catégories de magistrats, pris classe à classe ; dans une Cour d'appel par exemple, le premier président et le procureur général sont égaux, de même que dans un tribunal de 1re instance le président et le procureur de la République.

Dans les tribunaux de 1re instance, des juges, choisis en général parmi les titulaires, sont délégués à l'instruction des causes, pour une période déterminée et indéfiniment renouvelable ; ils reçoivent en cette qualité une indemnité supplémentaire.

Dans les tribunaux de 1re instance, des *juges suppléants* aident les magistrats titulaires dans l'exercice de leurs fonctions. Les juges suppléants délégués à l'instruction reçoivent l'indemnité correspondante.

POSTES DE DÉBUT. — Magistrature assise : juge suppléant ; magistrature debout : attaché au parquet d'une Cour d'appel.

On donne encore le nom de magistrats : 1° aux juges des tribunaux de commerce, et conseillers prud'hommes. Les fonctions de ceux-ci, étant purement honorifiques, ne constituent pas une carrière ; 2° aux juges de paix (*V.* JUGE DE PAIX ;) 3° par extension, aux commissaires de police de la ville de Paris (*V.* COMMISSAIRE DE POLICE).

RECRUTEMENT. — La magistrature se recrute à la suite d'un examen professionnel ouvert : 1° aux docteurs ou licenciés en droit qui justifient que, pendant un an, ils ont accompli un stage au Ministère de la Justice, au parquet de la Cour de Cassation, d'une Cour d'appel ou d'un tribunal de 1re instance ; 2° aux docteurs ou licenciés en droit qui justifient, par des certificats d'inscription régulière, contrôlés et visés par les chefs de Cour ou de Tribunal, d'un stage effectif de 2 ans dans une étude d'avoué ; 3° à toute personne ayant obtenu un prix d'une Faculté de droit de l'État ; 4° aux secrétaires de la Conférence des avocats près la Cour d'appel de Paris. Il y a deux sessions annuelles d'examen, en avril et en novembre. Un arrêté ministériel, publié au *Journal officiel*, indique, 3 mois avant chaque session, la date de son ouverture. Dans les 20 jours qui suivent la publication à l'*Officiel*, les candidats doivent déposer au parquet du procureur de la République de l'arrondissement où ils résident, une demande d'inscription, qu'accompagneront toutes les pièces justifiant qu'ils remplissent les conditions requises pour prendre part à l'examen (acte de naissance, diplômes, certificats de stage, acte de naturalisation, quand il y a lieu). La liste d'inscription est close le 20e jour qui suit l'insertion à l'*Officiel* ; dans les 5 jours qui suivent la clôture, le procureur de la République transmet la liste d'inscription et les dossiers des candidats au procureur général ; celui-ci transmet au ministre de la Justice les candidatures de son ressort, sur lesquelles le premier président de la Cour d'appel de ce ressort, adresse un rapport. Sur le vu de ce rapport, le ministre arrête la liste définitive des candidats.

CONCOURS. JURY. — Nommé par le ministre de la Justice, le jury d'examen se compose : 1° d'un conseiller à la Cour de Cassation, président ; d'un directeur au ministère de la Justice ; de 2 membres de Cours d'appel et d'un membre du tribunal de la Seine. Il siège à Paris.

NATURE DE L'EXAMEN. — Il comporte : 1° Une épreuve écrite. Composition portant sur des questions de pratique judiciaire (la durée de cette composition et les documents qui peuvent être utilisés par les candidats sont indiqués par l'arrêté fixant la date et le programme de l'examen) ; 2° des épreuves orales portant sur des questions de droit civil et criminel et sur des questions d'administration judiciaire.

Les candidats à la suite de l'examen sont portés sur une seule liste par ordre alphabétique. Ils peuvent être dès lors nommés attachés titulaires au ministère de la Justice ou juges suppléants des tribunaux de 1re instance de France, d'Algérie ou de Tunisie (tribunal de la Seine excepté).

Les candidats qui se seraient exceptionnellement distingués, peuvent, sur la proposition de la commission d'examen, être nommés directement substituts ou juges. Les nominations faites en de telles conditions ne peuvent dépasser 5 par an.

Les attachés titulaires au ministère de la Justice sont au nombre de 40, dont 20 sont détachés aux parquets des procureurs généraux à la Cour de Cassation, et à la Cour d'appel de Paris, ou du procureur de la République du tribunal de la Seine. Après deux années d'exercice, ils peuvent être nommés substituts ou juges de 3e classe ; les nominations faites en ces conditions ne peuvent dépasser 10 par an.

Pour être nommé juge suppléant en Algérie, il est nécessaire d'être pourvu du certificat d'études de législation algérienne, droit musulman et coutumes indigènes, créé par décret du 31 décembre 1889. Pour le même emploi, en Tunisie, il faut subir un examen spécial portant sur les difficultés pratiques de la législation tunisienne. Sont dispensés de ces conditions les juges de paix en fonctions en Algérie ou Tunisie ainsi que leurs suppléants ayant au moins 4 années d'exercice.

DISPENSE D'EXAMEN. — La formalité de l'examen est supprimée pour : 1° les membres du conseil d'État ; 2° les professeurs et agrégés des Facultés de droit de l'État, ainsi que les professeurs délégués par l État dans des universités, étrangères ; 3° les chargés de cours dans les Facultés de droit de l'État, quand ils ont 3 ans d'exercice ; 4° les anciens magistrats des cours et des tribunaux ; leur réintégration se fait dans la classe qu'ils occupaient antérieurement ; 5° les magistrats des cours et tribunaux des colonies et d'Égypte, après 5 ans d'exercice, à moins qu'ils n'aient appartenu déjà auparavant à la magistrature de la métropole ; 6° les préfets, le secrétaire général de la Seine, le secrétaire général de la Préfecture de police, les conseillers de préfecture de la Seine après 3 ans de fonctions ; 7° les sous-préfets, les secrétaires généraux, les conseillers de préfecture des départements autres que la Seine, après 6 ans de fonctions ; 8° les fonctionnaires du ministère de la Justice, à compter du grade de rédacteur, après 2 ans d'exercice ; 9° les avocats ayant dix ans d'exercice justifiés par attestation de la Cour ou du Tribunal ; 10° les avocats au Conseil d'État, à la Cour de Cassation, les greffiers de la Cour de Cassation, greffiers en chef des cours et tribunaux quand ils ont au moins 10 ans de fonctions ; 11° le secrétaire chef du parquet du procureur général à la Cour de Cassation, le secrétaire de la 1re présidence de la Cour d'appel de Paris, le secrétaire du parquet du procureur général de Paris, le secrétaire de la première présidence de la Cour d'appel d'Alger, le secrétaire du parquet du procureur de la République du tribunal de la Seine, après 10 ans d'exercice, à moins qu'ils n'aient été magistrats des cours et tribunaux durant au moins un an ; 12° les avoués ayant 10 ans d'exercice ; 13° les juges de paix licenciés en droit ayant exercé leurs fonctions pendant 2 années.

AVANCEMENT. — Aucun magistrat ne peut être promu à un poste comportant une augmentation de traitement, s'il n'a été, au préalable, inscrit au tableau d'avancement dressé annuellement.

CONDITIONS D'AGE. — Pour être substitut du procureur de la République : 22 ans au minimum ; juge de 1re instance, procureur de la République, substitut du procureur général : 25 ans ; président de tribunal de 1re instance, conseiller de Cour d'appel, procureur général : 30 ans.

AVENIR. — La carrière commence dans les environs de la 26e année pour les magistrats du siège, 2 ou 3 ans plus tôt pour ceux du parquet ; la magistrature debout paraît donc offrir une carrière plus rapide que la magistrature assise ; il est vrai que les postes y sont moins nombreux et qu'elle n'offre pas la sécurité de l'inamovibilité. Les magistrats du parquet sont nécessairement moins indépendants que les autres et il leur faut plus de souplesse pour se maintenir auprès du pouvoir.

Au point de vue pratique, la carrière, dans les 2 cas, ne devient nettement intéressante que vers la 40e année. Les magistrats méritants deviendront présidents de Chambre, président ou procureur de la République de 1re classe d'un tribunal de 1re instance. Quant aux sujets exceptionnels ou qui ont su se créer de puissantes relations, ils peuvent aspirer aux hautes situations de la Cour de Cassation qu'ils obtiendront en passant par la Cour d'appel de Paris ou le Tribunal de 1re instance de la Seine.

En résumé. — La carrière judiciaire doit retenir l'attention des jeunes gens ayant quelque fortune ; elle est peu encombrée et donne à celui qui l'exerce une véritable influence morale. En général, pousser plutôt vers la magistrature debout les jeunes gens ambitieux, ayant de hautes relations et sachant sans effort s'adapter aux idées du moment ; diriger vers la magistrature assise ceux qui cherchent une situation honorable et tranquille.

PEINES DISCIPLINAIRES. — Elles sont proposées par la Cour de Cassation réunie en Conseil supérieur de la magistrature ; dans la magistrature debout, amovible, les peines peuvent aller jusqu'à la révocation ; pour la magistrature assise, inamovible, la peine la plus élevée est le déplacement sans changement de classe. La peine est prononcée par le ministre, sur avis du Conseil supérieur.

DISCIPLINE. — Les magistrats de tous ordres sont soumis hiérarchiquement, les uns aux autres. Ils dépendent dans chaque ressort du premier président à la Cour d'appel et du procureur général.

Magistrature coloniale (*PROFES.*). — Depuis les décrets des 7 avril 1905 et 27 juillet 1907, la magistrature coloniale se recrute pour 2/3 parmi les élèves diplômés sortant de la section spéciale de magistrature, créée à l'École coloniale ; le recrutement du dernier tiers est laissé au choix du ministre des Colonies.

ÉCOLE COLONIALE (SECTION DE MAGISTRATURE). — L'accès en a lieu au concours ; adresser la demande au secrétariat de l'École, avant le 1er avril de chaque année ; l'accompagner des pièces suivantes :

1° Acte de naissance sur timbre. Minimum : 20 ans ; maximum : 28, au 1er janvier de l'année du concours.

2° Extrait du casier judiciaire.

3° Certificat de bonnes vie et mœurs, délivré par le maire ou, à Paris, par le commissaire de police du quartier qu'habite le candidat.

4° Certificat délivré par un médecin du service colonial, au ministère des Colonies, et constatant que le postulant est propre au service des colonies.

5° Diplôme de licencié en droit.

6° Relevé des notes obtenues au cours des divers examens subis devant la Faculté de droit.

Les demandes et les pièces les accompagnant sont soumises à l'examen d'une commission composée d'un conseiller d'État, président, délégué par le ministre des Colonies, d'un directeur au ministère des Colonies et d'un magistrat ou ancien magistrat colonial, désignés l'un et l'autre par le ministre des Colonies, et de deux délégués du ministre de la Justice.

Sur rapport de la commission, un arrêté contresigné par les ministres de la Justice et des Colonies, fixe avant le 1er août la liste des candidats admis à concourir. Communication en est donnée aux candidats un mois avant l'ouverture du concours ; celui-ci a lieu dans la 2e quinzaine d'octobre, la date en est fixée par le conseil d'administration de l'École.

Deux classes d'épreuves : A. Admissibilité : 3 compositions de 3 h. chacune sur le droit civil, le droit commercial et l'économie politique. B. Admission : Interrogations de 10 m. chacune sur les matières suivantes : Droit civil, Droit commercial, droit pénal, économie politique, histoire de la colonisation, géographie, hygiène et médecine. Langue étrangère (allemand ou anglais).

La liste des candidats admis au concours est arrêtée par le jury ; avertis de leur admission, ils font connaître la sous-section (Afrique ou Asie) à laquelle ils préfèrent être attachés. La liste, avec les affectations de sous-section, est alors arrêtée définitivement après approbation du ministre des Colonies ; elle est ensuite transmise au ministre de la Justice qui prend les mesures nécessaires pour attacher ces élèves aux parquets du procureur général ou du procureur de la République, à Paris, au titre colonial.

Les élèves admis sont astreints à suivre les cours de doctorat de la Faculté de droit de Paris. En outre, ils suivent, dans l'École même, les cours suivants :

1re *année* : Organisation administrative des colonies françaises ; colonisation française (mise en valeur, régime économique ; section de l'Indo-Chine : langue annamite ; législation et administration de l'Indo-Chine : section africaine : arabe ou malgache ; législation et administration de nos possessions africaines).

2e *année* : colonisation française, politique coloniale ; droit administratif colonial ; section de l'Indo-Chine ; annamite, législation et administration de l'Indo-Chine : section africaine : arabe ou malgache ; droit musulman.

Au terme de la 1re année, les élèves doivent satisfaire à l'examen annuel et passer avec succès le 1er examen de doctorat devant la Faculté de droit. En cas d'échec, ils peuvent redoubler leur 1re année.

Au terme de la 2e année, ils subissent les épreuves de l'examen définitif et celles du 2e examen de doctorat devant la Faculté de droit. En cas d'échec, cette année peut être redoublée.

La liste des élèves brevetés, arrêtée par le conseil d'administration, est soumise au ministre des Colonies, qui l'approuve. Elle est ensuite insérée au *Journal officiel*. Ceux qui la composent sont appelées à occuper les 2/3 des postes vacants d'après leur ordre de classement.

FRAIS D'ÉTUDES. — Des remises de frais d'études et des bourses peuvent être concédées aux élèves admis à l'École.

RECRUTEMENT DIRECT. — Pour être nommé direc-

tement dans la magistrature coloniale, il faut : 1° être licencié en droit ; dans l'Inde, un certificat de 3e année d'études délivré par l'école de droit de Pondichéry tient lieu de la licence ; 2° avoir fait un stage au barreau de 2 années ; sont dispensés du stage les juges auditeurs au Congo. En Indo-Chine, à Madagascar et au Congo, un stage d'un an au parquet peut remplacer le stage au barreau. A Saint-Pierre-et-Miquelon et dans l'Inde, aucun stage n'est prévu.

FORMALITÉS. — Pour obtenir une nomination, adresser une demande directe au ministre des Colonies. Cette demande n'aura de chances d'aboutir qu'autant qu'elle sera sérieusement appuyée par une personnalité du monde politique ou du monde judiciaire. Les pièces habituelles (acte de naissance sur timbre, casier judiciaire, certificat de moralité, certificat médical délivré par un médecin du service colonial et constatant l'aptitude physique du candidat, diplôme de licencié) accompagneront la demande et le certificat de stage ou de dispense de stage.

NOMINATION. — Les magistrats coloniaux sont considérés en théorie comme détachés du ministère de la Justice pour un service public et placés sous l'autorité du ministre des Colonies. Ils sont nommés et révoqués par décret sur la proposition collective des ministres de la Justice et des Colonies qui contresignent le décret de nomination. En fait, l'intervention du ministre de la Justice est toute platonique et n'a de valeur que comme conseil.

Les magistrats coloniaux ne peuvent entrer dans la magistrature de la métropole, sinon par permutation volontaire ou à la suite d'une nomination faite par le ministre de la Justice.

HIÉRARCHIE. — Très irrégulière. La direction des services judiciaires appartient au fonctionnaire le plus élevé en grade ; c'est généralement le procureur général. Dans quelques colonies (Congo, Océanie), c'est le procureur de la République ; dans d'autres (Saint-Pierre-et-Miquelon, côte des Somalis), c'est le président du conseil d'appel. La magistrature coloniale ne comporte pas de postes de premier président ; en revanche, il s'y trouve des emplois spéciaux : conseiller auditeur, juge auditeur, juge de paix à compétence étendue ; enfin, dans certains tribunaux, siègent des magistrats appelés : juge président et lieutenant de juge, qui réunissent sur une seule tête les fonctions de 2 catégories de magistrats : siège et parquet. (*V.* MAGISTRATURE).

AVANCEMENT. — Les magistrats coloniaux sont tous amovibles. Leur avancement a lieu au choix ; il est attribué en tenant compte à la fois de la solde et de la parité d'office.

PARITÉ D'OFFICE. — Assimilation créée entre les traitements coloniaux et ceux de la métropole et servant de base aux retenues à opérer pour la caisse des retraites.

DISCIPLINE. — Les peines applicables aux magistrats, dans la colonie même, par les autorités de l'ordre administratif ou de l'ordre judiciaire, sont les suivantes : 1° *avertissement* par le président de la Cour, soit d'office, soit sur réquisition du ministère public : 2° *censure* ; 3° *censure avec réprimande* ; 4° *suspension provisoire*. Ces 3 dernières peines sont prononcées par la Cour en chambre du conseil sur conclusions écrites du procureur général, après audition ou défaillance constatée du magistrat incriminé. Les deux dernières de ces peines ne peuvent s'exécuter qu'après approbation du gouverneur, sur avis du conseil privé.

Les peines applicables aux officiers du ministère public sont les mêmes que celles applicables aux juges, mais elles sont prononcées par le gouverneur de la colonie sur la proposition du procureur général et après avis du conseil privé.

Quant aux peines plus graves, jusqu'à la révocation, elles sont prononcées par le ministre, sur la proposition du gouverneur et d'une commission consultative constituée à cet effet au ministère des Colonies et qui se compose de 2 conseillers à la Cour de Cassation, 2 conseillers et 1 avocat général à la Cour d'appel de Paris. Tous moyens nécessaires sont fournis à l'inculpé pour venir présenter sa défense personnelle.

La révocation est prononcée par décret.

REMPLACEMENTS. INTÉRIMS. — Suivant les cas, il est pourvu au remplacement provisoire des magistrats coloniaux décédés, absents par congé, maladie ou autres causes, par décision soit du gouvernement, soit du gouverneur de la colonie. Les magistrats intérimaires ainsi nommés provisoirement pourront être dispensés des conditions d'âge et de capacité des titulaires.

COSTUME. — C'est celui des magistrats de la métropole.

CONGÉS. — Les magistrats coloniaux ont régulièrement droit à un congé de 6 mois, après un séjour de 20 mois (Congo, Côte d'Ivoire, Dahomey, Haut Sénégal, Guinée, Niger), de 3 ans (Guyane, Indo-Chine, Madagascar), de 5 ans (Antilles, Inde, Nouvelle-Calédonie, Océanie, Réunion, Saint-Pierre-et-Miquelon). Le passage colonie-métropole, aller et retour, est gratuit pour eux et leurs familles.

Les magistrats coloniaux jouissent, en Europe, de la moitié de leur traitement colonial.

PENSION DE RETRAITE. — Soumis à la loi du 9 juin 1853 réglementant les pensions civiles, les magistrats coloniaux ont droit à la retraite à 60 ans d'âge et 30 ans de services ; 15 ans de services dans la colonie, pourvu qu'ils n'en soient pas originaires, leur donnent droit à la retraite à 55 ans d'âge.

JUGES DE PAIX. — Ils ne sont pas assujettis aux conditions de la loi du 12 juillet 1905.

Condition unique de leur nomination : être licenciés en droit et avoir fait un stage de 2 ans auprès d'un barreau ou dans une étude de notaire ou d'avoué ou, pendant le même temps, exercé des fonctions publiques. Les juges de paix, aux colonies, sont à compétence ordinaire ou étendue.

Ils sont nommés par décret sur la proposition du ministre des Colonies. Leurs suppléants sont, suivant les colonies, nommés par décret ou par simple arrêté (Antilles et Réunion).

GREFFIERS. — Cours et tribunaux : Aux Antilles et à la Réunion doivent posséder le diplôme de licencié en droit ou avoir été précédemment pendant 3 ans : avoué, greffier ou commis greffier, en France ou dans une colonie autre que celle dans laquelle ils sont nommés.

En Indo-Chine, les greffiers sont recrutés parmi les commis greffiers, choisis eux-mêmes, après examen subi sur place parmi les commis greffiers provisoires.

Dans les autres colonies, la licence en droit peut être remplacée par un stage de 2 ou 3 ans chez un avoué ou dans un greffe. Au Congo, le stage peut avoir été fait chez un notaire.

NOMINATION ET RÉVOCATION. — Les greffiers des cours et tribunaux sont nommés par décret, sur proposition du ministre des Colonies. Ceux des justices de paix, par simple arrêté ministériel. Les commis greffiers : par les greffiers eux-mêmes avec l'assentiment de la Cour, du Tribunal ou du juge de paix.

CONSEILS. — La magistrature coloniale, comme celle de

CONDITIONS D'AGE

AGE.	FONCTIONS.
	Martinique, Guadeloupe et Réunion.
21 ans ..	Commis greffier.
22 — ..	Substitut de Tribunal 1re instance.
25 — ..	Juge titulaire ou suppléant. Procureur de la République, substitut du Procureur général. Greffier de cour, de tribunal ou de Justice de Paix.
27 — ..	Conseiller.
30 — ..	Président de Cour ou de Tribunal, Procureur général Juge de paix et suppléant.
	Indo-Chine.
21 ans ..	Attaché au parquet, Commis greffier.
22 — ..	Juge suppléant, substitut de Tribunal de 1re instance, Juge de paix suppéant.
25 — ..	Procureur de la République, Substitut de Procureur général, Avocat général, Conseiller auditeur, Lieutenant de juge, Juge de Paix à compétence ordinaire, Greffier de 1re instance et de Justice de paix.
27 — ..	Juge, Président, Conseiller, Greffier à la Cour, Juge de paix à compétence étendue.
30 — ..	Procureur général, Président et Vice-Président de cour.
	Autres colonies.
21 ans ..	Attaché au parquet, Commis greffier.
22 — ..	Juge suppléant au Congo, Substitut de Tribunal de 1re instance.
24 — ..	Juge de paix, Juge de paix à compétence étendue dans l'Inde, et leurs suppléants.
25 — ..	Procureur de la République, Juge, Président à Chandernagor, Conseiller auditeur, Juge auditeur au Congo, Lieutenant de Juge, Juge suppléant (sauf au Congo), Juge de paix, Juge de paix à compétence étendue, Juge de paix suppléant, Greffier de Cour d'appel (Inde exceptée), Greffier de Tribunal supérieur, de Tribunal de 1re instance, de justice de paix à compétence ordinaire ou étendue.
27 — ..	Juge au Tribunal supérieur, Conseiller, Juge-président de 1re instance (excepté Chandernagor), Greffier de la Cour dans l'Inde.
30 — ..	Procureur général, Président de Cour, de Conseil d'appel et de Tribunal supérieur.

la métropole, souffre plutôt de pénurie que de pléthore. Le recrutement de la section de magistrature à l'École coloniale est particulièrement difficile ; on en discute même la nécessité.

Bien que de prime abord, les traitements paraissent assez élevés, il n'en est rien, à cause de la cherté de la vie dans la plupart des colonies.

Carrière rapide pour les jeunes gens sérieux et travailleurs. Ne convient qu'aux caractères fermes, tempérants, aimant le changement et sachant, quand cela est nécessaire, supporter l'isolement. Exige une très bonne santé.

Les magistrats coloniaux trouvent parfois l'occasion de permuter avec des camarades de la métropole. Ce moyen, ou bien de fortes recommandations, peuvent, à un moment donné, ramener dans la magistrature de la métropole, le magistrat colonial. N'envisager cette perspective que comme une chance fort aléatoire.

MAGNÉSIE (*MÉD. PRAT.*). — Il y en a différents sels. Propriétés principales : laxatif, purgatif, antiacide (maladies d'estomac.)

MAGNÉSIE CALCINÉE OU OXYDE DE MAGNÉSIE. — Dans les brûlures d'estomac, régurgitations acides, en cachets de 0 gr. 50, 4 par jour ; comme purgatif : 15 gr. vigoureusement battus dans un verre d'eau sucrée.

CARBONATE DE MAGNÉSIE. — Magnésie blanche, mêmes usages. On peut l'associer, dans la proportion de 1 p. 5, à la poudre de rhubarbe, pour augmenter son action purgative.

CITRATE DE MAGNÉSIE. — Purgatif à la dose de 20 à 60 gr. C'est avec ce sel que l'on prépare la limonade purgative ordinaire. On met en présence : acide citrique, 30 gr. ; carbonate de magnésie, 20 gr. et eau chaude, 400 gr. On laisse agir, puis on filtre et laisse refroidir. Ajouter alors sirop simple 60 gr. ; eau aromatique de citron, 30 gr. et bicarbonate de soude, 4 gr. On bouche solidement et on maintient le bouchon avec une ficelle ou un petit fil de fer. A prendre par verre toutes les 1/2 heures.

SULFATE DE MAGNÉSIE. SEL DE SEDLITZ, D'EPSOM. — Purgatif très actif, son goût est très désagréable ; on prend plus facilement le sulfate de soude. 20 à 50 gr. dans un grand verre d'eau, le matin à jeun.

TARTRATE DE MAGNÉSIE. — Mêmes usages, mêmes doses que le citrate.

MAIGRES (ANIMAUX) (*RELIG.*). — L'abstinence du carême ne défend pas l'usage de certains animaux qui sont considérés comme maigres au même titre que le poisson ; ce sont les gibiers d'eau, qui se divisent en 2 catégories : 1° ceux qui vivent sur nos étangs et qui sont la *poule d'eau* ou *gallinule* et la *macreuse* ou *foulque* ; 2° les oiseaux migrateurs qui viennent passer l'hiver dans nos marais : le *canard*, la *sarcelle* et la *bécassine*.

MAIGREUR (*MÉD. PRAT.*). — État de l'organisme caractérisé par la diminution des réserves de graisse ou des masses musculaires. — *V.* AMAIGRISSEMENT.

MAIN (*MÉD. PRAT.*).

Les mains sont particulièrement exposées aux plaies ; dans le cas de coupure, il peut arriver *qu'un ou plusieurs tendons soient sectionnés*.

ON LE CONSTATE ainsi : 1° la coupure siège sur la paume : si un ou plusieurs tendons fléchisseurs sont sectionnés, la flexion du doigt ou des doigts correspondants est impossible ; 2° la coupure siège sur la face dorsale : les mouvements d'extension deviennent impossibles en cas de section d'un ou de plusieurs tendons dans le ou les doigts qui lui correspondent. ‖ Dans ces 2 cas recourir sans retard au chirurgien. Dans les autres cas, traiter comme les autres PLAIES (*V.* ce mot).

GERÇURES, CREVASSES. — Éviter de mettre les mains dans l'eau froide, ne jamais sortir sans gants. S'enduire les mains d'un corps gras non irritant : cold-cream, vaseline pure stérilisée, etc. Si la douleur est vive, faire 2 onctions par jour avec la pommade suivante : Menthol, 1 gr. ; salol, 2 gr. ; huile d'olive, 2 gr. ; lanoline, 45 gr.

ENGELURES. — Produisent d'abord du gonflement de la peau qui est rouge foncé ou bleuâtre, tendue, luisante et froide au toucher ; à ce moment, si l'on se chauffe les mains, on ressent des démangeaisons, puis une cuisson très vive.

A un degré plus avancé, l'engelure s'ouvre par des crevasses dans les plis ou des cloques qui se rupturent, il s'établit un suintement, des croûtes se forment, et sans soins les choses se prolongeraient tout l'hiver, parfois même on en voit subsister en été. Ajoutons que les engelures s'observent aux pieds, oreilles, nez.

IL FAUT, au premier degré, faire des lotions à l'eau tiède puis frictionner à l'alcool camphré, appliquer ensuite la pommade : ichtyol, 4 gr. ; vaseline pure stérilisée, 40 gr.

En cas de crevasses et d'ulcérations, appliquer un pansement humide (compresses de gaze stérilisée, imbibée d'une solution de sublimé tiède à 1 p. 1 000) ou encore donner des bains d'eau oxygénée étendue aux 3/4 d'eau bouillie (eau oxygénée 25, eau bouillie 100). La cicatrisation obtenue, opérer comme pour les engelures au 1er degré. Le collodion de Unna (ichtyol, 1 gr. ; collodion, 9 gr.) est employé avec avantage quand les engelures se prolongent ; pour achever la guérison on étendra sur les points atteints une mince couche du mélange qu'on laissera sécher ; très rapidement, il se forme une pellicule préservatrice qui convient particulièrement pour les engelures des pieds ; elle permet de se chausser.

MAIRE (*LÉGISL.*).

NOMINATION ET DURÉE DES FONCTIONS. — Dans toutes les communes, sauf Paris (*V.* plus loin), le maire est élu par le conseil municipal au scrutin secret et à la majorité absolue : à défaut, au troisième tour, à la majorité relative. Il est nommé pour la même durée que le conseil municipal. ‖ Ne peuvent être élus maires, les employés des administrations financières, des forêts, des postes et télégraphes, les gardes des établissements publics et particuliers. ‖ Les fonctions de maire cessent en cas de démission (après installation du successeur), de révocation par décret (le maire révoqué est alors inéligible pendant un an, sauf s'il est procédé au renouvellement intégral du conseil), ou de suspension (pour trois mois, si elle est prononcée par le ministre, un mois par le préfet). Dans les deux derniers cas, la *suppléance* appartient au premier adjoint. ‖ Les fonctions de maire sont gratuites, mais il peut lui être alloué des frais de représentation.

ATTRIBUTIONS. — Le maire a deux sortes d'attributions : ‖ 1° Comme représentant du pouvoir central, il est chargé, sous le contrôle du préfet, de la publication, de l'exécution des lois, règlements et arrêtés préfectoraux ; de l'exécution des mesures de sûreté générale ; de certaines fonctions spéciales exposées dans les articles consacrés aux matières qu'elles concernent (*V.* ÉTAT CIVIL, MINISTÈRE PUBLIC). ‖ 2° Comme chef de la municipalité et sous le contrôle du conseil municipal, il prépare et exécute le budget communal, surveille l'administration des établissements communaux, souscrit les marchés de travaux publics, nomme et révoque la plupart des fonctionnaires communaux (*V.* COMMUNE). Il est enfin chargé de la police municipale et rurale (*V.* POLICE). Il prend à cet effet des arrêtés individuels (notifiés aux intéressés) ou réglementaires (affichés).

MAIRES DE PARIS. — Chaque arrondissement de Paris a un maire nommé par le Président de la République. ‖ Ses fonctions, gratuites, sont incompatibles avec le mandat municipal. ‖ La plupart des attributions des maires de province appartenant au préfet de la Seine et au préfet de police, les maires de Paris n'ont pour fonctions que : 1° celles à eux déférées comme représentants du pouvoir central (état civil, tableaux de recensement) ; 2° la présidence de certaines commissions administratives (bureaux de bienfaisance, délégations cantonales...) ; 3° ils font partie de la commission qui dresse la liste électorale de chaque quartier, président les sections de vote, etc.

MAIS. — *V.* CÉRÉALES.

MAISON DE COMMERCE (*CONSTITUTION OU ACHAT*). — Pour constituer une maison de commerce, il faut louer à bail un local convenablement choisi, le faire aménager en vue du négoce projeté, et révéler son existence au public par la publicité. Jusqu'à ce qu'on ait atteint la période de plein rendement, les bénéfices ne suffisent généralement pas à couvrir les charges : en tenir compte dans la fixation du capital nécessaire. Ce capital est ainsi déterminé : 1° devis d'installation ; 2° sommes à consigner pour loyer d'avance et autres dépôts ; 3° coût de la publicité de lancement ; 4° montant du stock marchandises, déduction faite des crédits à obtenir chez certains fournisseurs ; 5° estimation des charges pendant la période préparatoire. Évaluer aussi exactement que possible ces divers facteurs et les totaliser. Le capital est moins important dans une entreprise à recettes immédiates (café, restaurant, théâtre) que s'il s'agit d'un commerce où la clientèle paie lentement (tailleur, couturier, ameublement). Si, par exemple, le négociant réalise 10 000 fr. de ventes par mois et que sa dépense soit de 7 000 fr., il peut se présenter deux cas principaux : *a*) paiement des fournisseurs à 30 jours, paiement par les clients à 90 jours. Le négociant doit débourser 14 000 fr. avant d'avoir reçu un centime ; *b*) recettes au comptant, paiement des fournisseurs à 60 jours. Le négociant aura encaissé 20.000 fr. avant d'être tenu à en débourser 7000. Les remarques ci-dessus permettront de fixer le capital nécessaire suivant la nature du commerce entrepris.

Au lieu de constituer eux-mêmes leur entreprise, beaucoup de commerçants préfèrent acquérir une maison existant déjà. Il faut alors reprendre le matériel et les marchandises du prédécesseur (vérifier leur état pour n'en donner qu'un prix correspondant à leur valeur réelle) et lui payer une somme représentant les éléments « incorporels » du fonds, c'est-à-dire l'avantage de prendre la direction d'une maison connue, le droit de se dire successeur de telle personne, le bénéfice des efforts et dépenses antérieurement faits pour établir la renommée de cette maison. Parmi ces éléments incorporels figure habituellement le droit au bail des locaux où s'exploite le commerce ; si le bail est avantageux, s'il a un grand nombre d'années à courir, c'est un élément de réussite appréciable qui accroît la valeur du fonds. Cette dernière valeur est impossible à fixer rigoureusement ; en pratique, on se base volontiers sur les bénéfices, quand ceux-ci résultent d'une comptabilité sérieuse. Mais l'acquéreur exigera, dans ce cas, des justifications précises. Il se fera remettre les livres du vendeur, comme accessoire du fonds (à prévoir dans l'acte) et demandera à celui-ci de certifier par écrit, sous sa responsabilité, le chiffre d'affaires ou de bénéfices sur la foi duquel la vente est intervenue. Pour connaître approximativement la valeur réelle d'un fonds, on peut capitaliser son produit. Exemple : une maison rapporte normalement 16 000 fr. de bénéfice net par an ; si nous admettons que ce produit doive équivaloir à 8 p. 100 du capital engagé nous ferons le chiffrage $\frac{16.000}{0,08}$ = 200 000 fr. Sachant que le

fonds de roulement (espèces) nécessaire est de 40 000 fr., qu'il y a en outre 50 000 fr. de marchandises à reprendre, la valeur des droits incorporels et du matériel sera de 200 000 moins 40 000, moins encore 50 000 soit net 110 000 fr. En général, on adopte des taux de capitalisation plus élevés. A 10 p. 100, la valeur du fonds proprement dit ne serait plus que de 70 000 fr. ; à 12 p. 100, de 43 000 fr. ; à 13 p. 100, de 33 000 fr., et ainsi de suite. Bien examiner la consistance des bénéfices avant d'entreprendre ces supputations. Un autre procédé d'estimation consiste à dire que le fonds vaut une, deux, ou trois années de bénéfices, suivant la nature du commerce exercé ; c'est d'ailleurs tout à fait arbitraire. Le prix se fixe, en dernière analyse, suivant la loi de l'offre et de la demande ; il dépend surtout de l'envie que le cédant peut avoir de vendre et le cessionnaire d'acheter.

Ne pas perdre de vue : 1° que toute opération de ce genre comporte des aléas ; 2° que le succès est dû pour une forte part à la manière plus ou moins habile dont le cessionnaire du fonds en poursuivra l'exploitation. Les principales précautions à prendre quand on achète un fonds, sont : un examen préalable des livres du vendeur s'ils sont assez bien tenus pour faire connaître avec certitude le chiffre d'affaires, le bénéfice brut, les charges fixes ; une enquête discrète chez les principaux fournisseurs et clients et chez le banquier. La vente conclue, il faut la faire publier dans les formes légales et ne se dessaisir du prix qu'après l'expiration de certains délais (loi du 17 mars 1909) sous peine de s'exposer à payer deux fois si des créanciers du vendeur se révélaient en temps utile.

Maison de commerce (*ORGANISATION*). — La façon dont une maison de commerce est *organisée* et *gérée* influe considérablement sur son avenir. Organiser une maison de commerce, c'est la pourvoir de tout ce qui est nécessaire à son fonctionnement. Gérer une maison de commerce, c'est mettre utilement en œuvre les organes dont elle se compose.

ORGANISATION MATÉRIELLE. — Les locaux doivent être suffisamment vastes, aérés et éclairés; dans le cas contraire, la main-d'œuvre donnerait un moindre rendement, la surveillance deviendrait difficile. Ne pas reculer devant des frais d'installation assez élevés s'ils sont justifiés. Sacrifier au besoin le luxe à la commodité des acheteurs et du personnel. Pourvoir les locaux destinés à la vente et ceux à usage de bureau de tous les agencements susceptibles d'accélérer le travail. Discerner toutefois les objets réellement utiles de ceux qu'une publicité plus ou moins tapageuse s'efforce parfois de propager. — *V.* BUREAUX (ORGANISATION DES).

ORGANISATION MORALE. — Une méthode précise doit régir le fonctionnement de l'entreprise. Etablir un règlement intérieur (heures d'arrivée et de départ, place réservée aux vêtements de travail, rapports des divers services entre eux, etc.); exiger du personnel son observation. Établir en outre et faire tenir à jour une *comptabilité* (*V.* ce mot) donnant tous les renseignements nécessaires. Créer, si le négoce entrepris s'y prête, des systèmes de vente par correspondance, des répertoires permettant de suivre la clientèle, de la stimuler, de la développer. Pourvoir également au service des renseignements commerciaux, et au contentieux.

CHOIX ET UTILISATION DU PERSONNEL. — Un chef de maison qui paie de sa personne et se montre en toutes circonstances bienveillant mais ferme, obtient beaucoup de son personnel. Il doit le rétribuer convenablement, traiter chacun selon ses mérites ; tout emploi vacant chez lui sera dès lors recherché par des candidats de choix. Éliminer tout sujet négligent ou dont la conduite laisserait à désirer. Préciser par écrit les conditions de l'engagement pour éviter toute discussion ultérieure. Observer les délais-congés d'usage ou verser l'indemnité représentative à tout employé congédié ; lui remettre en pareil cas un certificat.

GESTION D'UNE MAISON DE COMMERCE. — Le commerçant s'efforce de multiplier ses ventes pour atteindre le chiffre d'affaires maximum compatible avec l'organisation dont il dispose. Celui qui réussit à vendre pour 100 000 fr de marchandises avec 25 p. 100 de marge est plus avisé que son voisin lequel réalise 35 p. 100 sur un chiffre de 40 000 fr. seulement. On recommande de déterminer séparément *a*) le bénéfice brut, c'est-à-dire l'écart existant entre le prix de vente, net d'escomptes et de rabais, et le prix coûtant des marchandises vendues tous frais variables compris; *b*) le montant des charges fixes annuelles. Ces dernières (loyer, contributions, appointements, etc.) sont les dépenses indépendantes des fluctuations du chiffre d'affaires. En ce qui concerne la recherche du bénéfice brut et du bénéfice net, *V.* COMPTABILITÉ.

Les pourcentages de bénéfices s'entendent par rapport au chiffre des ventes ou « chiffre d'affaires ». Ne pas confondre la *majoration* ajoutée au prix de revient pour déterminer le prix de vente avec le *pourcentage* qui en résulte sur le prix de vente. Ainsi j'augmente de 50 p. 100 mon prix de revient, qui est par exemple 100 fr. ; le prix de vente est donc de 150 fr., et le bénéfice s'élève à 50 fr. Mais 50 fr. de bénéfice sur 150 fr. de ventes ne donnent que $\frac{50}{150}$ pour 1 franc de vente, soit $\frac{5\,000}{150} = 33{,}333$ p. 100. En majorant mon prix de revient de 1/2, j'ai donc gagné seulement 1/3 sur le chiffre d'affaires. Connaissant le montant des charges annuelles fixes (15 000 fr. par exemple) et sachant qu'il est possible de gagner 30 p. 100 en moyenne sur les ventes, c'est-à-dire 0 fr. 30 par franc, il suffit de diviser 15 000 par 0,3 pour connaître le chiffre d'affaires minimum (50 000 fr.), audessous duquel l'exploitation se traduirait par une perte nette. Ces exemples donnent une idée des précautions que doivent prendre les négociants dans la gestion de leur entreprise. Les questions de trésorerie appellent également leur vigilance : surveiller le disponible en caisse et en banque, conserver assez de numéraire liquide pour faire face aux paiements exigibles ; tenir un échéancier ou agenda des sommes à payer qui renseigne constamment sur les engagements pris. Tenir en outre une comptabilité spéciale des marchés d'achat ou de vente.

CRÉDIT. — Le crédit est la faculté donnée par un créancier à son débiteur de ne pas s'acquitter immédiatement. Il repose sur la confiance qu'inspire le débiteur et les ressources matérielles ou morales dont il dispose. Le crédit joue un rôle essentiel dans les transactions commerciales ; presque tous les négociants obtiennent des délais pour payer leurs fournisseurs et en accordent à leurs clients. Un négociant qui a besoin de capitaux peut également s'en procurer en s'adressant à un banquier ; par exemple, celui-ci lui escompte son papier de commerce ou lui fait des avances avec ou sans garanties. Ces garanties peuvent consister dans une hypothèque (si le négociant possède des immeubles), une caution (engagement pris envers le banquier par une personne solvable) un dépôt de valeurs, un nantissement donné sur le fonds de commerce (loi du 17 mars 1909) ou sur des marchandises. Ces dernières sont alors déposées dans les magasins généraux ; le banquier reçoit un *warrant* qui lui permet de les faire vendre à l'échéance et de se rembourser sur leur prix si, à l'échéance du prêt, le débiteur ne s'est pas acquitté. On conseille d'user du crédit avec discernement et de veiller : *a*) à ce que le préavis de remboursement soit suffisant pour éviter toute surprise ; *b*) à ce que la rémunération exigée ne s'élève pas au point d'absorber ou de dépasser le bénéfice résultant des opérations qui seront faites avec les capitaux empruntés.

MAISONS DE RETRAITE (*LÉGISL.*). — On appelle ainsi des établissements privés qui reçoivent des vieillards moyennant paiement d'un capital, ou versement d'une pension. Ces établissements peuvent être fondés sans autorisation, sauf, le cas échéant, à remplir les conditions indiquées par la loi du 1er juillet 1901 sur les ASSOCIATIONS (*V.* ce mot). ‖ Un certain nombre de maisons de retraite de la région parisienne sont indiquées à l'article HOSPICES.

MAISONS DE SANTÉ (*LÉGISL.*). — On désigne sous ce nom des maisons où, *moyennant rétribution*, les malades peuvent recevoir des soins qu'il leur serait souvent difficile de recevoir chez eux. En principe, les maisons de santé ne sont soumises à aucune réglementation spéciale, et sont librement créées. Cependant, dans le ressort de la Préfecture de police (Seine, Saint-Cloud, Sèvres et Meudon), on ne peut établir une maison de santé sans l'autorisation du Préfet de Police. Indiquer en pareil cas le nombre de pensionnaires que l'établissement pourra recevoir, nombre qui ne peut être excédé. ‖ Les maisons de santé destinées aux aliénés sont assujetties à une législation spéciale (*V.* ALIÉNÉS). ‖ Certaines maisons de santé sont réservées aux accouchements. ‖ Paris possède une maison *municipale* de santé, dite *maison Dubois*, rue du Faubourg Saint-Denis, 200, où sont traitées toutes les maladies à l'exception des maladies mentales et de l'épilepsie.

MAITRESSE DE MAISON. — Active et prévoyante, elle doit s'occuper de tout et de tous ; elle assure dans sa maison l'ordre et la paix, et par là elle soutient son mari et l'encourage dans sa tâche ; elle prend soin de ses enfants, commence et surveille leur instruction, dirige leur éducation ; elle organise et contrôle chaque jour le travail des domestiques qu'elle traite avec bonté et avec fermeté ; elle n'oublie point les aumônes qu'elle doit aux pauvres ; elle s'efforce de faire prospérer sa maison par une comptabilité exacte et une économie bien entendue. Enfin, pour s'acquitter convenablement des obligations mondaines qui lui incombent généralement, elle ne néglige rien des règles du savoir-vivre, et se tient au courant des usages particuliers du pays qu'elle habite.

Égalité d'humeur, présence d'esprit, ordre, énergie, douceur, que de vertus pour une simple maîtresse de maison ! Ajoutez-y l'expérience d'une ménagère et les précieuses connaissances de l'économie domestique, et l'on ne sait vraiment plus ce qui lui manquera.

Les femmes font et défont les maisons, disait Mme de Maintenon.

MAJORAT. — On donne le nom de majorat à un immeuble inaliénable, qui est attaché à la possession d'un titre nobiliaire et qui se transmet, avec ce titre, au *fils aîné* d'une famille.

Les majorats sont interdits pour l'avenir, depuis de longues années déjà, en ce sens qu'il ne pouvait plus en être créés de nouveaux. Ceux qui subsistent actuellement sont très peu nombreux. Une loi du 22 avril 1905, a d'ailleurs autorisé le ministre des Finances à racheter les majorats de *propre mouvement* (c'est-à-dire ceux créés au moyen d'une dotation du chef de l'État) qui ne sont pas encore éteints en attribuant aux majorataires une indemnité.

MAJORATION. — La grande guerre et ses suites ont jeté une profonde perturbation économique dans la vie des peuples ; toutes choses ont augmenté de prix dans des proportions considérables ; à ces augmentations s'ajoute l'instabilité des cours. Les objets de première nécessité montent ou baissent de prix suivant la loi régulatrice de l'offre et de la demande; le pourcentage des impôts s'est accru. D'autre part, dans certains cas, l'État s'est contenté d'imposer aux chiffres d'avant guerre, des majorations qui peuvent varier d'année en année, et dont en conséquence il nous est impossible de fixer le montant. Il en est ainsi pour les pénalités fiscales et les amendes pénales. Les chiffres de base que nous donnons à maints endroits du dictionnaire sont ceux mêmes édictés par les codes et les règlements, ils sont frappés de majorations importantes (le double et parfois le triple du chiffre primitif), que seule la consultation des lois et décrets du moment peuvent faire connaître.

MAJORITÉ. — *V.* MARIAGE, MINORITÉ.

MAL (*MÉD. PRAT.*).

MAL D'AVENTURES OU MAL BLANC. — *V.* PANARIS.

MAL DE BRIGHT. — *V.* REINS, NÉPHRITE.

MAL CADUC OU HAUT-MAL. — *V.* EPILEPSIE.

MAL AU CŒUR : État maladif caractérisé par l'envie de vomir dont le siège est à l'estomac et non au cœur.

MAL DE MER. — *V.* MER.

MAL DES MONTAGNES. — *V.* ASPHYXIE.

MAL DU PAYS. — *V.* NOSTALGIE.

MAL PERFORANT : Ulcération progressive qui gagne en profondeur, à la face, au crâne, souvent à la plante des pieds (mal perforant plantaire) due en général au diabète, à l'alcoolisme, au saturnisme, au tabes, etc., et contre lequel il faut prendre du repos et des pansements antiseptiques d'abord, puis voir un chirurgien.

MAL SACRÉ OU DIVIN. — *V.* ÉPILEPSIE.

MAL DE POTT. — *V.* POTT.

MAL DE REINS. — *V.* LOMBAGO.

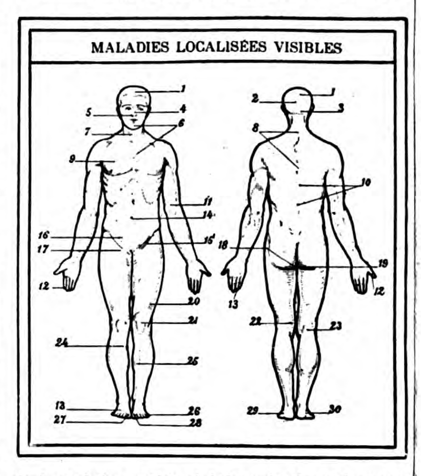
MAL DE TÊTE. — *V.* MIGRAINE.

MALADES (*GEN.*); (*SAVOIR VIVRE*). — Faites prendre périodiquement des nouvelles des personnes malades de vos relations. Allez les voir quand elles pourront vous recevoir. *Ne restez pas longtemps.* Ne leur parlez pas de leur maladie. Ne prenez pas, en entrant dans la chambre, un visage affligé ou contracté d'émotion. Si vous êtes douloureusement frappé de leur changement, ne le laissez pas voir.

Rassurez les malades, ne leur citez pas d'exemple de personnes atteintes de la même maladie, surtout si l'issue a été mauvaise. Sauf raison tout à fait sérieuse, ne leur donnez pas de conseil. Ne désobligez pas l'entourage en recommandant indiscrètement tel médecin et tel remède. Ne demandez pas trop tôt à un convalescent une visite, un témoignage quelconque d'amitié, qui risquerait de le fatiguer, ou qu'il serait forcé de vous refuser. Si dans une maison vous rencontrez une personne infirme de corps ou d'esprit, feignez de ne pas vous apercevoir de l'infirmité. Pour ce qui est de vous-même, ne parlez de votre santé qu'à vos amis intimes ; dites toujours aux autres que vous allez bien.

MALADIE. — Dans la langue populaire, on dit fréquemment de la maladie qui se termine bien qu'elle est un brevet de longévité. Il y a quelque chose de vrai dans cette affirmation, car la maladie n'est pas autre chose qu'une révolte de l'organisme qui, envahi par des éléments malsains, cherche à s'en débarrasser. S'il réussit, il en résulte, dans certains cas, une amélioration certaine de l'état général, les corps nocifs, qui s'accumulaient lentement, étant rejetés d'un seul coup. Le rôle du médecin consiste donc, non pas à faire avorter une maladie qui se déclare, mais à diriger son évolution dans un sens favorable.

Les maladies peuvent être chroniques (évolution lente) ou



aiguës (évolution rapide), générales ou locales, et les causes qui les déterminent sont multiples. Presque toutes les maladies, à un moment donné de leur évolution, se manifestent par quelques signes extérieurs ; nous avons réuni dans les tableaux ci-annexés les plus caractéristiques de ces signes extérieurs et, en recourant aux indications que nous donnons, on pourra, dans bien des cas, distinguer un mal bénin d'un mal plus grave, appliquer le remède qu'il faut, ou appeler d'urgence le médecin quand la chose est nécessaire.

MALADIES LOCALISÉES VISIBLES

Nº de la figure	A CET ENDROIT :	SI VOUS VOYEZ	SONT A PRÉVOIR
1	Sur la tête.	Une ou plusieurs *bosses* rondes, fermes, lentes à grossir, non douloureuses.	Loupes.
2	Sur la tête.	*Plaques gris* bleuâtre où les cheveux sont cassés au ras de la peau.	Teigne.
3	Sur la tête.	*Plaques blanches* où les cheveux sont complètement tombés.	Pelade.
4	Au nez, aux joues.	*Rougeur douloureuse* avec gonflement et fièvre.	Érysipèle.
5	Au nez, aux joues.	*Epaississement* rouge *jaunâtre* granuleux, peu douloureux.	Lupus.
6	Menton : joues, poitrine.	Petits *boutons rouges* à tête souvent blanche.	Acné.
7	Au cou.	*Grosseur* non douloureuse au-devant du *gosier*	Goitre.
8	A la nuque, à l'épine dorsale.	*Bosse* dure et *sensible*.	Mal de Pott.
9	Aux seins.	*Grosseurs* peu douloureuses.	Tumeurs du sein.
10	Épine dorsale	*Déviation. Flexion* de la colonne vertébrale	Déviation de la colonne vertébrale.
11	Au pli du coude.	*Grosseur molle*.	Anévrysme.
12	Aux doigts.	*Enflure douloureuse* avec rougeur.	Panaris.
13	Aux doigts.	*Rougeur*, gonflement, *démangeaisons*.	Engelures.
14	Au nombril.	*Grosseur* soulevant le nombril.	Hernie ombilicale.
15	Au pli de l'aine.	*Bosse* ferme ne rentrant jamais, parfois *douloureuse*.	Adénite.
16	Au-dessus du pli de l'aine.	*Grosseur molle* pouvant en général rentrer.	Hernie inguinale.
17	Au-dessous du pli de l'aine.	*Grosseur molle* pouvant en général rentrer	Hernie crurale.
18	Anus.	*Petites grosseurs* molles douloureuses, parfois saignantes.	Hémorroïdes.
19	Anus.	*Grosseur* circulaire *avec* un *orifice au centre*.	Chute du rectum.
20	Au-dessus du genou.	Rougeur, *gonflement*, douleur *avec fièvre* vive.	Ostéomyélite.
21	Au genou.	*Gonflement* peu douloureux, *difficulté de marcher*.	Arthrite.
22	Au jarret.	*Grosseur dure*.	Kyste.
23	Au jarret.	*Grosseur molle* parfois battante.	Anévrysme.
24	A la jambe.	*Bosselures. Cordons* mous *bleuâtres*.	Varices
25	A la jambe	*Plaie* irrégulière *ancienne*.	Ulcère variqueux.
26	Aux doigts de pied.	*Grosseur* dure *cornée*, douloureuse.	Cor aux pieds
27	Au pouce du pied.	*Ongle* entrant dans la chair.	Ongle incarné.
28	Au pouce du pied.	*Gonflement* du pouce *extrêmement douloureux* et rougeur.	Goutte.
29	A la plante du pied.	*Douleur* après la marche, *plante* du pied non cambrée.	Pied plat.
30	Tout le pied	Ne peut pas poser par la plante. Boiterie	Pied bot.

SI VOUS AVEZ FRÉQUEMMENT	MALADIES ET EN PLUS		SONT A PRÉVOIR
Aigreurs d'estomac (Pyrosis).		Mauvaises digestions habituelles	Dyspepsies.
		Vomissements. Suppression des règles	*Grossesse.*
		Crises nerveuses	Névroses.
		Palpitations. Essoufflement	Maladies de cœur.
		Selles rares. Lourdeur de tête	Constipation.
Bourdonnements.		Ouïe dure	Maladies d'oreille.
		Faiblesse, tristesse	Neurasthénie.
Constipation.		*Règles irrégulières. Bouffées de chaleur à 40-45 ans*	*Retour d'âge.*
	Habituelle.	Ventre douloureux	Entérite.
		Mauvaises digestions	Dyspepsie.
	Accidentelle.	Arrêt complet des gaz et des matières	Occlusion intestinale.
		Maux de tête, ventre creux, jeune âge	Méningite tuberculeuse.
Convulsions.	Avec fièvre.	Crainte de l'eau	Rage.
		Serrement des mâchoires	Tétanos.
		Chez des enfants qui ont des vers ou digèrent mal, ou font des dents	Convulsions de l'enfance
	Sans fièvre.	Perte de connaissance brusque	Épilepsie.
		Crise nerveuse, pleurs, etc	Hystérie.
		Au moment d'un accouchement	Éclampsie.
		Maux de tête. Urines rares	Urémie.
Démangeaisons.		Urines abondantes et sucrées	Diabète.
		Teint jaune	Jaunisse.
		Aux jambes, veines grosses	Varices.
		A l'anus, à la vulve	Prurit nerveux.
		Règles supprimées	Grossesse.
Digestions pénibles.		Avec pâles couleurs	Chlorose.
		Faiblesse, tristesse	Neurasthénie.
		Toux, amaigrissement	Tuberculose.
		Constipation, douleurs d'estomac	Dyspepsie.
		Pituites le matin. Nervosité	Alcoolisme.
		Douleurs du bas-ventre chez la femme	*Métrites.*
Enflure : pieds ou ventre, figure, mains.		Palpitations, essoufflement	Maladies de cœur.
		Urines foncées. Blanc des yeux jaune	Maladies du foie.
		Urines rares et albumine	Néphrites.
		Fièvre. Éruption sur tout le corps	Scarlatine.
		Amaigrissement, ventre dur	Péritonite tuberculeuse.
		Avec mauvaises dents	Fluxion dentaire.
		Douleur, pustule noire	Charbon.
Éternuement.		Sans fièvre, oppression nocturne	Asthme.
		Écoulement nasal	Coryza.
		Larmoiement, rougeur au visage, fièvre	Rougeole.
Extinction de voix.		Douleur à la gorge en parlant	Laryngite.
		Sans douleur, début très brusque	Hystérie.
Fatigue permanente.		Urines très abondantes et sucrées	Diabète.
		Tristesse. Maux de tête	Neurasthénie.
		Digestions pénibles, estomac douloureux	Dyspepsie.
		Fièvre avec accès. Anémie	Paludisme.
		Maux de rein, pertes blanches chez la femme	*Métrite.*
Glandes.		*Sans fièvre*, mauvais état général	Scrofule.
		Avec fièvre, éruption rouge vineux, mal à la gorge	Scarlatine.
		Avec fièvre, éruption légère	Rubéole.
		Avec fièvre, sans éruption, mal de gorge	Angine.
		Avec fièvre, sans éruption, mal à l'oreille	Oreillons.
		Sans rien qu'un peu de fièvre	Fièvre ganglionnaire.
Hémorragie par le nez.		Avec fièvre, peut se trouver au début de toutes	Fièvres éruptives. Maladies aiguës.
		Avec quinte de toux	Coqueluche.
		Sans fièvre, avec teint pâle	Chlorose.
		Teint jaune, blanc des yeux jaune	Maladie du foie.
		Sucre dans les urines	Diabète.
		Albumine dans les urines	Néphrite.
		Chez les adolescents	Croissance.
Hémoptysie.		Avec fièvre, toux, oppression	Congestion pulmonaire.
		Sans fièvre, amaigrissement, toux	Tuberculose pulmonaire.
		Essoufflement en courant, palpitations	Maladie de cœur.
		Chez les femmes, au moment des règles	Hémorragie supplémentaire.
Oppression	Avec fièvre.	Toux, amaigrissement	Tuberculose pulmonaire
		Au cours d'un rhume, suffocation	Bronchite capillaire.
		Toux, crachats sanguinolents	Congestion pulmonaire.
	Sans fièvre	Mal à la gorge	Croup.
	Sans fièvre — Oppression temporaire.	La nuit, par crises	Asthme.
		Crises rapides, douleur de poitrine.	Angine de poitrine.
	Sans fièvre — Oppression permanente.	Avec palpitations de cœur.	Maladies de cœur.
		La nuit chez des enfants toux rauque.	Faux croup.
		Teint pâle	Anémie.
		Chez les enfants, bouche toujours ouverte, ronflement	Végétations adénoïdes.
		Toux pénible, gêne respiratoire	Emphysème
		Toux, point de côté	Pleurésie.
Palpitations.	Dans la jeunesse.	Avec douleur aux membres	Croissance.
		Teint pâle. Essoufflement	Anémie.
	Chez des nerveux.	Avec mouvements désordonnés	Chorée.
		Avec crises de nerfs	Hystérie.
		Avec tristesse, fatigue	Neurasthénie.
		Avec gros cou	Goitre exophtalmique.
		Mauvaises digestions	Dyspepsie.
		Essoufflement. Pieds enflés	Maladies de cœur
		Vers la quarantaine, femmes, avec bouffées de chaleur	*Ménopause.*
Perte de connaissance prolongée.		Diarrhée. Refroidissement du corps	Choléra.
		Vomissements. Haleine sent le chloroforme	Diabète.
		Respiration pressée et saccadée	Urémie.
		Paralysie. Respiraton bruyante	Apoplexie.
Selles sanglantes		Douleur de ventre, glaires dans les selles	Entérite.
		Selles fréquentes. Douleurs vives	Dysenterie.
		Fièvre. Diarrhée. Abattement	Typhoïde.
		Amaigrissement. Sang noir poisseux	Cancer de l'intestin.
		Sang frais. Grosseurs à l'anus	Hémorroïdes.
Selles trop fréquentes. Diarrhée.	Sans fièvre.	Faiblesse, pâles couleurs	Chlorose.
		Coliques, vives, passagères	Coup de froid.
		Diarrhée habituelle	Diarrhée chronique.
		Vomissements, langue sale	Embarras gastrique.
		Vomissements. Refroidissement	Choléra.
	Avec fièvre.	Douleurs. Selles sanguinolentes	Dysenterie.
		Vomissements. Crampes. Vertiges	Empoisonnement.
		Fièvre forte. Abattement	Typhoïde.
		Peau jaune. Yeux jaunes	Jaunisse.
		Anémie. Accès fièvre violents	Paludisme.
Toux.	Sans fièvre.	Sèche, chez des nerveux	Toux nerveuse.
		Chatouillement ou irritation à la gorge	Pharyngite.
		Voix enrouée. Toux sèche	Laryngite.
		Mauvaises digestions	Dyspepsie.
		Amaigrissement. Sueurs nocturnes	Tuberculose.
		Douleurs de rein, de ventre chez la femme	*Métrite.*
	Avec fièvre.	Éruption rose, surtout à la figure	Rougeole.
		Langue sale. Coryza. Courbature	Grippe.
		Quintes avec respiration montante	Coqueluche.
		Point de côté. Grand frisson	Bronchite.
		Toux douloureuse, puis grasse	Pneumonie.
		Oppression fièvre vive, état grave	Broncho-pneumonie.
Tremblement.		Grands mouvements saccadés	Chorée.
		Tremblement menu. Faiblesse, tristesse	Neurasthénie.
		Gros cou. Palpitations, yeux saillants	Goitre exophtalmique.
		Bredouillement. Mouvements gauches	Paralysie générale.
		Age avancé	Vieillesse.
		Pituites, habitude de boisson	Alcoolisme.
		Insomnies, énervement	Caféisme.
Troubles de la vue.	Sans douleur.	Difficulté à voir de près	Presbytie.
		Difficulté à voir de loin	Myopie.
		Difficulté à voir net, surtout en vive lumière	Cataracte.
		Impossibilité de diriger les deux yeux ensemble	Strabisme.
	Avec douleur	Rougeur de l'œil, larmoiement	Conjonctivite.
		Écoulement d'humeur abondant	Ophtalmie.
		Taies sur la prunelle	Kératite.
		Rougeur, gonflement, douleur entre l'œil et le nez	Dacryocistite.
		Petit bouton au bord des paupières	Orgelet.
Troubles urinaires.	Avec fièvre.	Mauvais état général	Maladies infectieuses
		Maux de rein	Néphrites aiguës.
		Accès de fièvre. Anémie	Paludisme.
		Crises nerveuses	Hystérie.
Sang dans l'urine.	Sans fièvre.	Après un accident	Traumatisme
		Maux de rein	Rein mobile.
		Douleur en marchant. Jet d'urine irrégulier	Calculs.
		Envies fréquentes d'uriner	Cystite.
Pus dans l'urine.		Envies fréquentes d'uriner	Cystite.
		Maux de rein. Fièvre	Pyélite.
Sable. dans l'urine.		Jaune rouge brique	Uricémie.
		Blanc gris épais	Phosphaturie.
Difficulté d'uriner.		Jet rétréci tordu	Rétrécissement.
		Envies fréquentes, peu d'urine à la fois	Cystite.
		Jet sans force. Commencement difficile	Prostatisme.
		Douleurs en urinant. Écoulement de pus	Urétrite.
Envies fréquentes d'uriner.		Urine trouble, douleur en urinant	Cystite.
		Sable rouge dans l'urine	Uricémie.
		Crampes. Doigt mort	Néphrite chronique.
		Émotions. Énervement	Nervosisme.
		Palpitations. Vertiges	Artériosclérose.
Urines très abondantes		Faim, Soif exagérées. Affaiblissement	Diabète.
		Crises nerveuses convulsives	Hystérie. Épilepsie.
		Crampes. Doigt mort. Sursauts en s'endormant	Néphrite chronique.
		Palpitations. Douleurs au cœur	Maladies de cœur.
Impossibilité de retenir l'urine.		Chez les enfants	Incontinence infantile.
		Douleur de vessie. Sang dans l'urine	Calculs vésicaux .
		Après attaque d'apoplexie	Paralysie de la vessie.
Vertiges.		Crises nerveuses	Hystérie.
		Mouvements incertains	Épilepsie.
		Douleurs fulgurantes	Tabes.
		Palpitations. Essoufflement. Pieds enflés	Maladies de cœur.
		Douleurs aux articulations. Face colorée	Arthritisme.
		Troubles urinaires	Néphrites.
		Tristesse. fatigue. Douleurs	Neurasthénie.
		Perte soudaine et complète de sens. Convulsions	Épilepsie.
		Troubles de l'ouïe	Maladies de l'oreille.
		Mauvaises digestions	Dyspepsie.
		Anémie. Accès de fièvre	Paludisme.
		A la suite de quintes de toux	Coqueluche. Tuberculose.
		Avec fièvre, maux de tête, courbature	Fièvres éruptives. Maladies aiguës.
Vomissements.		Fièvre. Diarrhée. Nausées	Embarras gastrique.
		Diarrhée excessive. Refroidissement. Torpeur	Choléra.
		Sans nausées. Constipation. Maux de tête	Méningite.
		Maux de tête. Pâles couleurs	Chlorose.
		Ventre ballonné, douloureux, fièvre	Péritonite.
		Hernie irréductible douloureuse	Étranglement herniaire.
		Maux de tête. Torpeur. Albumine dans l'urine	Urémie.
		Règles supprimées. Ventre grossi	*Grossesse.*
		Diarrhée. Crampes. Vertiges. Douleurs d'estomac	Empoisonnement.
		Vomissements alimentaires. Mauvaises digestions	Dyspepsie.
		Douleur très vive après avoir mangé. Vomissements de sang.	Ulcère de l'estomac.
		Vomissements très abondants, pareils à la suie. Amaigrissement	Cancer de l'estomac.
		Chez des enfants sans efforts, présence de vers intetinaux.	Vers intestinaux.

MALT (*V.* BIÈRE). — Torrifié, le malt (orge que l'on fait germer et sécher) est employé pour remplacer le café ; son infusion constitue un liquide agréable à boire et inoffensif ; on peut sous cette forme, le recommander efficacement aux nerveux et aux cardiaques.

MANDAT (*DROIT*). — Le mandat est un contrat par lequel une personne (*mandant*) donne à l'autre (*mandataire*), qui l'accepte, pouvoir d'accomplir, en son nom et pour son compte certains actes juridiques. L'écrit qui constate le mandat prend le nom de *procuration*. EXEMPLE : Pierre donne mandat à Paul de vendre, moyennant un prix et à des conditions déterminées, une maison qui lui appartient, ou de se reconnaître débiteur, envers Charles, d'une certaine somme que ce dernier lui a prêtée.

Le mandat peut être donné par acte authentique ou par acte sous seings privé et même par lettre. Il peut aussi être donné *verbalement* · mais la preuve par témoins n'en est reçue que conformément aux principes du droit commun (*V* . PREUVE).

L'acceptation du mandat par le mandataire peut n'être que *tacite* et résulter de l'exécution qui lui a été donnée par celui-ci.

Le mandat est, en *principe*, gratuit : cependant un salaire peut être *stipulé* par le mandataire. D'après la jurisprudence, les tribunaux auraient le droit de réduire le salaire convenu s'il leur parait excessif.

On dit que le mandat est *général* quand il s'étend à toutes les affaires du mandant : il est *spécial* quand il s'applique à une affaire ou certaines affaires seulement.

Le mandat qui est conçu dans des termes *généraux*, c'est-à-dire vagues et imprécis, n'embrasse que les actes d'*administration* : les actes de *disposition* (aliénation, hypothèque, emprunt, etc...) ne peuvent être faits qu'en vertu d'un mandat spécial et *exprès*. Le mandat doit être interprété *restrictivement*, c'est-à-dire que le mandataire ne peut rien faire au delà de ce qui est porté dans son mandat (art. 1989, C. Civil).

Les femmes mariées et les mineurs *émancipés*, peuvent être mandataires ; mais le mandant n'a d'action contre eux que d'après les règles du droit commun (*V.* MARIAGE, MINORITÉ).

I. OBLIGATIONS DU MANDATAIRE. — Le mandataire est tenu d'accomplir le mandat tant qu'il en demeure chargé et il répond des dommages-intérêts qui pourraient résulter de son inexécution. Il est responsable des fautes qu'il commet dans sa gestion, et que n'aurait pas commises *un bon père de famille* ; toutefois si le mandat est *salarié*, le juge doit se montrer un peu plus rigoureux dans son appréciation. Il est tenu de rendre compte de sa gestion et de remettre au mandant tout ce qu'il a reçu en vertu de sa procuration, alors même que ce qu'il aurait reçu n'eût point été dû au mandant ; il doit l'*intérêt* des sommes qu'il a employées à son usage, *à dater de cet emploi*, et de celles qui forment le reliquat de son compte, *à compter du jour où il est mis en demeure*.

II. SUBSTITUTION DE MANDATAIRE. — Le mandataire répond de celui qu'il s'est *substitué* pour l'exécution du mandat : 1° quand il n'a pas reçu le pouvoir de se substituer quelqu'un ; 2° quand ce pouvoir lui a été conféré sans désignation d'une personne et que celle qu'il a choisie était *notoirement* incapable ou insolvable. Dans tous les cas, le mandant peut agir *directement* contre la personne que le mandataire s'est substitué (Art. 1994 c. Civil).

III. OBLIGATIONS DU MANDANT. — Le mandant est tenu d'exécuter les engagements contractés par le mandataire dans les limites des pouvoirs qu'il lui a donnés. EXEMPLE : Le mandant, qui a constitué un mandataire à l'effet de contracter une obligation hypothécaire de 10 000 fr., remboursable dans un délai et à des conditions déterminées, est tenu au remboursement de ces 10 000 fr. aux époques et conditions fixées.

Mais si le mandataire a excédé ses pouvoirs, le mandant n'est tenu de ce qui a été fait au delà du mandat qu'autant qu'il l'a *ratifié* expressément ou tacitement.

Le mandant doit, en outre, rembourser au mandataire les avances et frais que celui-ci a faits pour l'exécution du mandat, et lui payer ses salaires ou ses honoraires lorsqu'il en a été promis. *S'il n'y a aucune faute imputable au mandataire*, le mandant ne peut se dispenser de faire ces remboursement et paiement, lors même que l'affaire n'aurait pas réussi, ni faire réduire le montant des frais et avances sous le prétexte qu'ils pouvaient être moindres (art. 1999 C. Civil).

Il doit, enfin, indemniser le mandataire des pertes que celui-ci a essuyées à l'occasion de sa gestion, sans imprudence qui lui soit imputable ; et tenir compte au mandataire des *intérêts* des sommes par lui avancées, à dater du jour des avances constatées.

IV. PLURALITÉ DE MANDANTS. — Lorsque plusieurs personnes ont constitué un même mandataire pour une affaire commune, chacune d'elles est tenue *solidairement* envers lui de tous les effets du mandat.

V. FIN DU MANDAT. — Le mandat finit : 1° par la révocation du mandataire ; 2° par la renonciation de celui-ci au mandat ; 3° par la mort, l'interdiction, la déconfiture ou la faillite soit du mandant, soit du mandataire.

La révocation notifiée seulement au mandataire ne peut être opposée aux *tiers*, qui ont traité dans l'ignorance de cette révocation, sauf au mandant à recourir contre le mandataire. La constitution d'un nouveau mandataire pour la même affaire vaut révocation du premier, à compter du jour où elle a été notifiée à celui-ci.

Le mandataire peut renoncer au mandat, en *notifiant* au mandant sa renonciation ; néanmoins, si cette renonciation préjudicie au mandat, il doit en être indemnisé par le mandataire, à moins que celui-ci ne se trouve dans l'impossibilité de continuer le mandat sans en éprouver lui-même un préjudice considérable.

Si le mandataire ignore la mort du mandant, ou l'une des autres causes qui font cesser le mandat, ce qu'il a fait dans cette ignorance est valable, et les engagements du mandataire doivent être exécutés à l'égard des tiers qui sont *de bonne foi* (art. 2008 et 2009 C. Civil).

En cas de mort du mandataire, ses héritiers doivent en aviser le mandant, et pourvoir, en attendant, à ce que les circonstances exigent pour l'intérêt de celui-ci. Si c'est le mandant qui vient à décéder, le mandataire est tenu d'achever la chose commencée au décès du mandant, *s'il y a péril en la demeure* (art. 2000 et 1991 C. Civil).

Mandat d'amener. — *V.* PROCÉDURE CRIMINELLE.
Mandat d'arrêt. — *V.* PROCÉDURE CRIMINELLE.
Mandat de comparution. — *V.* PROCÉDURE CRIMINELLE.
Mandat de dépôt. — *V.* PROCÉDURE CRIMINELLE.

MANILLE (*JEUX DE CARTES*). — INDICATIONS GÉNÉRALES. — C'est une combinaison à partenaires dont les principales variétés sont : la *manille* proprement dite ou *manille à* 4 et qui se joue *muette* ou *parlée* (les joueurs forment 2 associations de 2 contre 2) ; la manille à 3 ; enfin la *manille aux enchères*, la plus répandue, se jouant sans association et avec un maximum de 8 joueurs.

On se sert d'un jeu de 32 cartes ; la plus forte est le dix ou manille ; ensuite viennent l'as ou manillon, le roi, la dame, le valet, le neuf, le huit, le sept, qui, dans le compte des points, ont la valeur suivante :

1° Le dix ou manille de chaque couleur vaut 5 points ; 2° L'As ou Manillon vaut 4 points ; 3° Le Roi 3 points ; 4° La Dame 2 points ; 5° Le valet 1 point

Cela fait donc immuablement 15 points par couleur, soit 60 points pour tout le jeu. Comme chaque levée vaut toujours un point à celui qui la gagne, cela fait : à 4 joueurs (8 levées), un total de 68 points ; à 3 joueurs (10 levées), cela fait 70, et lorsque l'on joue aux enchères à 3, 4, 5, 6, on doit se rappeler, pour faciliter les comptes, que le total des points du jeu est toujours de 60 + le nombre des levées.

I. MANILLE A QUATRE. — *a*) MANILLE PARLÉE. — L'enjeu étant fixé, les joueurs s'associent 2 à 2 ; le sort désignera ainsi les associés : vous distribuez une à une des cartes aux 4 joueurs, en les découvrant, les 2 premiers rois sortis seront ensemble. Votre partenaire s'assoit en face de vous, et vos 2 adversaires se mettent l'un à votre droite, l'autre à votre gauche. La partie se joue en 34 points qui sont comptés à chaque camp par la retourne, la valeur des cartes levées, le nombre de levées faites. Puisque le jeu entier produit, par les cartes marquantes et les levées, un total de 68 points, à chaque coup, cela fait 68 : 2 = 34 points pour chacun des 2 camps. Donc le camp dont les levées produiront plus de 34 points gagne l'excédent et le marque. Quand il y a 34 de part et d'autre, le coup est nul. On joue d'ordinaire en 34 et si 2 associés font la vole, c.-à-d. 68 points (34 + 34) d'un coup, on dit qu'ils font « trente-quatre », ils ont gagné, et les adversaires sont « trente-quatre ».

La donne. — La donne, étant un avantage, à cause de la retourne, se tire à la plus forte carte. Si vous donnez, battez, faites couper par l'adversaire de gauche et distribuez, en commençant par la droite, et 4 par 4, 8 cartes à chacun, vous vous servez le dernier et retournez la dernière carte de votre jeu qui sera l'atout. Si c'est une carte marquante, cette retourne vous est comptée ; vous marquez 5 points pour un dix ou manille, 4 pour l'as ou manillon, 3 pour un roi, 2 pour une dame, 1 pour un valet.

Le jeu. — Le joueur à votre droite joue le premier, mais auparavant il a le droit d'interroger son partenaire : « Avez-vous des manilles ? Sont-elles chargées ? (accompagnées de cartes marquantes). Êtes-vous bien de la maison ? (fort en atouts). » A cette dernière question l'associé peut répondre « J'ai ma part (2 atouts). Je suis très bien (davantage). Je ne suis pas bien (pas d'atouts). Quand l'un de vous 2 aura fait une levée, il aura le droit aussi d'interroger son partenaire. Comme toutes ces indications, qui doivent être données à haute voix profitent également aux adversaires, on conçoit qu'on a intérêt à les rendre aussi rares et aussi vagues que possible ; elles doivent cependant être franchement faites et toute ambiguïté dans les annonces et les réponses est répréhensible. Les gestes ou signes de convention sont interdits, entre associés, mais on n'est pas obligé de poser toutes les questions à son partenaire, notamment quand, par ses propres cartes, on se sent capable de mener seul le jeu. On s'efforce toujours de jouer dans les manilles de son associé, sauf au cas où elles seraient trop chargées (de crainte de les voir coupées).

Le premier à jouer (votre voisin de droite) ayant donc jeté une carte, votre partenaire joue à son tour, puis le 3e joueur, puis vous. On doit toujours fournir de la couleur demandée, surmonter la carte d'un adversaire, couper si l'on n'a pas de la couleur, surcouper si l'on a un atout supérieur à celui joué, mais si l'on n'a ni couleur, ni atout, on file une carte fausse, c'est-à-dire une carte sans importance qui ne pourrait que gêner le jeu. De même, si votre partenaire est maître en cartes dans une levée, vous n'êtes forcé ni de couper, ni de surmonter, vous mettez de la couleur si vous en avez, sinon vous vous défaussez. La plus forte carte abattue fait la levée selon l'ordre de valeur que nous avons indiqué plus haut, et l'atout primant toutes les couleurs. Celui qui reste maître ramasse les cartes ; chaque levée doit être pliée et retournée à mesure qu'elle est faite et ne peut plus être vue. Celui qui a fait la levée joue ensuite le 1er et le jeu continue ainsi jusqu'à l'épuisement des 8 cartes. A la fin, les 2 partenaires réunissent leurs levées et chaque camp fait le compte de ses points (5 p. 1 manille, 4 p. 1 as, 3 p. 1 roi, 2 p. 1 dame, 1 p. 1 valet et ajoutant 1 par levée). Si vous avez un nombre supérieur à 34, vous marquez le surplus ; si au contraire vous avez moins de 34, vous faites la déduction et ce sont vos adversaires qui marquent la différence. Après chaque coup, la main passe vers la droite.

b) MANILLE MUETTE. — Le jeu est absolument le même qu'à la manille parlée, avec cette seule différence que les 2 associés ne se fournissent *aucune* indication, il y a seulement plus d'imprévu.

II. LA MANILLE A TROIS. — Les règles en sont les mêmes qu'à 4, mais on y joue chacun pour soi et sans parler, soit avec un mort (comme au whist) 4e partenaire figuré dont on ne retourne pas les cartes, soit en retranchant les 2 sept noirs, il reste donc 30 cartes, chacun en reçoit 10, 5 par 5, la dernière est l'atout, comme il y a 10 levées, cela fera dans le jeu un total de 70 points, au lieu des 68 de la manille à 4. Les comptes se font de la même façon, mais chacun pour soi et l'on joue d'ordinaire en 100 ou 150 points.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES. — Si une carte se trouve retournée dans le jeu ou si le donneur a laissé voir quelque carte de ses adversaires, on refait, mais la main ne passe pas ; une carte jouée ne peut être retirée.

On ne doit pas faire de fausses annonces à la manille parlée ; Celui qui se serait trompé en donnant les cartes perd la donne (qui mal donne perd sa donne).

Qui ne fournit pas, ne surmonte pas, ne coupe pas quand il le doit et le peut, perd la manche.

La manille à quatre se joue d'ordinaire en 2 parties de 34 ou parties liées avec une belle s'il y a lieu.

III. LA MANILLE AUX ENCHÈRES. — Elle se joue à 3, 4, 5, 6, au maximum 7 joueurs, sans association et muette, en dehors de la mise aux enchères.

La donne. — A 3 joueurs donnez 10 cartes à chacun (après avoir retiré les 2 sept noirs), le maximum des points du jeu est alors 70. A 4 joueurs distribuez 8 cartes et le maximum des points est de 8. A 5 joueurs distribuez 6 cartes (les 2 sept étant écartés), le maximum de points est 66. A 6 joueurs donnez 5 cartes (2 sept écartés) et le maximum sera 65. A 7 joueurs le jeu n'est plus intéressant, puisque chacun ne peut avoir que 4 cartes et le maximum des points est 64 (on écarte les 4 sept).

Les cartes ont la même valeur qu'à la manille ordinaire, et l'atout dans chaque partie est indiqué par le plus fort enchérisseur, contre qui les autres joueurs se liguent.

Le sort désigne le 1er donneur, c'est la première manille. Faites couper à gauche, distribuez à partir de la droite, et vous servant le dernier, 10, 8, 6, 5, 4 cartes selon le nombre des joueurs, 5 par 5, 4 par 4, 3 par 3, 2 par 2.

Le jeu. — Chacun examine son jeu. Le premier à jouer demande le point qu'il pense pouvoir faire. Pour demander un fort point avec quelque chance de réussite, il faut posséder des manilles (dix), des manillons (as) et surtout des cartes maîtresses d'une même couleur, pouvant constituer un atout. La difficulté augmente naturellement en raison directe du nombre des joueurs, puisque le nombre des cartes attribuées, et partant des levées, diminue à mesure que celui des joueurs augmente. Si le 1er à parler n'a ni manilles, ni manillons, ni belles cartes d'une même couleur, il fera sagement de passer. Son voisin parle alors, et si tout le monde passe, y compris vous-même qui avez donné, le coup est nul. Si le 1er joueur demande une enchère et que le 2e ait beau jeu, il surenchérit, de même le 3e, le 4e etc., et c'est le plus fort enchérisseur (on peut revenir à plusieurs reprises et à volonté sur une enchère) qui devient l'adjudicataire de la manille ; il indique son atout. Les adversaires vont alors jouer contre lui, unissant leurs efforts pour l'empêcher de faire son point, mais tacitement, sans communiquer entre eux d'aucune façon. On est forcé de surmonter et de fournir de la couleur, sinon de couper, sauf sur la carte maîtresse d'un partenaire. Le 1er à jouer ayant donc jeté une carte, le 2e, le 3e, etc., jettent la leur et celui qui fait la levée joue ensuite le 1er, et ainsi de suite jusqu'à l'épuisement des cartes. Le coup terminé, l'adjudicataire additionne les points des levées qu'il a faites (manille = 5, manillon = 4, roi = 3, dame = 2, valet = 1) en ajoutant toujours 1 point par levée. S'il atteint exactement ou dépasse le chiffre qu'il a demandé, il a gagné la partie ; s'il est au-dessous, même d'un point, il a perdu. Il y a 2 modes de règlement alors :

Si l'on a imposé pour un certain enjeu, une somme de points à atteindre au cours d'un nombre indéterminé de parties : 100, 150, 200, l'adjudicataire qui a réussi son enchère marque le chiffre de points qu'il a fixé pour cette enchère ; s'il a échoué, chacun de ses adversaires le marque à son profit, et l'on joue une autre manche. Le joueur qui au bout d'un nombre indéterminé de manches atteint le 1er le total fixé de 100, 150, 200 points, gagne, il ramasse tout l'enjeu, et une nouvelle partie recommence. 2e mode de paiement : l'adjudicataire qui a réussi son enchère reçoit de chacun des joueurs autant de jetons (valeur convenue, d'ordinaire 1 centime) qu'il y a de dizaines dans le chiffre demandé : 2 de 20 à 29, 3 de 30 à 39, 4 de 40 à 49, etc. ; s'il perd il les verse à chacun des adversaires.

MANNE (*MÉD. PRAT.*). — Suc extrait du *Fraxinus ornus* (Oléacées). Se présente sous deux aspects : en larmes ou en sorte (en masse sans forme) ; la manne en sorte est la plus active. Purgatif doux, qui ne donne pas de coliques et qui est facile à prendre. Aussi est-elle très employée pour purger les petits enfants. On peut la donner, avec du lait sucré (20 gr. pour un verre), ou en marmelade, à la même dose, avec de la confiture, ou en sirop, par cuillerées à bouche. Pour augmenter son action purgative, on peut y ajouter du séné, 5 gr. pour 20 de manne.

MANUFACTURES. — *V.* ACCIDENTS DU TRAVAIL.

Manufactures de l'État (*PROFESS*). — Les manufactures de l'État fabriquent le tabac et les allumettes, produits monopolisés.

Le personnel destiné aux emplois supérieurs (culture des tabacs et comptabilité) se recrute au concours.

Un avis inséré au *Journal officiel* indique l'époque du concours et les villes où les inscriptions sont reçues.

La demande doit être accompagnée des pièces suivantes : 1° expédition sur timbre de l'acte de naissance ; 2° casier judicaire (6 mois de date au plus) ; 3° certificat de bonne vie et mœurs, délivré par le maire du lieu de la résidence ou par le commissaire de police du quartier pour les candidats habitant Paris ; 4° certificat de libération ou d'exemption du service militaire ; 5° diplôme de bachelier. Les candidats doivent avoir 20 ans au moins et 26 ans au plus au 1er novembre de l'année du concours.

Le concours comporte des épreuves écrites éliminatoires et des épreuves orales. Épreuves écrites : Dictée ; composition française ; composition d'arithmétique et de géométrie, composition de physique et chimie. Oral : Interrogations sur l'arithmétique, l'algèbre et la géométrie, la physique et la chimie, la botanique et la géographie. Les candidats admis sont nommés vérificateurs stagiaires ; le stage dure 2 ans, après lesquels les stagiaires sont titularisés ou, s'il y a lieu, licenciés. Les vérificateurs titulaires destinés aux emplois supérieurs de la carrière suivent durant une année, en 2 périodes semestrielles, les cours de l'école d'application installée à la manufacture des tabacs du Gros-Caillou, à Paris.

Les élèves de l'École Polytechnique, appelés à servir comme ingénieurs dans les manufactures de l'État, suivent eux aussi, pendant un an, les mêmes cours, comme Élèves-ingénieurs.

SURVEILLANTS. — Le service des manufactures comporte un assez nombreux personnel subalterne de surveillants. Ceux-ci doivent avoir satisfait aux obligations du service militaire dans l'armée active ; l'âge limite est de 30 ans. Les candadits à ces postes sont soumis à un examen comportant une dictée, une page d'écriture et des questions d'arithmétique. La plus grosse partie des emplois (4/5) est réservée aux sous-officiers rengagés ou engagés de 4 ans libérés.

Manufactures nationales. — *V.* BEAUX-ARTS (PROTECTION DES).

MAQUEREAU (*CUIS.*). — Est bon surtout au printemps. Les meilleurs sont les petits maquereaux de Dieppe, à tête pointue. Ensuite vient le maquereau de grosseur moyenne ; les très gros ont la chair grossière et cotonneuse. || Ce poisson n'a pas d'écailles ; la vivacité de l'œil, la couleur brillante et bleue de la peau sont les signes auxquels on reconnaît qu'il est frais. || Le choisir long et mince plutôt que gros ; presser l'ouverture qui est au bas du ventre : s'il en sort du lait, le maquereau, dit *laité*, est meilleur que s'il en sort des *œufs*.

MAQUEREAU A LA MAITRE D'HOTEL. — Vider le poisson en ôtant les ouïes, laver, égoutter, essuyer ; le fendre par le dos de manière à pratiquer une incision assez profonde. || Faire macérer le maquereau une heure dans un plat de porcelaine ou de terre, avec de l'huile d'olives, du poivre, du sel et quelques branches de persil. || Le mettre sur un gril déjà chaud et le faire cuire 10 ou 15 min. de chaque côté. || Dresser sur un plat chaud ; introduire par l'ouverture pratiquée dans le dos une maître d'hôtel froide qui n'est autre chose qu'un morceau de beurre frais manié avec un persil finement haché, du poivre, du sel et du jus de citron. || On peut aussi servir le maquereau grillé avec une sauce au beurre chaude avec persil haché et jus de citron.

MAQUEREAU AU GRATIN. — Procéder comme pour tout autre poisson au gratin.

MARAIS (*LÉGISL.*). — I. *Desséchement des marais opéré librement par les intéressés.* || II. *Desséchement ordonné par le Gouvernement.*

I. DESSÉCHEMENT DES MARAIS OPÉRÉ LIBREMENT. — Les propriétaires des marais peuvent les dessécher librement, sans avoir besoin d'autorisation pour les travaux à exécuter. || La loi du 10 juin 1854 leur donne même la faculté, moyennant une juste et préalable indemnité, de conduire les eaux dont leurs terrains sont submergés, à travers les propriétés séparant leurs fonds d'un cours d'eau ou de toute autre voie d'écoulement. Sont exemptés de cette servitude les maisons, jardins, enclos attenants aux habitations. Les contestations auxquelles peut donner lieu l'exercice de cette servitude sont de la compétence du juge de paix. || En vue de dessécher leurs terrains humides, les propriétaires peuvent également constituer entre eux des *associations syndicales* (*V.* ce mot).

II. DESSÉCHEMENT ORDONNÉ PAR LE GOUVERNEMENT. — Le Gouvernement peut ordonner tout desséchement de marais qu'il jugerait utile, et qui ne serait pas librement exécuté par les intéressés. Le desséchement peut alors être opéré par un concessionnaire ou par l'État.

1° DESSÉCHEMENT OPÉRÉ PAR UN CONCESSIONNAIRE. — Lorsque le ou les propriétaires d'un marais ne consentent pas à le faire dessécher dans les délais et les conditions adoptés par le ministre de l'Agriculture, ou si parmi eux il y a une ou plusieurs communes, le desséchement est confié aux personnes ou aux communes dont la soumission est jugée la plus avantageuse ; à conditions égales, sont préférées les soumissions faites par des communes propriétaires ou par un certain nombre de propriétaires réunis. Les projets de desséchement sont publiés pour que les propriétaires puissent déclarer s'ils veulent l'entreprendre eux-mêmes. Les demandes de concession doivent être très explicatives ; on les adressera au préfet, au directeur général des Ponts et Chaussées. Elles sont accompagnées de plans levés ou vérifiés par des ingénieurs de l'État aux frais des entrepreneurs de desséchement ; pour ces frais, le préfet délivre un mandat exécutoire contre les entrepreneurs ; cependant, si l'entrepreneur qui a fait la première soumission et fait lever ou vérifier le plan ne demeure pas concessionnaire, il doit être remboursé de ses frais par l'entrepreneur à qui la concession est accordée. Les concessions sont accordées par décret rendu en Conseil d'État, et déterminent les conditions imposées ; si une contestation en résultait, elle serait examinée par le Conseil de préfecture ; mais les questions de propriété soulevées par les particuliers restent de la compétence des tribunaux ordinaires.

Avant l'exécution des travaux, il est procédé à certaines formalités ayant pour but l'estimation des marais : Il est formé : *a*) une *commission spéciale* de sept membres, nommés par le Président de la République et choisis parmi les personnes présumées avoir le plus de connaissances relatives aux localités et aux divers objets sur lesquels elles auront à se prononcer. Les formes, les époques des réunions de cette commission sont fixées dans chaque cas par un règlement d'administration publique ; ses avis ou décisions sont motivés et rendus par cinq membres au moins. *b*) un *syndicat* chargé de représenter les propriétaires intéressés : les syndics, dont le nombre (de 3 à 9) est déterminé dans l'acte de concession, sont nommés par le préfet, et choisis parmi les propriétaires les plus imposés à raison des marais à dessécher (*V.* plus loin). Les syndics réunis doivent de suite nommer et présenter un expert au préfet. Le concessionnaire en présente un autre, et le préfet présente, un tiers-expert. Les experts divisent en plusieurs classes, de 5 à 10, les terrains à dessécher (d'après les divers degrés d'inondation) ; le périmètre en est tracé, par les ingénieurs et experts réunis, sur le plan cadastral qui a servi de base à l'entreprise ; ce plan, soumis à l'approbation du préfet, reste déposé pendant un mois au secrétariat de la préfecture ; le préfet doit en donner avis par des affiches, et inviter les intéressés à prendre connaissance du plan, à présenter leurs observations sur son exactitude, sur l'étendue donnée aux limites jusqu'auxquelles se feront sentir les effets du desséchement, et sur le classement des terres. Si, après les vérifications ordonnées par le préfet (les ingénieurs, experts et entrepreneurs consultés), les

réclamants persistent, ils peuvent recourir au Conseil de préfecture. Ces formalités remplies, les experts se rendent sur les lieux et procèdent à l'appréciation de chacune des classes de terrains dont le marais se compose ; en cas de désaccord entre les deux experts, le tiers-expert les départage. Le procès-verbal d'estimation est déposé pendant un mois au secrétariat de la préfecture et le préfet en donne avis par affiches. Le procès-verbal est en même temps soumis à l'homologation de la commission spéciale indiquée plus haut, qui peut le modifier d'office ou conformément aux réclamations des intéressés. Après l'homologation, les réclamations pouvant encore s'élever sont soumises à la juridiction du Conseil de préfecture.

Après l'estimation définitive, les travaux de desséchement commencent ; ils doivent être poursuivis et terminés dans le délai fixé par l'acte de concession et suivant les conditions qu'il détermine. L'administration supérieure peut d'ailleurs proroger les délais fixés, à condition d'appeler les parties intéressées à produire leurs observations. Dans le cas où l'exécution des travaux exigerait l'expropriation de terrains, les travaux doivent être déclarés d'utilité publique par un décret rendu en Conseil d'État : les ingénieurs procèdent alors à la confection de plans parcellaires, qui sont déposés dans les mairies pendant huit jours, et les intéressés sont invités, par voie d'affiches, à en prendre connaissance; les maires reçoivent les observations faites par écrit et mentionnent dans un procès-verbal les observations présentées oralement ; la commission spéciale donne son avis ; le préfet détermine par arrêté les terrains qui doivent être cédés ; si la cession ne peut se faire à l'amiable, il est enfin procédé à l'expropriation. Si, d'autre part, il est nécessaire de supprimer, de déplacer des moulins ou usines, la nécessité en est constatée par les ingénieurs, et le prix de l'estimation, faite à dire d'experts, est payé par les concessionnaires avant qu'ils puissent faire cesser le travail des moulins et usines. || Lorsque les travaux de desséchement sont achevés, le préfet en donne avis par affiches, et invite les intéressés à assister à la vérification et à la réception qui doivent en être faites par la commission spéciale. Les réclamations des intéressés sont de la compétence du Conseil de préfecture. Le procès-verbal de vérification et de réception est soumis à l'approbation du préfet. Les experts procèdent alors, de concert avec les ingénieurs, à une classification et à une estimation des terrains desséchés, suivant leur valeur nouvelle et l'espèce de culture dont ils sont devenus susceptibles, le tout dans les mêmes formes que lorsqu'il s'agit de la classification et du desséchement des marais avant le desséchement (*V.* plus haut). Les réclamations pouvant s'élever sont soumises à la juridiction du Conseil de préfecture.

L'estimation des terrains desséchés arrêtée, les entrepreneurs présentent à la commission spéciale un rôle contenant le nom des propriétaires, l'étendue de leurs propriétés, les classes dans lesquelles elles se trouvent placées, la première estimation d'après la classe et l'étendue, la valeur nouvelle basée sur la seconde estimation, la différence entre les deux estimations. Ce rôle est définitivement arrêté par la commission spéciale et rendu exécutoire par le préfet. Les contestations soulevées par les intéressés sont jugées par le Conseil de préfecture. S'il reste dans le marais des portions qui n'ont pu être desséchées, les entrepreneurs n'ont sur elles aucun droit. Pour le reste, le montant de plus-value obtenue par le desséchement est divisé entre le propriétaire et le concessionnaire dans les proportions déterminées par l'acte de concession, et d'après le rôle. Les propriétaires ont la faculté de se libérer de l'indemnité par eux due en délaissant une portion du terrain calculée d'après la dernière estimation ; dans ce cas, l'acte de mutation de propriété ne supporte qu'un droit fixe d'enregistrement. Si les propriétaires ne veulent pas faire cet abandon de terrain, ils peuvent constituer au profit du concessionnaire une rente dont le capital est toujours remboursable si le propriétaire le veut, les remboursements partiels ne pouvant pas être de moins d'un dixième ; ces règles peuvent d'ailleurs être modifiées par des traités particuliers. Les indemnités dues aux concessionnaires du desséchement jouissent d'un privilège sur toute la plus-value, à charge par le concessionnaire de faire transcrire l'acte de concession dans le ou les bureaux des hypothèques de l'arrondissement ou des arrondissements où sont situés les marais ; moyennant cette transcription, toute hypothèque inscrite avant le desséchement est restreinte sur une portion de propriété égale en valeur à la première valeur estimative des terrains desséchés. Lorsque, d'après l'étendue du marais ou la difficulté des travaux, le desséchement ne peut être opéré en trois ans, l'acte de concession peut attribuer au concessionnaire une portion, en argent, du produit des fonds qui auront les premiers profité des travaux ; en pareil cas, l'indemnité est calculée sur le revenu réel de l'année.

Les canaux, fossés, digues et autres ouvrages sont entretenus et gardés aux frais des entrepreneurs pendant le cours des travaux, et, à partir de la réception des travaux, à ceux des propriétaires anciens et nouveaux. Pour fixer le genre et l'étendue des contributions nécessaires afin de pourvoir aux dépenses, les syndics, auxquels le préfet peut en adjoindre deux ou quatre choisis parmi les nouveaux propriétaires, proposent au préfet un projet de règlement ; la commission spéciale donne son avis sur ce projet, y joint des propositions pour la formation d'un syndicat composé de propriétaires ; le préfet soumet ces projets au ministre de l'Agriculture avec son propre avis, et il est définitivement statué par un décret rendu en Conseil d'État. Les cotisations ainsi mises à la charge de chacun des propriétaires dans la proportion de son intérêt constituent des taxes exigibles et recouvrables comme en matière de contributions directes. La conservation des travaux de desséchement n'est pas pour autant abandonnée aux particuliers : elle est commise à l'administration publique, le préfet pouvant prendre à cet égard toutes les mesures nécessaires. Les contraventions concernant la conservation des travaux sont poursuivies devant le Conseil de préfecture, les délits devant le tribunal correctionnel.

2° Desséchement opéré par l'État. — L'État opère lui-même le desséchement, lorsque la concession est rendue impossible par les obstacles naturels ou l'opposition systématique des propriétaires. Un règlement d'administration publique peut alors contraindre les propriétaires à délaisser leurs fonds. La procédure qui suit (estimation, soumise à l'homologation de la commission spéciale, avant et après le desséchement, paiement des indemnités, etc...) est la même que lorsqu'il s'agit de desséchement concédé (*V.* plus haut) ; cependant, parmi les experts, l'un est nommé par les propriétaires, l'autre par le préfet, le tiers-expert par le ministre des Travaux publics ; en outre, la part de l'État dans la plus-value est ici fixée de manière à le rembourser de toutes ses dépenses.

3° Cas spécial des marais appartenant aux communes. — D'après la loi du 28 juillet 1860, les terres incultes appartenant aux communes doivent être assainies quand leur mise en valeur est reconnue utile. Les formalités sont alors les suivantes : le préfet invite le Conseil municipal à délibérer : sur la partie des biens à laisser à l'état de jouissance commune ; sur le mode de mise en valeur du surplus ; sur la question de savoir si la commune entend pourvoir par elle-même à cette mise en valeur. En cas d'abstention du Conseil municipal, ou d'inexécution de la délibération prise, un décret rendu en Conseil d'État, après enquête et avis du Conseil général, déclare l'utilité des travaux et en règle le mode d'exécution. Les travaux sont exécutés aux frais de la commune, mais les sommes nécessaires peuvent être avancées par l'État qui se rembourse de ses avances au moyen de la vente publique d'une partie des terrains améliorés, opérée par lots s'il y a lieu ; pour se libérer, les communes peuvent aussi, dans l'année qui suit l'achèvement des travaux, abandonner la moitié des terrains mis en valeur ; ces terrains sont mis en vente par l'État. En fait, l'application de la loi du 28 juillet 1860 a été rarement imposée aux communes.

Marais salants (*LÉGISL.*). — Les marais salants peuvent être exploités sans autorisation. || Cependant toute personne exploitant des mines de sel, des marais salants, doit entourer les puits, trous de sondes, sources et les bâtiments de son usine d'une enceinte en bois ou en maçonnerie de 3 mètres de haut, ayant à l'intérieur et à l'extérieur un chemin de ronde de 2 mètres au moins de large avec accès sur la voie publique par une seule entrée. || Les exploitants sont soumis aux visites et vérifications des douanes, des contributions indirectes, et tenus de leur ouvrir même de nuit si le travail est prolongé. || Toutes les fabriques de sel sont rangées parmi les établissements insalubres de troisième classe. || Les propriétaires et fermiers des marais salants sont exempts de la patente.

MARBRE (*ÉC. DOM.*). — On emploie pour les usages domestiques diverses espèces de marbres. On trouvera les plus courants dans la planche ci-contre.

TACHES. — Eviter au marbre le contact des acides, vinaigre, fruits mûrs, etc. Un simple lavage à l'eau de Cologne suffit souvent pour nettoyer le marbre des toilettes ; s'il est dépoli, le faire poncer par un marbrier.

Taches grasses. — Lorsqu'on fait un nettoyage avec une des préparations indiquées ci-dessous, éviter d'y toucher avec les doigts ; mettre des gants si l'on peut, et se servir de vieux chiffons hors d'usage, car la plupart de ces compositions brûlent le linge et altèrent l'épiderme.

1° Nettoyer les taches du marbre avec du blanc d'Espagne pulvérisé, mêlé à de la benzine ;

2° Si les taches résistaient à ce premier nettoyage, employer un mélange de chlorure de chaux humide et de blanc d'Espagne en poudre. Avoir soin de jeter le reste du chlorure de chaux ; ce sel, considéré longtemps comme inoffensif, peut déterminer, croit-on, des explosions et des incendies.

3° Si les taches résistaient encore, les frotter avec un mélange ainsi composé : 2 parties de cristaux de soude, 1 partie de poudre de pierre ponce et une partie de craie. Arroser ces poudres d'un peu d'eau, frotter avec soin les taches du marbre, à l'aide d'un tampon de toile ou de lainage imbibé de cette préparation : laver à l'eau de savon ; rincer le marbre, le laisser bien sécher et le passer à l'encaustique claire, faite avec de la cire blanche.

Taches d'acide. — Si le marbre est attaqué par du vinaigre ou par un acide quelconque, on voit se produire à la surface une fine poudre blanchâtre qu'un lavage à l'eau fait disparaître, mais qui reparait dès que le marbre est sec. Il faut laver la tache avec de l'eau saturée de craie pulvérisée ou de magnésie qui neutralise l'effet de l'acide.

Les plaques de marbre posées devant les cheminées sont lavées à l'eau de savon noir, puis encaustiquées. Éviter de placer sur ces plaques de marbre un fer à repasser ou un pique-feu très chaud qui les ferait casser ou qui les jaunirait.

NETTOYAGE. — Laver le marbre avec de l'eau chlorurée (50 gr. de chlorure pour un litre d'eau) : frotter à l'aide d'un tampon de linge ou d'une brosse ; laisser 2 heures, puis laver à l'eau claire. Recommencer au besoin deux ou trois fois l'opération.

RÉPARATIONS. — Boucher les fentes des marbres avec de la colle à laquelle on mélange de l'albâtre en poudre pour le marbre blanc, de l'ardoise pour le gris, de l'ocre pour le marbre rouge ou brun. Encaustiquer avec de l'encaustique claire.

Préparation pour coller un marbre cassé. — 2 parties de cire, 1 partie de résine, 2 parties du même marbre pulvérisé ; mélanger et enduire les parties à recoller.

MARC (*ÉC. DOM.*). — Employer les marcs à divers usages : Avec le *marc des graines oléagineuses*, faire des tourteaux pour l'engraissement des bestiaux et pour la fumure des terres.

Mélanger le *marc de betteraves*, ou pulpe, à la nourriture des vaches laitières dont il augmente la production de lait, si on a eu soin de ne pas le laisser exposé à la pluie qui lui enlèverait tous ses principes sucrés.

Le *marc de pommes et de poires*, après la fabrication du cidre, ne contient en général plus aucun élément nutritif ; le façonner en mottes à brûler qui donnent une chaleur très égale et une flamme très claire.

Employer le *marc du raisin* à faire de la boisson ou piquette en le faisant fermenter dans des tonneaux consacrés à cet usage. Ajouter du sucre à l'eau qui baigne les marcs, suivant la quantité de jus utile qui leur reste.

Le marc de café fait un bon engrais quand on en active la décomposition en l'arrosant avec du purin.

MARCHE (*HYG.*). — Exercice excellent pour la santé, à la condition d'éviter les excès (fatigues, sueur) et de respecter les règles propres de chaque cas (grossesse, maladies de cœur, varices, etc.).

Il faut, pour que la marche soit hygiénique : porter des chaussures déjà assouplies, graisser les durillons des pieds avec du suif, laver les pieds après la marche, mais non pas à grande eau, simplement avec un linge mouillé, manger un peu avant de boire et ne boire que par gorgées de l'eau rougie ou de l'eau et du café, absorber du sucre pendant ou après la marche, éviter le refroidissement et pour cela pendant la marche ne pas se reposer à l'ombre, sur l'herbe humide, dans un courant d'air ou au vent et, après la marche, ne pas se coucher tout de suite, mais manger et remuer après avoir rapidement changé de linge.

La marche en plaine doit s'effectuer dans une attitude droite; à une montée, l'attitude sera penchée en avant, on ira lentement avec balancement du corps à droite et à gauche, le poids de la tête et du dos penchés en avant aident à l'ascension: pour la descente, l'attitude doit être verticale et penchée en arrière avec les pieds en équerre reposant à plat sur le sol et les jambes fléchies en losange ouvert. Exceptionnellement pour les plans très inclinés (60 p. 100), la descente se fera sur les talons, jambes alternativement tendues et très fléchies.

Marche chez l'enfant. — Normalement, le nourrisson doit se tenir debout à 1 an et savoir marcher seul sans tomber à 18 mois.

Marche chez les malades. — Dans les affections du genou et de la hanche (rhumatismes, coups, coxalgie), la jambe saine seule appuie bien sur le sol, d'où légère boiterie, c'est la marche dite « du maquignon ». Dans l'ivresse, la marche est dite « en titubation » ; le paralytique est dit marcher « en traînant la jambe » ou parfois « en fauchant », le tabétique « talonne », l'alcoolique chronique « steppe » ; la marche du paralytique général est raide, incertaine, brusque, saccadée ; dans la paralysie agitante, le malade marche en « courant »; dans la danse de Saint-Guy, en « sautillant ».

MARCHÉS (*ARMÉE*). — Les marchés au compte du département de la guerre (et de l'État) sont de 2 sortes : par *adjudications* (*V.* ce mot) et *de gré à gré*. Il peut être passé des marchés de gré à gré : 1° pour une fourniture annuelle n'excédant pas un certain chiffre (petites fournitures) ; 2° pour des fournitures, travaux, etc., devant être tenus secrets ; 3° pour des objets appartenant à des fabricants brevetés ou n'ayant qu'un possesseur unique ; 4° pour des travaux dont l'exécution ne peut être confiée qu'à des artistes ou industriels éprouvés ; 5° pour des travaux à titre d'essai ou d'étude, etc., etc.

Les droits de timbre et d'enregistrement des marchés par adjudication ou de gré à gré sont à la charge de ceux qui contractent avec l'État. Les frais de publicité sont supportés par l'administration de la guerre. Il peut être suppléé aux marchés par des achats sur simple facture, pour les objets à livrer immédiatement quand la valeur des achats est faible.

Pour renseignements complémentaires, *V.* le volume 25 de l'Édition méthodique du B. O. du ministère de la Guerre, chez tous les éditeurs militaires.

Marchés dans le bâtiment (*ARCHIT.*). — Ils sont à forfait ou à prix de série avec ou sans rabais.

Marchés à forfait. — Le propriétaire conseillé par son architecte indique dans un *devis descriptif* annexé à des plans cotés la nature des matériaux, leurs dimensions, la façon dont seront exécutés les travaux. L'entrepreneur s'engage, pour un prix déterminé à l'avance, à exécuter et signe un marché, qui mentionne le prix convenu, les époques de paiement, les délais d'exécution, les responsabilités qu'il endosse ; cette partie, souvent rédigée à part, prend le nom de cahier des charges ; puis il se met à l'œuvre. || Dans le marché à forfait il faut éviter le plus possible de faire des changements dans les plans, les matériaux convenus, ces modifications ne devant avoir lieu que sur ordre écrit du propriétaire ou de son mandataire, l'architecte.

Marché sur série de prix. — Dans le marché sur série de prix ou sur bordereau, l'entrepreneur dans son *marché* consent un rabais sur les prix d'une série déterminée ou accepte les prix d'un bordereau dressé à cet effet, puis, les travaux terminés, fait le métré de ce qu'il a exécuté, en présente le mémoire que vérifie l'architecte en observant les prix convenus et diminués s'il y a lieu du rabais consenti. Le marché à forfait bien établi n'offre pas d'aléas, à condition que l'on ne modifie pas les données prévues pendant le cours de l'exécution ; mais, dans ce dernier cas où des changements causés par l'incertitude de ce que l'on désire ou l'ignorance des conditions de sol, de convenances, devraient avoir lieu, il vaut beaucoup mieux recourir au marché à la série ou sur bordereau.

MARCOTTAGE. — *V.* Jardin fruitier et Jardin potager.

MARELLE (*JEUX DE PLEIN AIR*). — On peut y jouer en plein air sur un terrain bien uni, dans un espace clos, cour, jardin, préau, ou même à l'intérieur, sur le plancher ou le carreau. Le nombre des joueurs n'est pas limité, mais une partie réunit rarement plus de 3 ou 4 concurrents à la fois. L'instrument du jeu est un palet, petit disque de métal, petite pierre plate ou même un simple éclat de pot cassé, il est préférable que chaque joueur ait son palet.

MARELLE ORDINAIRE. — Tracer sur le sol la figure appelée marelle (*V.* la figure) : plusieurs mètres de longueur et 1 m. environ de largeur, ou davantage.

On supprime souvent les pâtés, le bouillon, les marchands de vin ou même les culottes.

Avant de commencer la partie, on choisit l'ordre dans lequel joueront les concurrents ; pour cela, chacun, d'une même distance, lance le palet vers la ligne de but établie à qq. mètres de la marelle. Le plus rapproché du but joue le 1er, et ainsi de suite.

La partie. — Le 1er joueur se place à la ligne de but, le palet en main; il doit lancer le palet dans le 1er rectangle, puis essayer de satisfaire successivement aux diverses épreuves du jeu. Le joueur maladroit cède sa place au suivant chaque fois qu'il a commis une des fautes prévues, puis, quand son tour est revenu, il reprend son jeu là où il l'avait laissé. Il y a faute : si le palais s'arrête sur une raie ou si le joueur marche sur une raie ; si le palet, quand on le chasse hors du jeu passe par un des grands côtés de la marelle, ou par les 2 quarts de cercle appelés marchand de vin, si le joueur ou le palet tombe dans l'enfer (*V.* plus loin) ; si le palet tombe dans un autre compartiment que celui où il devait être envoyé ; si le joueur pose les 2 pieds à terre ailleurs que dans le reposoir ou dans le paradis.

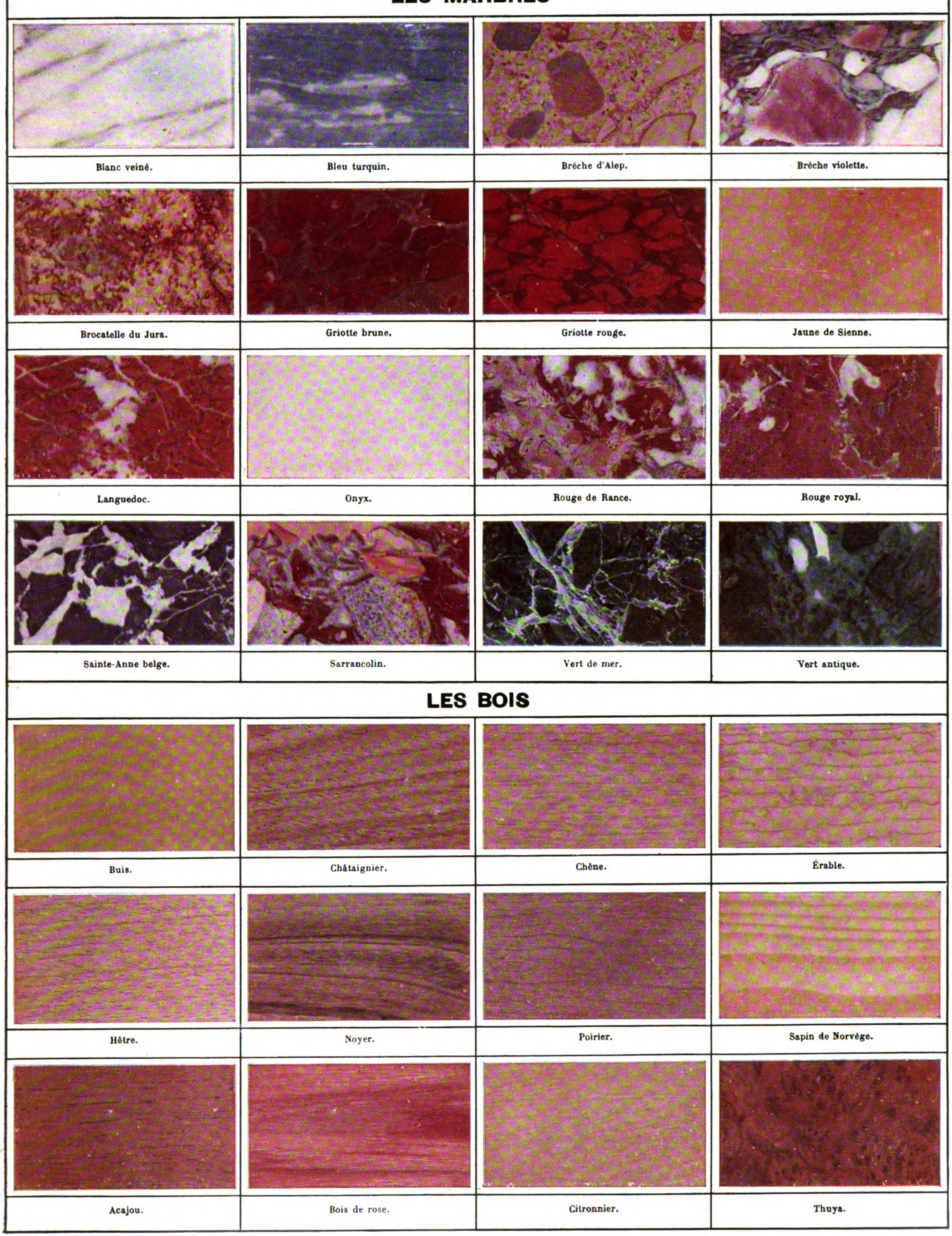
Les épreuves du jeu. — 1° Envoyer (à la main) le palet dans l'intérieur du 1er rectangle, alors, se tenant sur un seul pied, s'avancer « à cloche-pied » et chasser le palet avec le pied (vers le but) ;

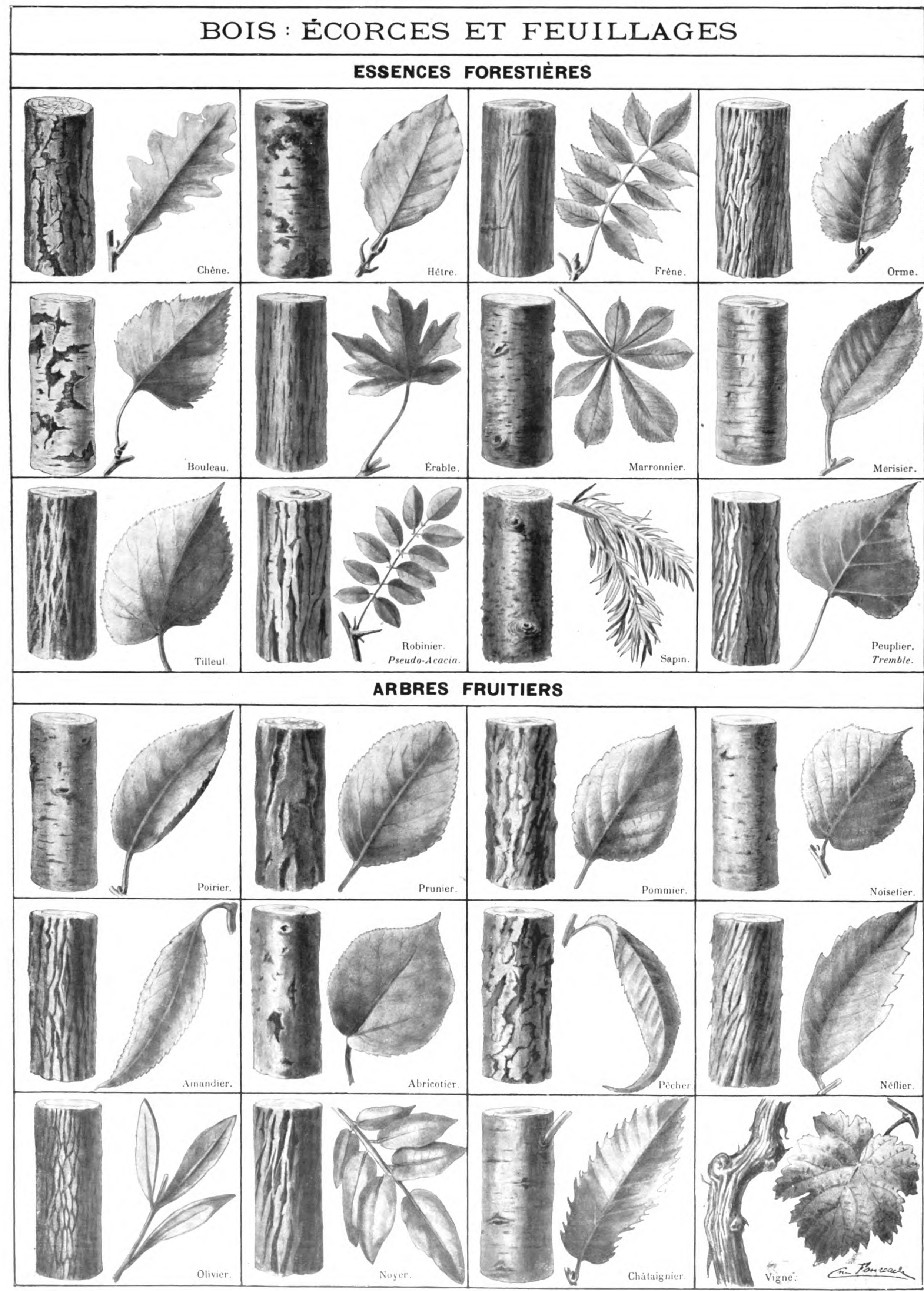
2° Revenant au but lancer le palet dans le 2e compartiment, le chercher à cloche-pied, l'en faire sortir de même, et ainsi de suite, pour le 3e et le 4e rectangles ;

3° Au 5e tour, éviter l'enfer, envoyer directement le palet dans le reposoir (6e rectangle) ; ensuite se diriger à cloche-pied, avec précaution, au milieu des rectangles, vers le reposoir qu'il faut atteindre en sautant par dessus l'enfer. Une fois au reposoir, on a le droit de mettre les 2 pieds à terre pour reprendre haleine un instant ; puis, repartant à cloche-pied, faire revenir le palet par le même chemin à son point de départ (en évitant toujours l'enfer). Le joueur, au cours du jeu, ne doit jamais faire arrêter son palet dans l'enfer ni y poser le pied ; par contre, chaque fois qu'il passe dans le reposoir, il peut mettre les deux pieds sur le sol et prendre quelque repos ;

MARBRES ET BOIS

LES MARBRES




BOIS : ÉCORCES ET FEUILLAGES
ESSENCES FORESTIÈRES
Chêne.
Hêtre.
Frêne.
Orme.
Bouleau.
Érable.
Marronnier.
Merisier.
Tilleul.
Robinier.
Pseudo-Acacia.
Sapin.
Peuplier.
Tremble.
ARBRES FRUITIERS
Poirier.
Prunier.
Pommier.
Noisetier.
Amandier.
Abricotier.
Pêcher.
Néflier.
Olivier.
Noyer.
Châtaignier.
Vigne.

4° Revenu au but, lancer le palet dans la *culotte* n° 1, puis se rendre à cloche-pied dans le reposoir : de là prendre son élan de façon à placer en tombant le pied droit dans la culotte n° 2 et le gauche dans la culotte n° 1, et sans *faire le marteau* c.-à-d. sans que les 2 pieds frappent le sol l'un après l'autre. Cela fait, sauter en se retournant de façon à retomber le pied gauche dans la culotte n° 2 et le droit dans la culotte n° 3. Enfin sauter une 3e fois pour tomber en se retournant un pied dans la culotte n° 4 et l'autre dans la 1re où est resté le palet; se tenant alors sur ce seul pied, pousser avec précaution le palet pour le conduire de la 1re culotte dans la 2e, de la 2e dans la 3e, de celle-ci dans la 4e, d'où il devra suivre le trajet inverse pour sortir de la marelle ;

5° Laisser le palet dans le pâté n° 1, s'y rendre à cloche-pied pour chasser le palet hors de la marelle ; procéder de même pour le pâté n° 2 ;

6° Laisser enfin le palet dans le paradis, s'y rendre à cloche-pied (on peut comme dans le reposoir y reprendre haleine un instant en mettant les 2 pieds par terre). Il faut maintenant sortir du paradis: il y a diverses façons de procéder, selon les conventions : 1° le joueur, se tenant sur un pied, doit frapper

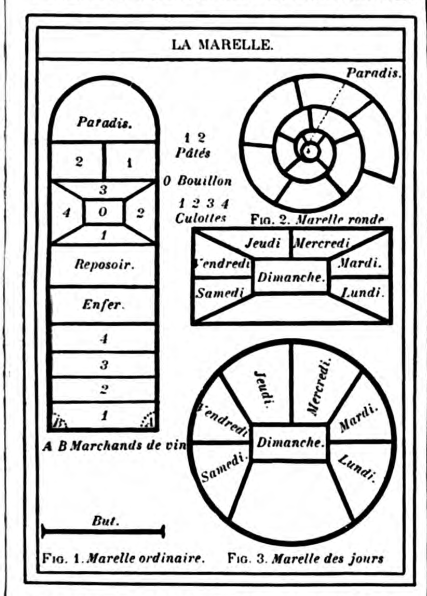


Fig. 1. *Marelle ordinaire.* Fig. 2. *Marelle ronde.* Fig. 3. *Marelle des jours*

assez violemment le palet pour, d'un seul coup, lui faire traverser toute la marelle du haut en bas et sans qu'il s'échappe par l'un des côtés : 2° poussant peu à peu le palet avec un de ses pieds, le joueur l'attire sur l'autre pied et, quand il s'y trouve assez solidement établi, il le lance jusqu'au bout de la marelle ; 3e manière: le joueur se tenant à moitié accroupi place avec la main le palet derrière son genou entre le mollet et la cuisse, et doit dans cette position traverser en sautant les différents compartiments de la marelle sans s'arrêter dans aucun ni même au reposoir et sans laisser tomber le palet.

Les 3 marelles les plus connues sont la marelle ronde, la marelle des jours, la marelle des pays ou des villes.

LA MARELLE RONDE. — Elle affecte la forme d'une spirale ou d'un colimaçon (*V.* figure) (nombre indéterminé de compartiments). Il s'agit de placer le palet dans le 1er compartiment, puis, en marchant à cloche-pied, de le pousser du 1er dans le 2e, du 2e dans le 3e et ainsi de suite jusqu'au paradis sans toucher les raies ou y faire arrêter le palet. Arrivé au paradis on prend un court repos en posant ses 2 pieds à terre, puis on doit revenir de la même façon au 1er carré d'où on fait sortir le palet par ce dernier coup de pied.

MARELLE DES JOURS. — Elle se présente sous 3 formes : rectangulaire, circulaire ou composée (*V.* les figures).

Le but des joueurs est d'arriver à dimanche en jetant leur palet de compartiment en compartiment en suivant les règles de la marelle ordinaire.

MARELLE DES VILLES OU DES PAYS. — Elle est à volonté rectangulaire, circulaire ou composée ; le 1er compartiment s'appelle p. ex : Paris et les autres portent les noms des autres capitales ou des grandes villes du monde. Parti de Paris, le joueur doit y ramener son palet en le conduisant de case en case.

MARIAGE (*DROIT*). — I. DES QUALITÉS ET CONDITIONS REQUISES POUR CONTRACTER MARIAGE. 1° Le *mariage* n'est possible, tout d'abord, qu'entre personnes de *sexe différent* ;

2° Le *consentement* des deux époux est nécessaire : d'où il résulte qu'un *fou* ne peut contracter *mariage* ;

3° L'homme ne peut se marier (à moins de dispenses) avant 18 *ans* révolus ; la femme avant 15 *ans* révolus ; les dispenses ne sont accordées par le président de la République que pour *motifs graves* (art. 144 et 145, C. civil) ;

4° Les futurs époux, qui n'ont pas 21 *ans* accomplis, ne peuvent se marier sans le *consentement de leurs père et mère*, mais il y a lieu de distinguer entre les différents cas qui peuvent se présenter : *a*) s'il y a dissentiment entre le père et la mère, le consentement du père suffit, mais la mère doit être néanmoins *consultée* ; *b*) si l'un des deux est mort, ou s'il est dans l'impossibilité de manifester sa volonté (fou ou en état d'absence légale), le consentement de l'autre suffit ; *c*) si les père et mère sont divorcés ou séparés de corps et qu'il y ait dissentiment entre eux, le consentement de l'époux qui a obtenu à son profit le divorce ou la séparation et qui a la garde de l'enfant, sera suffisant ; *d*) si, enfin, les père et mère sont morts ou dans l'impossibilité de manifester leurs volontés, les aïeuls et aïeules les remplacent, et dans ce cas, s'il y a dissentiment entre l'aïeul et l'aïeule de *la même ligne* (la ligne paternelle par exemple), le consentement de l'*aïeul* suffit ; s'il y a dissentiment entre les 2 lignes (lignes paternelle et maternelle), ce partage emporte consentement ; d'où il résulte que l'avis d'un seul aïeul peut, dans certains cas, prévaloir sur l'avis des 3 autres ; *e*) s'il n'y a ni père, ni mère, ni aïeuls, ni aïeules, ou s'ils se trouvent dans l'impossibilité de manifester leur volonté, les futurs époux, âgés de moins de 21 ans, ne peuvent contracter mariage sans le consentement du conseil de famille ; *f*) les enfants naturels *reconnus* sont soumis aux mêmes règles que les enfants légitimes, en ce qui concerne le consentement à obtenir de leurs *père et mère*, quant aux enfants naturels *non reconnus* ou ceux qui, reconnus, ont perdu leurs père et mère ou dont les père et mère sont dans l'impossibilité de manifester leur volonté, ils doivent se procurer le consentement du *conseil de famille*.

5° Au-dessus de 21 ans et jusqu'à 30 ans révolus, les futurs conjoints doivent justifier du consentement de leurs père et mère ou de la notification notariée à eux faite de l'union projetée. Le mariage ne peut se célébrer que 15 jours après la notification (Loi du 9 août 1919). La justification de la notification n'est pas nécessaire aux personnes contractant un second ou subséquent mariage. En cas d'absence des père et mère, le mariage des majeurs est célébré sur la représentation du jugement qui déclare l'absence ou de celui qui ordonne l'enquête, ou encore d'un acte de notoriété dressé, par le juge de paix du dernier domicile connu des père et mère, sur la déclaration de 4 témoins. Il n'est pas nécessaire de produire les actes de décès des père et mère lorsque les aïeuls ou aïeules, pour la branche à laquelle ils appartiennent, attestent ce décès. A défaut de cette attestation, le mariage des majeurs est célébré sur leur déclaration faite sous serment qu'ils ignorent le lieu du décès et celui du dernier domicile de leurs ascendants (art. 151, 154 et 155, C. civil) ;

6° On ne peut contracter un second mariage avant la *dissolution* du premier (décès, divorce ou annulation). Pour la femme, un nouveau mariage ne peut avoir lieu que 300 jours après la dissolution du mariage précédent ; la femme divorcée peut se remarier aussitôt après la transcription du jugement ou de l'arrêt prononçant le divorce, si 300 jours se sont écoulés depuis l'ordonnance autorisant l'époux demandeur à avoir une résidence séparée ;

7° Le mariage n'est possible que s'il n'existe pas entre les contractants de lien trop étroit de *parenté* ou *d'alliance* : ainsi, le mariage est prohibé entre tous les *ascendants* et *descendants* légitimes ou naturels (père et fille, mère et fils) et les *alliés* en ligne directe (beau-père et bru ou belle-fille, belle mère et gendre ou beau-fils) ; entre le frère et la sœur légitimes ou naturels, et les alliés au même degré (beau-frère et belle-sœur) ; entre l'oncle et la nièce, la tante et le neveu ; toutefois des *dispenses* peuvent être accordées, pour des causes graves, par le président de la République, en ce qui concerne les mariages entre beaux-frères et belles-sœurs, oncle et nièce, tante et neveu (art. 161 à 164. C. civil).

II. FORMALITÉS. — Avant la célébration du mariage une publication sera faite par voie d'affiche apposée à la porte de la maison commune durant 10 jours, dont deux dimanches. Le mariage ne peut être célébré que le 10e jour depuis et non compris celui de la publication. — La publication se fait à la municipalité du lieu où chacune des parties contractantes a son domicile ou sa résidence et, en outre, à la mairie de la commune où résident les parents d'un futur conjoint mineur. En cas de résidence incertaine d'un des futurs conjoints, la publication se fait à la mairie de la commune de sa naissance.

TÉMOINS. — Il suffit d'un témoin à chacun des deux contractants. Les témoins doivent être majeurs et peuvent appartenir à l'un ou à l'autre sexe.

Le père ou la mère de l'un des contractants peut, s'il n'a pas eu à fournir son consentement ou à autoriser le mariage, être témoin de l'autre futur conjoint.

PIÈCES A FOURNIR. — *Mineurs de* 21 *ans* : 1° Acte de naissance (3 mois de date au plus s'il a été délivré en France, 6 mois s'il a été délivré dans une colonie ou un consulat) ; à défaut d'acte de naissance, *acte de notoriété* dressé par le juge de paix et homologué par le tribunal du lieu où sera célébré le mariage ; 2° à Paris et dans les grandes villes, *certificat* constatant le domicile (ou la résidence) actuel et sa durée ; cette dernière doit être d'au moins 6 mois, faute de quoi un second certificat constatant l'ancien domicile est nécessaire. Ce certificat est établi par le propriétaire, le gérant ou le concierge et visé par le commissaire de police ; pour les personnes en service, il est établi par l'employeur et visé par le commissaire de police ; 3° si le père et la mère sont vivants et n'assistent pas au mariage, leur *consentement* ; 4° si le père et la mère sont décédés, absents ou incapables, pièce justificative constatant le décès, l'absence ou l'incapacité ; en outre, consentement des aïeuls paternels et maternels ; si tous les ascendants sont décédés ou absents : preuve du décès ou de l'absence et consentement soit du conseil de famille (enfants légitimes), soit du tribunal civil (enfants naturels).

Majeurs célibataires de 21 *à* 30 *ans*. — 1° Acte de naissance ; 2° certificat de domicile (pour ces deux pièces comme ci-dessus) ; 3° si le père et la mère sont vivants et n'assistent pas au mariage, leur *consentement* ou, à défaut, notification du mariage à eux signifiée par notaire ; 4° si le père et la mère sont décédés, leurs actes de décès ; 5° si le père et la mère sont absents, jugement déclaratif d'absence ou acte de notoriété la constatant dressé par le juge de paix du dernier domicile ; 6° si le père et la mère sont incapables de consentir valablement (démence, internement, etc.), s'adresser à la mairie qui indiquera les pièces à fournir suivant le cas.

Second mariage. — Fournir l'*acte de décès* du précédent époux ou la copie de la *transcription du divorce*.

Pièces diverses. — 1° Pour l'époux, *livret militaire* ou *certificat d'exemption* ; 2° pour le militaire officier, rengagé, commissionné ou appartenant à un titre quelconque à un corps d'occupation : permission de l'autorité militaire. Un simple soldat, caporal ou sous-officier non rengagé ni commissionné, en garnison dans la métropole, peut se marier sans permission.

En outre : certificats de non-opposition des mairies où ont eu lieu les publications ; certificat du notaire s'il y a eu contrat de mariage ; dispenses d'âge, de parenté ou d'alliance, s'il y a lieu.

III. OPPOSITIONS AU MARIAGE. — Le droit de former opposition à la célébration du mariage appartient : 1° à la personne déjà mariée avec l'une des deux parties contractantes ; 2° au père, et à défaut du père, à la mère, aux aïeuls et aïeules, encore que leur enfant ou petit enfant ait plus de 21 ans accomplis ; 3° à défaut d'aucun ascendant, au frère ou à la sœur, à l'oncle ou à la tante, au cousin germain ou à la cousine germaine, pourvu qu'ils soient *majeurs* et seulement dans les 2 cas suivants : lorsque le consentement du conseil de famille n'a pas été obtenu alors qu'il devait l'être ou lorsque l'opposition est fondée sur l'état de démence du futur époux, à charge par l'opposant de provoquer l'interdiction et d'y faire statuer dans un bref délai ; 4° au tuteur ou curateur qui y a été autorisé par le conseil de famille, *et seulement dans les 2 cas ci-dessus*.

L'acte d'opposition doit, à peine de nullité, énoncer la *qualité* qui donne à l'opposant le droit de la former et contenir : 1° *élection de domicile* dans le lieu où le mariage doit être célébré ; 2° les *motifs* de l'opposition (à moins qu'il ne soit signifié à la requête d'un *ascendant*) (art. 176, C. civil).

Le tribunal de 1re instance, à qui la mainlevée de l'opposition est demandée, statue dans les dix jours (art. 177, C. civil) et, en cas d'appel, il y est statué dans les dix jours de la citation (art. 178, C. civil).

Si l'opposition est rejetée, les opposants (autres que les ascendants) peuvent être condamnés à des dommages-intérêts.

Le jugement qui statue sur une opposition à mariage est susceptible d'appel ; mais les jugements et arrêts *par défaut* rejetant les oppositions à mariage ne sont pas susceptibles d'opposition (art. 179, C. civil).

IV. DEMANDES EN NULLITÉ DE MARIAGE. — Les nullités dont un mariage peut se trouver entaché sont de 2 sortes : les *nullités radicales ou absolues*, et les *nullités relatives*.

a) NULLITÉS RADICALES OU ABSOLUES. — Les nullités radicales ou absolues présentent ce double caractère : 1° qu'elles peuvent être invoquées par *tout intéressé* et par le ministère public; 2° qu'elles ne sont pas, en principe, susceptibles d'être couvertes par le temps ou par une ratification.

Les nullités radicales ou absolues sont celles qui résultent de l'une des causes ci-après : 1° *impuberté* des deux époux ou de l'un d'eux, c.-à-d. mariage contracté avant l'âge de 18 ans pour le mari et de 15 ans pour la femme ; 2° *bigamie* (*V.* ce mot) ; 3° *inceste* ou mariage contracté entre parents ou alliés *au degré prohibé* (*V.* ci-dessus) ; 4° *clandestinité* de mariage (ou absence de publicité) ; 5° *incompétence* de l'officier de l'état civil.

La loi a dérogé, *en ce qui concerne l'impuberté*, au principe que les nullités radicales ne peuvent être couvertes ; en effet, le mariage ne peut plus être attaqué : 1° lorsqu'il s'est écoulé *six* (6) *mois* depuis que l'époux ou les époux *impubères* ont atteint l'âge compétent ; 2° lorsque la femme, qui n'avait point cet âge, a conçu avant l'échéance des 6 mois (art. 185, C. civil) ; et, d'autre part le père, la mère, les ascendants et la famille, qui ont consenti au mariage de l'époux impubère, ne sont pas recevables à en demander la nullité (art. 186, C. civil).

Lorsqu'il y a *possession d'état* (c-à-d. lorsque les époux ont vécu constamment et publiquement, comme mari et femme, et ont été, par tous, considérés comme tels) et que l'acte de célébration du mariage devant l'officier de l'état civil est représenté, *les époux* ne peuvent pas demander la nullité *de cet acte* (art. 196, C. civil); on admet assez généralement que cette disposition s'applique à la nullité dont l'*acte* de mariage se trouverait entaché pour *clandestinité* ou *incompétence de l'officier de l'état civil*.

b) NULLITÉS RELATIVES. — Il y a nullité relative du mariage : 1° lorsque le consentement des époux ou de l'un d'eux a été vicié, par suite de *violence* ou d'*erreur sur la personne* (art. 180, C. civil) ; 2° lorsque l'un des époux, a contracté mariage sans le consentement de ses père et mère, de ses ascendants ou du conseil de famille, dans les cas où ce consentement lui était nécessaire à raison de son âge.

Le mariage, qui a été contracté sans le consentement libre des époux ou de l'un d'eux, ne peut être attaqué que par les *époux* ou par celui des deux dont le consentement n'a pas été libre ; lorsqu'il y a eu erreur sur la personne, le mariage ne peut être attaqué que par celui des époux qui a été induit en erreur. Toutefois, la nullité est couverte lorsqu'il y a eu cohabitation continuée pendant six (6) mois depuis que l'époux a acquis sa pleine liberté ou que l'erreur a été par lui reconnue.

Le mariage contracté sans le consentement des père, mère, ascendants etc., ne peut être attaqué que par ceux dont le consentement était requis ou par celui des deux époux qui avait besoin de ce consentement. L'action en nullité ne peut plus être intentée ni par les époux ni par les parents dont le consentement était requis, toutes les fois que le mariage a été approuvé *expressément ou tacitement* par ceux dont le consentement était nécessaire, ou lorsqu'il s'est écoulé *une année* sans réclamation de leur part, depuis qu'ils ont eu connaissance du mariage. Elle ne peut être intentée non plus par l'époux, lorsqu'il s'est écoulé *une année* sans réclamation de sa part, depuis qu'il a atteint l'âge compétent pour consentir lui-même au mariage (art. 183, C. civil).

V. MARIAGES PUTATIFS. — Le mariage qui a été déclaré nul produit néanmoins ses effets civils dans le passé, tant à l'égard des époux qu'à l'égard des enfants, s'il a été contracté *de bonne foi*. Si la bonne foi n'existe que de la part de l'un des deux époux, le mariage ne produit ses effets civils qu'en faveur de cet époux et des enfants issus du mariage.

VI. DES OBLIGATIONS QUI NAISSENT DU MARIAGE : *a*) OBLIGATIONS DES ÉPOUX VIS-A-VIS L'UN DE L'AUTRE. — Les époux se doivent *mutuellement* fidélité secours, et assistance. Le mari doit *protection* à sa femme ; la femme *obéissance* à son mari.

La femme est obligée d'habiter avec le mari et de le suivre partout où il juge à propos de résider : le mari, de son côté, est tenu de la recevoir et de lui fournir tout ce qui est nécessaire pour les besoins de la vie, selon ses facultés et son état (art. 203 et suiv., C. civil).

En cas de décès de l'un des époux, la succession de l'époux prédécédé doit des *aliments* à l'époux survivant qui est dans le besoin.

b) OBLIGATIONS DES ÉPOUX ENVERS LEURS ENFANTS ET DES ENFANTS ENVERS LEURS PÈRE ET MÈRE ET ASCENDANTS. — Les époux doivent nourrir, entretenir et élever leurs enfants.

Les enfants doivent des aliments à leurs père et mère ou *autres ascendants* qui sont dans le besoin. Les gendres et belles-filles doivent également et dans les mêmes circonstances des aliments à leurs beau-père et belle-mère, mais cette obligation cesse : 1° lorsque la belle-mère a convolé en secondes noces ; 2° lorsque celui des époux qui produisait l'affinité *et les enfants issus de son union* avec l'autre époux sont décédés.

Les obligations ci-dessus sont *réciproques* (art. 207, C. civil). Les aliments ne sont accordés que dans la proportion du besoin de celui qui les réclame et de la fortune de celui qui les doit. Lorsque celui qui les fournit n'est plus en situation d'en donner, ou que celui qui les reçoit n'en a plus besoin en tout ou en partie, la décharge ou réduction peut en être demandée.

Mariage (*RELIGION*). — Au point de vue religieux, il y a à considérer dans le sacrement du mariage trois points principaux :

1° SOLENNITÉS OU FORMALITÉS EXTÉRIEURES. — Quand un mariage est décidé, les futurs époux ou leurs familles vont en informer le curé, régulièrement celui de la paroisse de la future épouse ; ils prennent date pour la célébration du mariage, conviennent des détails, heure, autel, appareil extérieur, etc., enfin ils demandent au curé de procéder à la publication des bans. Au jour fixé, les futurs époux, accompagnés de leurs familles et de leurs témoins, se rendent en cortège à l'église (il n'est pas de bon ton, quoi qu'on en dise parfois, d'être en retard), et se placent sur les sièges et prie-Dieu préparés. Le futur fait remettre au curé, s'il ne l'a déjà fait, les billets de confession et le certificat du mariage civil. Le curé procède aussitôt à la célébration du mariage en commençant par les avis et premières questions rituelles, il adresse aux futurs une allocution, puis leur demande leur consentement, tandis qu'ils se donnent la main droite nue. Suit la bénédiction de l'anneau et, facultativement, de la pièce ou médaille de mariage. Pendant la messe de mariage, les futurs vont à l'offrande, si tel est l'usage, et reçoivent, sauf en temps prohibé, la bénédiction liturgique après le *Pater*. La messe achevée, le cortège se rend à la sacristie, où les époux et leurs témoins signent au registre l'acte de mariage.

2° EMPÊCHEMENTS AU MARIAGE. — Appelés dirimants, ce sont certaines circonstances qui rendent sans valeur le mariage, sauf si l'on a obtenu, pour certains de ces empêchements, la dispense nécessaire. Les principaux empêchements sont : la parenté, même purement naturelle (jusqu'aux petits-fils de cousins germains), l'alliance (jusqu'au même degré), la parenté spirituelle (*V.* PARRAIN). Est également nul le mariage d'un catholique avec un non-baptisé ; est valide, quoique défendu sauf dispense, le mariage d'un catholique avec un baptisé non catholique (mariage mixte). Certains empêchements ne comportent pas de dispense : un premier mariage valide, la prêtrise, le vœu solennel de religion, etc. Enfin, il est requis, à peine de nullité, que le mariage soit contracté devant le curé ou l'ordinaire du lieu, sur son territoire, ou devant leur délégué. Lors donc qu'on se trouve lié par un empêchement dont la dispense est possible, on remet au curé ou directement à l'évêché la demande avec les renseignements opportuns ; la dispense est donnée directement par l'évêché ou sollicitée à Rome par ses soins, ce qui exige plus de temps. Les dispenses sont soumises à une taxe variable, mais très réduite ou entièrement supprimée pour les pauvres. Noter que les dispenses accordées pour le mariage d'un catholique avec un non-catholique (protestant ou juif) sont soumises à deux conditions : les futurs doivent s'engager à faire baptiser et élever dans la religion catholique tous leurs enfants, et la partie non catholique doit promettre de laisser à son conjoint catholique toute liberté de pratiquer sa religion. L'évêché demande aussi qu'on s'abstienne de toute cérémonie religieuse de mariage au temple ou à la synagogue.

3° NULLITÉS. — Un mariage est nul lorsqu'il est contracté avec un empêchement dont on n'a pas demandé dispense (par exemple une parenté éloignée), ou quand le consentement a fait défaut (par exemple pour démence ou pour contrainte grave), ou a été vicié (par exemple pour erreur sur la personne), ou enfin pour vice de forme (par exemple devant un prêtre sans pouvoir). Si l'on croit se trouver dans un cas de nullité de mariage, l'unique chose à faire est de s'adresser à son évêché. La nullité est prononcée, quand il y a lieu, après un procès où le mariage a son défenseur d'office. Certaines affaires où la nullité est évidente (par exemple une parenté non dispensée) peuvent se terminer en une seule instance devant l'évêché ; mais régulièrement la nullité n'est définitive que par deux sentences conformes ; c'est pourquoi la plupart des affaires de ce genre sont déférées à Rome en deuxième ou troisième instance. L s frais sont bien moins élevés qu'on l'affirme parfois, et toujours réduits ou supprimés pour les pauvres. C'est toujours Rome qui accorde, à la suite d'une enquête judiciaire, les « dispenses de mariage non consommé».

Mariage (*SAV.-VIVRE*). — PRINCIPES GÉNÉRAUX. — Le mariage est un acte capital dans la vie de l'homme ou de la femme. Il faut y penser avec sérieux et voir, par delà les agréments et les avantages immédiats, les difficultés qui naîtront avec la vie. Bien des parents ne pensent pas assez au lendemain des noces ; certains agissent comme si le jour des noces marquait la fin de la vie de leur enfant, tandis qu'il en marque le début. || Se souvenir que, pour un acte aussi important, la volonté libre des deux conjoints est absolument nécessaire, et s'interdire, par principe et d'une façon formelle, d'obliger jamais, quels que soient les avantages qu'on trouve à un projet de mariage, un jeune homme ou une jeune fille à une union qui lui inspire de la répugnance. || Une fois le mariage célébré, les parents, les mères surtout, feront bien de ne pas prendre au tragique, comme s'il s'agissait d'un cataclysme imprévu, une séparation qui est dans l'ordre de la nature et qu'eux-mêmes, souvent, ont préparée. Ils feront bien aussi d'être discrets dans leurs relations avec leurs enfants, qui forment désormais une nouvelle unité sociale, indépendante.

On distingue les mariages d'inclination des mariages arrangés ; mieux vaut distinguer ceux que les enfants font seuls de ceux qu'on leur fait faire. Pour les premiers, il n'y a souvent guère à intervenir ; deux êtres se plaisent, on ne peut s'opposer à leur commun désir que pour les raisons très graves : moralité ou santé. La question de fortune, en un tel mariage, est tout à fait secondaire. || Souvent l'intervention des parents est vaine. Il est des cas où les parents doivent se laisser faire des sommations respectueuses, à tout le moins une ; c'est une sorte de garantie qu'ils donnent à leurs enfants.

Pour les mariages arrangés, il faut mettre en œuvre toutes les ressources de la prudence, en se gardant néanmoins de pousser trop loin le souci d'assurer l'avenir. Les questions essentielles portent d'abord sur la moralité, ensuite sur la santé. Les parents ne sauraient être trop scrupuleux à ce double point de vue. Essayer par tous les moyens de se renseigner ; ne pas se fier exclusivement aux recommandations de la personne qui s'est chargée de la présentation ; être indiscret s'il le faut, et profiter des indiscrétions qu'on aura fait naître.

Puis, doit être considérée la question d'éducation, fort grave. Enfin, il serait ridicule de se dissimuler que dans les mariages arrangés, la question de fortune doit entrer en ligne de compte et tenir une place importante. Ce qu'on doit s'efforcer d'éviter, ce n'est pas la médiocrité ni même la pauvreté, c'est-à-dire le manque de superflu ; c'est, à proprement parler, la misère, c'est-à-dire l'indigence du nécessaire. Ne pas oublier à ce point de vue que l'argent n'est pas le seul élément de la richesse et que l'intelligence, le travail et l'énergie doivent être considérés de préférence. Le souci exclusif d'équilibrer deux fortunes et de sauvegarder un patrimoine matériel, au lieu d'unir deux vies qui se conviennent, et de sauvegarder un patrimoine de joie et de moralité, a conduit bien des familles à la ruine. || En France où la dot est chose coutumière (à l'opposé de ce qui se passe en Angleterre), tâcher dans la mesure du possible que les apports des deux époux soient sensiblement égaux, ceux de l'homme pouvant être, en nature, plus faibles puisque le produit de son travail compense la différence des fortunes ; à éviter surtout que le mari soit pour toute sa vie le débiteur de sa femme. Ne pas mettre volontairement du romanesque dans l'élaboration d'un tel mariage ; cela ne dépend nullement de vous. Une fois le mariage décidé, envisager sérieusement la question du régime sous lequel vivront les conjoints. Le régime dotal est blessant pour les deux époux ; on ne doit l'appliquer qu'à une fraction de la dot ; en revanche, la communauté est dangereuse pour la jeune fille ; le régime de la séparation de bien a tous les avantages puisqu'il peut se ramener à la communauté par le fait d'une simple procuration et détruire cette communauté si elle devient dangereuse, par le retrait de cette procuration.

ENTREVUES. — Elles ont lieu au domicile d'une amie commune. Après plusieurs entrevues, sonder l'un et l'autre des jeunes gens ; ne pas s'abandonner à l'idée que l'acceptation de plusieurs entrevues équivaut à un engagement ; ne pas hâter les réponses ; laisser aux jeunes gens le temps de se connaître.

DEMANDE. — La demande n'est faite qu'à coup sûr après entente des deux familles. Le père (ou à défaut la mère ou le tuteur) du jeune homme fait cette démarche auprès des parents de la jeune fille. Dès qu'il a une réponse favorable, le jeune homme fait une visite à ses futurs beaux parents, et il envoie des fleurs à sa *promise*.

FIANÇAILLES. — Elles ont lieu à un dîner intime ; le fiancé offre à sa fiancée une bague (or avec perles ou diamants ou pierres) ; les fiançailles sont alors annoncées aux amis des deux familles qui adressent des félicitations en réponse.

DATE DU MARIAGE. — Le mariage a lieu en général à quelques semaines des fiançailles ; les billets de faire part de mariage sont envoyés 15 jours environ avant la cérémonie ; les personnes spécialement invitées au *lunch* trouvent encartée dans le billet de faire part une invitation : « *Mme... recevra après la cérémonie religieuse dans son appartement...* » (on peut encore recevoir dans un hôtel ou dans une salle louée pour la circonstance).

CORBEILLE, CADEAU, TROUSSEAU. — La corbeille est l'ensemble des cadeaux (bijoux, étoffes, dentelles) faits par le fiancé à sa future ; des cadeaux sont faits aux deux époux par leurs parents et amis ; corbeille et cadeaux sont exposés dans le salon le jour de la noce. Le trousseau apporté par la jeune mariée comprend son linge de corps et le linge de maison ; elle peut, le jour de ses noces, l'exposer, pour le montrer à ses amies, dans sa chambre de jeune fille.

GARÇONS ET DEMOISELLES D'HONNEUR. — Ce sont des couples de jeunes gens assortis par l'âge, deux ou quatre couples, pris parmi les frères et sœurs ou cousins ou amis des mariés. Le garçon d'honneur est, quelques jours avant la noce, présenté à sa demoiselle d'honneur ; il doit, le jour de la noce, l'aller chercher en voiture chez elle. Les couples d'honneur assistent les jeunes mariés dans leurs devoirs mondains avant et après la cérémonie ; le premier garçon d'honneur est l'ordonnateur de cette cérémonie.

TÉMOINS. — Les témoins sont choisis dans la famille ou en dehors ; il est considéré comme un honneur d'être choisi pour témoin.

CONTRAT. — Il est lu, quelques jours avant la noce, devant les fiancés (qui le signent ainsi que leurs parents) par le notaire, soit dans le cabinet de celui-ci, soit chez les parents de la jeune fille. Dans ce dernier cas, cette lecture donne lieu à une réunion restreinte, pour laquelle il est envoyé des invitations.

MARIAGE CIVIL. — Il a lieu à la mairie du domicile de la jeune fille ; le mariage civil se fait dans l'intimité : parents, témoins, quelques amis ; tenue de visite, redingote ; il est par principe gratuit ; on doit cependant remettre une offrande pour le bureau de bienfaisance.

MARIAGE RELIGIEUX. — Les usages mondains variant peu selon le culte, nous supposerons qu'il s'agira d'un mariage catholique. Il a lieu à la paroisse de la jeune fille. Les voitures partent du domicile de celle-ci dans l'ordre inverse à celui qu'aura le cortège. Le premier garçon d'honneur doit avoir préparé la composition de chaque voiture. D'abord les invités du cortège, les témoins, les couples d'honneur, le fiancé, ses parents et sa belle-mère, en dernier lieu la fiancée avec son père dans un coupé fleuri. Tous les invités sont massés à la porte de l'église ; la fiancée entre alors au bras de son père, le fiancé au bras de sa mère, la mère de la mariée au bras du père du marié, les couples d'honneur, les témoins... En principe, les amis du marié se placent du côté droit de la nef, les amis de la jeune fille du côté gauche. La quête est faite par deux ou quatre couples d'honneur, la quêteuse donnant la main gauche à son garçon d'honneur. Après la bénédiction nuptiale, le cortège se rend à la sacristie, la nouvelle mariée au bras de son beau-père, le marié offrant le bras à sa belle-mère ; les mariés signent sur le registre, puis laissent défiler leurs invités qui viennent les féliciter. Pour la sortie, la mariée prend le bras de son époux, son père offre le bras à la mère de celui-ci ; le reste étant comme à l'arrivée. Les époux montent alors ensemble dans le coupé et se rendent au lunch.

LUNCH. — En général, à Paris, on offre un simple lunch debout (viandes froides, salade russe, fruits, pâtisserie, boissons), parfois un lunch assis. Dans certaines régions, on fait un repas de noces ; les nouveaux époux président, soit l'un en face de l'autre, soit l'un près de l'autre au milieu de la table. Parfois il y a bal ; la mariée accorde alors la première danse à celui de ses invités qu'elle veut particulièrement considérer. Il est admis que les mariés partent à l'anglaise avant la fin du bal.

FRAIS DE LA NOCE. — S'ils ne sont partagés par moitié entre les deux familles, il est admis que la famille du fiancé paye les frais propres du mariage et les voitures, la famille de la fiancée fournissant le lunch.

ANNIVERSAIRES. — Divers anniversaires donnent lieu à des réunions plus ou moins intimes. Les principaux sont : les noces d'étain, après 10 ans : les noces d'argent, après 25 ans: les noces d'or, après 50 ans; les noces de diamant, après 60 ans.

MARINADE. — *V.* GIBIER A POIL.

MARINE (*BEAUX-ARTS*). — Le débutant doit s'attaquer d'abord à des motifs très simples, par exemple à une plage de sable à marée basse. Bien tracer la ligne d'horizon parallèlement au bord de la toile, la placer dans la toile à bonne hauteur, en donnant plus d'importance soit au ciel, soit au terrain, suivant leur intérêt. Ainsi réduite, une marine est facile à peindre pour un débutant. C'est le genre le plus facile. || Mais il se complique de difficultés si on s'attaque aux bateaux, aux marines, aux vagues, aux effets de lumière. En ce cas, il faut observer et se souvenir, dessiner beaucoup avant de peindre. Une vague est aussi construite qu'un bateau, et pour bien peindre des marins il faut avoir vécu beaucoup avec eux. || Avant de peindre des barques et des bateaux, acheter différents petits modèles et apprendre à les bien connaître en les dessinant. Les premières études de nature devront être exécutées à marée basse, d'après des barques échouées sur le sable. || Quand on peint au bord de la mer toujours se préoccuper des heures de la marée.

MARINE MARCHANDE. — I. *Personnel officier.* — II. *Personnel marin.* — III. *État du marin du commerce.* — IV. *Agents divers du bords.* — V. *Réquisition des bâtiments de commerce en temps de guerre.*

Le personnel de la marine marchande comprend des officiers (élèves, lieutenants, capitaines au cabotage ou au long cours) et des marins (mousses, novices, matelots).

I. PERSONNEL OFFICIER. ÉLÈVES DE LA MARINE MARCHANDE. — Les élèves de la marine marchande sont les aspirants capitaines au long cours. Ils ont les connaissances théoriques, mais n'ont pas la pratique nécessaire pour commander. La préparation aux examens a lieu dans une école d'hydrographie (*V.* ci-après) ou dans une section de la marine marchande annexée à une école de commerce. Les examens sont passés devant une Commission spéciale (composée d'un examinateur d'hydrographie, d'officiers de marine et de capitaines au long cours), qui visite successivement les ports où se trouvent les écoles. Il y a deux sessions d'examen par an (une au printemps, une en été), elles sont annoncées par le ministre du Commerce au *Journal officiel*. Pour se présenter comme élève de la marine marchande, il faut avoir 16 ans au moins, réunir les conditions d'acuité visuelle requises pour le service de la flotte (3/5 d'un œil, 1/5 de l'autre), n'avoir ni daltonisme ni diplopie, réunir 9 mois de navigation professionnelle sur des voiliers ou 12 mois sur des vapeurs. Le temps de navigation accompli à l'État compte pour son intégralité; celui accompli, avec autorisation, sur des bâtiments étrangers peut entrer dans la limite du tiers. Les élèves de la marine marchande peuvent faire le quart à bord des navires de commerce sous certaines conditions.

Afin de faciliter leur recrutement, les grandes compagnies de navigation prennent quelques *pilotins* à bord de leurs paquebots.

LIEUTENANTS DE LA MARINE MARCHANDE. — Les lieutenants sont les élèves de la marine marchande qui ont déjà accompli 24 mois de long cours. Ils sont aptes à faire le quart et peuvent commander en l'absence du capitaine. Le diplôme se donne sur la preuve de l'obtention du brevet et l'u vu d'un relevé des services maritimes délivré par l'administrateur du quartier d'inscription maritime de l'intéressé. Les élèves et les lieutenants de la marine marchande jouissent au point de vue militaire d'un régime de faveur et n'accomplissent qu'une année d'activité dans l'armée de mer. (*V.* MARINE MILITAIRE).

CAPITAINES AU LONG COURS. — Les capitaines au long cours ont le droit de commander au commerce, à la voile ou à la vapeur. Pour obtenir le brevet, il faut avoir 24 ans au moins, être Français, avoir l'acuité visuelle requise pour le service de la flotte, compter 60 mois de mer dont 36 au moins au long cours. Le temps passé à l'État compte pour son intégralité; celui passé sur un bâtiment étranger dans la limite du tiers; la navigation lointaine donne droit à une majoration. Il y a deux examens à passer : 1° examen théorique qui est celui d'élève de la marine marchande ; 2° examen pratique d'application qui ne peut être subi que lorsque les conditions d'âge et de navigation ont été remplies. Il se passe devant la Commission dont il est parlé ci-après à *Élèves de la marine marchande*. Il y a deux brevets de capitaines, le brevet ordinaire et le brevet supérieur pour l'obtention duquel des connaissances spéciales sont exigées. L'école de commerce de Paris ne prépare qu'au brevet supérieur qui, d'ailleurs, est exigé pour le commandement de leurs navires par les grandes compagnies de navigation. Les officiers de la marine de l'État peuvent, sur simple demande, et s'ils ont navigué 60 mois, être mis en possession du brevet supérieur. A 50 ans, les capitaines ont droit à une pension s'ils ont 300 mois de mer; ils subissent pour cela une retenue de 5 p. 100 sur leurs salaires.

CAPITAINES AU CABOTAGE. — N'ont le droit de commander que les navires armés pour le cabotage : il y a deux sortes de brevets : l'ordinaire et le supérieur. L'ordinaire ne donne que le droit de commander à la voile; le supérieur, à la voile ou à la vapeur, au cabotage international ou au bornage. Il faut avoir 24 ans au moins, posséder les mêmes conditions physiques que pour être élève de la marine marchande et passer 2 examens (théorique et d'application) devant la Commission nommée par le ministre du Commerce.

OFFICIERS MÉCANICIENS. — Nul ne peut conduire une machine marine s'il n'est breveté officier mécanicien du commerce. Ceux-ci se recrutent soit parmi les anciens officiers mariniers, mécaniciens de la marine de guerre qui passent un examen devant une commission spé iale nommée par le ministre du Commerce, soit parmi les anciens élèves des écoles d'hydrographie ayant suivi les cours spéciaux de la section « machines » et qui ont été ensuite embarqués au commerce comme aides-mécaniciens.

ÉCOLES D'HYDROGRAPHIE. — Les unes appartiennent à l'État et relèvent du ministre du Commerce ; elles sont situées à : Dunkerque, Le Havre, Granville, St-Malo, Paimpol, St-Brieuc, Brest, Lorient, Nantes, Bordeaux, Agde, Marseille, Toulon, St-Tropez, Cannes et Bastia. L'enseignement y est gratuit. Les autres appartiennent aux Chambres de commerce, elles sont situées à : Dieppe, Fécamp,

MARINE MILITAIRE

GRADES ET TITRES DU PERSONNEL DE LA MARINE MILITAIRE		ÉQUIVALENCE DANS L'ARMÉE DE TERRE
OFFICIERS DE MARINE	OFFICIERS DES AUTRES CORPS DE LA MARINE (1).	
Amiral Appellation « amiral » 7 étoiles sur les manches.	Pas de titulaires ni de nominations actuellement.	Maréchal de France.
Vice-Amiral Appellation « amiral ». 3 étoiles sur les manches	Mécanicien général de 1re classe. Commissaire général de 1re classe Contrôleur général. Inspecteur général du génie maritime. Ingénieur général de 1re classe d'artillerie. Médecin général de 1re classe.	Général de division.
Contre-Amiral. Appellation « amiral » 2 étoiles sur les manches	Mécanicien général de 2e classe. Commissaire général de 2e classe. Contrôleur général de 2e classe. Directeur du génie maritime. Ingénieur général de 2e classe d'artillerie Médecin général de 2e classe. Administrateur général de l'inscription maritime	Général de brigade.
Capitaine de vaisseau. Appellation « commandant » 5 galons d'or	Mécanicien inspecteur de 1re classe. Commissaire en chef de 1re classe. Contrôleur de 1re classe. Ingénieur en chef de 1re classe du génie. — — d'artillerie. Médecin en chef de 1re classe. Pharmacien en chef de 1re classe. Administrateur en chef de 1re classe de l'inscription maritime.	Colonel.
Capitaine de frégate. Appellation « commandant » 5 galons, dont 3 d'or et 2 d'argent	Mécanicien inspecteur de 2e classe. Commissaire en chef de 2e classe. Contrôleur de 2e classe. Ingénieur en chef de 2e classe du génie — — d'artillerie. Médecin en chef de 2e classe. Pharmacien en chef de 2e classe. Administrateur en chef de 2e classe de l'inscription maritime.	Lieutenant-colonel.
Capitaine de corvette Appellation : « commandant ». 4 galons d'or	Mécanicien en chef. Commissaire principal. Contrôleur adjoint. Ingénieur principal du génie. — — d'artillerie Administrateur principal de l'inscription maritime. Médecin principal. Pharmacien principal. Pilote major de 1re classe. Adjudant principal de 1re classe.	Chef de bataillon.
Lieutenant de vaisseau Appellation « capitaine » 3 galons d'or	Mécanicien principal de 1re classe. Commissaire de 1re classe. Ingénieur de 1re classe du génie. — — d'artillerie. Administrateur de 1re classe de l'inscription maritime. Médecin de 1re classe. Pharmacien de 1re classe. Pilote major de 2e et 3e classe. Adjudant principal de 2e et 3e classe.	Capitaine.
Enseigne de vaisseau de 1re classe Appellation « lieutenant » 2 galons d'or	Mécanicien principal de 2e classe Commissaire de 2e classe. Ingénieur de 2e classe du génie — d'artillerie. Administrateur de 2e classe de l'inscription maritime. Médecin de 2e classe. Pharmacien de 2e classe. Adjudant principal de 4e et 5e classe.	Lieutenant.
Enseigne de vaisseau de 2e classe. Appellation « lieutenant » 1 galon d'or	Commissaire de 3e classe. Ingénieur de 3e classe du génie maritime. Administrateur de 3e classe de l'inscription maritime. Médecin de 3e classe. Pharmacien de 3e classe.	Sous-lieutenant.
Aspirant. « Monsieur » 1 galon d'or rayé de bleu.	Élève commissaire. Administrateur stagiaire. Elève du service de santé	Aspirant
1er maître Maître 2e maître Quartier-maître	De toutes les spécialités.	Aspirant. Sergent-major Sergent. Caporal.
Matelot.	Et apprenti marin	Soldat.

(1) Les officiers des corps autres que celui des officiers de marine s'appellent « Monsieur le ......

St-Nazaire, Alger et Philippeville. Les élèves paient un droit de scolarité. Pour être admis dans une école de l'État, il faut avoir 13 ans au moins et avoir déjà navigué au commerce. L'enseignement comprend toutes les matières exigées pour l'obtention des différents brevets donnant droit au commandement des navires de commerce et accès aux grades d'officiers mécaniciens de la marine marchande.

De plus, à Paris et à Marseille, les écoles supérieures de commerce ont une section de la marine marchande. Les anciens élèves de Paris, sortis avec le diplôme de fin d'études sont considérés comme titulaires du brevet supérieur de capitaine au long cours.

II. PERSONNEL MARIN. — PATRONS.— Les patrons sont des marins qui, ayant au moins 2 ans de mer, ont justifié devant une commission locale de connaissances suffisantes en manœuvre, règles de route et signaux pour être admis à commander à la petite pêche ou au bornage (navigation de port à port) à la voile seulement.

MOUSSES. — A bord de chaque navire de commerce on peut embarquer un ou plusieurs mousses, suivant le nombre de l'équipage. Pour embarquer comme mousse il faut avoir au moins 13 ans, être reconnu posséder l'aptitude physique suffisante et savoir lire et écrire. Ceux qui ne remplissent pas cette dernière condition ne peuvent embarquer avant 16 ans. Il faut de plus avoir le consentement du père, de la mère ou, à défaut, du juge de paix. Aucun embarquement ne peut avoir lieu sans l'assistance de l'administrateur de l'inscription maritime en France, du Consul à l'étranger. Ce sont ces fonctionnaires qui doivent inscrire le nouveau marin au rôle d'équipage dont tout navire, grand ou petit, est obligatoirement muni. Le moussse inscrit pour la 1re fois à un rôle est dénommé inscrit provisoire.

NOVICES. — A 16 ans, le mousse est dénommé novice et reste dans cette situation jusqu'à 18 ans. Si, à ce moment il a 18 mois de cabotage, de bornage ou de petite pêche ou 12 mois de long cours, il devient inscrit définitif et passe matelot.

MATELOT. — Les matelots ne peuvent arriver aux différents grades d'officiers que s'ils passent les examens prévus ci-dessus. Il n'y a aucun autre moyen de pouvoir commander.

III. ÉTAT DU MARIN DE COMMERCE. — MONOPOLE DE LA PÊCHE ET DE LA NAVIGATION. — Le marin de commerce bénéficie d'un statut spécial. Il est exempt de tout service militaire autre que celui de l'armée de mer. Il a le monopole de la pêche sur mer, il est exempt de toute patente et redevance pour les produits par lui pêchés sur bateaux français ou francisés ; les bâtiments de commerce doivent, pour être francisés, c'est-à-dire admis à naviguer sous pavillon français, compter dans leurs équipages 3/4 de marins et tout l'état-major Français. De plus, certaines navigations, telles que le cabotage entre la métropole et l'Algérie, le transit de port à port côtier, ne peuvent être effectués que par des Français. Nos marins sont donc à peu près sûrs de toujours trouver des embarquements avec facilité.

CONCESSIONS GRATUITES SUR LE DOMAINE PUBLIC MARITIME. — Les concessions sur le domaine public maritime, pour le parquage des coquillages, des crustacés ou des poissons donnent toujours lieu à redevances au profit du Trésor, sauf lorsqu'elles sont faites à des inscrits, pour eux, leurs veuves ou leurs orphelins.

CAISSE DES INVALIDES DE LA MARINE. — Lorsqu'un inscrit (capitaine ou matelot) compte 50 ans d'âge et 300 mois de navigation, il a droit à une pension de retraite sur la caisse des invalides de la marine. Les veuves des marins retraités ou ayant acquis des droits à retraite ont également droit à une retraite, la moitié de celle du mari. Les orphelins de moins de 16 ans ont les mêmes droits que la mère. Chaque homme subit à cet effet une retenue sur ses salaires. Si, après 15 ans de mer, un marin ne peut plus naviguer, il a droit à une pension proportionnelle à la navigation accomplie.

CAISSE DE PRÉVOYANCE. — De plus, en cas d'accident de mer ayant entraîné blessure ou mort, les veuves, ascendants, descendants ou l'intéressé lui-même ont droit à des pensions ou allocations viagères sur la caisse de prévoyance qui est pour le marin une institution analogue au régime de la loi de 1898 sur les accidents du travail pour les autres corps de métiers.

NAVIGATION PROFESSIONNELLE. — Pour que la navigation donne droit aux avantages réservés aux inscrits, il faut qu'elle soit professionnelle, c'est-à-dire qu'elle constitue un moyen d'existence ; qu'elle découle d'un emploi relatif à la marche, à la conduite, à l'entretien du bâtiment et enfin qu'elle soit exercée dans les eaux maritimes. Sont dits maritimes les mers, les étangs salés, les embouchures des fleuves et rivières jusqu'au point où se fait sentir la marée (Rouen, St-Nazaire, Bordeaux), et, dans les endroits où il n'y a pas de marée, jusqu'au point où les bâtiments de mer peuvent remonter (Arles par exemple).

RÉGIME DISCIPLINAIRE DES MARINS DU COMMERCE. — L'inscrit est soumis à une discipline spéciale tant qu'il exerce sa profession. Aucun des actes de sa vie (embarquement, débarquement, changements de domicile) ne peut se passer sans le concours de l'autorité maritime ou consulaire. Il ne peut, sans encourir une condamnation à 6 mois de prison, embarquer sur un bâtiment étranger : s'il ne répond pas à une convocation de l'administrateur de son quartier, il est passible de 8 jours de prison. A bord, il est tenu à l'obéissance. Il ne peut débarquer avant la fin de son engagement (voyage ou période fixe), sous peine d'être considéré comme déserteur au commerce et de passer devant un tribunal maritime commercial. Par contre, l'armateur ou le capitaine ne peut le délaisser au loin, même s'il est malade, et lui doit toujours son rapatriement qui, le cas échéant, est assuré par le Consul. A bord, le capitaine est chargé de la police, il a le droit de punir, de requérir la force publique ou l'assistance d'un commandant de navire de guerre.

SURVEILLANCE DE LA NAVIGATION ET DE LA PÊCHE. — Elle est exercée par l'État qui dispose pour cela d'un certain nombre de petits bâtiments dits *garde-pêche*. En outre, on détache toutes les années un croiseur à l'époque de la morue, sur les bancs de Terre-Neuve et un autre en Islande. Le commandant d'un garde-pêche a toujours le droit de visiter un navire pêcheur, il peut verbaliser et même confisquer les engins lui paraissant irréguliers. Sur les rades étrangères les commandants des navires de guerre ont le droit de police ; à défaut, c'est le capitaine au long cours le plus ancien qui l'exerce.

IV. AGENTS DIVERS DES BORDS. — COMMISSAIRES. — A bord des paquebots sont embarqués des commissaires chargés de l'administration du bâtiment et des passagers. Ils n'acquièrent pas de droits à la pension sur la caisse des invalides, mais sont considérés comme des officiers. Pour être nommé commissaire, il faut, en général, avoir fait un stage d'une certaine durée dans les bureaux de la compagnie elle-même. Il se trouve également à bord de chaque gros navire un ou plusieurs médecins. Ils sont choisis par les compagnies et reçoivent, en général, des appointements élevés.

AGENTS DE SERVICE. — Tous les agents de service ne font pas partie de l'inscription maritime, ils sont recrutés suivant les conditions ordinaires du contrat de travail, mais toute personne embarquée est soumise à la discipline générale du bord, c'est-à-dire que le capitaine a sur elle les mêmes pouvoirs que sur l'état-major ou l'équipage suivant son organisation.

V. RÉQUISITION DES BATIMENTS DE COMMERCE EN TEMPS DE GUERRE. — En temps de guerre, un certain nombre de grands paquebots, doués d'une bonne vitesse et bien construits, sont réquisitionnés soit comme croiseurs auxiliaires, soit comme transporteurs de troupes et de matériaux. Les premiers sont munis, dès le temps de paix, d'installations destinées à assurer le placement de l'artillerie, le portage des poudres, etc. Le croiseur auxiliaire sera commandé par le capitaine du temps de paix et conservera son équipage tout entier militarisé dès le commencement des hostilités. Les passagers, les agents de service civils, les étrangers seront débarqués.

MARINE MILITAIRE. — COMPOSITION DU PERSONNEL. OFFICIERS ET MARINS. — Le personnel officier nécessaire à l'armement des navires de combat comprend : les officiers de marine, les officiers mécaniciens, du commissariat de la marine, les médecins. Le personnel officier affecté à la construction du matériel comprend les ingénieurs du génie maritime et d'artillerie navale. Enfin les ingénieurs hydrographes dressent les cartes marines et les contrôleurs vérifient l'administration.

Le personnel subalterne comprend les corps des équipages de la flotte, des marins des directions de port, des pompiers, des guetteurs sémaphoriques, des armuriers, des gardes-consignes.

OFFICIERS DE MARINE. — On peut devenir officier de marine par 3 voies distinctes : 1° l'École navale ; 2° l'Ecole polytechnique ; 3° l'École des Élèves-officiers.

1° *École navale*. — Actuellement à Brest. Reçoit ses élèves (50 à 60 environ par an) au concours qui a lieu toutes les années les 4 premiers jours de juin à Paris, Lyon, Toulouse, Bastia, Alger, Toulon, Bordeaux, Rochefort, Lorient, Brest, Cherbourg et Nancy. Les demandes doivent être remises au préfet du domicile entre le 1er et le 20 avril. Il faut y joindre : acte de naissance, certificat de nationalité française, engagement de verser le prix de la pension. Les conditions à remplir sont : aptitude physique et vue parfaite, être âgé de plus de 16 ans et de moins de 19 ans le 1er janvier de l'année du concours. Les épreuves écrites : algèbre, géométrie, trigonométrie, physique, composition française, thème anglais, dessin et les épreuves orales roulent sur un programme emprunté aux classes de mathématiques. Un grand nombre de lycées (grand ports et grandes villes) et d'écoles spéciales préparent à l'École navale.

Les admis s'engagent pour 4 ans, sont dirigés sur Brest le 1er octobre et passent 2 ans à l'École. Ils en sortent *aspirants* et en cette qualité effectuent un an d'embarquement sur le croiseur-école d'application (tour du monde à peu près complet). Après examens de sortie, ils sont ensuite promus enseignes de 2e classe, c'est-à-dire sous-lieutenants.

2° *École polytechnique*. — Chaque année, 2 ou 3 places d'enseignes de 2e classe sont mises à la disposition des élèves sortant de Polytechnique. Ils sont embarqués sur le croiseur-école d'application, mais titularisés seulement si leurs examens de sortie sont satisfaisants.

3° *École des élèves-officiers*. — Les jeunes marins brevetés ayant un an de mer désireux d'arriver officiers passent un examen spécial (arithmétique, trigonométrie, géométrie, français, anglais). Ceux qui sont reçus sont nommés quartiers-maîtres. Les quartiers maîtres réunissant 5 ans de service et 1 an de mer dans le grade concourent pour l'admission au cours préparatoire (connaissances exigées pour l'entrée à l'École navale). Ceux qui sont admis vont à Brest pendant un an et sont promus seconds maîtres (moyenne annuelle : 12). Ils suivent ensuite, pendant un an encore, le cours des élèves-officiers, puis, en qualité de premiers maîtres élèves officiers, embarquent un an sur le croiseur-école d'application des aspirants et un an en escadre où ils remplissent les fonctions d'officier. Ils sont ensuite nommés enseignes de vaisseau de 1re classe, c'est-à-dire lieutenants.

Par exception, les mécaniciens qui peuvent arriver au grade d'officier dans leur branche, ne peuvent concourir pour l'école des élèves-officiers de marine que lorsqu'ils sont seconds maîtres et qu'ils réunissent 3 ans de mer dans leur grade.

D'après la loi du 10 juin 1896, le tiers des postes d'officiers de vaisseau peut être donné aux jeunes gens qui suivent cette voie. Le défaut de candidats possédant les conditions requises a empêché d'exécuter ces dispositions.

Officiers mécaniciens. — Les officiers mécaniciens ne se recrutent que par le rang, mais de deux façons : 1° par l'école des élèves-officiers mécaniciens ; 2° à l'ancienneté.

1° *École des élèves-officiers mécaniciens.* — Établie à Brest, reçoit au concours les seconds maîtres ayant 3 ans de mer dans leur grade. La durée du séjour est d'un an après lequel les premiers maîtres élèves-officiers sont embarqués 2 années en escadre. A l'expiration de ce stage, ils sont promus au grade de mécanicien principal de 2e classe, c'est-à-dire de lieutenant.

Il faut compter un minimum de 8 ans pour arriver officier par cette voie. Moyenne annuelle des admissions : 12.

2° *A l'ancienneté.* — 1/5 des places d'officier sont réservées aux officiers mariniers mécaniciens ayant seulement fait preuve d'aptitude. 20 années de service au moins sont nécessaires pour arriver.

Ingénieurs du génie maritime. — Se recrutent presque exclusivement parmi les élèves sortant de l'École polytechnique. Ceux-ci vont perfectionner leur instruction à l'École du génie maritime à Paris.

Ils en sortent ingénieurs de 2e classe, c'est-à-dire lieutenants. Un petit nombre de conducteurs de travaux sont arrivés au grade d'ingénieur, mais c'est très rare. Les élèves de l'École du génie maritime embarquent pendant un an sur le croiseur-école d'application des aspirants.

Ingénieurs hydrographes. — Les ingénieurs hydrographes sont recrutés exclusivement parmi les anciens élèves de l'École polytechnique. Le corps est très réduit et l'on y fait qu'une ou deux admissions par an.

Ingénieurs d'artillerie navale. — Les ingénieurs d'artillerie navale se recrutent au concours parmi les lieutenants d'artillerie de l'armée qui sont envoyés en stage au laboratoire central de la marine à Paris.

Médecins de la marine. — Les étudiants en médecine ayant 4 inscriptions et les élèves inscrits dans les écoles annexes de médecine de Brest, Rochefort ou Toulon âgés de plus de 18 ans et de moins de 24 ans au 1er janvier, peuvent prendre part au concours d'admission à l'École du Service de santé de la marine, située à Bordeaux. Cette école garde ses élèves 3 ans. L'École de Bordeaux prépare en même temps les médecins des troupes coloniales qui, après sortie, sont envoyés à l'École spéciale de Marseille. En sortant de Bordeaux, les médecins de la marine sont nommés de 3e classe, c'est-à-dire sous-lieutenants et vont servir 2 ans à Toulon. La moyenne des entrées annuelles est de 50 à 60.

Commissariat de la marine. — Le commissariat de la marine remplit dans la marine le rôle de l'Intendance dans l'armée. Les officiers du commissariat se recrutent au concours parmi les licenciés en droit âgés de 18 et de moins de 24 ans. Le concours est annuel (droit civil, administratif, international, langue anglaise) et les admis entrent le 1er octobre à l'École d'administration de Brest où ils séjournent 2 années, la première comme élève-commissaire, la deuxième comme commissaire de 3e classe, c'est-à-dire sous-lieutenant. Chaque année, une ou deux places de commissaires sont réservées aux élèves de l'École polytechnique et 2 ou 3 seconds maîtres fourriers subissent avec succès l'examen d'entrée à l'École d'administration. La moyenne des places mises au concours pour les licenciés est de 4.

Contrôle de la marine. — Se recrute exclusivement au concours parmi les officiers à 3 galons, des différents corps de la marine. On débute alors dans le contrôle de la marine avec le grade d'officier supérieur.

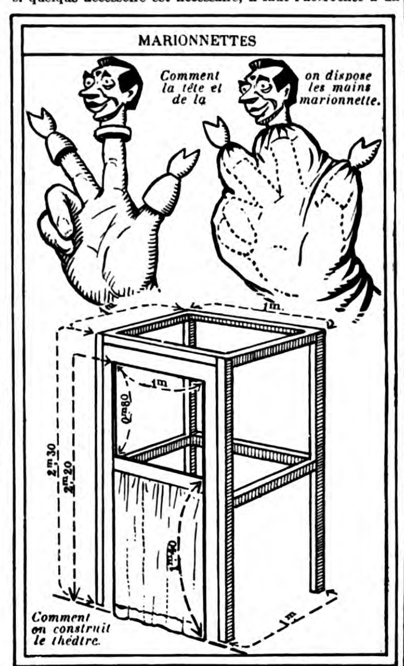
Administrateurs de l'inscription maritime. — Sont les officiers de recrutement de la marine et ont la charge de la police de la navigation commerciale. Se recrutent au concours parmi les licenciés en droit de plus de 18 ans et de moins de 24 ans, qui sont envoyés 2 ans à l'École spéciale de Nantes. Ils en sortent administrateurs de 2e classe, c'est-à-dire lieutenants. La moyenne annuelle des admissions est de 4 ou 5.

En règle générale, tous les corps d'officiers de la marine se recrutent non seulement par admission directe dans une École (navale, polytechnique), mais encore par le rang. Sauf pour les ingénieurs d'hydrographie et les ingénieurs d'artillerie navale, tous les officiers mariniers (sous-officiers) peuvent arriver à l'épaulette. Tous les marins ont le droit de concourir pour devenir élèves officiers de marine, les mécaniciens pour le grade d'officier mécanicien, les fourriers pour le commissariat et les administrateurs de l'Inscription maritime.

MARIONNETTES. — La véritable marionnette se compose d'une tête et de deux avant-bras en bois ; ces trois pièces sont creuses : passer l'index dans la tête, le pouce et le médius dans chacun des deux bras ; une jupe attachée au cou de la marionnette et deux manches attachées à ses poignets cachent la main de l'acteur qui fait gesticuler et hocher la tête du petit personnage. En variant les figures, l'accent et l'allure gesticulatoire des marionnettes, on peut offrir un spectacle parfaitement divertissant, même pour les grandes personnes, si on corse les rôles en conséquence. Il faut pour cela confectionner et agencer son théâtre, le munir de décors et d'éclairage, dresser le scénario de sa pièce (on peut se passer de l'écrire ; il vaut mieux laisser libre cours à la verve), adapter et habiller les petits acteurs. On a fait des puppazzi luxueusement vêtus, marchant au moyen de fils, mais ils sont infiniment moins comiques pour le spectateur et moins intéressants pour l'acteur.

Le théâtre. — L'embrasure d'une porte ordinaire est très suffisante comme largeur ; on a ainsi 3 côtés du cadre où se déroule l'action. Choisir une porte au milieu d'un panneau pour que les spectateurs puissent se placer aussi bien à droite qu'à gauche de la scène. Enlever la porte et placer en travers (au moyen de pitons et de crochets qu'on laissera à demeure) une planche d'où tombe une étoffe jusqu'à terre. La hauteur où l'on placera cette planche est donnée par la taille de l'acteur et selon qu'il préfère être assis ou debout pour faire mouvoir ses marionnettes ; un homme grand devra être assis, le bas de la scène devant se trouver à environ 1 m. 40 du parquet ; la planche viendra toujours à quelques centimètres au-dessus de la tête de l'acteur. Immédiatement derrière l'embrasure de la porte, que nous supposons haute de 2 m. 20, installer sur une tringle un petit rideau pour fermer la scène (on peut le machiner à volonté comme au théâtre, le peindre sur toile et en faire un rideau-réclame). Faire ensuite, avec des tringles de bois de sapin rabotées ayant 5 centimètres sur chaque côté, un bâti bien emboîté, composé de 4 pieds un peu plus hauts que la porte, soit 2 m. 30, reliés entre eux dans le haut et à la hauteur de la tête de l'acteur ; en bas, le côté de derrière reste libre pour aller et venir, les autres côtés sont garnis de planches pour les accessoires ; le bâti aura 1 m. de large et 1 m. de profondeur. Approcher ce bâti près du chambranle de la porte et l'y accrocher par des crochets prenant bien exactement dans des pitons à tête ronde, qu'on laisse à demeure. C'est sur les deux côtés de ce bâti qu'on clouera à droite et à gauche de légères tringles ou qu'on placera des vis et des pitons pour accrocher les coulisses (2 de chaque côté). Au cadre du fond, accrocher les toiles de fond sur des pitons ; si l'on veut une porte de fond, rapprocher la toile sur des pitons placés plus en avant. Sur ces mesures et avec cette disposition générale, on peut agencer à peu de frais, et avec beaucoup de plaisir, son *guignol*. Si l'on doit être deux acteurs (pour 4 marionnettes ensemble), laisser les 2 côtés libres et poser les accessoires sur des meubles ou chaises en dehors du bâti.

Les décors. — Un décor entier comprend 2 ou 4 coulisses et une toile de fond. Comme le guignol n'a pas de plancher, si quelque accessoire est nécessaire, il faut l'accrocher à un



portant de coulisse, ou l'adapter à la toile de fond, ou le supporter sur des planchettes transversales, ce qui réduit d'autant la place réservée au jeu des acteurs qui ne peuvent tourner autour. Une des choses les plus intéressantes du théâtre des marionnettes est de combiner et de peindre soi-même ses décors ; faire de petits châssis en tringles de bois en les emboîtant à mortaises faites avec un bédâne (sorte de ciseau de menuisier) et tendre dessus une toile un peu serrée ; peindre à la détrempe. Pour plus de relief, peindre à l'huile sur toile préparée. Les décors sur papier se déchirent et se gondolent ; ne s'en servir qu'accidentellement et pas pour les décors usuels en ce genre de spectacle. Il faut avoir au moins : une place publique, un parc, une pièce d'intérieur et l'inévitable bureau du commissaire ; le répertoire classique se joue même à moins de frais de décoration, mais les marionnettes de salon abordent des genres trop divers pour se contenter de l'unique bureau, du bâton et de la potence. Il est facile de donner un relief saisissant aux décors en les retouchant à traits fermes et larges quand ils sont en place ; la bonne disposition des portants augmente la profondeur et étage les plans. Du plafond de la scène, laisser tomber trois petites frises ou bandes d'étoffe placées en travers ; leur donner une largeur de 15 cm. et les clouer sur de petites tringles portant sur les côtés droit et gauche du bâti ; vues en perspective les unes derrière les autres, elles font un ciel pour tous les décors.

L'Éclairage. — On peut poser de chaque côté du théâtre, en dehors des coulisses, une lampe, mais cela ne remplace pas la lumière de la rampe et il est bon d'avoir dans la salle une lampe munie d'un bon réflecteur dirigé sur la scène ; on ne peut installer une rampe à l'intérieur du théâtre sans danger de mettre le feu aux robes des marionnettes ; la rampe empêche aussi Polichinelle d'assommer le commissaire et de le laisser pour mort la tête pendant au bord du théâtre, et sans cela il manque l'essentiel au guignol qui n'est pas uniquement pour les grandes personnes. Dans les *féeries* ou les *apothéoses* (on joue de tout au guignol avec un peu d'ingéniosité), placer en avant une rampe portative faite comme pour la comédie de salon (*V.* ce mot) ; piquer des bougies entre les portants et suspendre de petits lustres ou de minuscules lanternes descendant entre les frises ; faire une figuration avec des poupées fichées sur des *râteaux* mobiles et allumer un feu de bengale dans une assiette, si la disposition des lieux permet de le faire sans incommoder ensuite les spectateurs.

Les personnages. — Polichinelle, Colombine, Pierrot, Arlequin, Cassandre (Mme Polichinelle), le commissaire, le gendarme, le diable : c'est ce qui est classique ; on y ajoute souvent un paysan, un juge, une commère, un pitou. Si l'on veut jouer une pièce connue, au lieu de broder sur le vieux thème de la lutte entre Arlequin et Pierrot, Polichinelle et sa femme, il est bon de chercher un autre type pour ses personnages ou de le sculpter et de l'enluminer soi-même. Si, par exemple, on veut jouer la *Farce de Me Pathelin*, il sera utile de fabriquer un Pathelin et un Agnelet ; les visages étant immobiles, on ajoute beaucoup au comique déjà considérable des marionnettes en leur donnant un physique parfaitement approprié à leur trait dominant ; les varier d'expression et de costume pour que le spectateur n'hésite pas à les distinguer.

Les costumes. — Il est difficile (et d'ailleurs inutile) de les orner ; un jabot ou une fraise de dentelle garnit la robe de la jeune première, un bonnet ruché marque la duègne ou la belle-mère. Prendre des étoffes très voyantes et très chatoyantes ; des échantillons de soieries un peu grands suffisent quelquefois ; des échantillons d'étoffes pour ameublements sont très utiles ; faire une simple couture derrière et froncer au cou en veillant à la largeur du bas qui doit permettre d'introduire dans la robe une main d'homme, même forte, puisque les marionnettes sont destinées à être passées de main en main ; donner un peu plus de longueur qu'il n'en faut à l'œil pour le cas où, l'acteur étant distrait, il élèverait trop la marionnette ; cela évite qu'il fasse voir le bout de sa manche. Faire les manches des robes assez longues pour que l'acteur puisse donner toute l'ouverture du pouce au médius sans tirer sur le corps de la robe qui doit rester plissé. Si le rôle exige un habit, un veston, une redingote, etc., prendre mesure de ces vêtements sur la marionnette en posture de jeu pour ne pas se tromper sur la largeur à donner ; tous les vêtements se mettent sur la robe qui, alors, doit être de teintes neutres et sombres, pour faire ressortir les habits bleu barbeau, rouge ou beige, voire même vert pomme, guignol ayant toutes les audaces.

Le scénario. — Apprendre par cœur des rôles est fastidieux pour l'acteur ; les lire est presque impossible, car il faut avoir sans cesse les yeux levés pour surveiller la mimique, la marche et la hauteur de ses petits personnages ; de plus, il faut changer d'intonation ou de son de voix avec chacun d'eux ; le plus commode est d'arrêter un plan très simple et très clair et d'improviser en grande partie après avoir bien réglé les entrées et les sorties, de façon à avoir sous la main les personnages pour les enfiler prestement et les amener en scène sans interrompre la pièce ; pour atténuer ce défaut (quand il n'y a qu'un seul acteur), faire sortir ses personnages avant qu'ils aient fini leur dernière phrase et faire encore donner une réplique par l'acteur en scène parlant *à la cantonade* ; ce petit stratagème fait que le spectateur ne voit pas son attention suspendue un seul instant. Si, par suite d'un incident quelconque, le personnage tarde encore à arriver, le faire parler avant qu'il paraisse et lui faire engager le dialogue avec celui qui est en scène et qui lui parle à la cantonade. A deux acteurs, il est facile d'éviter cela en faisant alterner, avec les scènes à 4, des scènes à 3 pendant lesquelles la main libre prépare la scène suivante ; le principal est qu'il y ait parfaite entente préalable et qu'on ait tout sous la main, dans l'ordre voulu. La verve et l'à-propos font le reste ; avec un peu d'exercice, on arrive à jouer des pièces connues déjà comme très comiques, d'une façon plus comique encore, en suivant le canevas de l'auteur et en le brodant suivant des faits nouveaux ou en y introduisant des allusions discrètes et « bon enfant » sur les personnes présentes ; c'est la « comédie de mœurs » impromptue et familiale.

L'art des marionnettes peut être poussé très loin ; tel qui ne se sent pas capable de jouer la comédie de salon et de paraître grimé et costumé sur l'estrade, pourra être très à l'aise derrière le rideau de son petit théâtre et donner à lui tout seul un spectacle parfait. La confection des décors, l'habillage des personnages, l'agencement des scènes en font déjà une des plus agréables distractions qu'on puisse trouver pour soi-même et pour tous ceux qui sont appelés à s'en occuper.

MARMELADE (*CUIS.*). — Les fruits les plus convenables à la marmelade sont les abricots, les poires, les pommes, le prunes de reine-claude, les mirabelles, les raisins. La marmelade se fait en général en mettant moitié moins de sucre que pour les confitures du même fruit, en faisant cuire moins longtemps et en laissant les fruits entiers ou en morceaux assez gros. Elle se conserve moins longtemps que les confitures, mais on peut y employer des fruits de second choix ou des fruits qui ont mal mûri et sont tombés trop tôt.

Marmelade (*MÉDICAMENT*). — Marmelade laxative : Manne, pulpe de casse, huile d'amande douces, sirop de violettes : de chaque produit 40 gr. ; eau de fleurs d'oranger, 8 gr.

MAROC. — Le Maroc est un pays prétropical situé à l'angle nord-ouest du continent africain. On peut encore dire que c'est un pays voisin de la Méditerranée, mais orienté nettement vers l'Atlantique et soumis à son influence prépondérante. On l'a défini une « Algérie arrosée » et la formule est assez heureuse.

Le Maroc entier a une superficie totale de 565 000 kilomètres carrés (France : 529 000 kilomètres carrés) occupée, le long de la côte, par un Sahel, de terres sablonneuses, légères, peu utilisées, puis par la plaine littorale de terres à la richesse fameuse, les « tirs », ou terres noires d'une fécondité remarquable. C'est la zone de la culture des céréales, qui donne des produits magnifiques (Gharb, Chaouia, Doukhala, Abda).

Ensuite, ce sont les plateaux qui s'étagent en gradins à 600 ou 700 mètres d'altitude. Moins arrosés, d'un sol moins riche, ils sont çà et là mis en culture rudimentaire par l'indigène, mais c'est surtout une zone d'élevage, de pâturage et de larges transhumances.

Enfin vient la montagne, l'Atlas, qui atteint des altitudes de 3 000 et 4 000 mètres, et qui porte, avec de petits noyaux de cultures locales, une verte bande forestière, très étroite, mais très longue, entre 1 000 et 1 200 mètres.

De l'autre côté de la montagne, une mince coulée d'oasis, le Tafilalet, et puis le Sahara et ses aridités.

D'une façon générale, toutes ces terres sont arrosées de façon décroissante à mesure qu'on s'éloigne de la côte, puis l'humidité reprend en abordant les montagnes : 550 mm. de pluies à Casablanca, 300 mm. à 100 km. à l'intérieur, le chiffre remonte jusqu'à plus de 800 mm. au cœur du Moyen Atlas. Il pleut au printemps, en automne, en hiver, très peu ou pas du tout en été. En outre, des condensations nocturnes fournissent souvent des quantités d'eau appréciables.

Tout cela explique pourquoi on ne rencontre pas seulement au Maroc des « oueds » du type algérien, torrents le plus souvent à sec, mais des fleuves à débit constant, et quelques-uns considérables : le Sebou, de 300 m. de large dans sa partie basse, et qui a pu être remonté jusqu'à 700 km. par un canot calant 80 cm. ; le Loukos, le Bas Regreg, l'Oum er Robia, etc. Les crêtes de l'Atlas, et notamment le massif du Bou Iblan, à plus de 4 000 m. assurent une irrigation constante aux plaines de l'Ouest.

La température, enfin, est modérée et douce le long de la côte ; quand on s'en éloigne, elle devient plus rude ; les écarts

entre le jour et la nuit sont considérables ; l'été est sévère. Sur les hauts plateaux, d'autre part, la neige tombe l'hiver et la glace n'est pas une rareté.

En somme, le Maroc s'offre comme un pays très différent certes de la France, mais très accessible au Français qui peut, qui doit y rencontrer des conditions de prospérité très favorables. Mais faisons immédiatement deux réserves : d'abord tout le Maroc n'est pas entièrement pacifié. Il y a encore des zones où opèrent nos colonnes, et d'autres même qui n'ont pas encore été abordées et où la colonisation doit attendre. Ce sont la bande qui longe au sud le Maroc espagnol, le massif Zaïan, au cœur du Moyen Atlas, bien effrité d'ailleurs depuis l'occupation de sa capitale Kenifra, enfin la région des Berbères du Grand Atlas.

En dehors des limites d'ordre militaire, il y a des conditions économiques, pratiques, qui freinent le mouvement vers l'occupation de tout le Maroc. Il faut des routes et des chemins de fer pour que le colon puisse aborder d'abord, exploiter ensuite les territoires reculés.

Mais c'est une œuvre qui marche, on peut le dire, à pas de géants.

On peut aujourd'hui aller en chemin de fer de Casablanca à Fez, et, après une faible coupure, reprendre le train à Taza, jusqu'à Oudjda et Oran — train à voie étroite, mais progressivement remplacée par la voie normale.

De même, on peut aller de Casablanca à Marrakech.

Il y a donc, dès maintenant, des axes autour desquels la colonisation peut venir s'installer.

L'industriel au Maroc. — L'industriel a de quoi s'employer au Maroc. Il faut outiller ce pays en ports, en routes, en chemins de fer, en ponts, en canaux d'irrigation, en canaux de desséchement (le seul projet d'aménagement du delta du Sebou porte sur 350 000 hectares).

Il faut des maisons pour tous ces colons venus ou à venir : Casablanca qui avait 10 000 habitants avant la conquête en a plus de 100 000 aujourd'hui ; pour Fez, Meknès, Marrakech Kenifra il faut prévoir des accroissements, sinon aussi prodigieux, du moins très importants. Les premiers arrivants se sont contentés de la tente, puis de la cabane en pisé recouverte de tôle ondulée, mais l'avenir est aux constructions régulières et des chantiers de pierre à bâtir, des usines à briques, à tuiles, à ciment, etc., ont un débouché assuré. Le sous-sol marocain peut fournir le nécessaire.

Mais la civilisation moderne est plus exigeante et réclame davantage. Le Maroc peut, dès maintenant, offrir ses ressources en phosphates.

A 100 km. au sud de Casablanca, sur une aire irrégulière de 80 km. environ de diamètre, s'étend un banc de phosphates de 20 à 50 m. d'épaisseur, tantôt affleurant, tantôt recouvert de 20 à 30 m. de terres faciles à travailler. L'exploitation intensive de cette richesse donnera à la France le 1er rang du marché des engrais.

Il faut être plus réservé en ce qui concerne le pétrole, le fer et le charbon. On a trouvé du pétrole dès qu'on a abordé le Moyen Atlas ; on a rencontré, et assez souvent, de petites exploitations locales de fer ; le Haut Atlas « doit » fournir du charbon. Peut-être trouvera-t-on du plomb et de l'or.

Les industries liées à l'agriculture, les minoteries, les huileries, les tanneries sont naturellement à leur place au Maroc.

Le cultivateur au Maroc. — Mais c'est surtout au point de vue agricole que le Maroc est intéressant. On peut estimer la zone cultivable à 100 000 km. carrés.

D'abord, immédiatement autour des villes, on peut envisager la culture maraîchère, destinée à alimenter la consommation locale, et un peu l'exportation si les ports sont à proximité ; tous les légumes d'Europe viennent admirablement, si l'on dispose d'une irrigation appropriée.

La culture des fruits s'étend à tous les fruits d'Europe, à l'orange, à la grenade, à la figue, au raisin et à l'olive. Les indigènes avaient déjà des jardins remarquables à Rabat, à Meknès, à Fez, à Debdou, etc. Mais pour l'Européen qui veut acquérir un verger, se défier d'une première impression trop favorable et se demander si la plantation, telle qu'elle est conçue, rétribuant un indigène, pourra rétribuer un cultivateur plus exigeant. Les arbres sont souvent trop rapprochés, les branches utiles trop basses, etc., détails qui semblent secondaires, mais qui, à l'usage, rendent l'exploitation du fonds peu pratique et peu rémunératrice.

Vient enfin la véritable culture de la plaine, la culture des grandes céréales : blé, avoine, orge, maïs. La Chaouïa, l'arrière pays de Casablanca, la Doukhala plus au sud, le Saïs, le pays d'entre Meknès et Fez, peuvent donner des récoltes merveilleuses assurées d'un débouché certain. Mais il y a une question préalable, celle de l'achat du terrain.

L'achat à l'indigène est très délicat : il sait très bien vendre son terrain, venir devant toutes les juridictions établies, réclamer contre ce qu'il appelle une dépossession illégitime, il vend encore des biens qui ne lui appartiennent pas, et spécialement des biens « habbous », ou biens de mainmorte. Il faut une grande prudence dans ces marchés avec l'autochtone, qu'il soit arabe ou berbère, citadin ou homme du bled.

D'autres territoires très étendus ont été, dès le début, achetés par les premiers arrivants, dans un simple but de spéculation, et le débarqué plus tardif doit parfois subir des conditions assez onéreuses.

Cultures possibles, mais très accessoires, les céréales devant rester en toute première ligne : coton, betteraves, prairies artificielles, enfin la vigne.

L'élevage est l'autre grand débouché des agriculteurs. Le steppe marocain offre ses possibilités infinies au producteur de chevaux, de bovidés, de moutons, de porcs.

Le cheval marocain appartient à la souche berbère, comme son voisin d'Algérie, mais il est beaucoup plus commun, il a moins de trempe et fait à côté de lui assez piètre figure. Cependant on trouve, aux Doukhala notamment, des échantillons assez réussis, et, avec plus de soin dans la sélection, plus de scrupules dans l'utilisation, plus de sollicitude dans l'alimentation, il y a de quoi créer une belle race de selle, assurée d'un débouché dans le corps d'occupation d'abord, dans la demande de la population civile, ensuite.

Le mulet, mulet de luxe très apprécié des riches Marocains, mulet de travail indispensable dans les régions accidentées, fournit matière à vente toujours facile.

Le bœuf appartient à un type léger, de 130 à 140 kilos, à robe fauve, mais il y a des variétés à format plus considérable qui fournissent des animaux de travail. Dans l'ensemble, c'est un animal très rustique, très peu amélioré, et par conséquent susceptible de perfectionnement avec des méthodes supérieures à celles des indigènes.

Le mouton : 1 300 000 têtes dans le Maroc occidental, 900 000 dans l'oriental, est la grande richesse de l'élevage indigène. Il appartient au type du mouton oranais, ou à un type voisin du mérinos espagnol. Lui aussi peut être considérablement amélioré par une sélection soignée.

Les animaux du Maroc sont en général très rustiques, très résistants aux intempéries et aux maladies, mais néanmoins l'Européen ne doit pas imiter l'indigène et s'en remettre à la seule nature du soin d'arranger les choses. L'hiver est parfois fort rude, et les pluies de février sont des plus pénibles à supporter pour des animaux sans abri ; d'autre part, en fin d'été, quand le bled est calciné et les points d'eau quasi taris, le cheptel est exposé à souffrir de faim et de soif. S'il ne meurt pas littéralement de privation — ce qui n'est pas rare — il devient la proie de toutes les épidémies, qui ne manquent pas. Il faut donc, et c'est capital si l'on veut éviter des désastres, préparer des abris pour l'hiver (un simple hangar abrité du côté de l'ouest) et du fourrage de réserve pour la fin de l'été, avec des ressources en eau constantes. On sera payé au décuple de ses peines.

Quant à introduire, pour brûler les étapes, du bétail de race pour améliorer plus vite les races indigènes, il ne faut le faire qu'à bon escient, avec une grande prudence. L'animal étranger importé au Maroc résiste très difficilement aux maladies qu'il rencontre sur ce terrain neuf pour lui.

Une exception peut être faite pour le porc : l'élevage du porc « animal impur » n'existait pour ainsi dire pas avant notre arrivée. Nous l'y avons importé et il prospère très bien dans le bled, où il trouve des tubercules très nutritifs qui, sans lui, seraient inutilisés. Le porc est article d'exportation et de consommation locale.

L'agriculteur peut porter enfin son activité vers l'exploitation forestière. En négligeant les bois secondaires — les arbres, en règle générale, sont rares au Maroc — on peut signaler 3 grands groupements.

D'abord la forêt de la Mamora, entre Rabat et Meknès, un massif de 60 km. de long sur 30 de large, de chênes-lièges et de poiriers sauvages, massif que malheureusement des incendies ont cruellement éprouvé.

Puis la forêt Beni M'guild-Jaïan, de 100 km. de long sur 60 de large, où se trouvent des cèdres magnifiques, saccagés plutôt qu'exploités par les indigènes. D'ailleurs, on est encore là en zone militaire.

Enfin la zone du Maroc du sud, le pays de l'arganier, arbre qui fournit son bois de chauffage et son amande, qui rappelle l'olive et donne une huile haute en saveur. Dans la même région, le thuya abandonne par incision la gomme sandaraque, d'un prix de vente élevé.

Le commerçant au Maroc. — Le commerce au Maroc a toujours été actif, et on aurait peine à croire ce fait pourtant exact que le commerçant indigène, perdu dans sa minuscule boutique d'un souk de Fez ou de Marrakech, entretenait souvent des relations commerciales avec l'Europe d'une part, avec le Soudan, par le Tafilalet, d'autre part. Mais, bien entendu, l'arrivée des Européens a bouleversé ce marché et a fait de Casablanca, par exemple, une cité d'une activité commerciale qui n'a rien à envier à l'Amérique.

Le Maroc exporte surtout les produits de l'élevage (peaux, bœufs, laines, œufs), puis des céréales (orge, blé, maïs) et diverses graines — et quelques produits fabriqués : tapis, babouches, etc.

Il importe des produits de consommation (conserves), des cotonnades, de la quincaillerie, du thé, du sucre, et, naturellement, tout le nécessaire perfectionné à l'outillage du pays.

En attendant que le pétrole marocain soit exploité, mentionnons la grande consommation de bougies et d'acétylène.

La main-d'œuvre marocaine. — Le labeur non spécialisé peut être fourni par l'indigène dans de bonnes conditions. Le Marocain, avec, bien entendu, des différences selon les régions, les races, et les tribus, est en général assez bon travailleur, intelligent, éducable, rustique et sobre. A signaler, le fait peut avoir son utilité, la facilité avec laquelle les juifs des mellahs apprennent le français ; à noter aussi la rapidité avec laquelle l'indigène du bled accepte l'emploi du chemin de fer, de la machine agricole, de l'automobile.

L'hygiène au Maroc. — Le Maroc, en raison de sa situation géographique, offre accueil aux maladies européennes, aussi bien qu'aux maladies spéciales des pays chauds. Son climat est assez rude ; pourtant le Français supporte mieux le séjour prolongé dans la région des steppes, alternativement très chaude et très froide, que le séjour sur la côte d'une douceur perfide (Mazagan-Mogador), et anémiante ; placé dans des conditions normales, l'Européen n'a que deux dangers à éviter.

1° Dès qu'il y a de l'eau stagnante, le *paludisme*. On sait que cela revient à lutter contre le moustique (pétrolage des eaux, grillages aux fenêtres, moustiquaire) et, si c'est impossible, à s'astreindre, pendant les mois à insectes, à la prise quotidienne de quinine.

2° *La dysenterie amibienne.* — C'est une maladie redoutable et par elle-même et par ses complications éloignées (abcès du foie). On l'évite à peu près sûrement par la propreté corporelle, l'usage de l'eau bouillie (pratiquement, le thé léger pris très chaud, remplit l'indication et est très agréable pendant les chaleurs — les indigènes ne l'ignorent pas) et les mesures contre les mouches. Ces précautions prises, la vie au Maroc est pour nous aussi facile qu'en France.

MAROUFLAGE (*B.-A.*). — Le marouflage consiste à coller une toile peinte sur une muraille ou sur un autre support au moyen d'une colle forte appelée maroufle, faite d'un mélange de céruse, de litharge, de terre d'ombre et d'huile, qu'une cuisson prolongée a rendu épais et gluant. Ce mélange, sous le nom d'or-couleur, s'obtient aussi du résidu de couleurs à l'huile laissé par les pinceaux quand on les nettoie. Enfin on peut employer la colle de seigle, qui donne de bons résultats. Pour fixer la toile à la muraille, on passe sur elle un rouleau qui fait adhérer la colle. Le marouflage de peinture sur toile remplace aujourd'hui la fresque. Des compositions murales comme celles de Puvis de Chavannes, sont des toiles marouflées qui ressemblent à des fresques.

MARQUES DE FABRIQUE (*DROIT*). — Les marques de fabrique sont des signes ou emblèmes, à l'aide desquels un industriel ou un commerçant différencie ses produits ou marchandises des produits ou marchandises analogues.

La marque de fabrique ou de commerce est *facultative* ; toutefois, elle peut être rendue *obligatoire* pour certains produits. Sont considérés comme marque de fabrique et de commerce : 1° les *noms sous une forme distinctive* (exemple : signature, nom imprimé à l'aide de caractères spéciaux, etc.) ; 2° les *dénominations*, pourvu qu'elles ne soient pas le terme générique dont on se sert *couramment* et *nécessairement* pour désigner le produit et les produits analogues ; 3° les emblèmes, empreintes, timbres, cachets, vignettes, reliefs, lettres, chiffres, enveloppes et, généralement, *tous signes servant à distinguer les produits d'une fabrique ou les objets d'un commerce* (art. 1er, loi de 23 juin 1857).

I. PROPRIÉTÉ DES MARQUES. DÉPOT. — Celui qui veut se réserver la propriété exclusive d'une marque doit déposer, ou faire déposer par son mandataire spécial, porteur d'une procuration enregistrée, *au greffe du tribunal de commerce de son domicile*, et, s'il n'y a pas de tribunal de commerce, au greffe du Tribunal civil : 1° *trois* exemplaires de cette marque ; 2° le cliché typographique de ladite marque. L'un des exemplaires déposés est remis au déposant, revêtu du visa du greffier et portant l'indication du jour et de l'heure du dépôt. Un autre exemplaire reste déposé au greffe ; le troisième est envoyé à *l'Office national* de la propriété industrielle où le public peut en prendre communication. Le modèle de la marque doit être tracé ou collé sur papier présentant la forme d'un *carré* de 18 cent. de côté. Les dimensions des clichés ne doivent pas dépasser 12 cm. de côté. Les clichés sont rendus aux intéressés après la publication de la marque au *Bulletin officiel de la propriété industrielle.*

Le dépôt n'a d'effet que pour quinze années ; mais la propriété de la marque peut être conservée, pour une nouvelle durée de quinze (15) années, au moyen d'un nouveau dépôt (loi du 23 juin 1857, art. 3).

Les produits d'établissements situés *hors de France* peuvent faire l'objet de dépôts de marque si, dans les pays où ils sont situés, des conventions diplomatiques ont établi la *réciprocité* pour les marques françaises ; dans ce cas, le dépôt des marques étrangères a lieu au greffe du Tribunal de commerce de la Seine.

II. PÉNALITÉS. — Des pénalités sont édictées contre ceux qui enfreignent les dispositions de la loi sur les marques de fabrique et de commerce.

Sont punis d'une amende de 50 fr. à 3 000 fr. (*V.* MAJORATION) et d'un emprisonnement de trois mois à trois ans, ou de l'une de ces peines seulement : 1° ceux qui ont *contrefait* une marque (c.-à-d., *reproduit* entièrement ou presque entièrement cette marque), ou qui ont *fait usage* d'une marque contrefaite ; 2° ceux qui ont *frauduleusement apposé* sur leurs produits ou les objets de leur commerce une marque appartenant à autrui ; 3° ceux qui ont *sciemment vendu ou mis en vente* un ou plusieurs produits revêtus d'une marque contrefaite ou frauduleusement apposée.

Sont punis d'une amende de 50 fr. à 2 000 f. (*V.* MAJORATION) et d'un emprisonnement d'un mois à un an, ou de l'une de ces peines seulement : 1° ceux qui ont fait une *imitation frauduleuse* de nature à tromper l'acheteur, ou fait *usage* d'une marque frauduleusement imitée ; 2° ceux qui ont fait usage d'une marque qui, *bien que leur appartenant*, porte des indications propres à *tromper l'acheteur* sur la nature du produit ; 3° ceux qui ont, *sciemment*, vendu ou mis en vente un ou plusieurs produits revêtus d'une marque frauduleusement imitée ou portant des indications propres à tromper l'acheteur sur la nature du produit.

Enfin, sont punis d'une amende de 50 fr. à 1 000 fr., (*V.* MAJORATION) et d'un emprisonnement de 15 j. à 6 m., ou de l'une de ces peines seulement : 1° ceux qui n'ont pas apposé sur leurs produits une marque *déclarée obligatoire* ; 2° ceux qui ont vendu ou mis en vente un ou plusieurs produits ne portant pas la marque *déclarée obligatoire pour cette espèce de produits* ; 3° ceux qui ont contrevenu aux dispositions des décrets déclarant une marque obligatoire.

Ces peines peuvent être augmentées, en cas de *récidive*, et diminuées s'il y a des circonstances atténuantes.

Les tribunaux ont la faculté de prononcer certaines incapacités contre le condamné, en outre, l'affichage et l'insertion de leur jugement.

La *confiscation* peut aussi parfois être ordonnée, et même, dans certains cas déterminés, bien qu'il y ait acquittement, le Tribunal peut ordonner la remise des produits confisqués au propriétaire de la marque contrefaite ou imitée. Il prescrit, suivant les cas, la destruction des marques délictueuses ou ordonne que les marques *obligatoires* soient apposées sur les produits qui y sont assujettis (*V.* art. 14 et 15, loi du 23 juin 1857).

III. DROIT DE POURSUITES. — Les poursuites correctionnelles peuvent être exercées, soit à la requête du ministère public (d'office ou sur la plainte de la partie lésée), soit à la requête du propriétaire de la marque par voie de citation directe devant le Tribunal correctionnel. Ce dernier peut aussi se constituer *partie civile* dans les poursuites qui sont exercées par le ministère public. On admet assez généralement que le consommateur, *trompé sur la nature du produit*, a aussi le droit de poursuivre l'auteur de la tromperie.

Les actions *civiles* relatives aux marques et tendant, notamment, à l'allocation de *dommages-intérêts* sont de la compétence des tribunaux civils ; elles sont jugées comme matières sommaires. L'usage illicite ou l'imitation d'une marque même peut, si toutes les conditions prévues par la loi de 1857 ne sont pas réunies, donner lieu à une action *civile* et constituer, dans certains cas, un des éléments de la *concurrence déloyale*, au profit de celui qui a un droit acquis sur cette marque.

Le propriétaire d'une marque, qui se propose d'agir devant la juridiction répressive ou devant la juridiction civile, *peut* se procurer la preuve du fait qu'il considère comme répréhensible, par une procédure spéciale. Il présente une requête au président du Tribunal civil, ou (s'il n'y a pas de Tribunal dans le lieu où se trouvent les produits délictueux) au juge de paix du canton, pour être autorisé à faire procéder par tous huissiers à la *description* détaillée, *avec ou sans saisie*, des produits qu'il prétend marqués à son préjudice et contrairement à la loi ; il doit joindre à sa requête le procès-verbal constatant le dépôt de la marque. L'ordonnance peut contenir la nomination d'un *expert*, chargé d'assister l'huissier ; si la *saisie* est requise, le juge peut exiger de celui qui la requiert la consignation d'un cautionnement. Il doit être laissé copie, aux *détenteurs* des objets décrits ou saisis, de l'ordonnance et de l'acte constatant le dépôt du cautionnement (dans le cas où il est exigé), le tout *à peine de nullité* et de dommages-intérêts contre l'huissier. La description ou la saisie est nulle si celui qui l'a requise n'a pas saisi régulièrement de son action, soit le Tribunal civil, soit la juridiction répressive, *dans le délai de la quinzaine*, outre un jour par cinq myriamètres de distance entre le lieu où se trouvent les objets décrits ou saisis et le domicile de celui contre qui l'action doit être dirigée (Loi du 23 juin 1857, art. 17 à 19).

Tout propriétaire d'une marque de fabrique ou de commerce, régulièrement déposée, peut, moyennant le paiement d'un léger droit, faire apposer par l'État, sur les objets revêtus de sa marque, un timbre ou poinçon spécial, destiné à en attester l'authenticité; la contrefaçon de ces timbres et poinçons rend ceux qui s'en sont rendus coupables passibles de la Cour d'assises (Loi du 26 novembre 1873).

MARRAINE. — *V.* PARRAIN.

MARRONS (*CUISINE*). — On emploie indifféremment les marrons et les châtaignes. Les manger bouillis, rôtis, en compote ou en purée.

MARRONS BOUILLIS. — Une demi heure d'ébullition dans un vase de terre avec de l'eau et un peu de sel suffit pour cuire les marrons.

MARRONS RÔTIS. — Fendre l'écorce du côté rebondi avant de les mettre au feu, sans quoi ils éclatent; les poser en petit nombre dans une poêle percée de trous au-dessus d'un feu vif et les retourner assez fréquemment. Cuisson: une demi-heure environ. On peut se servir aussi du brûloir à café pour griller les marrons, mais il faut leur enlever la première peau; remplir l'appareil à moitié et cuire, en secouant de temps en temps, pendant un quart d'heure.

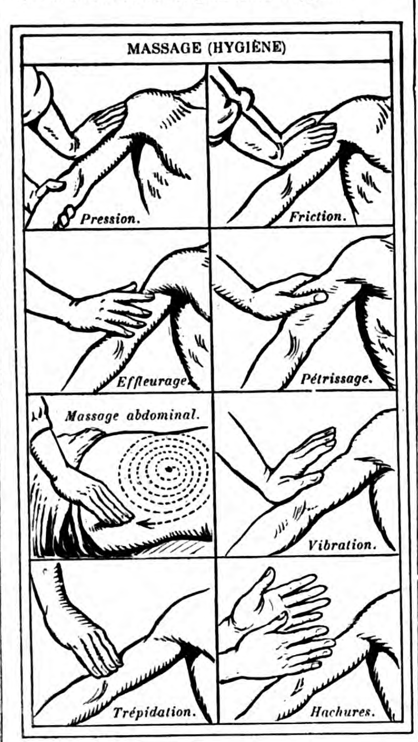
COMPOTE DE MARRONS. — Faire bouillir les marrons, les éplucher sans les casser en enlevant les deux peaux, et les déposer à mesure dans de l'eau acidulée de citron. Préparer un sirop avec deux verres d'eau pour 250 gr. de sucre. Quand le sirop est bouillant, y déposer les marrons et les y laisser bouillir 5 minutes. Verser dans un compotier.

PURÉE DE MARRONS. — Pour servir de *garniture aux viandes*, passer au beurre des marrons rôtis bien épluchés, les mouiller de vin blanc et les laisser cuire à petit feu jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement; piler au mortier et passer au tamis cette purée à laquelle on ajoute du jus des viandes qu'elle doit accompagner. *Comme entremets sucré*, la préparer en épluchant, chauds encore, des marrons bouillis; les piler au mortier, ajouter du lait et passer au tamis. Faire fondre du beurre frais à la casserole, y verser la purée à laquelle on ajoute du sucre en poudre, du zeste de citron et ce qu'il faut de lait. Laisser mijoter un quart d'heure et servir saupoudré de sucre glacé avec une pelle rougie.

MARRONS GLACÉS. — Les choisir d'une belle grosseur, puis les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits: les peler et les déposer avec précaution dans l'eau froide pour les raffermir. 30 m. après, les mettre doucement dans un sirop cuit au petit lissé. Le lendemain égoutter le sirop, lui faire prendre qq. bouillons et le reverser à nouveau sur les marrons. Répéter cette opération 4 j., suivis, en ayant soin de porter la dernière fois le sirop à la cuisson du perlé. Le marron se recouvre par dessiccation d'une couche glacée de sucre; il est dit alors *marron glacé*; ainsi préparé, on peut le mettre à l'eau-de-vie. En tout cas, confit, le marron ne se conserve guère plus de 2 mois dans son sirop.

MASSAGE (*HYG.*). — Manœuvres mécaniques exercées en général à l'aide des mains, parfois à l'aide d'appareils spéciaux, dans un but de guérison ou d'hygiène.

MASSAGE (HYGIÈNE)



ACTIONS. — ACTION A LA PEAU. — Excitation, circulation, nutrition, régénération, calorification.

ACTION AUX MUSCLES. — Les mêmes avec en plus la contraction.

ACTION AUX JOINTURES. — Les mêmes, avec en plus l'assouplissement.

ACTION SUR LA GRAISSE. — Fonte.

ACTION SUR LA DIGESTION. — Excitation, régularisation.

ACTION SUR LA RESPIRATION. — Amplification.

ACTION SUR LA SÉCRÉTION URINAIRE. — Augmentation.

VARIÉTÉS. — LA PRESSION consiste à exercer l'action de comprimer avec le plat de la main.

La FRICTION consiste à frotter du plat des deux mains et rapidement.

L'EFFLEURAGE consiste: avec la pulpe des doigts et de la paume des mains, ou avec la pulpe du pouce ou avec la pulpe des doigts légèrement écartés, à frotter très légèrement d'avant en arrière et *vice versa* sans jamais cesser le contact.

Le PÉTRISSAGE consiste à embrasser les parties molles entre le pouce et la paume pour les exprimer comme on ferait d'une éponge.

La MALAXATION est un pétrissage utilisé souvent au ventre et qui consiste à comprimer les parties massées entre les deux paumes des mains.

La VIBRATION consiste à tapoter de la paume des mains très rapidement et légèrement.

La TRÉPIDATION consiste en vibrations plus amples et moins rapides exercées surtout avec la pulpe des doigts et avec plus de pression.

Les HACHURES consistent à frapper alternativement du bord auriculaire de chaque main, les paumes des mains se regardant et se croisant chaque fois en l'air.

INDICATIONS. — NÉVRALGIES ET INFLAMMATIONS DES NERFS. — D'abord massage léger (effleurage, vibrations), puis pétrissage, hachures, et même percussion. Excellent traitement de la sciatique, des névralgies rhumatismales, goutteuses, diabétiques.

MAUX DE TÊTE ET MIGRAINES. — Massages légers du cou, effleurage des points douloureux.

PARALYSIES ET ATROPHIES MUSCULAIRES. — Tous les modes de massage.

NEURASTHÉNIE. — Aux déprimés: effleurage ou hachures de 5 minutes; aux excités: effleurage et surtout vibrations de 20 minutes.

MALADIES D'ESTOMAC. — Aux dyspeptiques hypopeptiques avec douleurs: les massages légers sédatifs (effleurage); aux digestions lentes: le massage excitant (malaxation). Jamais le massage dans l'ulcère ou le cancer.

MALADIES D'INTESTIN. — Contre la constipation par paresse de l'intestin, on fait du massage excitant (hachures, malaxations, pétrissage); dans la constipation par spasme et l'entérite muco-membraneuse, on fera du massage calmant (effleurage, vibrations, le malade couché jambes fléchies écartées et bouche ouverte), dans la diarrhée chronique: effleurage, vibrations, pressions douces.

MALADIES DU FOIE. — Dans la congestion avec douleur, on fera du massage doux (effleurage).

MALADIES DU CŒUR ET VAISSEAUX. — L'effleurage et la pression des extrémités aident la circulation. Sur le cœur même, les vibrations de la région du cœur engendrent une sédation (diminution des palpitations); au contraire en cas de syncope, le tapotage, les hachures, les trépidations augmentent les battements.

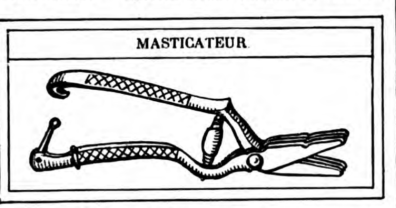
Jamais de massage en cas de phlébite non complètement guérie.

MALADIES GÉNÉRALES DE LA NUTRITION (diathèses). — L'arthritisme, la goutte, l'obésité, le rhumatisme, le diabète se trouvent bien des divers moyens de massage utilisés prudemment et en dehors des crises.

MASTIC (*ARCHIT.*). — *De vitrier.* || *Masticage sur bois et fer.* || *Mastics divers du bâtiment.* || Le mastic de vitrier se prépare en mélangeant du blanc de Meudon et de l'huile de lin (1,5 d'huile en poids). Pour la vitrerie métallique, il est bon de remplacer une forte partie de blanc par de la céruse. Le mastic se pose en biseau. || *Le mastic de Dihl*, complètement imperméable, sert à faire les jointoiements dans les endroits très humides ou exposés à l'eau de mer. Il se compose de poudre de cazettes servant à la fabrication de la porcelaine (9 parties) mélangée de litharge (1 partie), le tout broyé à l'huile de noix ou de lin (25 l. d'huile pour 75 kg. du mélange des deux poudres). || Mastic de *limaille* pour les joints des tuyaux de fonte, employé par les fontainiers. Il se compose de limaille de fer digérée dans du vinaigre, on mélange 50 parties de cette limaille avec une partie de fleur de soufre et une partie de sel. || *Ciment métallique* composé d'une poudre formée de parties égales d'oxyde de zinc, de pierre calcaire et de grès. On mélange 1 kg. de cette poudre avec 1 tiers de litre d'un liquide formé d'acide chlorhydrique, de limaille de zinc et de chlorhydrate d'ammoniaque, le tout coupé d'eau. Ce mastic, très solide et très dur, s'emploie en maçonnerie. Les plus grandes précautions sont recommandées pour son emploi, car il attaque fortement la peau. || *Mastic de fonte* composé de 20 kg. de limaille de fer, 1 kg. de sel ammoniac et 1 kg. de fleur de soufre que l'on mouille au moment de s'en servir. Il sert à réunir énergiquement les pièces de fonte entre elles.

MASTICATEUR. — Appareil destiné à triturer les viandes et

MASTICATEUR



aliments difficiles à mâcher, utile aux vieillards qui n'ont pas de dents artificielles.

Le masticateur sera également utile aux personnes qui, munies d'un dentier, éprouvent quelque difficulté à s'en servir à l'heure des repas et l'enlèvent pour mâcher. Dans ce cas, l'usage du masticateur ne devra être que momentané, toute personne portant un dentier devant s'habituer à utiliser celui-ci surtout pour la mastication.

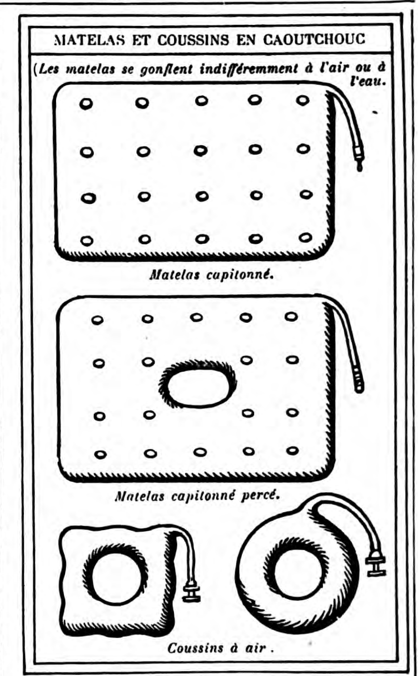
MATELAS (*ÉC. DOM.*). — Il faut que les matelas soient tenus bien réguliers et épais, surtout aux bordures. Il faut toujours désinfecter le matelas avant de le livrer aux matelassiers.

On fabrique aujourd'hui, pour remplacer les matelas et coussins de laine ou de crin, des matelas et coussins en caoutchouc, constitués par une enveloppe pleine ou vidée en son centre et dans laquelle on injecte, soit de l'eau tiède (27°), soit de l'air. Ces matelas et coussins sont beaucoup plus hygiéniques que les autres.

TACHES D'HUILE OU DE VASELINE BORIQUÉE SUR LES MATELAS. — Recouvrir les taches avec de la terre de Sommières; au bout de deux heures, enlever la terre, et en

MATELAS ET COUSSINS EN CAOUTCHOUC

(*Les matelas se gonflent indifféremment à l'air ou à l'eau.*)



Matelas capitonné.

Matelas capitonné percé.

Coussins à air.

remettre de nouvelle; sur cette seconde couche, mettre un drap plié en quatre bien assujetti par des épingles de sûreté pour que la terre de Sommières ne se déplace pas. On peut se servir du lit et même tourner le matelas chaque jour si l'on a soin de secouer d'abord la terre de Sommières; le matelas tourné, en remettre d'autre, replacer le drap qui la maintient. Eviter le contact du matelas taché et du sommier sur lequel s'étendrait la tache du matelas. Après 2 ou 3 jours, secouer la terre blanchâtre, brosser avec soin; le matelas a recouvré sa netteté.

MATELOTE (*CUIS.*). — On peut y employer toute espèce de poissons d'eau douce, tels que carpe, anguille, barbillon, brochet, tanche, lotte, etc. Une matelote ordinaire se compose en général d'un barbillon ou d'une tanche, d'une carpe et d'une anguille. || Ecailler, vider, laver le poisson avec soin; le couper par tronçons égaux; le mettre dans une casserole avec 2 oignons émincés, un bouquet de persil, 2 feuilles de laurier, du thym, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 ou 3 gousses d'ail écrasées, du poivre et du sel. Ajouter 2/3 de vin rouge, 1/3 de bouillon, il faut que le poisson baigne bien; le faire cuire à grand feu pendant 15 ou 20 minutes. || Passer la cuisson au tamis, elle servira à faire la sauce; tenir le poisson chaud dans la casserole où il a cuit avec les aromates. || Prendre une autre casserole, y faire fondre 200 gr. de beurre frais, y faire dorer 24 petits oignons, les retirer; ajouter au beurre 2 cuillerées à bouche de farine et faire un roux blond, le mouillant avec la cuisson. || Remettre les oignons dans la casserole avec 24 petits champignons; quand la sauce est assez réduite, la dégraisser. || Dresser le poisson en pyramide sur le plat, couvert de la sauce et garni de quelques écrevisses et de croûtons frits.

Matelote marinière. — Employer brochets, tanches, carpes, anguilles. Nettoyer le poisson, le couper par morceaux, le mettre dans un petit chaudron avec bon vin rouge, bouquet garni, quelques oignons, ail écrasé, sel et poivre. Il faut que le poisson baigne dans le vin. Faire bouillir un moment; avant l'ébullition, ajouter un petit verre d'eau-de-vie et laisser le vin prendre feu comme un punch. || Vers la fin de la cuisson, prendre quelques petits morceaux de beurre maniés de farine et les jeter dans la matelote en remuant, pour que la sauce se lie d'une épaisseur convenable. || Dresser le poisson, le servir couvert de sa sauce avec une garniture d'écrevisses et de croûtons frits.

MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION (*ARCHIT.*). — Leur énumération ne peut être limitative; des matériaux nouveaux sont inventés: ciment armé, ciment volcanique, les verres dalles, les briques de verre apparaissent; certaines régions possèdent à bas prix des matériaux que leur poids, les difficultés de transport, de mise en œuvre rendraient peu intéressants dans d'autres régions. Règle générale: employer de préférence les matériaux du pays et logiquement en ne leur demandant que ce qu'ils peuvent donner, dans les conditions qui leur conviennent le plus, sans leur faire imiter l'aspect d'autres connus, ni leurs formes.

MATÉRIAUX DE DÉMOLITION (*ARCHIT.*). — *Précautions à prendre.* — Dans les grandes villes, on peut trouver à assez bon compte chez les démolisseurs, des matériaux provenant de démolitions. Il y a lieu d'examiner de très près les pièces choisies, et notamment les portes aux endroits de leurs assemblages, les parties basses des bâtis, les jets d'eau, petits bois et pièces d'appui des croisées. On peut même trouver des fermes métalliques pour hangars légers, des chambranles en marbre de cheminées, plus luxueux, pour un même prix, que ceux que l'on aurait pu avoir neufs. Toutefois, ces matériaux ont le désavantage de nécessiter le gros œuvre des constructions en rapport avec leurs dimensions, cause probable d'erreur, car on est habitué à procéder de façon contraire. Prendre garde de ne pas payer du vieux en mauvais état plus cher que du bon neuf.

MATIÈRES DANGEREUSES ET EXPLOSIBLES (*LÉGISL.*). — I. *Fabrication.* || II. *Dépots et vente.* || III. *Circulation, importation.*

I. FABRICATION. — 1° MATIÈRES DANGEREUSES EN

GÉNÉRAL. — Les usines où sont fabriquées des matières particulièrement dangereuses, de nature à faire explosion ou à prendre feu, ont été rangées par le décret du 19 mai 1873 parmi les établissements dangereux de 1re classe (V. ÉTABLISSEMENTS DANGEREUX). Rentrent dans cette catégorie, les usines où se préparent le pétrole, les essences et hydrocarbures liquides destinés au chauffage et à l'éclairage, les huiles de goudron et de schiste, etc. Y sont également comprises les fabriques de pièces d'artifices.

2° POUDRES, DYNAMITE, EXPLOSIFS. — La fabrication de la poudre, de la dynamite et des autres explosifs à base de nitroglycérine subit un régime spécial. Le monopole en appartient à l'État. Cette fabrication, qui dépend du ministère de la Guerre, est assurée par un personnel civil que dirigent des *ingénieurs des poudres et salpêtres* sortis de l'École polytechnique. || Toutefois, la dynamite et les explosifs à base de nitroglycérine peuvent être préparés dans des établissements particuliers, moyennant le paiement d'un impôt. Adresser une demande d'autorisation au préfet (à Paris, au préfet de police) en y joignant un plan des lieux et une indication des appareils et de la quantité que l'on se propose de produire. Le préfet transmet les pièces au ministre du Commerce qui consulte ses collègues des Finances, de l'Intérieur et de la Guerre. L'autorisation est accordée ou refusée par décret. Toute exploitation de dynamite doit être précédée du dépôt d'un cautionnement productif d'intérêts. || La fabrication de la nitroglycérine sur le lieu d'emploi peut être autorisée, ainsi que celle des composés chimiques explosifs nouveaux. || Le Gouvernement a le droit, sur avis du Conseil d'État et les parties entendues, de suspendre la fabrication de la dynamite dans une usine, ou de supprimer un dépôt.

II. DÉPOTS ET VENTE. — MATIÈRES DANGEREUSES EN GÉNÉRAL. — Les dépôts de matières dangereuses sont soumis à de sévères prescriptions, fixées dans plusieurs décrets et qui doivent être observées, sous peine de contravention et de fermeture de l'établissement.

POUDRES. — La vente des poudres est placée dans les attributions du ministre des Finances ; elle dépend de l'Administration des contributions indirectes, et se fait par l'intermédiaire des entrepreneurs et débitants (ces derniers nommés par les préfets). Les préfets peuvent, en temps de troubles, suspendre la vente des poudres, ou ne la permettre que si elle est faite aux habitants du chef-lieu d'arrondissement sur bon délivré par le maire et visé par le sous-préfet. Les débitants de poudres doivent tenir un registre indiquant les quantités vendues, la date, le nom et l'adresse des acheteurs.

Le prix des poudres, fixé par décret, varie suivant qu'elles sont destinées à la consommation intérieure ou à l'exportation, qu'il s'agisse de *poudre de mine* (poudres et cartouches comprimées) ou de *poudres de chasse* (poudres noires et pyroxylées). Ces tarifs sont d'ailleurs obligatoirement affichés dans les débits, et la vente ne peut avoir lieu à d'autres prix. || La détention sans autorisation de poudres ne provenant pas des poudreries de l'Etat, le colportage illicite, la détention de poudres de guerre ou de plus de 2 kilos de poudre légale sont punis, selon le cas, d'une amende de 300 à 1 000 francs et d'un emprisonnement d'un mois à 2 ans (V. MAJORATION).

DYNAMITES, EXPLOSIFS. — Les fabricants de dynamite sont assujettis aux mêmes règlements que les débitants de poudres. Leurs dépôts ont été placés sous la surveillance des ingénieurs des mines. Ils se divisent en 3 catégories, la première comprenant les établissements qui possèdent plus de 50 kilos de dynamite ; la deuxième, de 5 à 50 kilos ; la troisième, moins de 5 kilos. La demande d'autorisation de dépôt ou de débit se fait selon les règles établies pour les établissements dangereux de 1re, de 2e ou de 3e classe, d'après la catégorie du dépôt (V. ÉTABLISSEMENTS DANGEREUX). || Une exploitation de mine peut être autorisée par le préfet à avoir un approvisionnement temporaire de dynamite hors des travaux souterrains en activité, si elle est en instance pour obtenir l'établissement d'un dépôt permanent ; l'autorisation fixe, en pareil cas, la durée de cette faculté, mais elle peut être renouvelée. || Les débitants de dynamite peuvent vendre des cartouches au détail ; il leur est interdit de les fractionner. Ils tiennent, comme les fabricants, un registre d'entrée et de sortie des matières explosibles. || Tout détenteur, sans motif légitime, de dynamite ou de toute autre matière explosible est puni d'une amende de 50 à 3 000 francs (V. MAJORATION), et d'un emprisonnement de 6 mois à 5 ans.

PIÈCES D'ARTIFICE. — Un règlement spécial régit les dépôts de pièces d'artifice : la provision de poudre qu'ils contiennent ne peut notamment dépasser 4 à 5 kilos à la fois. Les artificiers ont seuls le droit, à Paris, de vendre des pièces d'artifice. Ajoutons que les feux d'artifice ne peuvent être tirés qu'après autorisation du préfet (du préfet de police à Paris).

III. CIRCULATION, IMPORTATION DES MATIÈRES DANGEREUSES EN GÉNÉRAL. — Le transport des matières dangereuses a donné lieu à une réglementation très précise. Les personnes désirant les expédier par chemin de fer doivent les déclarer en les présentant à la gare. Ces matières ne peuvent être transportées dans les convois de voyageurs, et des mesures de précaution spéciales ont été édictées dans différents décrets. || Il en est de même du transport par voie maritime. Des marques apparentes doivent, sous peine d'une amende de 16 à 3 000 francs (V. MAJORATION), être faites sur les emballages : elles seront rouges pour les matières les plus dangereuses, vertes pour une deuxième catégorie. Des précautions sont prises dans les ports pour le chargement et le déchargement des matières dangereuses qui, en principe, doivent être faits le jour, sur des quais spéciaux, etc. || Les bateaux transportant des matières dangereuses par voie navigable intérieure doivent arborer au haut de leur mât un pavillon rouge, ne décharger les marchandises que sur des points désignés par les agents de la navigation, etc.

POUDRES. — Le transport des poudres se fait dans des conditions analogues, sous la surveillance de l'autorité locale et généralement avec escorte de gendarmes. Des passeports, acquits-à-caution ou factures justifient de leur destination.

DYNAMITE. — Indépendamment des prescriptions générales sur le transport des matières dangereuses vues plus haut, la dynamite ne peut être vendue ou circuler qu'en cartouches recouvertes de papier, non amorcées et dépourvues de moyen d'ignition. Ces cartouches doivent être emballées dans une première enveloppe étanche de carton, de bois, de caoutchouc ou de zinc, les vides étant remplis de sciure de bois ou de sable ; le tout sera mis dans un baril ou une caisse exclusivement en bois (les clous remplacés par des chevilles), pourvue de poignées, revêtue des mots : *Dynamite, matière explosive*, et ne contenant pas plus de 25 kilos de dynamite. || L'importation de la dynamite n'est possible qu'avec autorisation ; elle est soumise à un droit d'entrée. Au contraire, la dynamite fabriquée en France et destinée à l'exportation est dispensée de tout impôt ou droit. || La violation des prescriptions relatives soit au transport, soit au dépôt de la dynamite peut entraîner la condamnation à un emprisonnement de un mois à un an, et à une amende de 100 à 10 000 francs (V. MAJORATION).

MATIÈRES D'OR ET D'ARGENT (COMMERCE DES). — Toute personne voulant exercer la profession de fabricant de matières d'or et d'argent est tenue d'en faire la déclaration au préfet du département et à la mairie de la commune où il réside (à Paris, au préfet de police) en joignant à sa déclaration un modèle du poinçon qu'il a choisi (V. GARANTIE). Tout ouvrier travaillant à façon en chambre à la confection d'ouvrages d'or et d'argent est assujetti à la même déclaration. Ne sont pas réputés fabricants les graveurs, ciseleurs, découpeurs, lamineurs, sertisseurs, repercuseurs et polisseurs. Les marchands qui se bornent au commerce des matières d'or et d'argent (changeurs, prêteurs sur gage non autorisés, brocanteurs) sont seulement tenus à la déclaration, mais sont dispensés d'avoir un poinçon. || Les fabricants et commerçants de matières d'or et d'argent doivent avoir un registre coté et paraphé par l'autorité municipale et où ils inscrivent la nature, le nombre, le poids, le titre des matières d'or et d'argent achetées ou vendues, celles qu'ils détiennent à quelque titre que ce soit, les noms et adresses des personnes qui les leur ont vendues ou confiées. Ils remettent aux acheteurs des bordereaux énonciatifs de la nature, du titre... des ouvrages qu'ils leur vendent, déclarent les ouvrages neufs ou vieux, la quantité des pierres fines. Dans le cas où ils achèteraient des matières d'or et d'argent de hasard non poinçonnées, ils doivent les faire marquer dans les 24 heures ou les briser. Ils sont enfin tenus de placer dans un lieu apparent de leur boutique ou magasin les articles de la loi relatifs aux titres et à la vente des matières d'or et d'argent. || Au cours de la guerre 1914-1919 et postérieurement à celle-ci, des dispositions législatives encore en vigueur (loi du 29 avril 1921) ont été prises qui punissent de 2 à 5 ans de prison et de 1 000 à 20 000 fr. d'amende (V. MAJORATION), les personnes convaincues d'avoir, sans autorisation spéciale du ministre des Finances, procédé à la fusion, à la refonte et à la démonétisation, dans un but industriel ou privé, de monnaies nationales, de monnaies de l'union latine ou de monnaies étrangères ayant cours en France. Le matériel ayant servi aux opérations, les lingots obtenus et les objets fabriqués avec les matières obtenues illicitement seront saisis et confisqués. || Les fabricants ne peuvent fabriquer leurs ouvrages qu'à un des titres légaux, et doivent les faire essayer et poinçonner ainsi qu'il est indiqué à l'article GARANTIE. || Les contraventions aux diverses prescriptions ci-dessus indiquées sont punies, la première fois d'une amende de 200 fr. ; la deuxième, d'une amende de 500 fr., avec affiche du jugement ; la troisième, d'une amende de 1 000 fr. avec interdiction du commerce de l'orfèvrerie (V. MAJORATION). Les visites faites par les contrôleurs et receveurs des bureaux de garantie pour veiller à l'exécution des règlements ne peuvent être faites que pendant le jour.

Matières d'or et d'argent (Droits de garantie). — Le droit de garantie représente le prix du service rendu par l'État et consistant dans la constatation que l'objet ouvré en or, platine ou argent est bien du métal fin déclaré et présente bien le titre réglementaire, c'est-à-dire contient bien la proportion de ce métal fin exigée par la loi.

Il a pour effet d'assurer la sincérité du commerce des objets en métal précieux. Dans ce but, l'État a pris des dispositions légales tendant d'une part à réglementer la fabrication de ces objets, à déterminer les conditions de leur achat ou de leur vente ; d'autre part à établir sur le territoire des bureaux de garantie chargés de constater la matière imposable et de percevoir les droits qui lui sont afférents.

I. Les fabricants ne sont pas en effet libres de donner à leurs objets ouvrés la teneur de métal fin de leur choix. La loi les oblige à choisir entre trois titres légaux pour l'or, 920 millièmes, 840 millièmes et 750 millièmes ; pour l'argent, 950 millièmes et 800 millièmes ; pour le platine, il n'existe qu'un seul titre légal, celui de 950 millièmes.

Enfin, à la suite des plaintes de nos commerçants qui ne pouvaient résister victorieusement à la concurrence étrangère sur certains marchés extérieurs, en raison du titre élevé qui était imposé à leurs produits, la loi a créé un quatrième titre d'or de 583 millièmes pour les montres destinées à l'exportation.

Le fabricant appose son propre poinçon sur l'objet ouvré, puis l'objet est soumis au bureau de garantie qui, sauf une certaine tolérance et après essai satisfaisant, y ajoute le poinçon de l'État, poinçon variable suivant le titre constaté et la nature de l'objet (V. GARANTIE).

II. Les objets fabriqués à l'étranger ne peuvent entrer en France sans payer les droits de douane. Ils sont ensuite envoyés à un bureau de garantie qui les soumet à son contrôle et les marque d'un poinçon différent suivant leur pays de provenance et leur titre. — Cependant, il est d'usage de ne pas marquer de poinçon les objets dont le titre est inférieur à 500 millièmes.

III. Cependant la formalité de la garantie n'est pas imposée à tous les objets de métal précieux. D'une part, y échappent les médailles et jetons autres que les médailles de sainteté, les objets en plaqué ou en doublé, et les ouvrages destinés à l'exportation, qu'ils soient ou non au titre légal, — les objets appartenant aux représentants des puissances étrangères ou aux voyageurs pour leur usage personnel.

IV. Les objets fabriqués en France et destinés à y être vendus qui ne comportent pas le titre légal, sont remis par le bureau de garantie au fabricant après avoir été rompus. De même, le bureau de garantie a le devoir de briser les objets importés de l'étranger et non susceptibles d'être poinçonnés, c'est-à-dire reconnus d'un titre inférieur à 500 millièmes. Les mêmes règles de bris s'appliquent dans le cas où, au cours de ventes publiques, il est constaté que les objets soumis aux enchères ne sont pas poinçonnés.

V. A l'occasion de l'essai et de la constatation du titre, le bureau de garantie perçoit les droits dits d'essai et de garantie. Le droit d'essai représente la rémunération du travail des essayeurs.

Le droit de garantie perçu ne peut jamais être restitué que dans un seul cas : celui de l'exportation de l'objet fabriqué en France. Dans ce cas, le bureau de garantie bâtonne les marques de contrôle ou appose sur l'objet un poinçon d'exportation destiné à éviter toute réintroduction frauduleuse en France.

MATIÈRES SOMMAIRES (*DROIT*). — Devant les tribunaux civils, certaines affaires, à raison de la simplicité des questions qu'elles soulèvent ou de la modicité de l'intérêt en litige, sont jugées après une procédure plus simple et moins coûteuse que celle suivie dans les affaires *ordinaires* : ces affaires sont désignées sous le nom d'*affaires sommaires* ou matières sommaires.

Ce sont, *en outre de certaines affaires qualifiées sommaires par de nombreuses lois spéciales* ou par certaines dispositions du Code de procédure civile : 1° les appels des juges de paix ; 2° les demandes pures personnelles, à quelque somme qu'elles puissent s'élever, quand il y a *titre non contesté*; 3° les demandes personnelles et mobilières jusqu'à la valeur de quinze cents francs (1 500 fr.) de principal, et les actions mobilières jusqu'à soixante francs (60 fr.) de revenu déterminé ; 4° les demandes provisoires ou qui requièrent célérité ; 5° les demandes en paiement de loyers, fermages et arrérages de rentes (C. de pr. civ., art. 404 et loi du 11 avril 1838). — V. ENQUÊTE.

MAUVIETTES ROTIES (*CUIS.*). — Ne pas les vider ; il faut seulement leur faire une légère incision sur le côté gauche des reins, pour en retirer le gésier avec la pointe d'un hâtelet ; leur retrousser les pattes comme à des perdreaux. || Les barder, les mettre en broche sur des hâtelets suffisamment petits pour ne pas les déchirer. Les embrocher par exemple sur une longue aiguille à tricoter ; les couvrir de bardes minces mais larges, de manière que la brochette passe dans la barde en même temps que dans le corps de l'oiseau ; il est inutile, dans ce cas, de maintenir les bardes avec des ficelles, comme pour les oiseaux plus forts. Fixer cette brochette sur la broche au moyen de ficelle, placer dessous des rôties de mie de pain beurrées et grillées, laisser cuire 12 ou 15 minutes.

MAUVIETTES SUR LE GRIL. — Couper en petits carrés une barde de lard, embrocher alternativement sur un petit hâtelet une mauviette et un morceau de lard, jusqu'à ce que la brochette soit remplie ; assaisonner de poivre et de sel. Préparer en forme de caisse une feuille de papier huilé, y placer ces brochettes, l'estomac des mauviettes étant placé dessus d'abord, les mettre sur le gril ; après quelques minutes, les retourner, saupoudrer les estomacs aussitôt de chapelure fine, laisser s'achever la cuisson, servir les mauviettes sur leur caisse de papier, et sans les retirer des hâtelets s'ils sont en argent. Ainsi préparées, elles sont aussi bonnes qu'à la broche.

MAUVIETTES FRITES. — Flamber les mauviettes à un feu bien clair pour ne pas les noircir ; les essuyer dans une serviette, et les mettre dans une terrine saupoudrée de sel fin. Les laisser s'imprégner de ce sel pendant quelques heures. Préparer une friture avec du saindoux qui n'ait pas encore servi, cette friture doit être chaude à point comme pour frire une marinade. Égoutter les mauviettes, les mettre dans la friture et les y laisser 5 à 6 minutes, veiller pour qu'elles ne prennent pas une couleur foncée. Les égoutter, les essuyer légèrement et les dresser toutes chaudes sur une serviette couronnées de persil frit. || Les mauviettes sont aussi très bien employées comme garniture principale dans un pâté chaud. — V. PATÉS.

MAYONNAISE. — V. SAUCES.

MAZOUT. — Le mazout est du pétrole brut, dont les produits légers ont été enlevés par distillation. C'est un combustible économique, à pouvoir calorique élevé, mais qui, pour donner son maximum de rendement, doit brûler en nappe mince pour que soit facilité son contact avec l'air indispensable à sa combustion.

MAZURKA. — La mazurka ou polka-mazurka est une danse d'origine polonaise qui a été introduite dans les salons français peu après la polka ; c'était primitivement une danse purement théâtrale ; des arrangements spéciaux en ont fait une danse de société.

Elle se danse dans un mouvement modéré, sur une mesure à 3 temps. Le pas complet s'exécute en 6 temps dans l'espace de 2 mesures. 1er temps : le couple étant dans la position de la polka, le cavalier glisse le pied gauche en avant ; 2e temps : il chasse du pied droit et lève le pied gauche ; 3e temps : il rapporte le pied gauche à la hauteur de l'arrière du pied droit ; 4e temps (2e mesure) : il glisse de gauche à droite sur le pied gauche ; 5e temps : ou levé sur le pied gauche, il chasse du pied droit ; 6e temps : par un léger saut, il ramène le pied gauche qu'il pose à plat à côté du pied droit et se soulève sur la pointe du pied droit, pour repartir du pied gauche au 1er temps de la mesure suivante. La dame, pendant ce temps, exécute les mêmes mouvements, mais en sens inverse, c'est-à-dire qu'elle part du pied droit, tandis que le cavalier part du pied gauche.

La polka-mazurka se tourne par tours complets exécutés chaque deux mesures, le mouvement tournant se faisant régulièrement sur les 4e et 5e temps. La polka-mazurka se danse aussi en ligne droite, c'est-à-dire en tournant seulement d'un demi-tour sur les 4e et 5e temps, de sorte qu'il faut quatre mesures pour exécuter un tour complet.

MÉDAILLES. — I. *Médailles portatives.* || II. *Médailles non portatives.* || III. *Médailles non officielles.*

En dehors des distinctions honorifiques traitées aux mots DÉCORATIONS, PALMES ACADÉMIQUES, MÉRITE AGRICOLE, les Français peuvent être titulaires d'un certain nombre de médailles : médaille militaire, croix de guerre, médaille coloniale, médailles commémoratives diverses, médailles pour services rendus, etc. Les unes se portent, les autres non.

I. PORTATIVES. — 1. MILITAIRE. — La *médaille militaire*, en argent, porte d'un côté l'effigie de la République entourée de l'exergue « République française », de l'autre, les mots « valeur et discipline ». Elle est surmontée d'un trophée d'armes, suspendu à un ruban jaune liseré de vert. || Elle peut être conférée en temps de paix aux militaires ayant 15 ans de services, aux marins ayant fait 5 ans de services en mer ou 7 ans tant à terre que sur mer, aux militaires et marins amputés ou retraités pour blessures équivalentes à la perte absolue de l'usage d'un membre, aux officiers généraux ayant rempli les fonctions de ministres ou ayant exercé un commandement en chef. || La médaille militaire donne droit à une pension de 100 fr. qui ne se cumule pas avec le traitement des membres de la Légion d'honneur. || Les dispositions disciplinaires régissant la Légion d'honneur sont applicables à la médaille militaire.

2. CROIX DE GUERRE. — Une loi du 8 avril 1915 a créé la croix dite « Croix de guerre » destinée à commémorer, depuis le début de la guerre 1914-1919, les citations individuelles, pour faits de guerre, à l'ordre des armées de terre et de mer, des corps d'armée, des divisions, des brigades et des régiments. Cette croix est destinée à récompenser les actions d'éclat accomplies sur l'un quelconque des théâtres d'opérations.

La croix de guerre, qui se porte sur le côté gauche de la poitrine immédiatement après la Légion d'honneur ou la médaille militaire, se compose d'un insigne en bronze floren-

tin à quatre branches, avec, entre les branches, deux épées croisées : à l'avers, au centre, une tête de République, coiffée d'un bonnet phrygien lauré ; au revers, l'inscription 1914-1915. L'insigne se porte suspendu à un ruban vert avec liséré rouge à chaque bord et comptant 5 bandes rouges de 1 mm. 5.

Les citations à l'ordre se distinguent de la manière suivante : armée, palme en bronze ; corps d'armée, étoile en vermeil ; division, étoile en argent ; brigade, régiment ou unité assimilée, étoile en bronze. Enfin, une palme d'argent remplace 5 palmes de bronze.

La croix de guerre a été conférée, dans bien des circonstances, à des civils qui, pour une action d'éclat ou un acte de dévouement patriotique, furent cités à l'ordre de l'armée. Ni allocation, ni pension.

3. COLONIALE. — La médaille coloniale porte l'effigie de la République entourée des mots « République française ». Elle est suspendu à un ruban bleu avec une bande verticale blanche au centre et deux lisérés de même couleur sur les côtés. || Les campagnes coloniales donnant droit à cette distinction sont déterminées par un décret du président de la République. Une barrette portée sur le ruban désigne le nom de la colonie et la date de la campagne. La médaille coloniale est décernée par le président de la République après avis du conseil de l'ordre de la Légion d'honneur. || Elle ne donne droit à aucune pension.

4. MÉDAILLES COMMÉMORATIVES. — Certaines médailles commémoratives ont été créées et distribuées à la suite de campagnes. Telles sont les médailles de Crimée, de la Baltique, d'Italie, de Chine (1860), de Chine (1900), de Sainte-Hélène (destinée aux anciens combattants du 1er Empire), de Mentana, du Mexique, du Tonkin, du Dahomey, de Madagascar (1886), de Madagascar (1895), du Maroc, de la campagne de 1870-1871. A l'occasion de la guerre de 1914-19 il a été créé, en outre de la croix de guerre mentionnée plus haut, un certain nombre de médailles commémoratives ou d'insignes dont les uns se portent, les autres ne se portent pas. Ce sont : l'insigne des blessés (pas de médaille, ruban fond jaune, lisérés bleus) ; la médaille de la Reconnaissance française ; la médaille interalliée (médaille avec tête de la Victoire, au revers la date 1914-1919 ; ruban arc-en-ciel) ; l'insigne des blessés civils (pas de médaille, ruban fond jaune, encadrée de deux bandes bleues et lis ré bleu et jaune) ; médaille commémorative de la grande guerre (médaille en bronze ; ruban : 11 bandes alternatives blanches et rouge clair).

4. MÉDAILLE DE SAUVETAGE. — Les médailles de sauvetage sont portées avec un ruban tricolore. Elles comportent 4 classes, les deux premières donnant droit à une médaille d'or, les deux dernières à une médaille d'argent. En principe, un premier acte de dévouement n'est récompensé que d'une médaille de 4e classe, souvent même d'une simple mention honorable. || Ces médailles sont décernées par décision du président de la République sur la proposition du ministre de l'Intérieur, sauf quand l'acte de sauvetage a été accompli dans les eaux maritimes : le ministre de la Marine est alors compétent. || La demande pourra être faite par l'auteur du sauvetage, par ses amis, par les témoins, par les autorités. Joindre à la demande un acte authentique du maire ou du commissaire de police certifiant le fait accompli et signé par le plus grand nombre de témoins possible. La demande sera adressée, par l'intermédiaire des autorités locales, au préfet du département, et à Paris au préfet de police.

5. MÉDAILLE DES ÉPIDÉMIES. — La médaille des épidémies est attribuée aux personnes qui se sont signalées par leur dévouement pendant les maladies épidémiques. Elle est, suivant la classe, en or, en vermeil, en argent ou en bronze, et porte le nom du titulaire, son adresse et le millésime (ruban tricolore). Elle est décernée par le ministre de l'Intérieur.

6. MÉDAILLE DE LA MUTUALITÉ. — La médaille de la mutualité peut être décernée par le ministre du Travail à tous les membres des sociétés de secours mutuels ; se faire appuyer par le président de la société à laquelle on appartient. || Les distinctions de la mutualité sont : la mention honorable, la médaille de bronze (après 3 ans au minimum), la médaille d'argent (après 2 ans au minimum), la médaille d'or (après 2 ans au minimum). Les médailles donnent droit au ruban, qui est noir avec une bande bleue de chaque côté.

7. MÉDAILLES D'HONNEUR DES FONCTIONNAIRES. — Les médailles d'honneur ont été créées pour certains fonctionnaires : la médaille *forestière*, portant le nom du titulaire et le millésime, et attachée à un ruban vert et jonquille, est décernée aux préposés forestiers qui se sont signalés par des actes de dévouement ou comptant 20 années de services irréprochables. Elle est accordée par le ministre de l'Agriculture sur la proposition des conservateurs des forêts. Aucune pension. || La médaille *des douanes*, en argent, peut être décernée par le ministre des Finances, sur la proposition du directeur général des douanes, aux préposés, matelots, sous-brigadiers, etc., qui se sont signalés par de longs services ou des actes exceptionels de courage dans l'exercice de leurs fonctions. || Avec des règlements analogues, des médailles sont décernées aux agents des *postes et télégraphes*, aux *cantonniers*, aux *sapeurs-pompiers*, aux agents de l'*Assistance publique*, des *prisons*, de l'*octroi*, des *contributions indirectes*, des *halles et marchés*, de la *police municipale et rurale*, qui ont un certain nombre d'années de services, ou se sont exceptionnellement signalés.

8. MÉDAILLES D'HONNEUR DES OUVRIERS, ETC. — Des médailles d'honneur, en or, en vermeil, en argent ou en bronze, suivant le nombre des années de services et suspendues à un ruban tricolore disposé horizontalement, sont distribuées aux ouvriers et employés ayant 30 années de services dans la même maison, ou ayant changé de maison par cas de force majeure, ou ayant rendu des services exceptionnels à l'industrie (inventions...). Les demandes de médaille, rédigées sur papier timbré, doivent être remises au préfet du département, qui les transmet avec avis au ministre du Commerce. Des médailles d'honneur analogues peuvent être accordées par le ministre de la Guerre aux ouvriers et employés de son département ministériel ayant plus de 30 années de bons services. Les propositions sont faites par l'autorité militaire compétente. || Des médailles semblables ont été créées par le personnel civil de la marine, et pour les ouvriers ruraux ayant plus de 30 ans de bons services dans la même exploitation agricole.

II. MÉDAILLES NON PORTATIVES. — Les membres de l'Enseignement primaire peuvent obtenir une mention honorable après 5 ans de services, puis, 2 ans après, une médaille de bronze, et, après un nouvel intervalle de 2 ans une médaille d'argent. Cette dernière seule donne droit à une allocation viagère de 100 francs. Elle permet, en outre, après un minimum de 2 années, la proposition aux palmes académiques. Ces médailles sont décernées le 14 juillet, dans chaque département, après avis du conseil départemental.

III. MÉDAILLES NON OFFICIELLES. — Un très grand nombre de Sociétés ont créé des médailles qui, sans être officielles, sont tolérées. Les rubans peuvent donc en être portés. Citons les médailles de l'Encouragement au bien, de la Ligue de l'Enseignement, de l'Instruction et de l'Education populaire, du Bien public, de l'Encouragement au progrès, de la Ligue humanitaire, du Grand Prix humanitaire de France et des colonies, du Grand Prix national, etc... Pour obtenir ces distinctions, s'adresser aux présidents des sociétés.

MÉDECIN (*PROF.*). — Pour exercer la médecine, il faut : 1° avoir le titre de docteur que délivrent les Facultés de médecine ; 2° justifier d'un stage de 2 ans fait dans un hôpital appartenant au ressort académique dans lequel se trouve placée la Faculté où ont été prises les inscriptions ; 3° déposer sans frais le diplôme de docteur, dans le mois de l'établissement, au greffe du Tribunal civil et aux bureaux de la préfecture ou sous-préfecture d'où dépend la localité, siège de l'établissement, sous peine d'une amende de 25 à 100 fr. (*V.* MAJORATION).

ÉTUDES. — Les études de médecine ne sont accessibles qu'aux jeunes gens munis du certificat d'études physiques, chimiques et naturelles que délivrent les Facultés des Sciences aux candidats âgés de 17 ans au minimum, pourvus de quatre inscriptions trimestrielles et ayant satisfait à l'examen de fin d'année. Les études de médecine proprement dites durent quatre années, nécessitent la prise de 16 inscriptions trimestrielles, comportent 5 examens dont 2 doubles (le 3e et le 5e) et une thèse doctorale.

La carrière médicale suppose, à notre époque, le sacrifice préalable d'un capital assez considérable. Sauf les cas exceptionnels, il faut envisager, qu'entre périodes d'études et période d'attente, une dizaine d'années s'écouleront avant que le nouveau docteur puisse vivre de son travail. C'est entre 50 et 60.000 fr. que devront s'évaluer les dépenses à prévoir pour cette période de dix années.

EXTERNAT ET INTERNAT. — Dans la plupart des grandes villes, à Paris notamment, le personnel auxiliaire des services hospitaliers est recruté au concours parmi les étudiants fréquentant la Faculté de médecine de l'endroit ; le premier pas à franchir est l'*externat* des hôpitaux ; à ce concours prennent part à peu près tous les étudiants ayant pris déjà 8 inscriptions et passé le 2e examen : physique et chimie biologiques, histologie et physiologie. Les externes reçoivent à Paris, sur les fonds de l'Assistance publique, une indemnité annuelle ; ils sont nommés pour 3 ans. Les externes seuls peuvent concourir pour l'*internat*. Chaque année, on reçoit, à Paris, de 60 à 80 internes ; le titre qu'ils acquièrent est d'une valeur positive pour l'avenir, car il constitue non seulement une garantie de travail et d'intelligence, mais encore d'études pratiques. Les internes sont nommés pour 4 ans, touchent une indemnité et, dans un certain nombre d'hôpitaux, sont logés et nourris. Ils sont les auxiliaires directs du chef de service, avec lequel ils sont en relations constantes, mais bien qu'ils soient libres de compléter leurs inscriptions dans le temps normal, ils ne peuvent, sans démissionner, 1° passer leur thèse ; 2° exercer leur profession hors de l'hôpital auquel ils sont affectés. Ils sont tenus d'assister à la visite quotidienne du chef de service ou, en cas de besoin, de la faire à sa place, et en outre d'assurer, à tour de rôle, le service de garde ; le tour de garde est de 24 heures. Les internes ont pour habitude, par le choix même des services dans lesquels ils comptent passer, à raison d'un an par service, leur temps d'internat, de marquer dans quelle voie ils pousseront leur carrière : *médecine, chirurgie* ou *accouchements.*

MÉDECIN DES HÔPITAUX. — AGRÉGATION. — Les internes qui se destinent à la médecine proprement dite peuvent, leur internat achevé, se préparer au concours des hôpitaux, qui leur donnera, s'ils y réussissent, le titre recherché de *médecin des hopitaux*, et à l'*agrégation* qui peut les conduire au professorat. Quant aux chirurgiens, ils devront, au cours même de leur quatre années d'internat et après, devenir au concours, successivement *aide d'anatomie, prosecteur, chef des travaux pratiques*, puis, comme les médecins, concourir, une fois docteurs, pour le poste de chirurgien des hôpitaux et finalement la place d'agrégé ; il en est de même pour les accoucheurs, pour lesquels sont supprimés pourtant le concours d'adjuvat et de prosectorat. Il importe de bien spécifier que, de ces concours, les uns sont établis par l'Assistance publique, à Paris, ou les administrations des hôpitaux, en province (services municipaux ou départementaux), ce sont : l'externat, l'internat, et les postes de médecin, chirurgien et accoucheur des hôpitaux ; les autres dépendent tous de l'Etat. Par conséquent, les élus des premiers sont rétribués sur les fonds de la bienfaisance publique par les municipalités ou les administrations des hospices, et les autres sur les fonds des facultés mêmes.

AVENIR. — Sauf cas exceptionnels (clientèle héritée du père ou d'un proche parent, constituée par des relations de famille, etc.), la carrière ne se dessine que lentement. Il faut donc disposer au début d'un capital d'attente et profiter des heures de liberté pour se perfectionner, soit en suivant les cliniques, soit en exerçant gratuitement.

Ce n'est guère qu'après quelques années de travail persévérant que le médecin (surtout celui exerçant à la campagne ou dans un petit centre), arrivera à vivre avec quelque bien-être.

UNE MARCHE A SUIVRE. — Nous recommandons spécialement aux jeunes gens que leur situation de fortune oblige à aller au plus court, de se tenir très au courant, durant leur dernière année d'études, des postes que certaines grandes compagnies réservent aux jeunes médecins ; les postes dans les compagnies transatlantiques étant assez bien rémunérés, un jeune médecin sans fortune y pourra, en quelques années, amasser le petit capital qui lui permettra de s'installer et de se créer une clientèle.

Il en est de même pour les médecins attachés aux compagnies minières, perdues souvent dans des régions lointaines, au milieu d'agglomérations purement ouvrières. Les postes dans les compagnies d'assurances, de chemins de fer, etc., sont meilleurs et plus recherchés, puisqu'à côté du fixe obtenu, le médecin peut, dans le centre où il opère, profiter de ses heures de liberté pour constituer sa future clientèle. Ne pas oublier qu'au début, tout est bon à prendre : bureaux de bienfaisance, sociétés de secours mutuels, syndicats de toute nature, etc.

Médecin de la préfecture de police. — Il existe auprès de la Préfecture de police un certain nombre d'emplois qui, étant assez raisonnablement rétribués, sont fort recherchés ; mais le nombre des places étant limité, il est rare qu'une vacance se produise et qu'un concours soit ouvert. La titularisation est d'ailleurs précédée d'un long stage (8 à 10 ans) sans traitement, de sorte qu'on ne peut guère conseiller à un jeune homme de se préoccuper de cette catégorie d'emplois, à moins que, jouissant de quelques revenus, il envisage plutôt l'avenir que le présent et cherche à s'assurer une situation honorable, sûre et beaucoup moins sujette aux difficultés et aux aléas que la carrière civile.

Pour être médecin de la Préfecture de police, il faut : 1° être Français majeur de 25 ans, mais n'avoir pas encore dépassé 35 ans ; 2° être docteur en médecine d'une Faculté de médecine française ; 3° subir un concours portant sur des matières spéciales et qu'une affiche indique aux candidats en temps opportun.

Les médecins nommés sont, suivant les besoins, affectés aux services dépendant de la Préfecture de police : dispensaire de salubrité, police municipale, inspection des garnis, des logements insalubres, des enfants du 1er âge, etc...

Médecin militaire. — *V.* ÉCOLES MILITAIRES.

MÉDECINE (EXERCICE DE LA) (*V.* MÉDECIN).

I. EXERCICE ILLÉGAL DE LA MÉDECINE. — L'exercice illégal de la médecine est puni d'une amende de 100 à 500 fr., en cas de récidive de 500 à 1 000 fr., et parfois même d'un emprisonnement de 6 jours à 6 mois. S'il y a en outre usurpation du titre de docteur en médecine ou d'officier de santé, l'amende est de 1 000 à 2 000 fr., et en cas de récidive la condamnation peut être d'une amende de 2 000 à 3 000 fr., et d'un emprisonnement de 6 mois à 1 an. Les associations syndicales de médecins peuvent saisir les tribunaux par voie de citation directe ou se porter partie civile dans les poursuites intentées par le ministère public. (*V.* MAJORATION).

OBLIGATIONS DONT SONT TENUS LES MÉDECINS. — La première obligation dont les médecins sont strictement tenus est de respecter le secret professionnel, hors les cas où la loi les oblige à dénoncer un délit. Cette prescription, qui est absolue est sanctionnée par un emprisonnement d'un mois à 6 mois, et une amende de 100 fr. à 500 fr. (*V.* MAJORATION). || Ils ne peuvent, sans s'exposer à des poursuites, refuser leurs secours à des malades. || Les erreurs dans les soins qu'ils donnent ne permettent généralement pas d'exercer un recours utile contre eux, même si l'on peut prouver leur inexpérience, une erreur de diagnostic, les conséquences fâcheuses d'une ordonnance, etc... Mais un médecin pourrait être poursuivi en dommages et intérêts s'il avait commis une faute grave, indépendante de toute doctrine médicale, si, par exemple, étant ivre, il avait ordonné des médicaments dangereux, etc... || Dans certains cas (avortement, déclaration inexacte de maladie pour dispenser un client d'un service public), le médecin s'expose à des poursuites pénales. || Les docteurs en médecine et officiers de santé sont tenus de déclarer à l'autorité publique toutes les maladies épidémiques qu'ils constateraient.

HONORAIRES. — Les honoraires des médecins, réglés d'après le nombre des visites, varient selon que leur déplacement a eu lieu le jour ou la nuit, selon la ville, le quartier, la fortune du client, la renommée du médecin lui-même. Certaines associations syndicales de médecins ont établi un minimum d'honoraires, notamment à Paris. Les opérations chirurgicales n'ont pas de prix réglé. || L'action du médecin devant les tribunaux, en vue de réclamer le paiement de ses honoraires, se prescrit par deux ans. Il possède une créance privilégiée sur les meubles de son client pour les honoraires se rapportant à la dernière maladie.

SUSPENSION. — Les tribunaux peuvent prononcer la suspension temporaire ou même l'incapacité absolue de l'exercice contre tout médecin condamné à une peine afflictive et infamante, à une peine correctionnelle pour faux, vol, etc., ou pour des faits qualifiés crimes.

II. MÉDECINE PUBLIQUE. — On groupe sous l'expression de *médecine publique* l'ensemble des services par lesquels les médecins ou certains d'entre eux accomplissent leurs fonctions vis-à-vis de la Société elle-même, en s'efforçant de prévenir les maladies, ou en fournissant aux autorités des indications dont elles ont besoin. Ces services comprennent : || les services d'ASSISTANCE, d'HYGIÈNE (*V.* ces mots), etc... || la médecine légale ou judiciaire.

1° Tout médecin peut être appelé à donner à un de ses clients un certificat médical reconnaissant l'état de santé de celui-ci. Ce certificat doit être sincère sous peine d'une condamnation à un emprisonnement de 1 à 4 ans suivant le cas, et surtout s'il s'agit d'aliénés ; il sera rédigé sur papier timbré (sanction 62 fr. 50 d'amende non compris les droits de timbre), s'il s'agit de certificats pour les Cies d'assurance sur la vie ou contre les accidents ; de certificats de maladie pour la revision, et dans le cas d'impossibilité de se présenter devant le conseil de révision ; de certificats pour admission dans les écoles et les administrations ; pour indemnités payées par les administrations ou sociétés, à la suite d'un traitement médical (hors le cas de certificat d'indigence) ; de certificats de maladie pour dispense d'arbitrage, de juré, de témoignage ; de certificats pour veuves d'employés à l'effet d'obtenir une pension. — 2° Un médecin peut être requis par les autorités en cas d'accident collectif, de naufrage, d'épidémie, ou pour apprécier les circonstances d'un délit. — 3° Il peut être appelé à témoigner en justice dans les mêmes cas. — 4° Il peut être chargé d'une expertise médico-légale. En fait, chaque Cour d'appel arrête, dans les 3 mois qui suivent la rentrée, la liste des médecins-experts pour le ressort ; on exige que le médecin ait son diplôme de docteur en médecine depuis 5 ans, ou soit muni du diplôme de médecin légiste, obtenu dans les Facultés de médecine. Le médecin-expert, pris sur cette liste, est spécialement commis pour une affaire par le Parquet, le juge d'instruction, parfois la Chambre correctionnelle ou le président de la Cour d'assises. Il doit prêter serment et rédiger un rapport divisé généralement en 5 parties : le préambule, le commémoratif, les descriptions des faits, leur discussion et la conclusion. Les médecins-experts requis reçoivent des honoraires, tarifés par la loi du 21 novembre 1893.

MÉDICAMENTS (*MÉD. PRAT.*). — Substances utilisées dans le but de prévenir ou de guérir les maladies.

Les uns sont préparés d'avance dans les officines pharmaceutiques suivant une formule officielle inscrite au Codex, ce sont les médicaments officinaux ; les autres sont préparés au fur et à mesure des besoins suivant formule établie par les médecins sur ordonnance régulière datée et signée, ce sont les médicaments magistraux.

Les médicaments peuvent être gazeux, liquides, solides, simples ou composés, végétaux, animaux, minéraux.

D'une façon générale, n'user des médicaments que sur avis du médecin et n'ajouter qu'une foi médiocre aux réclames qui prônent les vertus de tel ou tel spécifique.

MÉLANCOLIE. — C'est une variété de folie à forme dépressive avec état anxieux (angoisses) et stupeur (hébétude absolue, refus d'aliments), pouvant aller jusqu'au délire d'humilité et d'auto-accusation et au suicide.

C'est l'état contraire de la manie ou folie à forme excitative.

MÉLASSE (*ÉC. DOM.*). — La mélasse de betteraves n'est utilisable que dans l'industrie ; elle est amère et salée, ce qui la rend impropre à la consommation. La mélasse de canne à sucre sert à faire des tafias et son goût agréable permet de l'employer dans l'alimentation. Les enfants se régalent de mélasse qu'on fait cuire avec des morceaux de noix pendant quelques minutes et qu'on met à refroidir ensuite dans de petites boîtes plates en papier ou en carton léger.

MÉLI-MÉLO (*JEU DE SOCIÉTÉ*) ou JEU DES DIX FICHES. — C'est un jeu à 2 personnes, d'une grande simplicité. On trouve d'ordinaire le méli-mélo chez les tabletiers, mais il est tout à fait aisé de le fabriquer soi-même avec un peu de

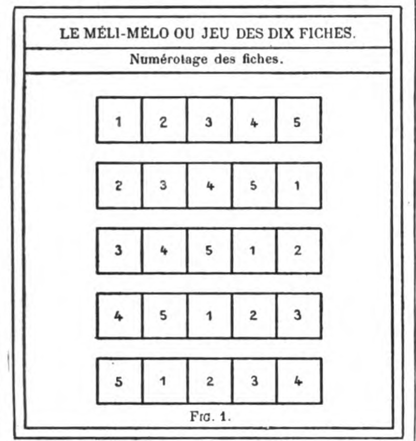


FIG. 1.

carton, pourvu qu'on en ait de 2 couleurs différentes. Taillez des bandes très régulières de 20 cm. de long environ sur 4 cm. de large, faites ainsi 10 fiches, soit 5 de chacune des 2 couleurs choisies (rouge et blanc, par exemple). Divisez chaque fiche en 5 cases ou carrés égaux que vous numéroterez de 1 à 5, comme au tableau :

Le jeu est constitué. L'un des joueurs prendra les 5 fiches blanches et l'autre les 5 rouges ; ils doivent à tour de rôle les déposer 1 à 1 sur la table, entrecroisées à volonté, mais de façon à concourir à la formation d'un carré parfait, et en s'efforçant de couvrir le plus de points de la couleur adverse. Après chaque manche, chacun compte à son actif les points

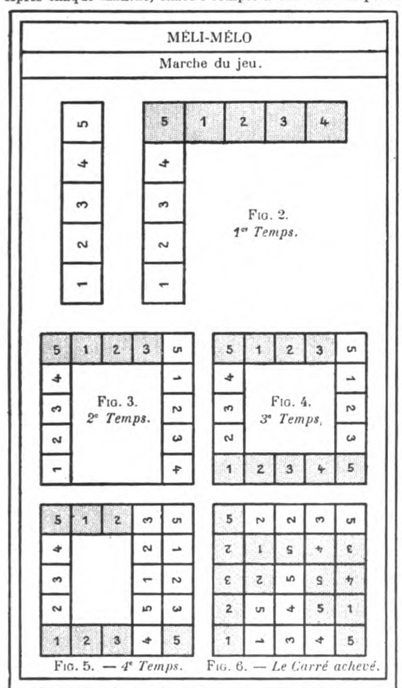


FIG. 2. 1er Temps. FIG. 3. 2e Temps. FIG. 4. 3e Temps. FIG. 5. — 4e Temps. FIG. 6. — Le Carré achevé.

de sa couleur qui sont visibles et le gagnant est celui qui réunit dans les 2 manches le plus fort total. On doit toujours mettre ses fiches dans un même sens, parallèlement à la 1re que l'on a posée, et par conséquent perpendiculairement aux fiches de l'adversaire, mais les numéros peuvent être soit debout, soit renversés par rapport aux numéros des autres fiches de la couleur.

Si les blancs ont joué les 1ers dans la 1re manche, ce sont les rouges qui commenceront dans la 2e, car le joueur qui joue le 1er est sûr de perdre la manche puisque celui qui posera le dernier aura sa fiche en tière à découvert ; l'un n'a jamais que 10 cases libres tandis que l'autre en a 15, ces nombres sont fixes.

LE JEU. — Soient A et B, 2 joueurs : A détient les fiches blanches et B les rouges. Les blancs commencent.

1re MANCHE. — A dépose 1 fiche verticalement. B dépose la sienne perpendiculairement à celle-ci et détermine ainsi l'emplacement du carré qu'il s'agira de compléter. Il place cette fiche où il lui plait, pourvu qu'elle soit perpendiculaire à la 1re et de façon, naturellement, à couvrir le plus gros chiffre de A.

A alors pose sa 2e fiche perpendiculairement à B, couvrant le plus gros chiffre possible de celui-ci (le 4) et en s'assurant le plus fort à lui-même (5).

B, à son tour posera sa 2e fiche, il la placera dans le bas de la figure, de façon à couvrir la case 4 de A, et ainsi de suite jusqu'à ce que chacun ait achevé de placer ses fiches, et s'efforçant à la fois de couvrir le plus de points de l'adversaire et d'en donner lui-même le moins possible à couvrir.

Le carré définitivement constitué présentera par exemple la figure suivante :

10 cases pour les blancs formant un total de 34.
15 — rouges — 48.

Les rouges gagnent la première manche. Les blancs, ayant joué les 1ers, étaient sûrs de leur défaite, ils vont prendre leur revanche dans la 2e manche où ils joueront les derniers.

2e MANCHE. — Les rouges commencent ; le jeu se poursuit identiquement, mais le tableau final présentera cette fois 15 cases pour les blancs et 10 pour les rouges. Soit, par exemple : blancs : 51 ; rouges : 36.

Les blancs gagnent donc la 2e manche.

Et, si l'on additionne les points respectifs des 2 manches :
Blancs : 34 + 51 = 85.
Rouges : 48 + 36 = 84.

Les blancs gagnent la partie et ramassent l'enjeu, 1 jeton par exemple.

Si 2 joueurs expérimentés réalisent dans les 2 manches le même total de points, la partie sera nulle.

MÉLISSE (*HYG.*). — On utilise les feuilles et les sommités fleuries dont l'essence, excitant diffusible et stomachique, agit contre les convulsions et les crampes, et fait suer.

Doses. — Infusion 10 p. 1 000.
Eau distillée à volonté.
Alcoolat, 2 à 10 gr.

MELON (CONFITURES). — Pour faire cette confiture, choisir des melons bien sains et pas trop mûrs, enlever l'écorce, les graines, les parties molles, couper la chair en petits carrés. Les mettre dans une bassine avec 3/4 de livre de sucre par livre de fruit. Ajouter un verre à vin de vinaigre par kilo de melon, un petit morceau de vanille. Faire fondre doucement et laisser bouillir lentement pendant 5 quarts d'heure. Retirer la bassine, écumer soigneusement, mettre en pots, couvrir au bout de 5 jours.

Autre procédé. — Plus long, mais donnant une confiture exquise. Choisir des melons bien mûrs, les éplucher avec soin, les découper en minces filets. Prendre une casserole en bonne porcelaine à feu : y mettre, pour 3 livres de melon, 2 livres de sucre et 3 quarts de litre de bon vinaigre. Mettre sur feu doux de manière à faire fondre le sucre sans le laisser bouillir. Verser ce sirop, avant qu'il n'entre en ébullition, sur les filets de melon. Remettre le tout sur feu très doux, remuer avec soin, écumer et dès que la confiture entre en ébullition, retirer du feu et laisser macérer 24 heures. Au bout de ce temps, enlever le sirop, le faire réchauffer et le reverser bien chaud sur le melon. Laisser encore macérer 24 heures. Refaire encore réchauffer le sirop en ajoutant un zeste de citron bien râpé et laisser bouillir jusqu'à bonne consistance. Pendant ce temps, disposer délicatement dans des pots les filets de melon, verser dessus le sirop bouillant, laisser refroidir 5 jours et couvrir.

MÉMOIRE (*MÉD. PRAT.*). — La mémoire subit un progrès naturel par la répétition des impressions et des souvenirs, une déchéance naturelle par leur diminution, sa fonction est susceptible d'auto-modifications. La mémoire est atteinte dans différentes maladies. On range les troubles de la mémoire en deux grandes catégories :

1° Amnésie ou affaiblissement de mémoire, soit temporaire, soit périodique, soit progressif, soit congénital, soit total, soit partiel.

2° Hypermnésie ou exaltation de mémoire. Des personnes mourantes qui ont été ramenées à la vie (pendus, noyés, etc...) rapportent avoir revu toute une partie de leur existence comme dans un éclair ; de même, il est arrivé à des malades, surtout des fiévreux, de discourir en langues qu'ils n'avaient plus utilisées depuis des années.

MÉMOIRE DE TRAVAUX (*ARCHIT.*), — *En régie.* || *Au mètre.* || *En demande.* || *Vérification des mémoires.*

Le mémoire est la facture d'un entrepreneur de bâtiment. Il doit porter l'indication des travaux effectués, leurs dimensions, leurs prix d'après la série de la région ou un bordereau de prix accepté à l'avance. || Un mémoire est dit *en régie* lorsqu'il compte les travaux en énumérant le temps passé par les ouvriers et les fournitures effectuées ; *au mètre*, lorsqu'il ne tient pas compte du temps passé ni des fournitures, mais qu'il applique un prix d'ensemble sur le travail effectué d'après ses dimensions et suivant certaines conventions et mode d'opérer indiqués à la série. Pour certains corps de bâtiment, il est d'usage d'établir les mémoires *en demande* c'est-à-dire majorés d'une certaine quantité. A Paris, l'entrepreneur augmente les prix de la demande du quart, ce qui revient à diminuer 1/5 du montant du mémoire pour avoir la demande réelle. La *vérification* des mémoires est un avis donné par l'architecte, après les avoir examinés et ramenés à une estimation normale. La difficulté et la complexité de la comptabilité de bâtiment rendent cet examen nécessaire, et la diminution obtenue compense souvent largement les honoraires versés à l'architecte.

MENACES (*DROIT*). — La menace faite *par écrit* d'un attentat contre les personnes qui, s'il était réalisé, serait punissable de la peine de mort, des travaux forcés à perpétuité ou de la déportation (par exemple, menace de *mort*), entraîne contre l'auteur de cette menace un emprisonnement d'un an à 3 ans et d'une amende de 100 à 600 fr. Si la menace a été faite *avec ordre* de déposer une somme d'argent dans un lieu indiqué, ou de remplir *toute autre condition*, l'emprisonnement est de 2 ans à 5 ans et l'amende de 150 à 1 000 fr. Dans le cas d'une menace *verbale* faite *avec ordre ou sous condition*, la durée de l'emprisonnement encouru varie de 6 mois à 2 ans et l'amende de 25 à 300 fr. Dans ces différents cas, l'interdiction de séjour peut être en outre prononcée (C. pénal, art. 305, 306 et 307).

La menace de simples violences ou voies de fait, verbale ou par écrit, mais *avec ordre ou sous condition*, est punie d'un emprisonnement de 6 jours à 3 mois et d'une amende de 16 fr. à 100 fr., ou de l'une de ces peines seulement (C. pénal art. 308).

La menace d'*incendie* ou d'*explosion* est punie des mêmes peines que la menace d'assassinat et d'après les distinctions indiquées ci-dessus (C. pénal, art. 436). — *V.* MENDICITÉ et pour les taux des amendes : MAJORATION.

MENDICITÉ (*DROIT*). — Celui qui a été trouvé mendiant *dans un lieu pour lequel il existe un dépôt de mendicité*, est passible de 3 à 6 mois d'emprisonnement et conduit, à l'expiration de sa peine au dépôt de mendicité.

Dans les lieux où il n'existe point de dépôt de mendicité, sont seuls punissables les *mendiants d'habitude et valides* : la peine est, dans ce cas, d'un mois à 3 mois d'emprisonnement. Elle peut être élevée jusqu'à 2 ans si le mendiant a été arrêté hors du canton de sa résidence.

Tous mendiants qui ont usé de menaces ou qui sont entrés sans permission dans une habitation ou dans un enclos en dépendant, ceux qui feignent des plaies ou infirmités, et ceux qui mendient *en réunion* (à moins que ce ne soient le mari et la femme, le père ou la mère et leurs jeunes enfants, l'aveugle et son conducteur) sont passibles d'un emprisonnement de 6 mois à 2 ans.

Le fait de se travestir, de porter des armes, d'exercer des violences, etc..., constituent aussi des circonstances aggravantes du délit de mendicité (C. pénal, art. 277 et suiv.).

MÉNINGITE (*MÉD. PRAT.*). — Inflammation des méninges, c'est-à-dire des enveloppes du cerveau et de la moelle. On distingue, parmi les méningites : la *méningite cérébrale aiguë*, la *méningite tuberculeuse*, la *méningite cérébro-spinale*.

I. MÉNINGITE CÉRÉBRALE AIGUE. — Peut faire suite à une maladie locale (de l'oreille, de l'œil, de la face) ou générale (typhoïde, pneumonie), ou s'installer d'emblée.

On constate : pendant 4, 5, parfois 15 jours : de l'abattement, des maux de tête, des nausées, et, chez les enfants surtout, un changement de caractère ; la quinzaine suivante : des vomissements, sans efforts, de la constipation, un mal de tête intense, du délire. Accessoirement : ventre contracté, mâchoires serrées, grimaces convulsives, soubresauts des membres ; accélération de la respiration ; température toujours au niveau de 40°.

La dernière semaine : dépression, paralysies diverses, irrégularité de la respiration, coma et mort.

PEUT ÊTRE CONFONDUE avec : toute maladie infectieuse grave, au début (typhoïde, tuberculose aiguë généralisée) ; ou aux états morbides liés à la présence de vers intestinaux.

LA DURÉE est d'un mois environ, avec de grandes variantes.

IL FAUT : appeler le médecin et mettre le malade dans un endroit calme en attendant sa venue. C'est une affection terminée le plus souvent par la mort. La guérison, si elle survient, n'est presque jamais complète. Il peut rester comme stigmates de l'idiotie, de la surdité, de l'épilepsie, etc.

POUR ÉVITER la méningite cérébrale dans les méningites secondaires, la prophylaxie sera celle de la maladie générale ou le traitement rationnel de l'affection locale (ophtalmie, otite) qui pourrait les occasionner.

II. MÉNINGITE TUBERCULEUSE (DE L'ENFANT). — Très longue période préparatoire de troubles vagues : manque d'appétit, changement de caractère, quelques maux de tête, alternatives de rougeur et de pâleur de la face. Ensuite, la maladie évolue comme il a été dit plus haut.

Chez l'adulte, la maladie se manifeste comme chez l'enfant, mais c'est rare ; bien plus souvent, elle ne donne lieu qu'à des phénomènes plus limités (paralysie d'un membre, par exemple), et ce n'est qu'à la fin qu'elle se rapproche de la description faite plus haut.

La méningite tuberculeuse est aussi grave que la méningite aiguë, mais elle est à marche moins rapide.

III. MÉNINGITE CÉRÉBRO-SPINALE. — Maladie épidémique qui sévit sur les enfants, les soldats, surtout à la fin de l'hiver.

ON CONSTATE : le premier jour, vague malaise, et dès le lendemain, les signes décrits plus haut, et en outre, de la raideur de la nuque et de l'impossibilité par le malade, étendu dans son lit, de s'asseoir sans fléchir les genoux.

PEUT ÊTRE CONFONDUE avec une méningite cérébrale aiguë, non contagieuse, avec le tétanos, avec la méningite cérébrale tuberculeuse.

DURÉE : 3 semaines en général, mais quelquefois tue en 3 jours. Guérit dans les 2/3 des cas.

IL FAUT faire venir d'urgence le médecin, qui appliquera le traitement approprié (ponction lombaire, injection de sérum).

Pour éviter la méningite cérébro-spinale, isoler les malades et ne leur rendre la libre pratique que quand l'examen de leurs sécrétions nasales ne décèle plus la présence du microcoque, cause de l'infection.

MENTHE. — *V.* CRÈMES.

MENTHOL (*HYG.*). — Principe cristallisé en aiguilles incolores, insoluble dans l'eau, peu soluble dans l'huile, très soluble dans l'alcool et l'éther, et qui constitue un élément de l'essence de menthe. Appliqué sur la peau, il donne une sensation de fraîcheur et d'anesthésie, d'où son utilisation comme réfrigérant et anesthésique local. A l'intérieur, on l'utilise contre les douleurs d'estomac et les vomissements, à la dose de 0 gr. 10 à 0 gr. 50 en potions alcoolisées.

A l'extérieur, on l'utilise en : *Poudre contre le rhume de cerveau* (à priser) *du Codex ; Mixture contre le mal de dents ; Pommade contre les démangeaisons ;* enfin on se sert d'*huile mentholée* pour instillations dans le nez ou l'oreille.

MENUET (*DANSE*). — Cette ancienne danse, qui tire son nom des menus pas au moyen desquels elle s'exécute, après avoir été délaissée presque tout un siècle, a été, à notre époque, l'objet d'un regain d'actualité. Elle ne peut, toutefois, être exécutée dans les salons qu'à la suite d'une étude préalable et plutôt en guise d'intermède.

Tel qu'il a été modifié pour les besoins modernes, le pas du menuet se décompose en 4 petits pas différents, qui s'exécutent sur une mesure à 3 temps, par groupes de 4 mesures. Le pas se fait en avant, en arrière, à droite ou à gauche, suivant les exigences de la figure ; il se compose essentiellement de deux balancés exécutés successivement sur un pied, puis sur l'autre ; ces balancés sont suivis de 2 pas marchés,

l'un sur la pointe droite, l'autre sur la pointe gauche. Dans le menuet, la position des bras doit être surveillée de très près; ils doivent être placés le long du corps, les mains n'étant ni trop ouvertes, ni trop fermées; pendant les balancés, les bras peuvent être exceptionnellement relevés à la hauteur des hanches; quand le balancé a lieu sur le pied gauche, le bras et l'épaule droits seront avancés légèrement; il en sera de même pour le bras et l'épaule gauche quand le balancé a lieu sur le pied droit. La danseuse gardera la tête droite, mais sans raideur, les épaules en arrière, les bras étendus au long du corps, les coudes touchant presque les hanches : cette position, pour être attrayante, demande beaucoup de naturel. La dame, en dansant seule, doit soutenir délicatement sa robe avec les 2 premiers doigts de chaque main, la paume en dessous, la main en dehors; la robe ne doit être ni trop étalée, ni trop serrée.

Le menuet, pour être d'un effet agréable à voir, sera dansé en costumes du XVII[e] siècle; il sera prudent de ne pas le prolonger outre mesure; les figures qui le composent étant peu nombreuses, peuvent se reproduire indéfiniment; aussi faut-il abréger pour ne pas fatiguer l'attention des spectateurs. La figure essentielle du menuet est connue sous le nom du *grand Z*; c'est celle qui se reproduit le plus longtemps et qui forme en quelque sorte le motif dominant de cette danse. Les connaissances toutes techniques, relatives à la composition et aux évolutions des pas et des figures du menuet, ne peuvent s'apprendre que par la pratique et sous la direction d'un bon maître de danse; c'est lui qui, d'abord, enseignera à chaque danseur et c'est sous ses yeux qu'auront lieu ensuite les répétitions en commun du menuet que voudrait exécuter un groupe de danseurs.

MENUISERIE. — *V.* TRAVAUX D'AMATEUR.

MENUS (par saison).

Nous donnons ci-dessous un certain nombre de menus comme exemples de ce qui peut être servi au cours des diverses saisons. Ces indications pourront être utiles aux maîtresses de maison qui, tout en variant à leur gré la composition de leurs menus, se rendront pourtant compte du nombre de plats qu'il convient d'y introduire et de leur ordre de présentation.

HIVER

DÉJEUNER.

1° Soufflé au fromage; Gigot d'agneau rôti; Salsifis frits; Salade de céleri; Crème au thé; Fromage (Mont-Dore); Fruits.

2° Navets au jambon; Escalopes au naturel; Cèpes conservés à la crème; Salade frisée; Croquettes de riz; Fromage (Coulommiers); Fruits.

3° Pieds de porc panés grillés; Côtelette de veau à la casserole; Petits pois conservés au beurre; Salade de cresson; Crème renversée; Fromage (Camembert); Fruits.

DÉJEUNER MAIGRE. Œufs frits à la provençale; Saint-Pierre à la Normande; Salade de lentilles; Omelette à la frangipane; Fromage (Roquefort); Fruits.

DINER.

1° Potage crème de lentilles; Barbue au gratin; Filet de bœuf sauce madère; Topinambours au jus; Crème au chocolat; Fromage (Saint-Nectaire); Fruits.

2° Consommé jardinière; Noix de veau glacée; Chicorée cuite à la crème; Salade mâche et betterave; Tartelettes aux pommes; Fromage (Munster); Fruits.

3° Potage au cresson; Maquereaux à l'Italienne; Filet de porc rôti; Artichauts cuits vinaigrette; Gâteau à la frangipane; Fromage (Montmorillon); Fruits.

DINER MAIGRE. Potage pois cassés et riz; Soufflé au fromage; Haddock au gratin; Pommes de terre en pyramide; Gâteau de semoule au caramel; Fromage (suisses demi-sel); Fruits.

PRINTEMPS

DÉJEUNER.

1° Rognons de mouton brochettes; Entrecôte à la Provençale; Cresson cuit; Salade de laitue mignonne; Fromage (Port-Salut); Fruits.

2° Boudin Richelieu; Pigeonneaux en papillotes; Haricots verts d'Alger; Salade de choux-fleurs; Dattes aux pistaches; Fromage (Hollande); Fruits.

3° Moules à la poulette; Entrecôte champignons et olives; Salade de romaine; Flan aux pruneaux; Fromage (Saint-Aignan); Fruits.

DÉJEUNER MAIGRE. Escargots à la Bourguignonne; Œufs mollets purée d'oseille; Fèves à la béchamel; Crème au cacao; Fromage (Brie); Fruits.

DINER

1° Panade; Merlans en beignets; Épaule de mouton sauce tomate; Haricots de Soissons au beurre; Salade de scarole; Sablés; Fromage (Pont-l'Évêque); Fruits.

2° Potage julienne; Soufflé au jambon; Poitrine de veau à l'estragon; Purée de lentilles; Soufflé à la vanille; Fromage (Cantal); Fruits.

Potage aux navets; Rognons de porc en matelote; Pigeons rôtis; Haricots verts au beurre; Confitures de prunelles; Biscottes sucrées; Fromage (Levroux); Fruits.

DINER MAIGRE. — Œufs à l'Aurore; Goujons frits; Purée d'asperges; Gelée de framboises; Gâteau breton; Fromage (Septmoncel); Fruits.

ÉTÉ

DÉJEUNER

1° Omelette au cresson; Côtelettes de pré-salé panées; Pommes de terre au vin; Soufflé aux abricots; Fromage (Pommel); Fruits.

2° Œufs à la coque; Entrecôte pommes soufflées; Terrine de veau; Salade de chicorée frisée; Tarte aux mirabelles; Fromage (Gournay); Fruits.

3° Rillettes de Tours; Maquereau à la sauce verte; Bœuf en roulade; Pain de pommes de terre au fromage; Salade de mâche; Cotignac; Fromage (Neufchâtel); Fruits.

DÉJEUNER MAIGRE. — 1° Crevettes; Omelettes aux tomates; Rougets à la sauce verte; Aubergines en bifteack; Marmelade de poires; Craquelins bretons; Fromage (Chabichou); Fruits.

DINER

1° Potage aux pois et à la laitue; Mortadelle de Bologne; Poitrine de mouton grillée; Chicorée à la crème; Salade de laitue aux œufs; Compote d'abricots; Fromage (Saint-Marcellin); Fruits.

2° Bouillie au lait; Croquettes de rougets grondins; Poulet aux olives; Laitues braisées; Salade de cresson; Poires de Cadillac à l'étuvée; Fromage (Colmar); Fruits.

3° Potage oseille et vermicelle; Tomates farcies; Poulet rôti au cresson; Haricots verts au beurre; Tarte aux prunes de reine Claude; Fromage (Gruyère doux); Fruits.

DINER MAIGRE. — Potage Crécy; Barbue à la Hollandaise; Gratin de tomates; Pâté d'anguilles; Gâteau Louis XV praliné; Fromage (Sassenage); Fruits.

AUTOMNE

DÉJEUNER

1° Omelette au rognon de veau; Civet de lièvre; Pommes de terre paysanne; Compote de pommes farcies à l'abricot; Fromage (Stilton); Fruits.

2° Rillons; Côtelettes de mouton grillées; Céleri-rave à la sauce piquante; Tartelettes aux poires; Fromage (Gérardmer); Fruits.

3° Soufflé de cervelle; Ragoût de mouton aux navets; Salade de choux-fleurs; Tourte au chocolat; Fromage (Olivet); Fruits.

DÉJEUNER MAIGRE. — Œufs à la sauce Robert; Morue à la Marseillaise; Purée de lentilles; Gelée de coings; Quatre-Quarts; Fromage (Emmenthal); Fruits.

DINER

1° Potage au potiron; Perdrix aux choux; Aloyau rôti; Soufflé aux pommes de terre; Salade de cresson; Gâteau à la semoule; Fromage (Sainte-Maure); Fruits.

2° Potage aux marrons; Brochettes d'anguilles; Quasi de veau rôti au cresson; Cèpes à la provençale; Salade de romaine; Crème meringuée; Fromage (Livarot); Fruits.

3° Potage au céleri; Côte de bœuf à la milanaise; Ramiers rôtis; Choux rouges à la hollandaise; Salade d'endives; Croquettes sucrées aux marrons; Fromage (Chester); Fruits.

DINER MAIGRE. — Potage crème aux poireaux; Omelette aux crosnes; Raie à la muscade; Choux de Bruxelles à la crème; Confitures de noix vertes; Bretzels; Fromage (Gorgonzola); Fruits.

MER (*DROIT*). — *V.* PROPRIÉTÉ.

Mer (*HYG.*). — *V.* BAINS.

Mer (Mal de) (*MÉD. PRAT.*). — ON CONSTATE : du malaise, des bâillements, du mal de tête, du vertige, des sueurs froides, de l'angoisse, des vomissements très pénibles. Certaines personnes n'ont jamais eu le mal de mer, d'autres n'en ont jamais été épargnées malgré de nombreuses traversées; des marins même en restent atteints toute leur vie.

IL FAUT : s'étendre horizontalement, chercher l'air pur, desserrer le cou et tenir modérément serré le ventre, ne pas regarder la mer ni le voisinage, mais plutôt l'horizon lointain, manger avant d'embarquer, enfin prendre de l'antipyrine, du bromure, de la strychnine, du sulfate de quinine 0 gr. 50 d'abord avant la traversée (à titre préventif), puis pendant la crise.

MERCURIALE (*MÉD. PRAT.*) (Euphorbiacées). — Appelée aussi foirolle, caquenlit : purgative et laxative. Plante très employée dans les campagnes : en lavements; soit par décoction simple à 20 p. 1 000, soit en décoction, à la même dose, mais avec un cinquième de miel en plus.

La mercuriale vivace a les mêmes usages, mais est un peu plus active.

Mercuriales (*LÉGIS.*). — Les mercuriales sont des états où est constaté officiellement le prix courant de certaines denrées. Elles servent de base aux tribunaux pour l'évaluation de certaines dettes (*V.* C. Proc. civ., art. 129; C. civ., art. 1291, alinéa 2, etc.), permettent d'établir la taxe du pain et de la viande. || Les mercuriales visent les graines et légumes secs, fourrages, combustibles, viandes de boucherie, animaux sur pied et sont établies dans toutes les villes où existe un marché de quelque importance, par les soins du maire, qui indique sur un registre spécial les prix *moyens* d'après les déclarations de ventes faites sur le marché (le total des valeurs étant divisé par celui des quantités). Un extrait de ce registre est adressé le 15 et le 30 du mois au sous-préfet qui le transmet au préfet. Celui-ci envoie au ministre de l'Agriculture, tous les 15 jours, un tableau récapitulatif pour l'ensemble du département et, à la fin de l'année, un tableau résumant le mouvement des prix par quinzaine.

MÈRE GARUCHE (LA) (*JEUX DE PLEIN AIR*). — Se joue à un certain nombre de joueurs; le jeu est d'autant plus animé que les joueurs sont plus nombreux. || Le sort désigne celui qui fera la « mère Garuche » et qui occupera, au début, le camp tracé à l'une des extrémités du terrain de jeu sur lequel les autres joueurs sont disséminés. || La mère Garuche se joue de deux façons.

1° MÈRE GARUCHE AU MOUCHOIR OU A CLOCHE-PIED. — Les joueurs ont tous à la main leur mouchoir enroulé en corde; la mère Garuche avise qu'elle va sortir du camp. Elle en sort à cloche-pied, tenant à la main son mouchoir enroulé en boule. || Hors du camp, la mère Garuche ne doit jamais toucher le sol avec le pied qu'elle avait en l'air au moment de la sortie du camp. Elle peut se reposer, s'appuyer, mais toujours le pied en l'air. Dans cette posture, elle poursuit les autres joueurs et lance son mouchoir contre l'un d'eux. Si elle atteint son but, le joueur ainsi touché sera à son tour « mère Garuche »; il doit regagner précipitamment le camp, poursuivi par tous les autres joueurs qui le flagellent de leurs mouchoirs enroulés. (Veiller à ce qu'aucun joueur n'introduise une pierre dans son mouchoir enroulé, ou ne frappe en cinglant; le joueur qui chercherait à faire mal serait condamné immédiatement à jouer le rôle de « mère Garuche » ou serait expulsé du jeu.) Si la « mère Garuche » primitive n'a, au contraire, pas atteint son but, elle s'empresse de courir sur ses 2 pieds, cette fois vers son mouchoir qu'elle reprend, puis vers le camp; elle est accompagnée dans sa course par tous les joueurs qui la flagellent. De même, si, au cours de sa sortie, elle touche le sol de ses 2 pieds, elle doit fuir au camp au plus vite, en évitant le mieux possible les coups qui vont pleuvoir sur elle.

2° MÈRE GARUCHE AUX POINGS LIÉS. — La mère Garuche sort du camp en ayant les mains réunies et les doigts entrelacés, et se met à poursuivre les joueurs; celui qu'elle atteint et qu'elle touche de ses mains réunies s'empresse de gagner le camp, poursuivi par tous les autres qui le poursuivent et le frappent soit avec leurs mouchoirs, soit du plat de la main (les coups à la tête sont interdits; toute infraction à cette règle met son auteur dans la situation de prisonnier et l'oblige à fuir au camp, poursuivi par les autres joueurs... ou bien elle le fait exclure du jeu.) La mère Garuche, rentrée au camp à la suite de son prisonnier devenu son enfant, prend alors celui-ci par la main et ils commencent ensemble une nouvelle poursuite; la mère Garuche et son enfant peuvent, l'un et l'autre, arrêter un des joueurs; mais sont considérés comme seuls prisonniers définitifs ceux que la mère Garuche a touchés; ceux qui arrêtés par l'enfant, échappent à son étreinte avant d'avoir été touchés par la mère, sont libres. Le prisonnier gagne le camp en toute hâte, poursuivi par les autres joueurs. La mère Garuche et son enfant rentrent au camp à leur tour et une nouvelle chaîne se forme, composée maintenant de 3 anneaux, la mère Garuche étant toujours placée à l'une des extrémités et elle seule pouvant faire des prisonniers définitifs... et le jeu continue jusqu'à ce que tous les joueurs aient été faits prisonniers. Si, au cours de la poursuite, la chaîne formée par la mère Garuche et ses enfants se rompt ou se disloque, tous ceux qui la composent doivent regagner le camp au plus vite, car ils sont exposés aux coups des autres joueurs.

MÉRINGUES (*PATISS.*). — Fouetter en neige 6 blancs d'œufs; lorsqu'ils sont bien fermes, y ajouter 250 gr. de sucre en poudre, peu à peu, en remuant les blancs avec le fouet. Lorsque la pâte est douce et facile à mouler avec la cuiller et qu'elle se sépare facilement de celle-ci, la placer par tas sur des feuilles de papier disposées selon la grandeur et la forme que vous désirez donner aux meringues; le plus habituellement, on adopte la forme de la moitié d'un œuf séparé dans sa longueur. Lorsqu'elles sont toutes formées, les masquer avec du sucre passé à travers un tamis de crin un peu serré, les poser, en prenant le papier par les deux bouts, sur des plaques de tôle, les mettre au four à une chaleur douce. Les retirer aussitôt qu'elles sont cuites d'une belle couleur jaunâtre et parsemée de petites perles, les détacher du papier au moyen d'une cuiller à bouche, enfoncer légèrement le centre, les faire sécher à l'étuve sur des tamis, les exposer un moment à la chaleur du four; quand elles sont froides, et seulement au moment de les servir, les garnir de crème fouettée (*V.* ce mot), les réunir deux par deux, superposées l'une sur l'autre, de telle sorte qu'elles offrent la forme d'un œuf. || Lorsqu'elles sont garnies à l'avance, l'humidité de la crème fouettée les ramollit et leur fait perdre tout leur mérite. Parfumer les meringues soit *au marasquin, à la rose, au café, à la vanille*, soit *aux fraises, aux framboises, au citron, à l'orange*; généralement, elles sont préférables sans parfum; ou bien se contenter de râper un zeste de citron, sur le sucre employé, avant de l'écraser pour le passer au tamis. En place de crème fouettée, garnir les meringues avec *confitures* en marmelade ou en gelée.

MÉRITE AGRICOLE. — L'ordre du mérite agricole a pour objet de récompenser les services rendus à l'agriculture. Tout candidat devra donc indiquer les titres de cette nature qu'il invoque, et faire connaître ses références. Il transmettra sa demande au ministre de l'Agriculture, par l'intermédiaire de ses chefs hiérarchiques ou du préfet de son département, ou bien encore directement, suivant le cas. || Les nominations ont lieu à l'occasion du 1[er] janvier et du 14 juillet, mais les demandes doivent parvenir avant ces dates dans un délai que les journaux font habituellement connaître. Cette distinction peut aussi être décernée dans une cérémonie présidée par un Ministre en personne. || Age minimum, 30 ans.

L'insigne consiste dans une étoile de 6 rayons surmontée d'une couronne en feuilles d'olivier; au centre, d'un côté, l'effigie de la République, de l'autre les mots : « Mérite Agricole. » Cette décoration est portée avec un ruban moiré vert bordé d'un liséré de couleur amarante. || L'ordre du Mérite Agricole comprend des chevaliers (simple ruban), des officiers nommés après cinq années au minimum de grade de chevalier (rosette sur le ruban), des commandeurs, après trois années du grade d'officier (ruban en sautoir). || Pas de pension. || La qualité de membre de l'ordre du Mérite Agricole se perd par les mêmes causes que celles qui font perdre la qualité de citoyen français.

MERLAN (*CUIS.*). — La qualité de ce poisson dépend surtout de son extrême fraîcheur, qui peut être altérée en quelques heures par le moindre changement dans la température. Le merlan de la Méditerranée est généralement plus gros et de meilleur goût que celui de l'Océan. || Quand il est gros, on peut le servir au gratin, ou bien farci, ou cuit au court bouillon avec une sauce hollandaise, genevoise, etc.

MERLAN AUX FINES HERBES. — Mettre dans un plat à sauter un morceau de beurre frais et quelques fines herbes hachées (persil, échalote, ciboule); y coucher le merlan assaisonné de sel et de poivre; mouiller avec du vin blanc, de telle sorte que le vin mêlé au beurre fondu ne couvre qu'à moitié le poisson : il ne faut pas que la sauce soit trop longue. || Retourner le merlan quand il est cuit d'un côté; jeter alors dans la cuisson quelques petits morceaux de beurre maniés de farine, et, au moment de servir, ajouter le jus d'un citron.

MERLAN AU GRATIN. — Étendre une couche mince de beurre frais au fond d'un plat gratin. Saupoudrer ce beurre de chapelure fine, de poivre, de sel, y poser le poisson; garnir de champignons cuits et recouvrir le tout avec une bonne sauce blonde. Faire la sauce moitié avec du bouillon, moitié avec du vin blanc. || Ou bien (au lieu de champignons et de sauce blonde) arroser le poisson d'un demi-jus de citron et couvrir de chapelure, d'un peu de poivre et de sel, et de quelques petits morceaux de beurre légèrement aplatis. Mouiller de 3 ou 4 cuillerées de bouillon. || Mettre au four pendant 30 minutes. Servir dans le plat gratin.

MERLAN FRIT. — Ébarber et ciseler de petits merlans, les rouler dans la farine ou dans une pâte à frire et les faire griller dans une friture très chaude. Égoutter, servir avec du citron et du persil frit.

MERLE. — Oiseau de la famille des passereaux : le mâle est entièrement noir avec le bec jaune. La femelle est brune avec des traces blanchâtres à la gorge. Cette espèce est répandue dans toute la France. Le merle noir se rencontre partout, dans les prairies, les bois, les vignes et les champs de pommiers. Il mange des graines et des insectes. Très défiant, il se laisse assez difficilement approcher; il vit pourtant bien en volière et apprend à siffler avec facilité. Pour l'élever, lui donner, quand il est jeune, du pain, des œufs durs broyés et du millet, le tout mélangé et humecté légèrement d'eau. Ajouter à cette nourriture des insectes, des vers et de la viande cuite.

Sa chair est délicate, mais moins prisée que celle des grives. Il se chasse au fusil et surtout à l'automne. Tirez-le comme la

grive, au vol, alors qu'il sort des buissons ou des arbres où il est perché. Il se prend également aux pièges, lacets et trappes.

MERLE A PLASTRON. — Se distingue du merle noir par sa poitrine qui est traversée d'une large raie blanche. En France, cette espèce ne se rencontre que dans l'Est. Il a les mêmes mœurs et les mêmes qualités que le merle noir.

MERLUCHE (*CUIS.*). — Les apprêts indiqués pour la morue sont tous (sauf la brandade) applicables à la merluche.

MERVEILLE (*PATISS.*). — Mettre dans un saladier 1 livre de farine, 4 œufs, 2 cuillerées d'huile, 1 cuillerée de sucre en poudre, 1 pincée de sel. Bien travailler à la main. Lorsque la pâte a acquis une certaine consistance, la mettre sur une planche à pâtisserie et la travailler encore de manière à obtenir une pâte bien lisse. L'étendre ensuite avec le rouleau. Dans les feuilles ainsi obtenues et qui doivent avoir un demi-millimètre d'épaisseur, découper des rondelles, à l'aide d'un verre par exemple. Les faire frire dans une friture d'huile bouillante, de manière qu'elles baignent bien ; les retourner une fois et les retirer une à une en les prenant par dessous. Elles doivent être d'une belle couleur or clair. Les laisser égoutter, les saupoudrer de sucre et les servir froides. Cette pâtisserie est excellente, elle est très légère et se conserve 8 jours et plus dans un endroit sec.

MESSAGERIES. — *V.* EXPÉDITIONS.

MESSE (*RELIGION*). — Obligatoire tous les dimanches et les jours de Noël, de l'Ascension, de l'Assomption et de la Toussaint. Il faut l'entendre tout entière ; en cas de retard, il est généralement admis qu'il faut s'y trouver au moins à la lecture de l'Évangile. L'attention à la messe est nécessaire et le fidèle doit suivre les diverses prières du Saint Sacrifice et prier avec le prêtre. Il faut assister de préférence à la messe paroissiale qui est toujours dite à l'intention des paroissiens vivants ou décédés. En cas de maladie qui empêche de sortir, le fidèle est dispensé de l'assistance de la messe, sinon de la sanctification du dimanche et des fêtes d'obligation.

Les fidèles peuvent faire dire des messes pour une intention particulière ou pour les défunts. Ils font, à cette occasion, une offrande, cela suivant les usages du diocèse. Si la messe doit être dite à l'intention d'un défunt, il faut en déclarer le nom de baptême et indiquer si c'est à l'occasion de l'anniversaire de sa mort.

MESSIERS (GARDES). — Ce sont des gardes champêtres *temporaires* qui, à l'approche de la moisson ou des vendanges, ont pour mission de protéger les récoltes contre les attaques des maraudeurs.

MESURES (*MATH. PRAT.*). — Mesurer une grandeur quelconque, c'est chercher combien de fois elle contient une grandeur de même espèce prise pour unité; ainsi, une longueur se mesure par rapport à une longueur unité, une surface par rapport à une surface unité. Il arrive souvent que la grandeur à mesurer ne contient pas un nombre exact de fois la grandeur unité ; on est amené, par suite, à considérer des *sous-multiples* ou *fractions* de l'unité. En théorie, on est amené à considérer des grandeurs qui ne sont jamais mesurables par des fractions d'unités, si petites soient-elles, mais ceci n'a pas d'intérêt dans la pratique ; pratiquement, toute grandeur est mesurable. Le point capital dans la question des mesures est la fixation des unités de mesure dont voici dans le tableau ci-après les plus usuelles. Pour les autres, *V.* UNITÉS COMMERCIALES ET INDUSTRIELLES.

NOMS.	VALEURS.	SIGNES ABRÉVIATIFS.
	Mesures de longueur.	
Mégamètre	Un million de mètres.	Mm.
Kilomètre	Mille mètres...	km.
Hectomètre	Cent mètres	hm.
Décamètre	Dix mètres	dam
MÈTRE	Unité fondamentale	m.
Décimètre	Dixième de mètre.	dm.
Centimètre	Centième de mètre.	cm.
Millimètre	Millième de mètre.	mm.
Micron	Millionième de mètre.	µ.
Millimicron	Milliardième de mètre.	mµ.
	A titre exceptionnel.	
Mille marin	1852 mètres.	
T	*Mesures de superficie.*	
Kilomètre carré	Un million de mètres carrés.	km².
Hectomètre carré	Dix mille mètres carrés.	hm².
Décamètre carré	Cent mètres carrés.	dam².
Mètre carré		m².
Décimètre carré	Un centième de mètre carré.	dm².
Centimètre carré	Un dix-millième de mètre carré.	cm².
Millimètre carré	Un millionième de mètre carré.	mm²
	Mesures agraires.	
Hectare	Dix mille mètres carrés.	ha.
Are	Cent mètres carrés.	a.
Centiare	Un mètre carré.	ca.
	Mesures des volumes.	
Kilomètre cube	Un milliardde mètres cubes.	km³.
Mètre cube		m³
Décimètre cube	Un millième de mètre cube.	dm³.
Centimètre cube	Un millionième de mètre cube.	cm³.
Millimètre cube	Un milliardième de mètre cube.	mm³.
	Mesures de capacité.	
Hectolitre	Cent litres.	hl.
Décalitre	Dix litres.	dal.
Litre		l.
Décilitre	Dixième de litre.	dl.
Centilitre	Centième de litre.	cl.
Millilitre	Millième de litre.	ml.
	Mesures des bois	
Stère	1 mètre cube.	st.
Décistère	1 dixième de stère.	dst.
	Mesures des angles.	
Grade	Centième de l'angle droit.	gr.
Décigrade	Millième de l'angle droit.	dgr.
Centigrade	Dix-millième de l'angle droit.	cgr.
Milligrade	Cent-millième de l'angle droit.	mgr.
	A titre exceptionnel.	
Degré	1/90 de l'angle droit.	o ou °
Minute	Soixantième de degré.	'
Seconde	Soixantième de minute.	''
	Mesures de masse.	
Tonne	Mille kilos.	t.
Quintal	Cent kilos.	q.
Kilogramme	Mille grammes.	kg.
Hectogramme	Dixième de kilo.	hg.
Décagramme	Centième de kilo.	dag.
Gramme	Millième de kilo.	g
Décigramme	Dix-millième de kilo.	dg.
Centigramme	Cent-millième de kilo.	cg.
Milligramme	Millionième de kilo.	mg.
	A titre exceptionnel.	
Carat	Cinq millième de kilo ou deux décigrammes.	2 dg.
	Mesures de temps.	
Jour	86 400 secondes.	j.
Heure	3 600 secondes.	h.
Minute	60 secondes.	mn.
Seconde	1/86400 de jour.	s.

MESURES ÉTRANGÈRES. — L'usage du *système métrique* est obligatoire dans certains pays et facultatif dans presque tous les autres. Dans les pays où il n'est pas obligatoire (Angleterre, Chine, Japon, Russie) et où certaines raisons d'amour-propre national s'opposent à son introduction, des efforts répétés sont faits pour en imposer l'usage ; il est probable qu'à bref délai, le système métrique sera usité partout ; en attendant là où il n'est pas encore admis, des tableaux officiels de correspondance ont été établis entre les mesures particulières à ces pays et les mesures françaises. Voici quelques extraits de ces tableaux pour les mesures les plus usitées. Nous avons, dans les nombres, supprimé les décimales au-dessus de trois. L'unité principale, quand il y en a une, est écrite en *italique*.

a) ANGLETERRE. — *Longueurs.* — Foot (pied anglais) vaut 0,305 mètre ; yard (= 3 feet) vaut 0,914 mètre ; mile (= 1 760 yards) vaut 1609 mètres 314. — *Superficie.* — Yard carré vaut 0,836 mètre carré ; acre (= 4 840 yards c.) vaut 0,405 hectare. — *Capacité.* — Pint vaut 0,568 litre ; quarter vaut 2 hectolitres 908. — *Poids.* — Once vaut 28 grammes 349 ; livre-tray vaut 373 grammes 242 ; livre avoir-du-pois vaut 453 grammes 593 ; quintal (= 112 liv. a. d. p.) vaut 50 kilogrammes, 802.

b) RUSSIE. — *Longueur.* — Archine vaut 0,711 mètre ; sagène (= 3 archines) vaut 2 mètres 133 ; verste (= 500 sagènes) vaut 1 kilomètre, 067. — *Superficie.* — Sagène carré vaut 4 mètres carrés 552 ; déciatine (= 2 400 sagènes) vaut 1 hectare 092 ; tchetvert (mesure agraire) vaut 0,546 hectare). — *Capacité.* — Vedro vaut 12 litres 30 ; botchka (= 40 vedro) vaut 491 litres 95 ; 1 vedro (= 10 kroutchkas) vaut 100 tcharkas ; pipe vaut 442 litres 76 ; tchetveriks (pour les céréales) vaut 26 litres 238 ; 1 tchetvert (= 2 osmines) vaut 8 tchetveriks. — *Poids.* — Fount (livre) vaut 409 grammes 512 ; 1 berkovets (= 10 poud) vaut 400 fount.

JAPON. — *Longueur.* — *Shaku* vaut 0,303 mètre ; Io = 10 shaku ; ken = 6 shaku ; chô = 60 ken ; ki (= 36 chô) vaut 3927 mètres 27. — *Superficie.* — *Bu* vaut 0,033 ares ; bu (= 10 gô) vaut 100 shaku carrés ; sé = 30 bu ; tan = 300 bu ; cho = 3 000 bu. — *Capacité.* — *Sho* vaut 1 litre 804 ; koku = 10 to = 100 sho. — *Poids.* — *Kwan* vaut 3750 grammes ; kwan = 1 000 mommi (ou mi) ; kin (= 160 mommi) vaut 600 grammes.

CHINE. — *Longueur.* — *Thi* vaut 0,32 mètre ; li = 360 pou = 1 800 tchi. — *Superficie.* — *Mo* vaut 6 ares 144. — *Capacité.* — *To* vaut 10 litres 355 ; chi = 2 ho = 10 to ; to = 10 cheng = 100 ko = 1 000 tso. — *Poids.* — Lian vaut 37 grammes 301; king = 16 lian ; lian = 10 tsien = 100 fun = 1 000 li.

MESURE POUR LES PERLES ET PIERRES FINES. — Elles sont à rapprocher des mesures anciennes. Les *pierres*, en France, se pèsent à l'*once* de 29 grammes 592 (un peu moins de 30 grammes) ; cette once se divise en 144 *carats* ; le carat en 4 *grains* ; on compte ainsi en 1/2, 1/4, 1/8, 1/16, 1/32, 1/64 de carats ; le carat pèse 0 gramme 2055. Le poids du *carat* varie selon les villes, entre les valeurs extrêmes 0 gramme 1887 (à Bologne) et la valeur 0,2135 (à Turin) ; à Amsterdam, centre de l'industrie joaillière, il vaut 0 gramme 2051. Le *carat de perles* est fixé en France à 0 gramme 2073.

MESURES D'IMPRIMERIE. — On utilise en imprimerie, pour mesurer les espaces, un système connu sous le nom de *système* 12, dont la mesure de base est le cicero ; le cicero = 12 points et 27 points font 1 centimètre. Le système 11 ou le cicero = 11 points est tombé en désuétude.

MESURES ANTIQUES. — Ces mesures sont pour la plupart des fractions de certaines mesures itinéraires (mesures de routes), lesquelles sont d'ailleurs rapportées à la longueur du degré du méridien (*V.* ce mot).

a) *Grèce.* — Le *système olympique* a pour base le *stade olympique* (qui vaut 1/600 de degré), lequel mesure 185 mètres 1986 ; on a, pour les longueurs inférieures, les relations suivantes : 1 *stade* = 6 *plèthres* = 10 *hamma* = 60 *décapodes* (ou acènes ou calamos) = 100 *orgyes* = 240 *pas grecs* = 600 *pieds grecs* ; on a en outre la *palestre* (0 m. 077), le *dactyle* (0 m. 019), la *coudée* (0 m. 463). Le *système pythique* ou *delphien*, où le stade vaut 148 m.60. Le *système philétérien*, où le stade vaut 210m. 14

b) *Rome.* — La base en est encore le *stade olympique* de 185 m. 1986 ; le *pied* vaut 1/625 du stade ; le *pas* vaut 5 pieds ; le *gradus* vaut 1/2 du pas ; le *mille romain* vaut 8 stades ; la *lieue gauloise* vaut 3/2 du mille ou 12 stades, ou 2 m. 222 environ.

c) *Judee.* — La *parasange juive* de 5000 m. 36 ; avec ses sous-multiples : 1 *parasange* = 3 *milles orientaux* = 150 *traités de jours du sabbat* = 14 400 *coudées communes.*

d) *Judée et Babylonie.* — *Grand stade hébraïque* phénicien et arabe ou *reison* (valant 1/500 de degré), mesurant 222,238 m. ; et les sous-multiples : 1 *grand stade* = 640 *coudées communes* = 400 *coudées sacrées* = 8 *asta.*

e) *Perse.* — *Parasange persique* = 30 *stades persiens* mesure = *parasange juive* (*V.* plus haut) = 5000 m. 36 (presque exactement 5 kilomètres).

f) *Egypte.* — Grand *stade égyptien* (valant 1/500 de degré) = *grand stade hébraïque* (*V.* plus haut) = 222 m. 238 ; mille *égyptien* de 1 666 mètres ; *schine du delta* = 19 200 *coudées communes*, 6 667 mètres.

MÉTAGRAMME (*JEUX DE SALON*). — Passe-temps qui consiste à changer ou à supprimer la première lettre d'un mot quelconque, de façon à former des mots nouveaux, dont la définition peut être donnée soit en vers, soit en prose.

On exprime chaque nouvelle définition à l'aide des termes ordinaires : Mon un ou mon premier ; mon deux ou mon deuxième, etc.... Parfois encore, on se contente de détacher nettement les définitions les unes des autres à l'aide de la ponctuation point et virgule (;).

Exemple :

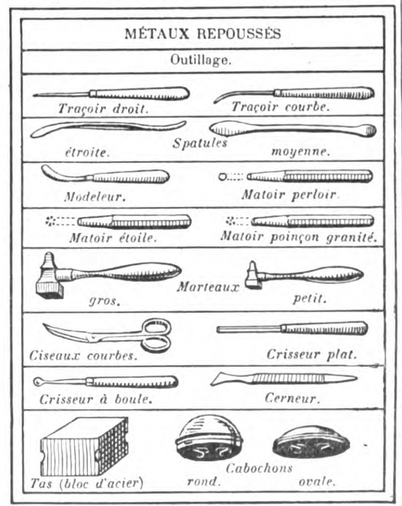
Sans tête je vous suis et je suis vous sans l'être ;
Si vous changez le chef dont mon corps est orné
Sous des aspects divers vous me verrez paraître ;
Jeu de cartes vieillot et presque abandonné ;
Gouffre, nuit sans lune ou visage sans tendresse ;
Chose qui naît de rien mais peut croître sans cesse.

RÉPONSE : Ombre, hombre, sombre, nombre.

Mon un aux citadins fatigués de la ville
Offre près de Paris un verdoyant asile ;
Mon deux fut le tourment du brave Cyrano ;
Mon trois est au Maroc un territoire hostile ;
Mon quatre, c'est Gavroche ainsi que le moineau.
Mon cinq privé de tête a les pieds au tombeau.

RÉPONSE : Gif, pif, Rif, vif, if.

MÉTAUX REPOUSSÉS (*TRAV. D'AM.*). — *Objets à exé*



cuter. — Outillage. — Choix du métal. — Fournitures diverses. — Exécution. (*V.* CUIR REPOUSSÉ.)

OBJETS A EXÉCUTER. — Les métaux repoussés s'appliquent sur des formes ou *montures* en bois, en céramique, en cuivre ou maillechort.

OUTILLAGE. — *Traçoirs.* — Un droit et un courbe.

Spatules. — En avoir au moins une étroite et une moyenne.

Modeleurs : de 4, 6 et 11 millimètres ; ce dernier n'est utile que pour les grands travaux.

Matoirs ou *poinçons.* — Pour travailler les fonds (*V.* CUIR REPOUSSÉ). || *Perloir* n° 11, *Étoile* n° 23, *Poinçon granité* n° 101. Gros et petit martelé.

CISEAUX COURBES. — Pour détailler les feuilles de métal. Ajouter à volonté un *crisseur plat* et *un crisseur à boule.*

CHOIX DU MÉTAL. — Les seuls métaux à repousser sont : l'*argent*, le *cuivre*, l'*étain*. || Ils se vendent au poids, par feuilles laminées de 1 mètre sur 25, 50 ou 70 centimètres de large. || L'étain est le plus malléable des trois ; || il ne doit contenir aucun alliage ; || il peut être gravé ou repoussé aussi aisément que le cuir. || Le cuivre est plus dur à travailler, mais de ce fait garde mieux les reliefs. || L'argent est plus délicat encore à repousser ; ils sont secs tous deux sous les outils, se percent aisément, ne se rabattent qu'à plis cassants sur les montures. || N'utiliser pour cette raison ces deux derniers métaux qu'en appliques découpées, ou pour recouvrir seulement des objets à arêtes vives. || Ne pas choisir l'étain trop mince, ou le modelé obtenu n'offre aucune résistance ; || l'épaisseur 3/10 est la plus courante. || Pour le cuivre (recuit), recourir à l'épaisseur 2/10 ; plus épais, il est extrêmement dur à modeler. || On vend l'argent (pur) en 3 épaisseurs : mince (4/100) pour objets de très petite dimension, et pour doubler ; moyen (8/100) et fort (12/100), pour repousser seulement. || La feuille d'argent, mince ou épaisse, ne se fait pas en plus large que 20 centimètres. || L'endroit de tous ces métaux laminés est toujours le côté le plus brillant.

FOURNITURES DIVERSES. — Montures en bois ou métal. Toile à calquer. Plaque de caoutchouc. Pâte à reliefs. Poudre de ponce ou acide chlorhydrique. Patines. Doigtiers de caoutchouc. Cabochons. Nacre. Ciment à métaux.

Caoutchouc épais, pour exécuter les hauts reliefs sans crainte de percer le métal.

Ponce ou *acide chlorhydrique*, pour *décaper* le métal avant d'appliquer les patines.

Ciment à métaux, pour le bourrage des plus hauts reliefs.

EXÉCUTION. — *Report du dessin sur le métal. — Résistances diverses à opposer sous le métal à l'action des outils. — Emploi des divers outils suivant les effets à obtenir. — Bourrage des reliefs. — Décapage du métal. — Emploi des patines. — Pose des cabochons et de la nacre.*

REPORT DU DESSIN. — Se prémunir tout d'abord de la monture à décorer ou envelopper de métal, pour s'éviter bien des difficultés quand vient l'heure de monter le travail. || Calquer le dessin sur la toile d'architecte, || en vérifier avec soin les dimensions pour qu'elles s'accordent exactement avec celles de l'objet à décorer. || Couper sur le métal la surface nécessaire pour exécuter le motif choisi ; || compter un surplus de 5 millimètres tout autour pour la monture. || *Planer* le morceau de métal sur une surface dure et polie (bloc d'acier ou marbre de cheminée), en le frottant délicatement de la spatule la plus large pour en effacer les froissures. || L'établir sur une planche de carton ; || fixer le calque dessus par des punaises enfoncées dans les intervalles à découper par la suite. || Suivre toutes les lignes du dessin avec le traceur droit ou courbe, suivant le cas ; || recourir à la règle ou à des objets ronds pour guider l'outil dans le tracé des lignes géométriques d'encadrement, les circonférences ou les courbes.

RÉSISTANCES DIVERSES A OPPOSER SOUS LE MÉTAL. — Bois et carton pour modelé d'arrière-plan ; doubles de flanelle ou de peau, plaque de caoutchouc, pour les reliefs plus ou moins accentués des premiers plans ; plaque de verre pour le travail des fonds.

EMPLOI DES DIVERS OUTILS. — Le dessin étant reporté sur le métal, établir celui-ci sur le bois et utiliser de nouveau le *traçoir* (directement sur le métal cette fois) pour donner plus de fermeté aux contours ; || les affirmer encore en abaissant les fonds tout autour et de très près (sur le verre, tantôt avec le plat, tantôt avec le côté des *spatules*). || Retourner le métal, pour travailler les détails d'arrière-plan ; || resuivre de très près à l'envers avec les *traçoirs* les premiers traits faits à l'endroit, *mais seulement pour obtenir des méplats* : recourir aux *modeleurs*, pour les détails bombés ; || abaisser de nouveau les fonds en se servant des spatules, pour en détacher les motifs. || Exécuter les motifs de second plan partie sur le bois, partie sur le carton, suivant leur degré de modelé, à l'aide des précédents outils, et en tenant compte des mêmes observations ; || suivre toujours de très près à l'envers le tracé du début ; || ajouter une épaisseur de flanelle sur le bois pour les coups de vigueur ; || ne pas craindre de tourner et de retourner l'ouvrage à toutes minutes sens dessus dessous, pour parfaire aussitôt à l'endroit le repoussé qui vient d'être exécuté à l'envers, par un abaissage immédiat des fonds correspondants. || Pour ne pas détruire le modelé exécuté précédemment, l'« abaissage des fonds » durant le cours du travail consiste seulement à glisser le côté des spatules tout contre les contours, en vue d'établir une solution de continuité entre le tracé respectif des détails de second plan et d'arrière-plan. || Exécuter en dernier lieu les motifs de premier plan d'après les principes précédents, pour que la vigueur de leurs reliefs ne nuise pas à la fermeté de leurs contours. || Si le dessin comporte un fond maté ou martelé, ne travailler celui-là (sur verre ou sur bois) à l'aide des outils spéciaux (*V.* CUIR REPOUSSÉ) qu'une fois le modelé achevé. || Le « pointillé » sur cuivre consiste à suivre le dessin par une série de petits points formant relief à l'endroit ; || il est facile à exécuter et donne des effets artistiques. || Sertir le pointillé à l'endroit, puis agrémenter le dessin d'arabesques. || Le pointillé fait au poinçon *perloir* peut également servir de ligne d'encadrement.

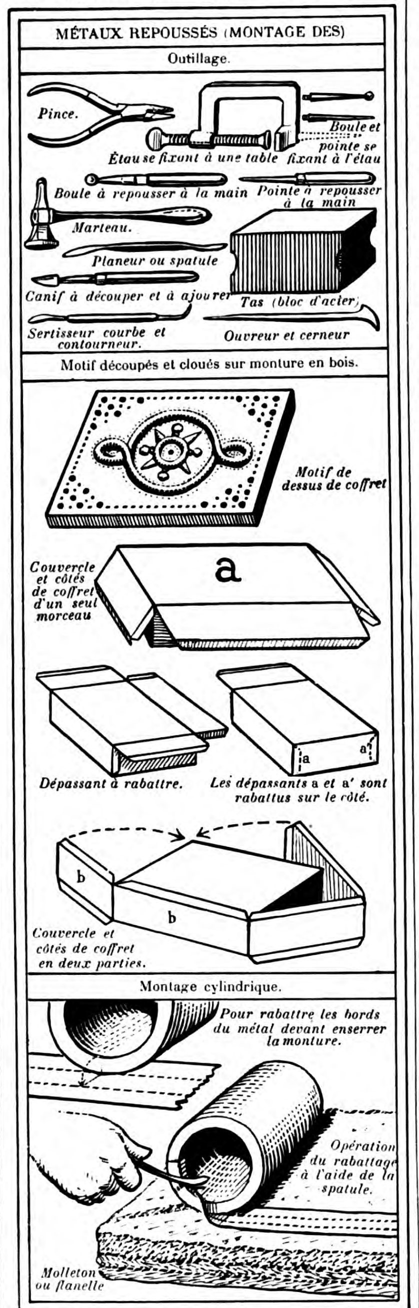
BOURRAGE DES RELIEFS. — Trois procédés :

1° Pour assurer la résistance de reliefs peu accentués : *cire spéciale* (*V.* CUIR REPOUSSÉ). || La pétrir avec les doigts, pour la rendre malléable avant de l'appliquer ; || la mélanger de colle forte à froid (genre seccotine), si l'on veut lui donner plus de résistance ; || laisser en ces cas le bourrage sécher durant 24 heures au moins avant de monter le métal.

2° Pour travaux délicats exécutés avec métal mince : *pâte à reliefs.* || La mettre à fondre au bain-marie ; || faire chauffer fortement le métal, d'autre part, à distance du feu ; || enduire abondamment de seccotine avec un pinceau ferme toutes les cavités à garnir ; || y verser aussitôt la pâte à reliefs.

3° Pour travaux à très hauts reliefs, en cuivre ou étain, laissant à l'envers des cavités profondes, pour ceux à coller sur verre, porcelaine, etc. : *ciment à métaux*. || Coulé à chaud, il adhère parfaitement au métal et durcit en refroidissant. || Le mettre à fondre à feu doux. || Enduire, d'autre part, toutes les cavités d'un *liquide fixateur* spécial, par deux fois à 3 heures d'intervalle ; || verser le ciment quand toutes les parties à remplir sont bien mouillées de la deuxième couche.

DÉCAPER LE MÉTAL. — Le mettre à nu, le débarrasser des marques grasses laissées par les doigts durant le modelage et sur lesquelles les *patines* ne prendraient pas. || Frotter



vigoureusement avec un tampon de toile (de préférence à l'ouate hydrophile qui modifie l'effet des patines) enduit de *poudre de ponce*, d'acide chlorhydrique, ou tout simplement de la patine à employer.

EMPLOI DES PATINES. — Liquides oxydants servant à donner aux métaux les tonalités qu'ils auraient prises à une longue exposition à l'air. || Elles donnent lieu parfois aux effets les plus imprévus, en prenant de façon irrégulière sur un même métal. || Il est rare qu'une même patine puisse servir indifféremment pour le cuivre rouge et jaune, l'argent, l'étain ; || celles préparées dans ce but donnent des teintes différentes suivant le métal sur lequel elles sont employées. || La plupart sont liquides, d'autres sont vendues en poudre ou en pâte ; || les apposer, selon leur composition, par frottis, par tamponnement, ou au moyen de bains. || On modifie parfois les effets de certaines d'entre elles par une exposition plus ou moins prolongée du métal à la flamme d'une lampe à alcool (cuivre ou argent seulement), à la lumière du jour, ou par de simples rinçages à l'eau claire. || On donne ainsi à l'étain et à l'argent des tons gris bleu, gris violacé, ou variant du gris au noir, || on irise ou marbre la couleur naturelle du cuivre jaune ; || on la nuance, ainsi que celle du cuivre rouge, de brun foncé, de bronze Barbedienne, de vert Pompéi ; on lui fait prendre des tons de monnaies anciennes.

POSE DES CABOCHONS. — Leur préparer (une fois les patines posées) un avant-trou à l'aide d'un *emporte-pièce* de taille et de forme assortie : ronde, ovale, ou en navette. || L'avant-trou doit avoir 1 ou 2 millimètres de moins que la base du cabochon. || Deux méthodes pour les poser : 1° à l'envers ; 2° à l'endroit.

1° Pratiquer l'avant-trou à l'envers du métal, par un coup de marteau sec donné sur le manche de l'outil, en opposant une planche de bois à celui-ci ; || y enfiler le cabochon par le dessous ; || établir l'ouvrage sur la feuille de verre ; || remonter contre le cabochon, à l'aide de la spatule, les bords de l'ouverture ; || ramener peu à peu le métal sur sa base pour l'en sertir. || Coller le cabochon dans son serti à l'aide de seccotine ; || l'y maintenir avec un peu de cire à bourrer. || On peut encore coller le cabochon sur la monture, et le faire passer ensuite par le serti préparé.

2° Percer le métal par l'endroit ; || établir le cabochon dans le creux préparé par l'emporte-pièce ; || remonter contre ses côtés le métal environnant comme précédemment, pour l'en sertir. || Les bords de l'ouverture se trouvent ici repliés sur eux-mêmes, ce qui donne plus de solidité au serti. || Cette manière d'opérer n'est possible qu'au creux d'un fond ; || elle ne l'est plus aux arêtes d'une ornementation, ou au creux de certaines fleurs sans endommager tout le modelage exécuté au préalable. || Sertir de préférence les cabochons sur la plaque de verre.

AJOURS GARNIS DE NACRE. — Les découper à l'emporte-pièce et aux ciseaux courbes, en se réservant 1 millimètre de plus tout autour pour maintenir la nacre ; || bien planer sur la glace avec la spatule le bord coupé. || Couper sur la nacre le morceau propre à emplir l'ajour, avec quelques millimètres de plus tout autour pour le fixer solidement. || Le serrer entre le pouce et l'index pour l'empêcher de s'effriter, tandis qu'on en découpe les contours à petits coups nets des ciseaux courbes. || Enduire de seccotine l'envers des bords de l'ajour ; || appliquer la nacre en place. || Pour la mieux fixer, coller dessous un papier qui déborde tout autour sur le métal. || La solidité peut encore en être assurée par le bourrage des cavités fait ensuite avec de la cire.

Métaux repoussés (montage des). — *Outillage.* || *Exécution.*

OUTILLAGE. — Pince. Étau. Marteau. Tas. Boule à repousser à la main. Pointe a repousser à la main. Planeur. Canif à découper et à ajourer. Sertisseur. Ouvreur et Cerneur.

EXÉCUTION. — 1° Métal cloué ; 2° métal collé ; 3° bords du métal rabattus sur la « forme » ou monture.

1° *Motifs découpés cloués sur monture en bois.* — Découper nettement le métal à 1, 2 ou 3 mm. (suivant la taille de l'objet à garnir) du contour tracé au début du modelage. || Bien planer cette cernure avec la spatule sur la plaque de verre. || Mettre le motif en place. || Percer avec le poinçon, dans les angles principaux, un avant-trou propre à recevoir les clous d'appoint. || N'enfoncer ceux-ci qu'à demi, afin de pouvoir rectifier s'il y a lieu la position du motif. || Percer de même des avant-trous pour les autres clous appelés à assurer la solidité de l'ornementation. || Bien calculer leur position respective pour qu'ils soient placés à distance régulière les uns des autres. || Ne les enfoncer définitivement au marteau que lorsqu'ils sont tous placés. || S'aider du chasse-pointe pour ne pas endommager les reliefs de la décoration. || Ajouter d'autres clous dans les creux pour solidifier le travail et les poser de telle sorte qu'ils contribuent à l'ornementation.

Dans les boites et coffrets à garnir entièrement de métal, le dessus et les côtés du couvercle sont enveloppés soit d'un seul morceau *a*, soit en deux parties, dont une plate-bande tout autour *b*.

a) Le métal appelé à couvrir d'une seule venue dessus et côtés du couvercle peut être coupé juste à l'ouverture ou rabattu à l'intérieur. || Après avoir enlevé les charnières, bien établir dessus et côtés en place ; || fixer le tout par une série de clous le long de l'ouverture ; || retrancher les angles du métal ; || y garder 1 ou 2 mm. à recroiser. || Ramener d'abord des côtés ce petit dépassant sur le devant ou le dos du couvercle, || le planer, || le noyer dans le bois à l'aide d'un modeleur ; || ramener dessus dos ou devant coupés juste à l'angle ; || leur faire faire corps avec le dépassant || les fixer dessus par de petits clous. || Ce travail, assez facile sur des arêtes vives, offre plus de difficulté lorsque les angles du couvercle sont en pente arrondie. || Il n'est possible à réussir en ce cas qu'avec l'étain.

b) Les plate-bandes propres à garnir tour de couvercle ou de corps de boîte, doivent déborder d'une part sur le dessus du coffret, d'autre part sur le dessous ; || les couper juste à l'ouverture ; || les coller en place à la colle forte ; || en assurer l'adhérence par de petits clous enfoncés sur leurs bords extérieurs ; || les fermer derrière, soit au milieu, soit à un angle, les deux extrémités croisant l'une sur l'autre. || Planer celle du dessous et la noyer dans le bois, || ramener l'autre dessus et l'y clouer. || Bien frotter de la spatule les bords du métal touchant à l'ouverture, pour leur faire faire corps avec l'arête du bois.

2° *Métal collé.* — L'emploi des clous est impossible sur objets en cristal, grès, faïence, etc. || Fixer sur ces objets la décoration en repoussé, à l'aide de *colle à métaux.*

3° *Cas d'un montage cylindrique.* — Moyen de rabattre les bords du métal enserrant la monture. L'épaisseur de la « forme » ou monture en cuivre ou maillechort guide pour la largeur à donner aux bords à rabattre. || Etablir le métal travaillé à l'envers sur plusieurs doubles de molleton ou de flanelle, pour en ménager le modelé ; || poser dessus la forme à recouvrir, de façon que ses bords extérieurs correspondent au contour tracé au début du modelage ; || relever tout autour contre ceux-ci, avec la spatule, les bords du métal à rabattre ; || les rabattre ; || les planer en ne leur laissant dessiner que le moins de plis possible, || doubler l'objet de maillechort ou d'argent (selon le métal employé pour le dessus) coupé de façon à recouvrir les bords rabattus. || Coller cette doublure à la colle forte ou la colle à métaux ; || en planer soigneusement les bords pour les noyer dans ceux du métal de dessus.

MÉTÉORISATION. — *V.* BOVINS (MALADIES DES).

MÉTÉOROLOGIE. — I. *Température.* — II. *Vents.* — III. *Nuages. Pluies, etc.* — IV. *Pression atmosphérique.* — V. *Élec-*

tricité atmosphérique. — VI. *Magnétisme terrestre.* — VII. *Prévision du temps.* — VIII. *Instruments.*

La météorologie s'occupe des phénomènes de l'atmosphère. L'atmosphère se compose d'air (mélange d'oxygène et d'azote à raison de 77 du premier pour 23 du second additionné de très faibles quantité de gaz rares, l'*argon*, l'*hélium*), de vapeur d'eau et d'autres gaz dont le principal est l'*acide carbonique*. L'air est moins dense à mesure qu'on s'élève ; son épaisseur est estimée à 40 kilomètres environ ; l'air a un certain poids ; sa *pression* correspond à celle d'une couche de mercure de 760 millimètres d'épaisseur : si nous ne sentons pas ce poids, c'est que nous l'avons en nous comme en dehors de nous ; nous sommes, comme on dit, équilibrés dans l'atmosphère. Le poids de l'air est marqué par le *baromètre* ; quand le baromètre *baisse*, c'est que ce poids diminue, c'est-à-dire que l'air est moins dense au point où l'on se trouve ; on dit cependant alors que *le temps est lourd*; cela signifie que la pression de l'air qui est renfermé en nous, mêlé au sang, étant plus forte que la pression extérieure, nous avons une sensation de lourdeur, que nous attribuons à l'air ambiant au lieu d'en trouver la cause en nous-même.

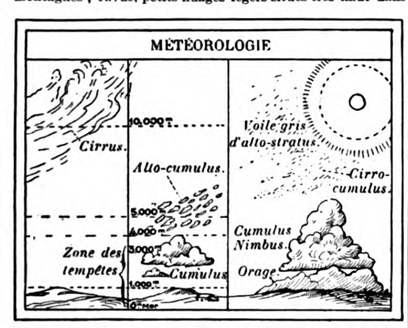
I. TEMPÉRATURE. — Le soleil est le grand agent qui modifie la température : on mesure celle-ci au moyen du *thermomètre* : elle change à chaque heure du jour ; son minimum a lieu environ une demi-heure avant le lever du soleil, son maximum vers 2 heures de l'après-midi. La *température moyenne* est le quotient par 4 de la somme des températures prises à 4 heures du matin et du soir et à 2 heures du matin et du soir. La température moyenne du jour varie selon les saisons avec, dans nos régions, un minimum fin janvier et un maximum fin juillet ; elle varie aussi selon les lieux, plus forte en général près de la mer qu'à l'intérieur des terres, près de l'équateur que vers les pôles. Elle varie aussi selon l'altitude ; on peut compter 1 degré par 200 mètres environ.

Saisons. — Ce sont : l'hiver (du 21 décembre au 21 mars), le printemps (du 21 mars au 21 juin), l'été (du 21 juin au 21 septembre), l'automne (du 21 septembre au 21 décembre).

II. VENTS. — Quand l'air devient plus léger en un point, il s'élève, produisant une aspiration qui est le vent. On désigne les vents d'après les points de l'horizon d'où ils viennent : Nord (N), Nord-Est (N.-E), Est (E). La série de ces directions forme une figure qu'on appelle communément la *rose des vents* ; les girouettes indiquent la direction des vents près de terre ; le mouvement des nuages, celle des vents élevés. La vitesse du vent est très variable : on classe les vents selon leur vitesse à la minute qu'on mesure à l'aide d'un *anémomètre*, de sorte petit moulin dont on compte le nombre de tours à la minute.

On a la série ; petite brise (140 mètres par minute), jolie brise (250 mètres), brise fraiche (500 mètres), grand frais (1 100 mètres), coup de vent (1 900 mètres), tempête (2 800 mètres), ouragan (3 700 mètres). Au bord de la mer, quand le temps est calme on a la *brise de mer* entre 10 et 11 heures du matin et la *brise de terre* après le coucher du soleil. A 30° de distance de chaque côté de l'équateur, les vents alisés sont des vents constants soufflant du N.-E. dans l'hémisphère boréal et du S.-O. dans l'hémisphère austral. Certains vents portent des noms particuliers : 1° vents froids, venant en général du N. appelés *bora* en Dalmatie, *gallego* en Espagne, *mistral* en Provence française ; 2° vents chauds, venant du S., appelé *sirocco* en Italie, *Simoun* dans le Nord de l'Afrique, *solano* en Espagne.

III. NUAGES, PLUIES, NEIGES, HUMIDITÉ. — L'humidité se mesure à l'aide d'un *hygromètre* qui indique la quantité de vapeur d'eau en suspension dans l'air ; l'*hygromètre à cheveux* est fondé sur la propriété qu'a un cheveu de se raccourcir par l'humidité. L'humidité varie selon les heures, comme la température ; elle est le plus faible au lever du soleil, elle augmente jusque vers midi, diminue ensuite jusque vers 3 heures pour augmenter de nouveau jusqu'après le coucher du soleil, puis diminue jusqu'au lever ; on compte, comme pour la température, une humidité moyenne qui varie selon les saisons et les lieux ; son maximum est en décembre et son minimum en août. La *rosée* est produite par la condensation de la vapeur d'eau sur la terre froide ; la *gelée blanche* est une rosée congelée. Le *brouillard* est de la vapeur d'eau condensée dans l'air et devenue visible ; les *nuages* sont des brouillards élevés. On a établi des distinctions entre les nuages. *Stratus*, nuages disposés en lignes horizontales, généralement visibles au coucher du soleil ; *cumulus*, gros nuages ronds semblables à des *balles de coton* et simulant des montagnes ; *cirrus*, petits nuages légers situés très haut dans



l'atmosphère. Les nuages sont des réservoirs d'eau qui fournissent la *pluie*. La pluie qui gèle en touchant le sol donne du *verglas* ; la pluie cristallisée dans l'air donne la *neige*. La quantité de pluie qui tombe, en un jour par exemple, se mesure au *pluviomètre*, simple entonnoir au-dessous duquel est un récipient gradué qui conserve l'eau qu'il reçoit. La quantité totale de pluie (ou neige) qui tombe pendant une année varie selon les lieux ; elle est presque nulle dans la région des vents alizés, sur mer ; elle arrive à représenter une épaisseur de plus de 3 mètres dans l'Inde. Dans les climats tempérés, la pluie tombe un peu en toute saison. Dans les pays voisins de l'équateur, il y a généralement des périodes de pluie suivies de périodes de sécheresse complète ; la période des pluies varie selon les lieux ; à Panama, elle commence en mars et au Sénégal en juin.

IV. PRESSION DE L'ATMOSPHÈRE. BAROMÉTRIE. — La pression de l'air se mesure au *baromètre* ; il y en a de deux espèces : baromètres à mercure, baromètres *anéroïdes* ; les premiers agissent comme des balances qui pèsent le poids de l'air, les autres sont fondés sur le principe de la déformation produite par la pression de l'air sur des serpentins métalliques à l'intérieur desquels on a fait le vide. On compte la pression en *hauteurs* de mercure qu'on mesure en millimètres ; la pression moyenne dite *normale* est de 760 millimètres au niveau de la mer pour les pays tempérés. Pendant une journée, par un temps fixe, le baromètre a des *oscillations* régulières ; il baisse depuis midi jusqu'à 4 ou 5 heures du soir ; puis remonte jusqu'à 10 ou 11 heures du soir, redescend jusque vers 4 heures du matin et remonte de nouveau jusqu'à midi ; cette oscillation est de 2 à 3 millimètres. Pour un même temps, le baromètre varie selon la latitude du lieu : sa variation la plus importante est celle qui tient à la hauteur d'un lieu au-dessus du niveau de la mer (il baisse à mesure qu'on monte) ; on a des tables marquant cette variation ; elle suffit à donner une idée approximative de la hauteur à laquelle on se trouve ; les aéronautes emportent des baromètres pour cet usage ; on peut admettre que la hauteur d'un lieu est proportionnelle au *logarithme* de la hauteur du baromètre. La connaissance de la pression et de ses variations est extrêmement importante ; aussi reçoit-on chaque jour par télégrammes dans les bureaux *météorologiques*, les indications des pressions barométriques pour les divers points de la terre. On trace alors la carte barométrique du jour. A cet effet, on relie entre eux par un trait continu les lieux pour lesquels la pression atmosphérique (corrigée selon la hauteur et la latitude) est la même, ces lignes s'appellent *lignes isobares*. Ce sont des lignes fermées qui se partagent en diverses séries ; elles s'enveloppent les unes les autres, tantôt les lignes enveloppantes marquant des pressions plus fortes que les lignes enveloppées et se rassemblant alors autour d'un point où la pression est la plus faible dit *point de dépression*, tantôt, au contraire, les lignes marquant des pressions plus fortes à mesure qu'elles se rapprochent d'un point dit *point de haute pression*. Certains journaux donnent chaque jour la carte barométrique de la veille.

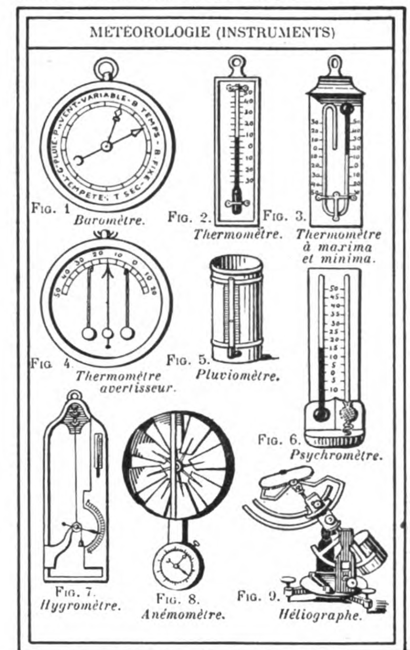

MÉTÉOROLOGIE (INSTRUMENTS)

FIG. 1. Baromètre. — FIG. 2. Thermomètre. — FIG. 3. Thermomètre à maxima et minima. — FIG. 4. Thermomètre avertisseur. — FIG. 5. Pluviomètre. — FIG. 6. Psychromètre. — FIG. 7. Hygromètre. — FIG. 8. Anémomètre. — FIG. 9. Héliographe.

V. ÉLECTRICITÉ ATMOSPHÉRIQUE. — Les nuages sont généralement chargés d'électricité ; quand ils sont épais et noirs, leur charge est considérable : il peut alors éclater des étincelles entre deux d'entre eux, on a lors des *éclairs* ; ou entre l'un d'eux et la terre et on a les *coups de foudre* ; ce sont là les phénomènes de l'*orage*. Les orages se transportent avec les nuages, c'est-à-dire avec le vent : pour connaître la distance d'un orage, il suffit de compter le nombre de secondes qui s'écoule entre le moment où on voit l'éclair et celui où l'on entend le tonnerre, et multiplier ce nombre de secondes par 340 ; on a ainsi sa distance en mètres. L'orage s'accompagne de pluie et parfois de grêle. La foudre ayant des effets très graves, on s'en défend par le *paratonnerre* ; on se défend de la grêle par le *paragrêle*.

VI. MAGNÉTISME TERRESTRE. — La terre est tout entière comme un aimant orienté ; si donc on met un aimant mobile en un point de la terre, il dirige ses pôles vers les *pôles magnétiques* de la terre ; un aimant ainsi mobile autour d'un axe et taillé en forme d'aiguille s'appelle une *boussole* (*V.* ce mot) ; le pôle magnétique est situé près du pôle géographique ; la boussole indique donc à peu près (à 18 degrés près pour nos régions) le Nord.

VII. PRÉVISION DU TEMPS. — Cette prévision est extrêmement importante ; pour la faire, il faut étudier le baromètre, la direction des vents, la température. En un lieu quand le baromètre baisse, c'est un indice que le temps va devenir plus mauvais qu'il n'est (la prévision est contraire si le baromètre monte) ; cette baisse n'indique cependant pas toujours de la pluie, laquelle dépend de la direction du vent ; à Paris, apportent de la pluie les vents d'ouest, du sud-ouest, du sud et du sud-est ; ces derniers apportent en général des giboulées et des orages ; un vent placé au nord-est ou à l'est indique (si le baromètre oscille peu) un beau temps continu, à condition que, venant de l'ouest ou du sud-ouest ou d'ailleurs, ce vent soit allé à l'est par le nord ; un vent qui va à l'est en tournant par le sud ne s'y tient généralement pas. Pour prévoir le temps plus longtemps à l'avance, il faut étudier la carte barométrique ; on voit, par exemple, qu'une forte dépression existe en Écosse, et que les lignes isobares de faible pression s'étendent de plus en plus, c'est l'indice d'un mauvais temps prochain en France; pour que ce temps change, il faut qu'il se produise quelque part une zone de haute pression qui viendra en quelque sorte lutter contre la dépression en s'étendant à son tour, par exemple vers le nord de l'Italie ; on peut ainsi prévoir le temps quatre à cinq jours à l'avance ; encore est-on sujet à bien des erreurs. Les prévisions à plus longue distance sont absolument illusoires. En dehors de ces procédés scientifiques, il faut tenir compte des opinions, des traditions des gens expérimentés, paysans, marins, pour qui le temps a une si grande importance ; ces opinions sont souvent plus fondées que celles des météorologistes professionnels ; voici quelques-unes de ces traditions : quand les étoiles pâlissent en été, n'y aurait-il même pas de nuage, c'est indice d'orage prochain. Quand les étoiles paraissent plus grandes que de coutume, le temps va changer. En été, les éclairs à l'horizon dans un ciel pur indiquent du beau temps ; éclairs en hiver indiquent neige et tempête. Un cercle (ou *halo*) autour de la lune indique une pluie prochaine. En hiver, la gelée commençant par un vent nord-est fait prévoir un froid rigoureux. A l'hiver pluvieux succède un printemps sec ; à un hiver sec un printemps humide. Les cris des corbeaux le matin annoncent une belle journée. Quand les abeilles en été s'éloignent peu de leur ruche, c'est indice d'orage. Des vols de moucherons après le coucher du soleil indiquent le beau temps. Si les mouches piquent, c'est indice d'orage. Si les grenouilles coassent plus qu'à l'ordinaire, c'est indice de pluie....

VIII. INSTRUMENTS. — Les principaux instruments employés en météorologie pratique, sont les suivants : le *baromètre* qui sert à mesurer la pression atmosphérique, le *thermomètre* qui indique la température extérieure, le *pluviomètre* qui marque la hauteur des chutes de pluie, l'*hygromètre* avec le *psychromètre* qui établissent le degré d'humidité de l'air, l'*anémomètre* qui enregistre la vitesse du vent et sa direction, enfin l'*héliographe* qui inscrit l'intensité de la chaleur solaire.

MEUBLES (*DROIT*). — Les *biens* sont meubles ou immeubles. Tous ceux qui ne rentrent pas dans la catégorie des immeubles sont donc nécessairement des meubles (*V.* IMMEUBLES).

On distingue deux espèces de meubles : les meubles *par nature* et les meubles par la *détermination de la loi*.

Ce qui caractérise les meubles par nature, c'est qu'ils peuvent se transporter ou être transportés d'un endroit à un autre. (EXEMPLES : animaux, effets mobiliers, bateaux, moulins et bains sur bateaux, etc...).

Sont meubles par détermination de la loi : les *obligations* et *actions* qui ont pour objet des sommes exigibles ou des effets mobiliers, les *actions* ou *intérêts* dans les compagnies de finance, de commerce ou d'industrie, les *rentes perpétuelles ou viagères* (C. civil, art. 529).

Le mot *meuble*, *employé seul*, sans autre addition ni désignation, ne comprend pas l'argent comptant, les pierreries, les créances, les livres, médailles, les instruments de sciences, des arts et métiers, le linge de corps, les chevaux, équipages, armes, grains, vins, foins et autres denrées, ni ce qui fait l'objet d'un commerce. Les mots *meubles meublants* ne comprennent que les meubles destinés à l'usage et à l'ornement des appartements (tapisseries, lits, sièges, glaces, pendules, etc.); les tableaux, les statues et les porcelaines qui font partie de l'ameublement d'un appartement y sont compris, mais non les *collections* qui peuvent être dans des galeries ou pièces particulières. L'expression *biens meubles*, celles de *mobilier* ou d'*effets mobiliers*, comprennent généralement tout ce qui est censé *meuble* d'après la loi. La vente ou le don d'une maison meublée ne comprend que les *meubles meublants*. La vente ou le don d'une maison, avec *tout ce qui s'y trouve*, ne comprend pas l'argent comptant, ni les créances et autres droits dont les titres peuvent être déposés dans la maison ; tous les autres effets mobiliers y sont compris (C. civil ; art. 533 à 536).

Il est généralement admis que ces *définitions légales* ne s'imposent pas rigoureusement aux tribunaux qui doivent avant tout, lorsqu'il s'agit de fixer le sens d'une de ces expressions employées par un particulier, rechercher sa *véritable intention*. — *V.* ACTION, LOUAGE, POSSESSION, PRESCRIPTION, SAISIES.

MEULIÈRE (*ARCHIT.*). — *Maçonnerie de meulière. Rocaillage.*

La meulière est une sorte de moellon très résistant qui s'emploie généralement appareillée en *opus incertum* (*V.* PIERRE) mais sa forme irrégulière oblige à *rocailler* les parements des

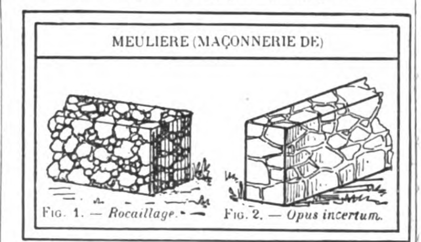

MEULIÈRE (MAÇONNERIE DE)

FIG. 1. — Rocaillage. — FIG. 2. — Opus incertum.

murs, c'est-à-dire à remplir les vides laissés entre les blocs avec du mortier dans lequel on place de petits *garnis* de meulière. Cette maçonnerie doit avoir au moins 0 m. 40 d'épaisseur. Elle est très résistante. La *caillasse* est une espèce de meulière très appréciée.

MIASMES (*HYG.*). — Émanations de la terre et de l'eau, occasionnant les contagions. L'action miasmatique est une action microbienne doublée d'une intoxication par des poisons sécrétés par les microbes (toxines) et par les gaz des fermentations, notamment de la putréfaction (toxiques). Il est donc logique de combattre les odeurs mauvaises comme malsaines, car elles sont associées en général à des phénomènes microbiens dangereux. Au premier rang des émanations miasmatiques il faut placer les émanations des marais, des terres humides qui jouent un grand rôle dans la propagation du paludisme, de la fièvre typhoïde, etc. ; actuellement le mot de miasmes est tombé en désuétude, on utilise les mots d'infection,

contagion, milieux de culture microbiens pour désigner l'action miasmatique.

MIEL. — Suc sucré que les abeilles puisent dans les nectaires des fleurs. Lorsqu'on traite le miel par l'alcool, on dissout la partie sirupeuse et on laisse un résidu solide, cristallisé qui n'est autre chose que du sucre de fruit; on y trouve un principe aromatique variable suivant les fleurs où les abeilles se sont posées.

Les miels de Mahon, du mont Hymette, du mont Ada, de Cuba, etc., sont fluides et transparents, ils sont supérieurs à ceux de Narbonne, blancs et compacts. Bien que le miel récolté aux Baléares soit de couleur noire, son goût est délicieux; celui de Bourbon, butiné sur le *Mimosa heterophylla* et le *Wimaria glabra* est vert. La saveur de celui de Cuba, récolté sur les orangers, rappelle le parfum de la fleur. Celui de Chamonix sent la térébenthine parce que les abeilles de cette région se nourrissent surtout aux dépens du mélèze; celui d'Espagne a un goût de genêt; celui de Sardaigne, pris sur l'absinthe est quelque peu amer; enfin, ce qui distingue ceux de Bretagne et ceux du Limousin est une saveur de sarrazin ou de colza. Le miel fraudé avec du sucre d'amidon contient du sulfate de chaux. Un moyen bien simple pour reconnaître la falsification consiste à en faire chauffer une partie : altéré, il s'épaissit et prend de la consistance; pur, il se liquéfie; si le miel, délayé à l'eau froide, blanchit l'eau, c'est qu'il contient de la farine; si le miel, délayé à l'eau chaude, forme comme une sorte de colle, c'est que l'on y a ajouté farine, fécule, sable ou blanc d'Espagne.

MIGRAINE (*MÉD. PRAT.*). — Accès de mal de tête en forme de névralgies d'un côté, localisées à l'orbite et à la tempe avec gêne des yeux à la clarté, malaise nauséeux, vertige, vomissements; en général, héréditaire et frappant les arthritiques de vie sédentaire, les femmes vers quarante ans.

MIGRAINE SIMPLE. — On constate les signes énumérés ci-dessus un ou deux jours, auxquels succède un profond sommeil et la santé.

MIGRAINE ACCOMPAGNÉE. — On constate, au cours d'une migraine simple, des complications transitoires ou permanentes, telles que : *paralysie faciale*. poussées congestives douloureuses de la face, enflure du visage, enflure des paupières, crises de larmes et de salivation, pâleur ou rougeurs extrêmes, perte de la mémoire des mots, divers accidents oculaires et psychiques.

Il faut un régime d'arthritique (ni vin, ni alcool, ni tabac, ni trop de viandes), de l'exercice à l'air, du massage, de l'hydrothérapie. Pour guérir l'accès : teinture de chanvre indien XX gouttes, ou mieux : extrait de chanvre indien, 0 gr. 015, + phénacétine, 0 gr. 05 + acétanilide, 0 gr. 005 + excipient. Faire 30 pilules semblables, en prendre une tous les quarts d'heure jusqu'au soulagement, sans jamais dépasser 10 pilules.

Antipyrine : 0 gr. 50 à 2 gr. en cachets avec du bicarbonate de soude pour éviter l'irritation de l'estomac; le pyramidon (doses trois fois moindres qu'antipyrine) et la caféine 0 gr. 15 à 0 gr. 60 réussissent; ni morphine, ni aconitine; enfin les bromures (2 à 5 gr.) sont excellents.

MILIAIRE (FIÈVRE) (*MÉD. PRAT.*). — Éruption de petits boutons de la grosseur d'une tête d'épingle, rouges, puis blancs, sur la surface du corps, avec démangeaisons et légère fièvre, à l'époque des grandes chaleurs.

Il faut éviter de suer, lotionner la peau avec de l'eau de feuilles de noyer, puis poudrer de poudre d'amidon.

MINES (*LÉGISL.*). — I. *Généralités.* || II. *Administration des mines.* || III. *Régime des mines.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Les mines, que la loi organique du 21 avril 1810 distingue des *minières* et des *carrières* (*V.* ces mots), comprennent les gisements métalliques de toute nature, les dépôts de houille, de soufre, de bitume, de quelques autres substances énoncées par l'article 2 de ladite loi, et auxquelles il faut ajouter le sel gemme (loi du 17 juin 1840). || La propriété des mines, accordée par concession (*V.* plus loin), est séparée de celle de la surface. Elle est en principe transmissible et disponible comme toute autre. Toutefois, il est interdit de vendre une mine par lots ou de la partager, sans une autorisation préalable donnée dans la forme des concessions. Un décret du 23 octobre 1852 interdit également à tout concessionnaire de réunir son exploitation à d'autres exploitations de même nature, par acquisition notamment, sans l'autorisation du gouvernement. || Sont considérés comme immeubles la mine, les bâtiments, machines, travaux établis à demeure, les chevaux et ustensiles servant à l'exploitation; comme meubles, les actions ou intérêts dans une entreprise de mines, les matières extraites.

II. ADMINISTRATION DES MINES. — Le service des mines est rattaché au *ministère des Travaux publics*. Le ministre est assisté du *Conseil général des mines*, qui, composé des inspecteurs généraux des mines, donne son avis sur les demandes en concession, les travaux à imposer, les avantages ou inconvénients des partages de concession, etc. || La surveillance des mines, le contrôle de l'observation des lois et règlements de la matière sont assurés par les *inspecteurs généraux*, les *ingénieurs* et les *contrôleurs* des mines. || Quatre écoles professionnelles préparent, en France, aux fonctions d'ingénieur ou aux exploitations des mines : l'*École nationale supérieure des mines*, l'*École de Saint-Étienne, celles des maîtres ouvriers mineurs d'Alais et de Douai.*

III. RÉGIME DES MINES. — RECHERCHE DES MINES. — Un propriétaire qui soupçonne l'existence de richesses minières dans son terrain peut librement y effectuer les travaux de recherche nécessaires ou céder à autrui son droit de prospection (dans ce dernier cas, la cession est soumise à la formalité de la transcription). || Un explorateur peut aussi faire ces recherches sur un terrain ne lui appartenant pas, et sans le consentement du propriétaire, en en demandant l'autorisation au gouvernement, à la charge d'autre part d'une préalable indemnité envers le propriétaire. Le permis de recherche est accordé, s'il y a lieu, par un décret du chef de l'État, l'administration des mines et le propriétaire ayant été invités auparavant à présenter leurs observations. Nulle permission de recherche, ni concession ne peut, sauf le consentement formel du propriétaire de la surface, donner le droit d'ouvrir des puits et des galeries dans la distance de 50 mètres des habitations ou enclos murés; cette distance est de 100 mètres pour les trous de sonde, installations de machines.... Les oppositions aux travaux basées sur cette règle doivent être portées devant les tribunaux civils. L'indemnité est exigible avant l'occupation, sauf convention contraire. Si les travaux ne sont que passagers et si le sol où ils ont été faits peut être mis en culture au bout d'un an comme il l'était auparavant, l'indemnité est réglée au double de ce qu'aurait donné en produit net le terrain endommagé; si la durée des travaux doit excéder une année, ou s'ils rendent le sol impropre à la culture, le prospecteur peut être contraint d'acheter le sol occupé et de le payer au double de sa valeur. Les contestations relatives aux indemnités pour recherches de mines sont de la compétence des tribunaux judiciaires. || L'inventeur procédant à des travaux de recherche doit se conformer aux prescriptions édictées par le préfet, dans le but d'assurer la sécurité publique, ainsi qu'à la plupart des dispositions du décret du 14 janvier 1909 relatif à l'exploitation des mines concédées (*V.* plus loin). || L'inventeur n'a pas un droit spécial à la concession. Mais le concessionnaire qui lui serait préféré devrait lui payer une indemnité déterminée par le décret de concession (*V.* plus loin) et proportionnée à l'importance de la mine; l'inventeur peut aussi, en pareil cas, réclamer le remboursement des dépenses utiles occasionnées par ses recherches (si les parties ne peuvent se mettre d'accord sur le règlement, le Conseil de préfecture est compétent, sauf pourvoi devant le Conseil d'État).

CONCESSIONS DE MINES. — Les demandes de concession doivent être adressées au préfet du département; indiquer les noms, qualités et domicile du demandeur, le lieu où est située la mine, la nature du minerai à extraire et l'état dans lequel il sera livré au commerce, l'étendue de la concession demandée, les indemnités offertes au propriétaire du terrain et à l'inventeur s'il y a lieu, la soumission de se conformer au mode d'exploitation déterminé par le gouvernement. Aucune condition spéciale n'est exigée du demandeur, qui peut être français ou étranger, agir isolément ou en société. Joindre à la demande un plan de la surface en triple expédition et sur une échelle de 10 millimètres par 100 mètres. On devra, d'autre part, justifier des moyens de conduire les travaux et de satisfaire aux redevances et indemnités imposées par l'acte de concession. || La demande en concession est enregistrée à la préfecture, sur un registre spécial; elle est publiée par voie d'affiches apposées pendant deux mois aux chefs-lieux du département et de l'arrondissement dans lesquels la mine est située, dans la commune où le demandeur est domicilié et dans toutes les communes sur le territoire desquelles la concession peut s'étendre; les affiches sont insérées deux fois, à un mois d'intervalle, dans les journaux du département et dans le *Journal officiel*. Pendant ce délai, les oppositions et les demandes en concurrence peuvent être notifiées au préfet, par acte extrajudiciaire; elles sont enregistrées au registre des concessions et dénoncées aux intéressés. || Le gouvernement choisit librement le concessionnaire parmi les divers demandeurs. La concession est accordée par décret pris en Conseil d'État.

EFFETS DE LA CONCESSION. — CONDITIONS DANS LESQUELLES DOIT AVOIR LIEU L'EXPLOITATION. — Un décret du 14 janvier 1909, auquel on se reportera, réglemente l'exploitation des mines. Tout concessionnaire est tenu de faire élection en France d'un domicile où les notifications de l'administration lui seront faites; adresser cette déclaration aux préfets des départements dans lesquels est située la concession. Lorsque la concession s'étend dans plusieurs départements, le ministre des Travaux publics peut désigner un seul des préfets pour exercer la surveillance sur toute l'étendue de la concession; cette désignation est en pareil cas notifiée au concessionnaire. || Des arrêtés réglementaires du préfet fixent les conditions techniques dans lesquelles peuvent avoir lieu l'établissement et l'entretien des installations et de l'outillage, la conduite de l'exploitation au point de vue de la sécurité publique, de la conservation de la mine, de l'hygiène et de la sécurité des ouvriers mineurs, etc.... || Le concessionnaire est tenu de placer des bornes là où le préfet les jugera nécessaires pour déterminer le périmètre de la concession; de porter à la connaissance de l'ingénieur en chef des mines le nom du chef de service chargé de la direction technique; d'indiquer à ce fonctionnaire, un mois au moins à l'avance, l'emplacement des puits ou galeries débouchant au jour qu'il se propose d'ouvrir ou de reprendre, et de joindre à cet avis un plan de la situation du puits ou de la galerie par rapport à la surface et un mémoire précisant l'objet du travail; d'adresser également à l'ingénieur en chef, avant d'entreprendre l'exploitation régulière d'un siège d'extraction, un mémoire exposant le mode d'exploitation qu'il se propose de suivre, avec les plans et coupes nécessaires : l'exploitant ne pourra faire procéder aux travaux que s'il ne reçoit pas, dans le mois, d'observations de l'ingénieur; mais si l'exploitant, au reçu des observations qui lui seraient faites, ne prenait pas les dispositions nécessaires pour éviter les inconvénients qui lui seraient signalés, le préfet lui notifierait une opposition à l'exécution des travaux, contre laquelle l'exploitant pourrait se pourvoir auprès du ministre des Travaux publics. L'exploitant doit déclarer à la préfecture, un mois à l'avance, l'abandon qu'il entend faire d'un siège d'extraction, d'un puits ou d'une galerie communiquant avec le jour; — le fait que les travaux souterrains tendent vers une distance horizontale de 50 mètres, soit d'un pont ayant au moins 30 mètres de long entre les culées, d'une voie navigable ou d'un chemin de fer, soit d'une des limites de la concession; — adresser un avis semblable avant que les travaux n'arrivent sous un édifice, sous un lieu habité, etc.... Dans tous les cas où cette mesure est nécessaire, le préfet peut, sur l'avis de l'ingénieur, inviter l'exploitant à exécuter certains travaux assurant la sécurité publique, etc., et, si ces travaux ne sont pas faits dans le délai fixé, les faire exécuter d'office et aux frais de l'exploitant. || L'exploitant est d'autre part dans l'obligation de posséder un plan de la surface de la concession tenu à jour, de remettre à chacun de ses ouvriers un exemplaire imprimé, tenu à jour, de tous les règlements relatifs à la sécurité et à l'hygiène du personnel, d'adresser à l'ingénieur en chef, outre la déclaration détaillée du produit net de la mine, les renseignements concernant l'exploitation qui lui seront demandés pour la confection des statistiques. || En cas d'accident dans la mine, il en donnera avis aux autorités compétentes, et ne modifiera en rien l'état des lieux avant que les ingénieurs dûment avisés, aient procédé à leur inspection; toutefois, cette disposition ne concerne pas les travaux de sauvetage, de consolidation urgente, ceux qui ont pour but d'éviter la suspension de l'exploitation. Un décret du 3 janvier 1813 précise d'autre part les mesures prescrites en cas d'accident, impose aux exploitants l'obligation d'entretenir les moyens de secours et médicaments nécessaires, etc. || Une réglementation spéciale a été édictée pour les mines de combustibles, et dans le but d'assurer l'hygiène et la sécurité; se reporter au décret du 13 août 1911. || Lorsque plusieurs mines, situées dans des concessions différentes, sont inondées ou menacées de l'être, le gouvernement peut contraindre les concessionnaires à exécuter ensemble et à leurs frais les travaux nécessaires. L'exercice de cette faculté est précédé d'une enquête administrative à laquelle tous les intéressés sont appelés. Elle s'ouvre sur un mémoire adressé par l'ingénieur en chef, avec pièces à l'appui, au ministre des Travaux publics, et déposé, sur l'avis de ce dernier, pendant deux mois, à la sous-préfecture de l'arrondissement dans lequel les mines sont situées. L'enquête est annoncée au public par affiches, et chaque concessionnaire en reçoit individuellement notification. Les registres sont ouverts, pendant les deux mois, à la sous-préfecture et dans les communes de la circonscription des mines. Une commission d'enquête de 5 à 7 membres, nommés par le préfet, examine les observations présentées, entend les intéressés, et donne son avis motivé qui est transmis au préfet. Le ministre, auquel sont adressées les pièces de l'enquête, décide quelles sont les concessions qui doivent opérer à frais communs les travaux d'assèchement. L'administration notifie cette décision aux intéressés. Pour plus de détails, se reporter à la loi du 27 avril 1838. || En ce qui concerne l'interdiction de morceler une mine, ou de réunir plusieurs concessions, *V.* plus haut. || La surveillance exercée par le service des mines porte sur l'exploitation technique et sur l'observation des règlements pris en vue d'assurer la sécurité.

INDEMNITÉS ET REDEVANCES DUES PAR LE CONCESSIONNAIRE. — Le concessionnaire est tenu de payer *au propriétaire du sol* : 1° une redevance annuelle, dite *tréfoncière* fixée par l'acte de concession et généralement peu élevée; 2° des indemnités dues en raison du dommage causé par l'occupation du terrain (pour l'établissement des ouvrages, les chemins de charroi). La fixation de cette indemnité a lieu d'après les règles indiquées plus haut, au sujet de la recherche des mines. || Le concessionnaire doit en outre payer *à l'inventeur* de la mine évincé une indemnité fixée par l'acte de concession, et lui rembourser les avances par lui faites à l'occasion de ses recherches (*V.* plus haut). || Il est enfin tenu de payer *à l'État* : 1° une redevance fixe et annuelle par hectare concédé; 2° une redevance proportionnelle au produit net de l'exploitation.

RETRAIT DES CONCESSIONS. — Il peut être procédé au retrait de la concession aux cas de réunion de mines opérée sans autorisation, de non-paiement des taxes relatives à l'assèchement en commun de plusieurs mines inondées, de non-paiement des travaux effectués aux frais du concessionnaire, au cas enfin où l'exploitation est suspendue de manière à porter atteinte à la sûreté publique ou aux besoins des consommateurs. || Dans ces différents cas, le ministre des Travaux publics prononce la déchéance, sauf recours au Conseil d'État par la voie contentieuse. La décision du ministre est notifiée au concessionnaire déchu, publiée et affichée par les soins du préfet. La concession est ensuite mise en adjudication, mais le concessionnaire déchu peut, jusqu'au jour de l'adjudication, arrêter les effets de la dépossession en se mettant en règle avec l'administration. Si la mine mise en adjudication trouve preneur, l'adjudicataire paie au concessionnaire déchu le prix de la concession. Si enfin aucun soumissionnaire ne se présente à l'adjudication de la mine, celle-ci reste à la disposition du domaine franche de toute charge provenant du concessionnaire déchu, celui-ci ne pouvant que retirer les chevaux, machines, attachés à l'exploitation, à la charge de payer les taxes dues jusqu'à la dépossession.

RÉPRESSION DES CONTRAVENTIONS DES EXPLOITANTS. — Indépendamment des retraits de concessions, les infractions commises par les exploitants des mines donnent lieu à des contraventions dénoncées comme en matière de voierie. La violation par eux des lois et règlements de la matière les rend passibles d'une amende de 100 fr. à 500 fr. (*V.* MAJORATION), doublée en cas de récidive, et d'une détention ne pouvant excéder 5 ans. Si la contravention a occasionné la mort ou la mutilation d'ouvriers, la pénalité est aggravée conformément aux articles 319 et 320 du C. pénal.

Mines (*ENSEIGN.*).

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES MINES, Paris, boulevard Saint-Michel, 60. Se recrute parmi les élèves sortis premiers de Polytechnique : nombre limité et corps très fermé. Outre les élèves ingénieurs, il y a des élèves externes français ou étrangers, choisis au concours. Un an préparatoire et trois de cours spéciaux : peuvent devenir ingénieur ou directeur d'exploitations privées. Enfin, auditeurs libres 50 par cours. Le concours d'admission a lieu en juin. Demande au ministère des Travaux publics avant 15 mai. Age : 17 à 21 ans. Examen : mêmes matières qu'à l'entrée de Polytechnique et mathématiques spéciales. Physique. Français. Dessin d'après la bosse et croquis non coté.

ÉCOLE DES MINES DE SAINT-ÉTIENNE. — Forme ingénieur pour exploitation des mines. Même programme d'admission qu'à l'École centrale, plus chimie. Nombre de places fixé chaque année. Demande au directeur avant 1er juillet.

Condition : être Français. Age : 17 à 26 ans. Épreuves : Algèbre ou Géométrie analytique. Physique et chimie. Français. Dictée. Épreuve de géométrie descriptive. Dessin à main levée. Calcul de trigonométrie. On admet, selon les places libres, les élèves de Polytechnique, un an au plus après leur sortie. De même les étrangers, sur demande de l'ambassadeur. Enseignement gratuit, externat. Durée : 3 ans. La préparation se fait en mathématiques spéciale et surtout au Lycée de Saint-Étienne et à Lyon, à l'École libre du Point-du-Jour.

ÉCOLES DES MAITRES OUVRIERS MINEURS. Forment des maîtres mineurs et géomètres mineurs. Deux écoles à Alais (Gard), à Douai (Nord). Internat. Durée : 2 ans. Conditions : être Français, âgé au moins de 18 ans; avoir fait 18 mois comme ouvrier mineur, bonne instruction élémentaire.

1° *Alais.* — Examen préalable et sévère devant ingénieur des mines ou des ponts, ou inspecteur primaire de l'arrondissement en juillet. Puis examen définitif à Alais. 20 par an reçus, les étrangers admis comme externes.

2° *Douai.* — Concours à Douai seulement début octobre. 20 à 25 reçus.

ÉCOLE DES ASPIRANTS GOUVERNEURS, à Saint-Étienne. Chaque exploitant peut envoyer à ces cours un ouvrier par 200 000 tonnes (ou fraction) d'extraction annuelle. Durée : 1 an, de novembre à septembre. Les élèves reçoivent une indemnité quotidienne par jour de travail et de cours. Condition : 2 ans de mines et être en règle avec le service militaire. 16 à 18 élèves par an.

MINIATURE (*B.-A.*). — Elle se fait le plus souvent sur des plaques d'ivoire. La plaque doit être bien blanche et si la surface n'en est pas assez bien préparée, il faut la gratter légèrement en travers et en long, puis la frotter avec un tampon de papier trempé dans de la pierre ponce très fine, en

tournant jusqu'à ce que l'ivoire ait repris le ton mat qu'il doit avoir. Brosser ensuite la plaque, la caler sur un pupitre avec des punaises et n'y plus toucher avec les mains. Faire le dessin à part, le calquer et le reporter sur l'ivoire avec du papier végétal ; repasser les contours avec un pinceau fin et ferme ; corriger les défauts en enlevant les traits avec un pinceau trempé d'eau pure. Indiquer les traits de l'esquisse avec les couleurs qui seront nécessaires dans chaque partie pour terminer le travail. Esquisser le blanc avec un cobalt très léger et très clair. Ébaucher le travail par des hachures en réservant les endroits éclairés ; revenir ensuite sur les ombres pour leur donner plus de vigueur, puis sur les demi-teintes et terminer par les reflets, les glacés et les points de lumière. Les objets qui se détachent sur les fonds sont faits les derniers.

Les couleurs à l'aquarelle que l'on emploie pour la miniature s'achètent toutes préparées et on les délaye simplement à l'aide d'eau gommée ; le travail se fait avec des pinceaux de martre et de petit-gris ; une loupe est indispensable pour les détails. Outre les couleurs ordinaires de la palette qui servent dans l'aquarelle, la miniature demande souvent l'emploi de l'argent et de l'or liquides qui se vendent aussi tout préparés.

La miniature peut s'exécuter aussi sur parchemin pour les images de piété ou les livres d'heures. Elle doit alors être accompagnée de manuscrit exécuté en écritures anciennes relevées d'ornements de couleur faits à la plume.

MINIÈRES (*LÉGIS.*). — Les minières, qu'il faut distinguer des MINES et des CARRIÈRES (*V.* ces mots), comprennent les minerais de fer dits d'alluvions, les terres pyriteuses, alumineuses et les tourbes. || Les minières appartiennent au propriétaire du sol. || Lorsqu'une minière doit être exploitée *à ciel ouvert*, le propriétaire est seulement tenu d'en faire *la déclaration* à la préfecture : il lui est donné acte de cette déclaration, après quoi l'exploitation peut avoir lieu sans autre formalité. Lorsque l'exploitation doit être *souterraine*, mais sans exiger des travaux importants, il est nécessaire de demander *une permission* au préfet ; cette autorisation déterminera les conditions auxquelles l'exploitant sera tenu de se conformer. Lorsqu'enfin l'exploitation du minerai de fer nécessite l'établissement de *puits, galeries et travaux d'art*, ou si, bien qu'à ciel ouvert, elle doit durer peu de temps et rendre ensuite *impossible toute exploitation*, elle est soumise au régime des mines (*V.* ce mot), et exige une concession. Une concession de mine de fer peut ainsi exister dans le tréfonds d'une minière et empêcher l'exploitation de cette dernière : en pareil cas, le concessionnaire est tenu d'indemniser le propriétaire de la minière dans la proportion du revenu net que celui-ci tirait de la minière. (Pour plus de détails, se reporter à la loi du 21 avril 1810, modifiée par celle du 9 mai 1866.) || La réglementation concernant les *tourbières* est spéciale sur certains points.

MINISTÈRES. — RÉPARTITION DES SERVICES PUBLICS. — On appelle ministère l'ensemble des services attribués à un fonctionnaire supérieur, le ministre, qui, sous l'autorité immédiate du chef de l'Etat, exerce le pouvoir exécutif et assure la gestion des services publics. || Le nombre des ministères est susceptible de modifications ; par conséquent il n'y a pas fixité absolue dans la répartition des divers services publics entre les différents ministères ; cette attribution dépend des circonstances ou de considérations politiques.

Certains ministres ont souvent à côté d'eux des collaborateurs parlementaires ; ces collaborateurs qui, parfois assistent immédiatement un ministre dans l'accomplissement de ses fonctions, parfois assurent indépendamment la gestion d'un ensemble de services détachés d'un ministère, s'appellent des sous-secrétaires d'Etat. Les sous-secrétariats d'Etat sont créés ou disparaissent, la plupart du temps, pour répondre à des nécessités politiques, ou bien, encore, suivant le jeu des combinaisons ministérielles. Certains sous-secrétariats d'Etat sont, à la constitution d'un nouveau ministère, transformés en ministères, ou bien, au contraire, certains ministères deviennent de simples sous-secrétariats. Toutefois, les créations de ministères ou de sous-secrétariats d'Etat, ainsi que les transferts d'un ensemble de services d'un département ministériel à un autre, ne peuvent être décidés que par une loi.

ORGANISATION INTÉRIEURE. — L'organisation centrale de tous les ministères est à peu près la même. Chaque ministère est divisé en directions (parfois en directions générales), souvent partagées en divisions, qui se subdivisent elles-mêmes en bureaux. || Le cabinet du ministre (*V.* MINISTRE) et parfois un bureau du cabinet centralisent les affaires, reçoivent et dépouillent la correspondance, la distribuent entre les différents services. || L'administration centrale comprend des directeurs (ou directeurs généraux), nommés par le Président de la République, des sous-directeurs, chefs de division, chefs et sous-chefs de bureaux, des rédacteurs et des expéditionnaires, des commis et des dames sténo-dactylographes, des huissiers et garçons de bureaux. Les emplois masculins, au-dessous et y compris celui d'expéditionnaire, sont presque, pour la totalité, réservés aux anciens militaires. Les emplois féminins sont donnés après examen. Le personnel, au-dessus du grade de rédacteur, se recrute au choix ; les rédacteurs sont désignés à la suite d'un concours qui a lieu, presque annuellement, pour chaque administration. Les femmes peuvent aujourd'hui prendre part au concours de rédacteur. On exige généralement un baccalauréat ou le brevet supérieur. Les titres universitaires autres que ceux-ci avantagent les candidats qui en sont pourvus.

Tous les fonctionnaires et employés des ministères et de leurs services annexes versent à la caisse des retraites et jouissent, après 30 ans de services, et à 55 ans d'âge, d'une pension (*V.* PENSIONS). || A chaque ministère sont adjoints des conseils, commissions, comités d'études, etc.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES. — Les différents ministères sont à Paris. Pour toute demande, plainte, réclamation, etc., adresser au ministre une lettre que le Cabinet transmettra au service compétent ou soumettra au ministre, s'il y a lieu. Les lettres adressées à un ministre n'ont pas besoin d'être affranchies. Une lettre à un ministre s'écrit, quel que soit son objet, sur du papier d'un format dit « ministre » (27 1/2 × 21 1/2). Après avoir daté en haut, à droite, on écrit à la hauteur à peu près du 1er tiers supérieur de la page et au centre de celle-ci : « *Monsieur le Ministre* » ; 3 lignes plus bas, on commencera la lettre, généralement par la formule : *J'ai l'honneur de*, etc... On la terminera par la formule : *Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'hommage de mon profond respect*. En bas de la page, à gauche, on met l'adresse : *A Monsieur le Ministre de...* On facilitera le routage et les recherches en mettant en marge, à la hauteur de la 1re ligne l'objet de la lettre. Sous la signature, l'adresse bien lisible.

MINISTÈRES ET SOUS-SECRÉTARIATS D'ÉTAT. — Nous donnons ci-après la liste, par ordre alphabétique, des différents ministères et sous-secrétariats d'Etat, tels qu'ils fonctionnaient sous le ministère constitué en janvier 1922, par M. Raymond Poincaré. Nous complétons cette liste par l'indication des directions, bureaux et commissions ressortissant à chaque ministère ; nos lecteurs sauront ainsi exactement à quel service s'adresser quand ils devront, pour un motif quelconque, recourir à l'une de nos grandes administrations centrales.

AFFAIRES ÉTRANGÈRES, quai d'Orsay, 37, et rue de l'Université, 130 (VIIe). Bureaux de 9 à 17 h. Services divers : *Cabinet du ministre* ; personnel ; courrier ; protocole (décorations) ; archives ; comptabilité ; 2 grandes directions : a) *Affaires politiques et commerciales* ; 4 sous-directions : α) Europe (outre les renseignements concernant l'Europe, questions de droit international public, arbitrages, Cour de la Haye) ; β) Afrique ; γ) Amérique ; δ) Asie et Océanie. b) *Affaires administratives et techniques* : 2 sous-directions : α) affaires administratives des Unions internationales (Convention de Genève), protection artistique, littéraire, industrielle et du travail, Union postale, poids et mesures) ; β) Affaires de chancellerie et de contentieux, 3 bureaux : I. Affaires administratives (droits de consulat et de chancellerie, allocations, passeports, rapatriements, secours ; mariage ; service militaire) ; II. Affaires d'état civil (légalisations et visas ; décès, mariages, successions) ; III. Contentieux administratifs et services militaires (actes judiciaires, assistance ; déserteurs et insoumis ; expulsions ; extraditions). — *Office de biens privés en pays ennemis et occupés* (rue Edouard-VII, 2).

AGRICULTURE, 78, rue de Varenne (VIIe). Cabinet du ministre (Parlement, décorations françaises et étrangères) : 2 directions : a) *Personnel central et comptabilité* ; b) *Agriculture*, 3 bureaux : I. Affaires techniques ; secrétariat technique ; II. Enseignement agricole, départemental et communal ; III. Encouragements à l'agriculture. Services annexes et commissions : *Office de renseignements agricoles* (produits agricoles, usages commerciaux, renseignements aux professeurs d'agriculture, statistiques, bulletin) ; *Inspection des coopératives et mutualités agricoles* (bien de famille ; petite propriété rurale) ; *Conseil supérieur de l'agriculture* ; *Académie d'agriculture* ; *Ecoles nationales d'agriculture* ; *Direction des eaux et forêts* : 2 bureaux : I. Contentieux, police de la chasse, enseignement forestier, matériel ; II. Exploitation au compte de l'Etat, aménagement, régime forestier : concessions, locations, ventes, reboisement, entretien, défrichement. En outre *Inspections générales diverses* : eaux et forêts, hydraulique agricole ; améliorations agricoles ; *Service de la météorologie agricole et office du tourisme* (boulevard des Invalides, 20) ; *Direction des haras* : 2 bureaux : I. Administration des établissements et personnel extérieur ; II. Remonte, achats d'étalons ; concours hippiques, statistique ; courses de chevaux ; *Direction des services sanitaires et scientifiques et de la répression des fraudes*, rue de Bourgogne, 42 *bis* ; 2 bureaux : I. Enseignement vétérinaire et service sanitaire des animaux domestiques ; II. Laboratoires ; station de recherches ; répression des fraudes. En outre : *Inspection des services sanitaires vétérinaires*.

AÉRONAUTIQUE CIVILE ET TRANSPORTS AÉRIENS (sous-secrétariat). Tantôt sous-secrétariat d'Etat, tantôt direction générale, 37, avenue Rapp. Services : *Cabinet du sous-secrétariat*, comportant 5 bureaux : I. Bureau du cabinet (Parlement, presse, distinctions honorifiques) ; II. Législation et navigation aériennes ; III. Commandes, études, expériences ; IV. Budget, comptabilité ; V. Personnel. En outre : *Service technique de l'aéronautique*, 2, rue Jeanne-d'Arc, à Issy-les-Moulineaux ; *Service de la navigation aérienne*, 68, boulevard Victor ; *Fabrications de l'aéronautique*, même adresse ; *Office national de météorologie*, 176, rue de l'Université.

COLONIES, rue Oudinot, 25 et 27, et boulevard des Invalides, 57, 9 h. à 12 h. et 14 h. 30 à 16 h. 30. Services : Cabinet du ministre. Directions : a) *des affaires politiques* ; b) *des affaires économiques* : c) *des services militaires* ; d) *du contrôle* ; e) *du personnel et de la comptabilité*. En outre, inspections générales : 1° *du service de santé des colonies* ; 2° *des travaux publics des colonies*. — *L'Agence générale des colonies* et l'*Office colonial* se trouvent au Palais-Royal, galerie d'Orléans ; c'est cet organisme qui fournit tous renseignements utiles aux commerçants, aux industriels, aux futurs colons, etc. Là aussi se trouvent l'Exposition permanente des produits coloniaux, la bibliothèque coloniale, le bureau de vente des publications coloniales.

COMMERCE ET INDUSTRIE, rue de Grenelle, 101 : *Cabinet du ministre* ; *direction du personnel, de l'expansion commerciale et du crédit* ; 3 bureaux : I. Comptabilité, caisse, médailles d'honneur aux ouvriers et employés ; sociétés de secours mutuels ; II. Brevets d'invention ; modèles déposés, propriété industrielle, expositions, législation commerciale et industrielle ; III. Régime des transports, maritimes, fluviaux, ferroviaires. Rue de Varenne, 80 : *Direction des affaires commerciales et industrielles*, 3 bureaux : I. Législation douanière française ; admissions temporaires ; II. Législation douanière étrangère ; statistiques, mouvement du commerce extérieur ; III. Chambres de commerce, cours des marchandises, représentation commerciale et industrielle. En outre : *Direction des accords commerciaux et de l'information économique* ; *Direction de la propriété industrielle* (26 *bis*, rue de Petrograd) ; *Office national de la propriété industrielle* (Conservatoire des Arts et Métiers, 292, rue Saint-Martin).

ENSEIGNEMENT TECHNIQUE (sous-secrétariat), 110, rue de Grenelle. *Cabinet du ministre ; Conseil supérieur de l'enseignement technique ; Direction de l'enseignement technique ;* 3 bureaux : I. Services généraux de l'enseignement technique, inspection, subventions pour outillage et matériel ; II. Etablissements d'enseignement technique, École centrale ; écoles d'arts et métiers, d'horlogerie, supérieure de commerce et d'industrie ; III. Ecoles pratiques : professionnelles de la Ville de Paris ; de commerce et d'industrie ; normale d'enseignement technique. Bourses.

FINANCES, rue de Rivoli, palais du Louvre. Bureaux de 9 h. à 17 h. Services : *Cabinet du ministre ; Travaux législatifs, contentieux et agence judiciaire ; Inspection générale des finances ; Contrôle central du Trésor public ;* 7 directions : a) *Direction du personnel et du matériel*, 2 bureaux : I. Personnel : administration centrale ; percepteurs, comptables directs ; trésoreries coloniales, contrôle du personnel des finances ; II. Contre-seing, impressions, matériel ; b) *Comptabilité publique*, 7 bureaux : I. Bureau du budget ; II. Ecritures générales ; III. Comptabilité des trésoreries générales ; IV. Contributions directes et amendes, receveurs municipaux et établissements publics ; V. Algérie, colonies et chemins de fer de l'Etat ; VI. Contributions indirectes, douanes et enregistrement ; VII. Retraites ouvrières et paysannes. c) *Contrôle, administrations financières et ordonnancement* ; 3 bureaux : I. Portefeuille, contributions indirectes, douanes, imprimerie nationale, laboratoires, manufactures de l'Etat ; II. Portefeuille, contributions directes, enregistrement, monnaies et médailles ; III. Dépenses du ministère ; d) *Contrôle des dépenses engagées* ; e) *Contrôle financier du budget* ; f) *Mouvement général des fonds ;* g) *Dette inscrite ;* 2 divisions : α) Dette perpétuelle et amortissable ; 2 bureaux : β) Dette viagère, pensions, liquidation. En outre, *Caisse centrale du Trésor public*, 5 bureaux : I. Bureau central ; II. Vérification et contentieux des dépenses ; III. Opérations en numéraire ; IV. Portefeuille de trésor ; V. Comptabilité, émission des bons de la Défense nationale ; *Liquidation des stocks* (19 *bis*, boulevard Delessert) ; *Ravitaillement* (123, av. des Champs-Elysées).

GUERRE, rue Saint-Dominique, 14, et boulevard Saint-Germain, 231. Bureaux ouverts les mardis et vendredis, de 14 h. à 16 h., au service des renseignements, rue Saint-Dominique, 14. Services : Cabinet du ministre ; 2 sections : *Cabinet civil* : personnel, administration centrale et matériel (10, rue Saint-Dominique) ; Parlement. *Cabinet militaire* : état-major particulier ; chiffre ; courrier télégraphique ; information militaire ; service des autos. *Bureaux du cabinet*. 4 bureaux : I. Courrier ; II. Décorations ; III. Officiers généraux ; IV. Œuvres militaires. — Secrétariat général. *Etat-major général de l'armée ; Service géographique de l'armée*, 140, rue de Grenelle. *Commissariat de l'Éducation physique et de la préparation militaire ;* 10 directions des armes : *Artillerie, cavalerie, contentieux et justice militaire* (Commission des emplois réservés, 28, rue de Martignac) ; *Gendarmerie, génie, infanterie, intendance* ; *poudres et salpêtres* (12, quai Henri-IV) ; *Service de santé* (30, avenue Marceau) ; *Troupes coloniales*.

HYGIÈNE, ASSISTANCE ET PRÉVOYANCE SOCIALES, 4, rue Saint-Romain. Services : *Cabinet et personnel* (86, rue de Grenelle) ; *Comptabilité* (86, rue de Grenelle) ; 3 directions : a) *Santé publique et hygiène sociale* (rue Cambacérès, 7), 3 bureaux : I. Salubrité publique et hygiène générale ; II. Défense sanitaire et prophylaxie des épidémies ; III. Protection de l'enfance ; natalité ; b) *Mutualité et assistance* (rue de Grenelle, 127) ; 4 bureaux : I. Sociétés de secours mutuels (administration) ; II. Sociétés de secours mutuels (subvention, pensions et statistiques) ; III. Adultes (Assistance) ; IV. Anormaux ; c) *Habitations à bon marché et Epargne* (rue de Varenne, 80) ; 3 bureaux : I. Habitations à bon marché ; II. Logements ; III. Caisses d'épargne.

INSTRUCTION PUBLIQUE ET BEAUX-ARTS, 110, rue de Grenelle. Bureaux ouverts de 9 h. à 17 h. Services : *Cabinet du ministre* ; *Conseil supérieur de l'Instruction publique ;* 4 directions : a) *Enseignement supérieur*, 4 bureaux : I. Universités et facultés, enseignement supérieur libre ; II. Conseil supérieur, recteurs ; administration académique, bibliothèques, contentieux de l'enseignement supérieur ; dépôt légal, échanges de publications ; grands établissements littéraires et scientifiques ; III. Matériel et comptabilité des universités et facultés, missions, sociétés savantes, travaux historiques et scientifiques ; IV. Matériel et comptabilité des grands établissements littéraires et scientifiques, caisse des recherches scientifiques, droits universitaires ; *b*) *Enseignement secondaire*, 6 bureaux : I. Enseignement secondaire garçons et filles : bourses, exemptions de frais d'études, discipline, programmes ; II. Lycées de garçons : personnel ; III. Matériel et comptabilité des lycées ; IV. Personnel des collèges de garçons ; V. Enseignement secondaire des jeunes filles ; VI. Pupilles de la Nation ; c) *Enseignement primaire*, 5 bureaux : I. Inspection académique, enseignement primaire et primaire supérieur (personnel) ; II. Contentieux et discipline de l'enseignement, examens, organisation pédagogique ; III. Constructions scolaires, création d'écoles et d'emplois, matériel d'enseignement ; IV. Personnel de l'enseignement primaire élémentaire. V. Ecoles normales primaires et normales supérieures d'enseignement primaire (administration et comptabilité), bourses nationales, bourses de séjour à l'étranger, secours ; d) *Comptabilité*, 3 bureaux : I. Instruction publique ; II. Beaux Arts ; III. Pensions de retraite. Est rattachée au ministère de l'Instruction publique la *Direction des Beaux-Arts*, 3, rue de Valois, bureaux de 10 h. à 18 h., de qui dépendent le *Conseil des Beaux-Arts*, celui de l'*Enseignement des Beaux-Arts* et celui des *Musées nationaux*, et l'*Administration du mobilier national*, 103, quai d'Orsay.

INTÉRIEUR, place Beauveau, rue Cambacérès, 7, et rue des Saussaies, 11. Bureaux de 9 h. à 18 h. Services : *Cabinet du ministre* (promulgation des lois, centralisation des décrets, état civil, législations, recensements, archives du ministères, subventions aux sociétés sportives). 5 directions : a). Personnel et administration générale, 3 bureaux : I. Personnel et administration préfectorale ; II. Affaires politiques, législation électorale, statut des fonctionnaires ; III. Travaux législatifs ; Presse ; Journaux officiels ; Secours ; Bibliothèques. b) Contrôle et comptabilité, 3 bureaux : I. Associations ; Œuvres de guerre ; II. Budget ; III. Comptabilité centrale ; Caisse du ministère. c) Administration départementale et communale, 5 bureaux : I. Affaires départementales ; II. Finances communales ; III. Affaires générales et communales ; IV. Contentieux. Voirie ; V. Cultes. Pompes funèbres Dons et legs. d) Sûreté générale, 3 bureaux : I. Personnel ; Budget ; Force publique ; II. Police générale ; III. Police administrative. e) Affaires algériennes, 2 bureaux : I. Affaires politiques et financières ; affaires indigènes et militaires ; II. Affaires administratives et économiques.

JUSTICE, place Vendôme, 13, et rue Cambon, 36. Bureaux de 10 h. à 17 h. Services : *Cabinet, Comité et Office de législation étrangère et de droit international* ; 4 directions : a) *Personnel et comptabilité*, 2 bureaux : I. 1re section : Personnel des cours et tribunaux France, Algérie et Tunisie, des justices de paix Algérie et Tunisie, avancement, discipline, distinctions honorifiques et préséances ; 2e section : Personnel et discipline : justices de paix de France, greffiers, conseils de prud'hommes ; II. Comptabilité, secours, législation ; b) *Affaires civiles et du sceau*, 3 bureaux : I. Assistance judiciaire, avocats, discipline, biens des congrégations, chambres temporaires, création et transfert des tribunaux civils et de commerce et des justices de paix ; II. Officiers publics et ministériels ; III. Changements de noms, naturalisations, sceau, titres nobiliaires ; c) *Affaires criminelles et grâces*, 4 bureaux I. Affaires criminelles, pourvois, révisions, commissions rogatoires ; II. Grâces ; III. Statistique et casier judiciaire ; IV. Frais de justice ; d) *Administration péniten-*

tiaire (11, rue Cambacérès), 3 bureaux : I. Personnel, comptabilité, conseil supérieur des prisons, statistiques, régime de l'emprisonnement individuel ; II. Exécution des peines, pécules, salaires, régime disciplinaire, prisons, dépôts des condamnés à transporter ; III. Maisons de correction, protection des libérés, grâces et remises de peines.

MARINE, rue Royale, 2. Bureaux de 9 h. à 12 h. et de 14 h. à 16 h. Services : *Cabinet civil* et *cabinet militaire, contentieux, service intérieur, état-major de la marine, service hydrographique* (13, rue de l'Université). 6 directions : a) *Personnel militaire de la flotte ;* b) *Intendance maritime*, de qui dépend le magasin central ; c) *Service de santé*, 17 et 19, avenue de Suffren, de qui dépend le laboratoire central de chimie ; d) *Constructions* et annexe : Surveillance des travaux confiés à l'industrie, 3, avenue Octave-Gréard ; e) *Artillerie* et ses annexes : service technique de l'artillerie, laboratoire central de la marine, 11, boulevard Morland, l'inspection des fabrications d'artillerie, boulevard Henri-IV, 13, Ecole d'application d'artillerie, avenue Octave-Gréard et le Service central des travaux hydrauliques ; f) *Comptabilité générale* et son annexe : Service du contrôle.

PENSIONS, PRIMES ET ALLOCATIONS DE GUERRE, 37, rue de Bellechasse. Services : *Cabinet du ministre*, de qui dépendent l'*Etablissement national des Invalides* et l'*Office national des mutilés et réformés de la guerre*, 6, boulevard des Invalides, et 3 directions : a) *Liquidation des pensions*, 5 bureaux : I. Liquidation des pensions d'invalidité ; II. Veuves et orphelins ; III. Liquidation proportionnelle et pensions d'ancienneté ; IV. Secours ; V. Concession des pensions. Dépendances : état civil et successions militaires, 231, boulevard Saint-Germain et 1, rue Lacretelle (XVe) ; Sépultures militaires, 14, avenue Lowendal ; Transport des corps, 231, boulevard Saint-Germain ; b) *Contentieux, travaux législatifs, services médicaux*, 37 et 66, rue Bellechasse ; c) *Comptabilité, contrôle, personnel central.*

PORTS, MARINE MARCHANDE ET PÊCHES, (S. S.) 24, rue Boccador. Services : CABINET DU SOUS-SECRÉTAIRE, de qui dépendent l'*Etablissement des invalides de la mer* et l'*Office scientifique et technique des pêches maritimes*, 3, avenue Octave-Gréard, et 7 directions : a) *Personnel, matériel et comptabilité ;* b) *Flotte commerciale et pêches maritimes ;* c) *Travail et enseignement maritimes ;* d) *Ports maritimes*, 244, boulevard Saint-Germain ; e) *Constructions navales de la marine marchande ;* f) *Transports maritimes* et son annexe : *Service des assurances maritimes*, 8, rue Castiglione ; g) *Services financiers.*

POSTES ET TÉLÉGRAPHES, rue de Grenelle, 99, et 103 (VIIe). Services : *Cabinet* et 5 directions centrales : a) *Personnel et comptabilité*, 5 bureaux ; b) *Exploitation postale*, 5 bureaux ; c) *Exploitation télégraphique*, 4 bureaux ; d) *Exploitation téléphonique*, 4 bureaux et Direction des chèques postaux, rue de Grenelle, 107, et cité Martignac, 5, avec 3 bureaux : e) *Caisse nationale d'épargne*, rue Saint-Romain, 4, 6 et 8, 3 bureaux. Services spéciaux : *Inspection générale*, rue de Grenelle, 99 ; *Ecole supérieure des P. T. T.*, rue Las Cases, 20 ; *Dépôt central* et *Agence comptable des timbres-poste*, boulevard Brune, 73 ; *Matériel : construction et réparation ; Fabrication des timbres-poste*, même adresse ; *Services télégraphiques de Paris*, rue Bertrand, 24 ; *Télégraphie sans fil*, rue Froideveaux, 5 ; *Services téléphoniques de Paris*, rue Bertrand, 24 ; *Service technique de la région de Paris*, même adresse.

RÉGIONS LIBÉRÉES, 223, rue Saint-Honoré. Services : *Cabinet du ministre, service du personnel*, 5 directions : a) *Budget et comptabilité* et 6 annexes : Contrôle financier des dommages de guerre (71, boulevard Pereire) ; liquidation des travaux de 1re urgence et règlement des cessions (22, avenue Pierre-Ier-de-Serbie) ; b) *Direction de la reconstitution définitive* et ses annexes : architecture, 22, avenue Pierre-Ier-de-Serbie ; génie rural, 223, rue Saint-Honoré ; Reconstitution foncière et cadastre, 71, boulevard Pereire ; c) *Services administratifs*, 22, rue Saint-Honoré ; d) *Réorganisation de la vie locale, des secours et des avances ;* e) *Dommages de guerre.* Services auxiliaires : exécution du traité de paix, récupération des objets d'art et mobiliers enlevés par les Allemands, boulevard Montparnasse, 120 *bis* ; reconstitution industrielle des départements victimes de l'invasion, 14, rue de la Trémoille.

TRAVAIL, rue de Grenelle, 127. Services : *Cabinet du ministre ; Contrôle des dépenses engagées ; Personnel, matériel, comptabilité et médailles d'honneur des vieux serviteurs ; Statistique générale de la France* et *Service d'observation des prix*, quai d'Orsay, 97. *Service de la main-d'œuvre*, 2, avenue Rapp. *Contrôle des assurances privées*, 80, rue de Varenne ; *Direction du travail*, 80, rue de Varenne, 4 bureaux : I. Office du travail, chômage, placement ; II. Réglementation du travail ; III. Hygiène et sécurité du travail ; IV. Prud'hommes ; associations professionnelles. *Direction des retraites ouvrières et paysannes*, rue du Cherche-Midi, 40, 3 bureaux : I. Contentieux et législation ; II. Liquidation ; III. Contrôle technique.

TRAVAUX PUBLICS, boulevard Saint-Germain, 244 et 246. Bureaux de 9 h. 30 à 18 h. 30. Services : *Cabinet du ministre* ; 4 directions : a) *Personnel et comptabilité*, 3 bureaux pour le personnel : I. Administration centrale, ingénieurs des ponts, écoles ; II. Ingénieurs et ingénieurs adjoints des travaux publics de l'Etat ; III. Accidents et conditions du travail, pensions, retraites, secours ; 2 bureaux pour la comptabilité. b) *Chemins de fer*, 7 bureaux : I. Chemins de fer d'intérêt général ; II. Réseaux français moins celui de l'Etat ; III. Réseaux de l'Etat, lignes secondaires ; IV. Exploitation technique des chemins de fer d'intérêt général : V. Exploitation commerciale ; VI. Conditions du travail, retraites des agents de chemin de fer, conventions internationales ; VII. Concessions, vérification des comptes, budgets. Annexes : Contrôle des chemins de fer, 5 bureaux : I. Lignes nouvelles (2, rue Blaise-Desgoffe) II. Voie et bâtiments ; III. Exploitation technique ; IV. Matériel et traction ; V. Travail des agents ; c) *Navigation.* Rivières et canaux, 2 bureaux : I. Amélioration, construction, entretien ; II. Exploitation et outillage ; d) *Ports maritimes*, 2 bureaux : I. Amélioration, établissement et entretien des ports, balises, phares ; II. Domaine public maritime, outillage, exploitation et police des ports de mer. Autres services : *Nivellement général de la France*, rue Vauvenargues, 1 ; *Service de la voirie routière*, au ministère, 2 bureaux : I. Routes nationales ; II. Permissions de voirie, automobiles, police du roulage, tourisme ; *Service des phares*, avenue du Président-Wilson, 43 ; *Office national de la navigation.*

MINISTÈRE PUBLIC (*LÉGISL.*). — Le ministère public comprend les magistrats spécialement attachés aux Cours et aux Tribunaux pour représenter la société et faire exécuter les lois. Les membres du ministère public remplissent d'autre part des fonctions administratives. — *V.* JUSTICE (ORGANISATION DE LA).

MINISTRES (*LÉGISL.*). — NOMINATION ET DURÉE DES FONCTIONS. — Le Président de la République nomme les ministres et peut créer de nouveaux ministères. Mais en pratique, lorsque se produit la démission d'un cabinet, le chef de l'État choisit seulement un président du Conseil, qui cherche ses collaborateurs, répartit entre eux les départements ministériels, et soumet sa liste au Président de la République. ‖ Les ministres sont généralement sénateurs ou députés, mais sont parfois pris en dehors du Parlement. ‖ Ils peuvent être révoqués par le Président de la République. En fait, leurs pouvoirs expirent par démission individuelle ou collective, lorsqu'une Chambre émet un vote de défiance.

ATTRIBUTIONS. — Les ministres agissent : 1° collectivement (en *Conseil des ministres* présidé par le chef d'État, lorsqu'il s'agit de prendre des décisions graves, — ou en *Conseil de cabinet*, présidé par le président du Conseil) ; 2° individuellement, au moyen *d'arrêtés ministériels* opposables aux particuliers, *instructions* ou *circulaires* adressées aux fonctionnaires, ou de simples *décisions* tranchant des difficultés soulevées par la pratique administrative. ‖ Ils contresignent tous les actes du chef de l'État, dirigent leurs services ministériels, nomment généralement les fonctionnaires qui en dépendent, ordonnent toute dépense, autorisent toute recette, ont la gestion des biens de l'État. ‖ Exceptionnellement, ils accomplissent certains actes de juridiction : ils statuent sur les élections des membres du Conseil supérieur de l'Instruction publique, des conseils académiques.... D'autre part, ils ont en fait à prononcer souvent entre des intérêts généraux et des intérêts privés ; leurs décisions sont alors susceptibles de recours devant le CONSEIL D'ÉTAT. ‖ Chaque ministre a, pour l'aider dans son rôle de surveillance, un cabinet (chef, attachés...), organe politique dont les fonctions cessent en même temps que les siennes.

RESPONSABILITÉS. — Les ministres sont responsables de leurs décisions devant les chambres. Dans la pratique, cette responsabilité est généralement collective. Ils peuvent être mis en accusation devant la Haute Cour. Ils peuvent aussi être personnellement déclarés responsables de certaines dépenses injustifiées.

SOUS-SECRÉTAIRES D'ÉTAT. — Certains ministres sont assistés d'un sous-secrétaire d'État, qui les supplée dans une partie de leurs attributions, mais sans diminuer leur responsabilité.

MINORITÉ (*DROIT*). — Est en état de minorité toute personne de l'un ou de l'autre sexe qui n'a pas encore *vingt et un ans* accomplis (C civil. art. 388). Dans les actes de la vie civile (contrats, procès, etc.), le mineur doit être représenté soit par son père, *administrateur légal*, soit par un *tuteur.*

I. ADMINISTRATION LÉGALE. — Le père, déchu de la puissance paternelle, n'a plus l'administration légale des biens de ses enfants (*V.* PUISSANCE PATERNELLE).

A la différence du tuteur, il n'y a auprès du père, administrateur légal, ni subrogé-tuteur, ni conseil de famille ; ses biens ne sont pas grevés d'une hypothèque légale au profit de ses enfants mineurs ; il est, néanmoins, responsable de son administration.

a) POUVOIRS DE L'ADMINISTRATEUR LÉGAL.

Le père, comme administrateur légal, peut :

1° Accomplir seul les actes que le tuteur accomplit soit seul, soit avec l'autorisation du conseil de famille ;

2° Accomplir avec l'autorisation du tribunal les actes que le tuteur ne peut, non plus, accomplir sans cette autorisation.

Il doit :

1° Faire emploi des capitaux au-dessus de 1 500 fr. ; convertir en nominatifs les titres au porteur, quand cette conversion est possible ;

2° Se soumettre en général à toutes les règles applicables à la tutelle.

b) QUI PEUT ÊTRE ADMINISTRATEUR LÉGAL ? — Lorsque le père est déchu de l'administration, la mère devient *de droit* administratrice. En cas de divorce ou de séparation de corps, l'administration appartient à celui des époux auquel est confiée la garde de l'enfant, s'il n'est autrement ordonné par le Tribunal (Loi du 6 avril 1910).

Lorsqu'il y a lieu à la nomination d'un administrateur, *ad hoc*, il est nommé par le Tribunal en Chambre du Conseil (Loi du 6 avril 1910).

L'administration légale cesse *de droit* d'appartenir aux personnes pourvues d'un conseil judiciaire, en état d'absence, ou déchues de la puissance paternelle ; elle peut être retirée, pour cause grave, par le Tribunal, à la requête de celui des père et mère qui n'en est pas investi, d'un parent ou allié de l'enfant, ou du ministère public (*ibid.*).

c) FIN DE L'ADMINISTRATION LÉGALE. — L'administration légale prend fin, en dehors des cas indiqués plus haut, par la majorité ou l'émancipation de l'enfant et par l'ouverture de *la tutelle.* — *V.* TUTELLE.

MINORITÉ PÉNALE. — *V.* RESPONSABILITÉ PÉNALE.

MINUTE. — *V.* ACTES et JUGEMENT.

MIRABELLES (*CONFISERIE*). — Pour cette confiture, prendre des fruits bien mûrs, en ôter les noyaux, les peser. Prendre un poids égal de sucre, le mettre dans la bassine, le faire fondre avec un peu d'eau ; lorsque le sirop monte en grosses bulles, y jeter les fruits. Laisser cuire 1/2 heure. Retirer les mirabelles, les mettre de suite en pots. Laisser cuire le sirop ; dès qu'il épaissit, le verser sur les fruits. Ne couvrir qu'après plusieurs jours.

MARMELADE. — Prendre des mirabelles pas trop mûres, enlever les noyaux. Peser les fruits et mettre 3/4 de sucre par livre de fruits. Mettre le tout dans une terrine et laisser 12 heures dans endroit frais. Verser alors dans une bassine de cuivre. Mettre sur feu un peu vif et remuer sans cesse pendant la cuisson. Dès que la marmelade devient brillante, qu'elle se fige sur une assiette, retirer du feu et mettre en pots.

AU SIROP. — Se fait de la même façon que les abricots.

POUR LA DESSICCATION. — Procéder comme pour les prunes.

POUR LA MIRABELLE A L'EAU-DE-VIE. — Choisir de beaux fruits mûrs mais fermes, les essuyer et les piquer jusqu'au noyau avec une aiguille. Les blanchir ensuite, c'est-à-dire jeter les fruits dans une bassine contenant de l'eau de 95° à 100°, ainsi qu'il a déjà été dit ; enfin les mettre macérer dans une eau-de-vie blanche titrant 95 à 100° et les sucrer au bout de six semaines.

MIRE-ŒUFS. — *V.* ŒUF.

MIREPOIX. — *V.* COURT-BOUILLON.

MIROIR. — *V.* CHASSE.

MIROITERIE. — *V.* VERRE A VITRES.

MISE A PRIX. — *V.* VENTE.

MISE EN DEMEURE. — *V.* OBLIGATIONS, SOMMATION.

MISERERE (COLIQUE DE) ou **OCCLUSION INTESTINALE.** (*MÉD. PRAT.*) — État maladif, avec douleurs ou coliques, dû à un obstacle mécanique au cours des matières dans les intestins. L'obstacle consiste en :

1° VICES DE POSITION DES INTESTINS par une ou plusieurs invaginations, ascendantes ou descendantes, primitives ou secondaires, aiguës ou chroniques, par des coudures, torsions, enroulements.

2° COMPRESSIONS larges ou étroites par des brides de péritoine, par des anneaux de hernies internes, par des nœuds d'appendice, etc. ;

3° OBTURATIONS par des corps étrangers avalés accidentellement : pièces de monnaie, noyaux, fausses dents, etc. ; par des calculs ou des matières fécales durcies ;

4° RÉTRÉCISSEMENTS cicatriciels dus à une affection ulcéreuse de l'intestin telle que dysenterie, fièvre typhoïde, entérites, tuberculose ; ou encore rétrécissements par un cancer ;

5° PARALYSIES d'un segment d'intestin.

ON CONSTATE : 1° *Forme aiguë* : une douleur vive et atroce, localisée d'abord en « vrai coup de poignard » puis diffuse et généralisée et faisant crier miséricorde, d'où le nom de « coliques de miserere » ; des vomissements alimentaires, muqueux, bilieux, enfin de matières fécales, soit dès le début soit après 24 ou 36 heures ; — de la constipation absolue avec arrêt complet des matières et des gaz, d'où suit un ballonnement gazeux (météorisme) du ventre « en tonneau » ; un état d'abattement général prononcé, l'absence de fièvre et même une température au-dessous de la normale (35°, 33°), un pouls petit et misérable ; un visage tiré, altéré, pincé avec lèvres bleutées (face grippée) ; enfin, de l'extinction de voix, et la mort en 3 à 8 jours.

2° *Forme chronique.* — Ce sont les mêmes que précédemment, sauf qu'il y a évolution lente et longue avec phases de mieux.

L'occlusion intestinale *peut être confondue* avec : choléra, coliques hépatiques ou néphrétiques, appendicite, péritonite, empoisonnements, mais dans tous ces cas il n'y a pas constipation absolue et les vomissements ne sont pas fécaloïdes.

Evolution. — Dans l'invagination aiguë, la guérison par désinvagination naturelle et élimination du boudin gangrené a lieu dans un peu plus du quart des cas. Dans les occlusions aiguës par brides, torsions, etc., la mort est en général fatale à moins d'un bon traitement précoce, parfois la mort est suraiguë en 24 ou 48 heures.

Dans l'occlusion chronique, la mort est moins la règle, surtout si le chirurgien intervient.

IL FAUT, en cas d'occlusion aiguë, d'abord ne jamais purger, cela peut tuer, mais au contraire donner de l'opium (pilules d'extrait thébaïque de 0gr.01 prises d'heure en heure jusqu'à concurrence de 0 gr. 20 par 24 h.), sauf si le pouls est très petit et l'état général très affaissé. Il faut toujours laver l'estomac et appeler un médecin qui fera des lavements électriques et qui jugera de l'opportunité d'une intervention chirurgicale (ouverture du ventre).

MISSIONS (*LÉGISL.*). — Les missions ayant un but *politique* ou *diplomatique* ne peuvent émaner que du ministre des Affaires étrangères. Au contraire, des missions purement *administratives* peuvent être confiées par tous les ministres, par les préfets à des personnes de leur choix. Il en est de même des missions *scientifiques*, également accordées par certains établissements publics : l'Institut.... Aucune prescription n'est imposée par la loi relativement à la durée des missions, au choix de la personne, à la somme allouée, exception faite des missions régulières des inspecteurs et autres fonctionnaires voyageant fréquemment, pour lesquels des indemnités sont fixées (à la journée ou au kil.), par arrêté ministériel ou préfectoral. ‖ Les missions *artistiques* sont de différentes sortes : Des lauréats de l'école des Beaux-Arts sont chaque année, à la suite d'un concours, admis aux écoles de *Rome* et *d'Athènes* (*V.* BEAUX-ARTS). D'autre part, à la suite du Salon annuel (*V.* EXPOSITION), l'Etat décerne à huit artistes des *bourses de voyage*, à charge pour eux de passer une année à l'étranger, et en outre un *prix du Salon* à l'artiste paraissant le plus propre à profiter d'un séjour de deux ans à l'étranger ; l'artiste ainsi récompensé doit avoir moins de 32 ans.

MITES. — *V.* INSECTES NUISIBLES.

MITHRIDATISME (*MÉD. PRAT.*). — Accoutumance aux poisons. Des personnes ont pu, par un usage progressif et permanent, arriver à absorber des doses de poison double, triple, quadruple, et même vingtuple de la dose mortelle. Cette accoutumance est surtout facile à acquérir pour l'arsenic, la morphine, la cocaïne, le chloral, l'éther, le haschich.

MITOYENNETÉ (*DROIT*). — La mitoyenneté est une co-propriété, avec indivision forcée de la clôture séparant deux propriétés contiguës.

I. DU MUR MITOYEN. — Tout mur servant de séparation, *entre bâtiments* jusqu'à la hauteur du bâtiment le moins élevé, ou entre *cours et jardins*, et même *entre enclos* dans les champs est *présumé mitoyen* ; cette présomption s'applique à la ville comme à la campagne, mais elle peut être détruite, soit par un *titre* duquel il résulte que le mur appartient exclusivement à l'un des voisins, soit par des *marques de non-mitoyenneté* (C. civ., art. 653).

Il y a marque de non-mitoyenneté : 1° lorsque le sommet du mur au lieu d'être, dans son ensemble, parallèle au sol, est établi suivant un *plan incliné*, c'est-à-dire lorsqu'il est construit de telle façon que l'*égout* du mur se fasse d'un seul côté ; 2° lorsqu'il n'y a que d'un seul côté : un *chaperon* (toit du mur), ou des *filets* (larmiers destinés à empêcher les eaux pluviales de couler le long du mur et de le dégrader), ou encore des *corbeaux de pierre* (pierres en saillie destinées à supporter des poutres) qui y auraient été mis en bâtissant le mur. Dans ces divers cas, le mur est censé appartenir exclusivement au propriétaire du côté duquel se déverse l'égout, ou du côté duquel se trouvent les filets et corbeaux de pierres (C. civ., art. 654).

La réparation et la reconstitution d'un mur mitoyen sont à la charge de tous ceux qui y ont droit, et proportionnellement au droit de chacun ; cependant le co-propriétaire d'un mur mitoyen peut se soustraire à cette charge en abandonnant son droit de mitoyenneté pourvu toutefois que le mur ne soutienne pas un bâtiment qui lui appartienne (Art. 655 et 656 C. civil).

a) ACQUISITION DE LA MITOYENNETÉ DES MURS. — Tout

propriétaire *joignant un mur*, c'est-à-dire dont la propriété est contiguë à un mur, peut *exiger* la mitoyenneté de tout *ou partie* de ce mur, en remboursant au propriétaire du mur dont s'agit : 1° la moitié de sa valeur, ou la moitié de la valeur de la *portion* qu'il veut rendre mitoyenne ; 2° la moitié de la valeur du sol sur lequel le mur est bâti.

Si les parties ne peuvent s'entendre pour l'établissement *à l'amiable du compte de mitoyenneté*, il faut recourir à la nomination d'un expert. L'acquéreur de la mitoyenneté ne doit, en principe, prendre possession du mur qu'après la fixation et même le paiement de l'indemnité.

b) Droits résultant de la mitoyenneté d'un mur. — Le co-propriétaire d'un mur mitoyen peut faire bâtir contre ce mur, et y faire placer des poutres ou solives dans toute *l'épaisseur* du mur, *moins* 54 (*cinquante-quatre*) *millimètres* ; cependant, si l'autre co-propriétaire a besoin de placer une poutre exactement au même endroit, ou s'il veut adosser au mur une *cheminée*, il pourra exiger que la poutre soit réduite (à l'ébauchoir) jusqu'à la moitié du mur. Celui des co-propriétaires qui veut, soit pratiquer des enfoncements dans le mur mitoyen, soit y appliquer ou appuyer des ouvrages, doit obtenir *préalablement* le consentement de l'autre et, en cas de refus, faire régler par experts les moyens à employer pour que les travaux à exécuter ne nuisent pas aux droits de ce dernier (art. 657 et 662 C. civil).

Tout co-propriétaire d'un mur mitoyen peut le faire *exhausser* ; mais il doit payer seul : 1° la dépense de l'exhaussement ; 2° les réparations d'entretien de la partie exhaussée dont il reste propriétaire exclusif ; 3° une indemnité de *surcharge*. Si le mur n'est pas en état de supporter l'exhaussement, il doit le faire reconstruire à ses frais et l'excédent d'épaisseur (s'il y en a), doit se prendre de son côté.

Le voisin qui n'a pas contribué à *l'exhaussement* peut en acquérir la mitoyenneté en payant : 1° la moitié de la dépense qu'il a coûté ; 2° la valeur de la moitié du sol fourni pour l'excédent d'épaisseur (art. 658 à 660 C. civil).

II. DES AUTRES CLOTURES MITOYENNES. — Toute clôture, autre qu'un mur (haie, fossé, palissade, etc.), qui sépare des héritages, est *réputée mitoyenne*, à moins qu'il n'y ait qu'un seul des héritages en état de clôture ; dans ce dernier cas, on suppose, en effet, que le *seul* propriétaire qui s'est clos a fait sa clôture entièrement à ses frais.

La présomption de mitoyenneté est détruite s'il résulte soit d'un *titre*, de la *prescription*, ou d'une *marque de non-mitoyenneté* que la clôture appartient à un seul des voisins. Pour les *fossés*, il y a marque de non-mitoyenneté, lorsque la levée ou le rejet de la terre se trouve d'un seul côté ; le fossé est censé appartenir, dans ce cas, à celui du côté duquel se trouve le rejet (art. 666 C. civil, modifié par la loi du 20 août 1881).

La clôture mitoyenne doit être entretenue à frais communs, mais on peut se soustraire à cette obligation en renonçant à la mitoyenneté ; toutefois, cette faculté cesse, s'il s'agit d'un fossé servant habituellement à l'écoulement des eaux.

Tant que dure la mitoyenneté d'une haie, les produits en appartiennent aux co-propriétaires par moitié ; les arbres qui se trouvent dans la haie mitoyenne sont mitoyens ; sont aussi réputés mitoyens les arbres plantés sur la ligne séparative de deux héritages.

Celui dont l'héritage joint un fossé ou une haie ne peut pas contraindre le propriétaire de ce fossé ou de cette haie à lui en céder la mitoyenneté (art. 668 C. civil).

MNÉMOTECHNIE. — Ensemble de procédés propres à développer, activer et fortifier la mémoire. En théorie, le seul moyen d'arriver à peu près au but proposé, c'est l'*exercice* ; plus on apprend et plus on apprend facilement ; plus on lit et plus on retient.

D'autre part, des éducateurs se sont ingéniés à la recherche de procédés permettant, au moyen de formules, phrases, etc., de substituer des éléments facilement assimilables au souvenir à d'autres éléments plus compliqués : les dates par exemple.

Ainsi, dans l'alphabet mnémotechnique toutes les consonnes ayant une analogie d'émission marquée, sont réunies en un même groupe correspondant à un même chiffre ; quant aux voyelles, aux diphtongues et aux consonnes qui, par suite de la place qu'elles occupent ne contribuent que subsidiairement à la formation de la syllabe, il n'en est tenu aucun compte et leur présence dans le mot est complètement négligée. Voici cet alphabet :

d et t	= 1	g, j, ch et sh	= 6
n et gn	= 2	k, gue et que	= 7
m	= 3	f, ph et v	= 8
r et rr	= 4	b et p	= 9
l et ll	= 5	c, s et z	= 0

A l'aide de l'alphabet mnémotechnique, certains éducateurs ont composé des recueils de phrases ou de vers alexandrins ; ces derniers, grâce à leur cadence régulière et simple, se gravent plus facilement et plus solidement dans la mémoire. On aura tout profit à composer soi-même des vers propres à fixer une date ou un fait qu'on a intérêt à se rappeler.

Ne soyez pas trop exigeant sur la valeur poétique de votre œuvre ; ne craignez même pas à la rigueur de lui donner une forme un peu obscure ; l'essentiel, c'est qu'elle soit pour vous suffisamment évocatrice.

C'est ainsi qu'à l'aide de l'alexandrin suivant : « De Colomb, l'Amérique est la terre bénie », vous pourrez facilement vous rappeler la date de la découverte du nouveau continent ; en effet, si vous prenez les deux derniers mots du vers : « terre bénie », vous reconnaissez, grâce à l'alphabet donné plus haut que t = 1, rr = 4, b = 9 et n = 2, et 1492 est la date à retenir.

Un autre procédé communément employé en mnémotechnie lorsqu'il s'agit de retenir une nomenclature un peu longue ou un peu compliquée, consiste à former soit un mot quelconque avec les premières syllabes ou les premières lettres des termes à retenir, soit une phrase entière et quelconque dont chaque mot commence par la première lettre, ou mieux encore par la première syllabe des termes à retenir, et cela dans leur ordre normal. Ex. : La phrase suivante : « *Oh* oui, *mon* paletot, *tu* m'as *fait* assez *g*relotter *pendant* six *g*rands *h*ivers », permet aux étudiants en médecine le rappel des douze paires de nerfs craniens : olfactif, optique, moteur oculaire commun, pathétique, trijumeau, moteur oculaire externe, facial, auditif, glosso-pharyngien, pneumo-gastrique, spinal, grand hypoglosse.

Topologie. — Les anciens avaient déjà essayé de faciliter le travail de la mémoire, au moyen de procédés mnémotechniques, dont quelques-uns sont encore en usage aujourd'hui ; citons la *topologie*, qu'utilisait Cicéron dans la préparation de ses harangues ; il les composait en allant et venant ; s'arrêtant en face d'un meuble, il construisait une période en se fixant à l'objet devant lequel il s'était placé ; en face d'un autre meuble, il bâtissait un nouveau morceau de son discours, etc. A l'heure de parler, sa mémoire évoquait les meubles familiers qui servaient à rappeler les parties du discours dont ils avaient, sinon suggéré, tout au moins vu éclore l'ordonnance.

MOBILIER NATIONAL (*LÉGISL.*). — L'administration du mobilier national est chargée de l'ameublement des palais et bâtiments appartenant à l'État, de l'entretien de ce mobilier et de celui qui est renfermé dans les dépôts du garde-meuble, de la décoration nécessitée par les cérémonies publiques. ‖ Ce service dépend de la Direction du Sous-Secrétariat d'État des Beaux-Arts, Division de l'enseignement et des travaux d'art. Il est assuré, en dehors de l'administration centrale, par un administrateur du mobilier national, qui a sous ses ordres un administrateur adjoint, un vérificateur chargé de la réception des fournitures, un agent comptable, des rédacteurs spéciaux, un chef des travaux, des chefs et sous-chefs d'ateliers, des ouvriers et hommes de service. A l'exception des ouvriers auxiliaires, employés à la journée, ce personnel est rétribué à l'année ; il est exclusivement nommé par le Ministre de l'Instruction publique (*V.* en outre le décret du 17 mars 1908 et l'arrêté du 16 décembre 1909).

MOBILIERS DE FORTUNE. — Il peut arriver qu'en villégiature ou en vacances, on soit amené à louer une maison ou un logement non meublé, où il soit très difficile d'amener des meubles. En pareil cas, il est utile de savoir improviser économiquement un mobilier de fortune, que les habitudes de simplification données par l'art nouveau ne feront pas paraître trop étrange.

Avec un peu d'ingéniosité, on pourra même en faire des objets pratiques et charmants qui peut-être seront regrettés quand ils seront remplacés par des meubles dignes de ce nom.

Le lit. — Il peut être constitué d'un sommier, rehaussé sur quatre pieds formés de chevrons de 4 centimètres sur 4. Si nous admettons qu'il est placé dans l'angle d'un mur, la grande face du sommier et le bout seront garnis d'une planche rabotée, sur laquelle seront dessinées des feuilles et des fleurs formant guirlande ou frise. Les silhouettes seront marquées au fer rouge (le tisonnier du ménage porté au rouge suffit amplement), puis les feuilles seront teintées en vert pâle et les fleurs en tons pâles suivant leurs couleurs naturelles. Il importe que ces couleurs soient transparentes. On trouvera chez n'importe quel marchand de couleurs des tons à l'aniline qui, délayés dans de l'alcool à brûler, donneront les tons demandés, à la fois légers et transparents.

Rien n'empêche de donner une silhouette à ces deux planches, afin d'en rompre la rigidité de lignes.

L'armoire. — Cette silhouette adoptée, dans le même caractère et dans un système de décoration analogue, on établira l'armoire. Nous ne sommes pas riches, il s'agit d'économiser le bois ; nous profiterons donc d'un autre angle de la chambre.

Avec une planche de Lorraine, rabotée d'un côté (0m.33 de large) haute de 2m.50, que nous placerons debout en la reliant au mur d'angle par des rayons de même largeur, mais longs de 1m.20, nous obtenons déjà une armoire pouvant contenir 3 rayons supérieurs et sous le dernier, placé à 1m 40 ou 1m.50 du sol, des crochets dits de *porte-manteau*, nous permettront d'accrocher robes et vêtements d'homme. Voilà pour le côté utilitaire. Mais nous possédons déjà un lit somptueux, nous ne pouvons rester en arrière pour l'armoire et d'ailleurs les objets qu'elle contient ne doivent pas rester exposés à la poussière.

Nous allons donc prendre un morceau de planche de Lorraine de 1m. 50 et le diviser en deux dans le sens de la longueur, mais de façon inégale, la base devant être plus haute que le *couronnement*. Donc la planche ayant 0m.33 de largeur, nous la débitons à la scie, en deux morceaux de 14 et 19 centimètres. Celui de 14 est posé en haut et celui de 19 en bas contre le plancher sur lequel il est fixé. Mais, avant de fixer ces deux morceaux, nous les avons décorés dans le style du lit.

Puis derrière le morceau du haut, à défaut de tringle, nous tendons, au moyen de deux clous, un fil de fer, dans lequel nous avons faufilé une draperie de toile bise à très gros grain, large de 1m.50.

Bien entendu, cette toile bise, ne pouvant rester nue et froide, au moyen d'un pochoir en carton, nous l'avons semée, par exemple, de motifs dits « hermine de blason » teints en vieux rose.

La table. — La table sera volontairement rustique, car il faut qu'elle soit solide. Un emballeur nous cède une caisse, le charbonnier 4 morceaux de bouleau hauts de 0m.80 sur 0m.4 de diamètre qu'il allait débiter en bûches. Le dessus de la caisse renversée est fixé sur les 4 pieds maintenus solidement par des clous traversant les parois de la caisse aux 4 angles ; nous possédons ainsi une table solide. Ses côtés seront décorés dans le style de l'armoire et du lit, le dessus sera drapé d'une étoffe semblable à la draperie de l'armoire.

Les sièges. — Les sièges seront établis et décorés exactement comme la table.

Le lavabo — Quant au lavabo, ce sera une autre table garnie tout autour de rideaux d'étoffe semblable à celle de l'armoire et du dessus de la table.

La fenêtre de notre chambre n'aura pas de rideaux à la partie supérieure de ses carreaux, mais la partie inférieure sera garnie de brise-bise semblables à toutes les autres draperies, faufilés sur du fil de fer tendu. Seul, un grand rideau drapé d'un seul côté, sera fermé le soir, pour nous défendre des regards indiscrets.

Ajoutez à cela un piano en location et vous aurez un intérieur « de fortune » extrêmement original, pratique et démontable, si, au lieu de clouer toutes ces planches, vous avez eu la patience de les visser.

Un marteau, une scie dite égoïne, une râpe demi-ronde et 3 feuilles de papier de verre sont les unique outils nécessaires à cette menuiserie primitive. On obtient une *équerre* en traçant une ligne sur du papier fort qui est replié sur lui-même, la ligne se recouvrant très exactement, et en coupant le papier suivant le pli ainsi obtenu, et suivant la ligne primitivement tracée.

MODE (*SAV. VIVRE*). — La mode est une création à la fois volontaire et involontaire de certaines personnes : gens du monde, tailleurs, modistes.... Une fois une certaine mode admise, ne pas en prendre le contrepied, ne pas s'en écarter délibérément, mais ne pas non plus la suivre servilement. Ayez des manières et des effets qui vous plaisent et vous soient seyants, tout en étant discrètement d'accord avec la mode. On dit qu'un Français doit suivre la mode comme un chien suit son maître, au rebours de l'Anglais qui la suit comme un aveugle son chien.

MODÈLES DE FABRIQUE. — *V.* Propriété artistique.

MODÈLE VIVANT (*B.-A.*). — Les modèles de profession, parmi lesquels dominent les Italiens, sont utiles dans les académies et pour les débutants, à cause de leur habitude de rester immobiles, mais il vaut toujours mieux recourir à une personne de bonne volonté. Les modèles de profession ne sont plus guère employés que dans les académies. Les artistes leur reprochent de donner des poses figées par l'immobilité.

De plus, étant donnée leur classe sociale, ils ne peuvent figurer convenablement ni un mondain, ni un paysan, ni un marin.

Conseils généraux. — Comme étude, un débutant placera son modèle dans des poses simples ; il le peindra par exemple de profil, s'il ne peint que sa tête, et debout s'il le peint en pied. Ne pas se placer trop près du modèle, surtout si on le reproduit en pied. Être à une distance d'environ 2 fois et demie la hauteur du sujet que l'on copie. Ne pas trop exiger l'immobilité absolue. Se reposer de temps en temps. Le repos sera aussi utile au peintre qu'au modèle. Souvent se reculer et comparer de loin le modèle à son travail. Ne pas oublier qu'un geste fugitif ne peut être donné par un modèle, et que le mouvement le plus banal sera donné gauchement par quelqu'un qui pose. Il faut observer soi-même le bon mouvement, s'en souvenir et veiller à l'exécuter, en n'oubliant pas que toujours un modèle entraîne à refroidir l'action en posant.

MODIFICATIONS DANS LA MAISON (*ARCHIT. PRAT.*) — *Construction d'une cloison légère : bouchements divers ; percement d'une porte en cloison légère, d'une baie en gros mur.* ‖

Si l'on est locataire ou propriétaire louant un immeuble, s'assurer si l'on est en droit d'effectuer des modifications. Le Code civil, art. 1723, interdit au bailleur de changer la forme de la chose louée ; les art. 1728 et 1729 empêchent le locataire d'en changer la destination et il doit rendre la chose telle qu'il l'a reçue art. 1730. Souvent les clauses des baux précisent encore ces interdictions, que seule peut lever une autorisation formelle et par écrit du propriétaire.

Construction d'une cloison légère a l'intérieur d'une maison. — S'assurer par l'examen de sa construction, des scellements de ses solives, et par le calcul, que le plancher peut bien supporter le poids de la nouvelle cloison. Celle-ci sera un pan de bois reposant sur le plancher existant par l'intermédiaire d'une pièce de bois dite coulisse, qui répartira les charges.

A recommander les briques et carreaux de liège qui sont insonores et légers. Dans les cloisons de faible épaisseur, on peut aussi employer des carreaux en plâtre moulés au lieu de briques.

La *cloison légère* type, se compose de poteaux de bois que l'on garnit de chaque côté de lattes, on remplit le vide de plâtres ou de moellons, et on enduit les deux parements extérieurs au plâtre. ‖ Pour les *bouchements* de baies qui sont généralement exécutés en briques sur champ ou à plat, la surcharge n'est généralement pas à craindre. ‖ Pour les *percements*, il faut examiner la nature du mur. En cloison légère, il est facile de dégarnir entre poteaux, de faire replacer une huisserie composée de 2 pièces de sapin et d'un chapeau en 8 sur 8 cent. de section. Dans un gros mur, il faudra passer des linteaux en fer laminé de profil en I, soit 2 ou 3 fers suivant l'épaisseur du mur et dans les cas ordinaires de 0m.10 de hauteur chacun dans le cas d'une baie de 1 m. de largeur ; de 0m.16 dans le cas d'une baie de 2 m. ou plus. La consultation et l'intervention d'un architecte est presque indispensable, car il faut s'assurer de ce que supporte la partie de mur à détruire, et de ce qu'il contient (conduits de fumée, tuyaux de chute, de calorifère, de ventilation, chaînage, etc.)

MOELLE ÉPINIÈRE (*MÉD. PRAT.*). — COMPRESSIONS ET PLAIES :

1° Aigues. — Dans les formes graves dues à une chute avec fracture ou luxation de la colonne vertébrale par exemple, la mort est fatale et *l'on constate* : de l'abolition des réflexes tendineux, des ulcères aux fesses et au siège, de l'incontinence, d'urine et des matières fécales, de l'infection de la vessie avec fièvre à grandes oscillations de température, de la paralysie et de l'anesthésie. Dans les formes moins graves, l'état de paralysie fera place à un état de contracture, de raideur, et les signes précédents s'atténueront. Dans les formes légères, en quelques semaines tout est fini, le malade garde seulement un peu de raideur.

Il faut tenir le malade au repos au lit, appeler un médecin qui désinfectera les plaies, donnera du sérum contre le tétanos, fera, 3 ou 4 jours après l'accident, une ponction lombaire, et jugera aux rayons X de l'opportunité d'une intervention chirurgicale.

2° Chroniques — Par une tumeur, un épanchement d'hémorragie, une maladie des os, de la colonne vertébrale, comme le mal de Pott ; les délabrements sont moins vite accentués que précédemment, les lésions et les signes sont plus lents à naître et varient suivant les régions atteintes, ainsi : une compression de la région du cou occasionnera la paralysie et de l'anesthésie des membres supérieurs et parfois des inférieurs, de la dilatation des pupilles, et parfois, si les dégâts sont plus profonds, du rétrécissement pupillaire (myosis), du rétrécissement des paupières et de la joue ; de la compression au dos engendrera la série des phénomènes décrits à propos des compressions aiguës, mais selon une évolution plus douce et lente ; de la compression du bassin engendrera de l'anesthésie des membres inférieurs et de la paralysie, etc.

INFLAMMATIONS DE LA MOELLE OU MYÉLITES.

MYÉLITES AIGUES : Dues à une infection ou à une intoxication (variole, grippe, rougeole, scarlatine, fièvre typhoïde, diphtérie, rage, érysipèle, panaris, angines, etc.).

On constate diverses formes : I. Myélites antérieures ou poliomyélites (polios : gris, en grec) : Ce sont des myélites localisées à la partie antérieure de la moelle et à sa substance grise ou profonde (la moelle, sur une coupe transversale, on le sait, offre un centre gris en forme d'X avec cornes antérieures et postérieures, et une superficie blanche entourant le centre et formant des cordons conducteurs de la sensibilité et du mouvement).

Il y a : une *poliomyélite infantile* ou *paralysie infantile*, une *poliomyélite adulte* ou *paralysie spinale aiguë de l'adulte*, qui est l'analogue de la paralysie infantile, affection rare, mais réelle, qui frappe l'homme surtout de 20 à 40 ans, surtout celui qui, enfant, a déjà eu de la paralysie infantile.

On y constate ainsi que dans la paralysie infantile ; une période de début : brusque fièvre, douleurs le long de l'épine dorsale irradiées aux membres ; une période de paralysie flasque

sans troubles de la sensibilité et respectant l'anus et le col de la vessie, donc sans incontinences ; une période d'atrophie, avec peau froide, pied bot, etc., cette période arrivant après quelques semaines.

L'évolution aboutit soit à la mort, soit à la chronicité ; il y a une forme à évolution rapide (15 jours) et curable spontanément (forme dite des Drs Laudouzy et Déjerine) ; cette forme prend tous les muscles, sauf ceux de la face.

Il faut : au début, utiliser sangsues, ventouses scarifiées, glace le long de l'épine dorsale, ergot de seigle, belladone, purgatifs salins ; puis, après la période aiguë, l'électricité (galvanisation et faradisation avec courants faibles à rares intermittences). Consulter un spécialiste des maladies nerveuses (professeur, agrégé, médecin des hôpitaux ou des asiles d'aliénés, etc.).

II. MYÉLITES AIGUES TRANSVERSES : lésant un territoire restreint de la moelle, mais y intéressant tout : centre gris et substance blanche.

Il y a une :

Myélite aiguë transverse dorso-lombaire où l'on constate : après un début parfois rapide et violent (apoplectiforme ou en attaque) et parfois de quelques jours : des douleurs le long de la colonne vertébrale irradiées aux membres, de la faiblesse des membres inférieurs (parésie), de la difficulté d'uriner, de la fièvre, puis : de la paralysie flasque complète des membres inférieurs, avec réflexes des tendons abolis, réflexes de la peau exagérés, réflexe des orteils en extension (signe de Babinski), de la rétention d'urine et des matières, puis de l'incontinence bientôt inconsciente ; des rougeurs et ulcères des fesses, du siège, du talon, de l'enflure et du froid aux extrémités.

Enfin, l'évolution aboutit soit à la mort par ascension au bulbe ou par infection des plaies (pneumonies consécutives), soit à la chronicité (contractures, raideurs), soit à l'amélioration.

Il y a aussi une :

Myélite aiguë transverse cervicale (région du cou), où les douleurs siègent à la nuque et aux membres supérieurs, avec exagération des réflexes tendineux aux membres inférieurs. La mort est rapide à cause de l'ascension facile au bulbe.

III. MYÉLITES AIGUES DIFFUSES : occupant une grande hauteur de moelle et substance grise et blanche. C'est la *paralysie ascendante aiguë* ou *maladie de Landry*.

On observe mêlés les signes de la myélite aiguë transverse du dos et de celle du cou vus précédemment, avec mort en quelques jours par ascension fatale au bulbe. Tout à évolution brutale et rapide.

Il faut : l'immobilisation au lit, des ventouses scarifiées et de la glace le long de l'épine dorsale, des purgatifs (calomel), de l'ergot de seigle. Puis en pleine évolution du mal : des pointes de feu le long de l'épine dorsale, de l'électricité prudemment (galvanisation), des toniques (kola, coca, caféine, strychnine, noix vomique) et de l'iodure de potassium ; de l'opium, morphine, de l'antipyrine, des bromures, du chloral, du salicylate, des bains chauds. Enfin, appeler un spécialiste.

MYÉLITES CHRONIQUES. Souvent dues à une myélite aiguë évoluée vers la chronicité (même traitement). Eaux de Lamalou-les-Bains, dans l'Hérault.

MOELLONS (*ARCHIT.*). — Les moellons sont des pierres de petites dimensions pouvant être facilement posées à la main. Suivant leur dureté, on distingue les moellons de *roche*, très durs, employés en fondations, travaux hydrauliques ; les moellons *traitables* ou de dureté moyenne, et les moellons *tendres*, souvent gélifs. || Les murs en moellon doivent avoir au moins 0m.40 d'épaisseur. Suivant leur degré de taille, on a les moellons d'*appareil*, dont toutes les faces, lits et joints sont *dressés* parallèlement, ce sont des pierres de taille de petites dimensions ; les moellons *piqués* et *smillés*, dont les lits et joints sont à peu près dégauchis, les parements vus

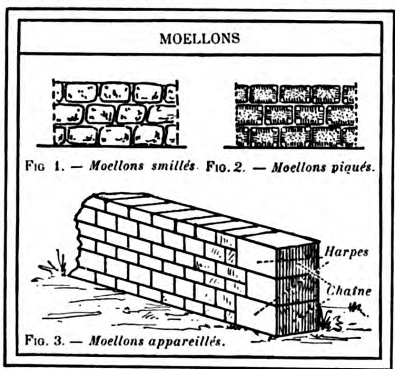


FIG. 1. — *Moellons smillés.* FIG. 2. — *Moellons piqués.*
FIG. 3. — *Moellons appareillés.*

bien dressés ; les moellons *bruts* et *ébousinés*, les premiers employés tels qu'ils sortent de la carrière, les seconds légèrement dégrossis. On fait avec ces moellons de la maçonnerie de *blocage*, dont les parements sont constitués avec les faces les plus planes des gros morceaux, l'intérieur du mur étant rempli de *garnis*, morceaux plus petits noyés dans le mortier. La maçonnerie de moellons est excellente, son épaisseur empêche de ressentir les variations extérieures de la température, mais il faut éviter de les choisir trop poreux ou trop tendres, l'action des gelées pouvant les déliter, c'est-à-dire faire éclater les parties superficielles. Veiller aussi à ce que les moellons fournis par l'entrepreneur ne soient pas trop fraîchement tirés de la carrière : à la moindre gelée, ils s'exfolieraient et le morti r s'échapperait complètement.

MOKA (*PATISS.*). — Le moka se compose de 2 éléments : la crème et la pâte formant le gâteau. Pour obtenir la crème, manier 100 gr. de beurre avec un jaune d'œuf, travailler ce mélange jusqu'à ce qu'il soit parfait ; joindre ensuite 90 gr. de sucre en poudre sans cesser de remuer la pâte, verser goutte à goutte environ 1 cuillerée à bouche d'essence de café. Continuer à travailler la crème afin qu'elle acquière l'épaisseur désirée. || La préparation de la pâte exige 3 œufs, 125 gr. de sucre vanillé et 90 gr. de farine. Mettre les 3 jaunes d'œufs dans une terrine avec le sucre, bien battre ; ajouter la farine, puis les blancs battus en neige. Placer l'appareil dans un moule uni et cuire à feu doux. || Lorsque le gâteau est cuit et refroidi, le diviser en tranches coupées en travers, rapprocher les morceaux après les av oir garnis comme des tartines avec de la crème de moka. L'ex térieur se recouvre de la même crème.

MONNAIES (*COLLECTION*) — *V.* NUMISMATIQUE.

Monnaies. — I. *Monnaies de métal.* || II. *Monnaies-papier.* || III. *Change de l'argent.* || IV. *Union latine* || V. *Monnaies françaises en circulation.* || VI. *Monnaies des colonies françaises.* || VII. *Monnaies étrangères.* || VIII. *Monnaies anciennes.*

I. MONNAIES DE MÉTAL. — Les pièces de monnaies sont en or, argent, nickel ou bronze (alliage de cuivre, d'étain et de zinc) ; il existe ainsi en Asie des monnaies de zinc pur. Les pièces d'or et d'argent ne sont pas de métal pur ; on appelle *titre* d'une pièce le rapport généralement exprimé en millièmes, du poids de métal pur qu'elle contient à son poids total : ainsi les pièces d'or françaises sont dites au *titre de 900 millièmes*, ce qui signifie que dans la fabrication on a mêlé 900 grammes d'or pour 100 grammes d'alliage ; la pièce de 20 fr., qui pèse 6,4516 grammes, contient donc $0,9 \times 4516 = 5,8064$ grammes d'or pur. La proportion du métal à l'alliage ne pouvant être absolument parfaite, l'Etat admet une certaine *tolérance* dans le titre ; on dit, par exemple, que le titre de l'or est de 900 ± 1 (900 plus ou moins 1 millième), ce qui signifie qu'une pièce qui serait au titre réel de 899 millièmes ou de 901 millièmes, ou à un titre intermédiaire, serait tenue pour bonne.. — *Monnaies divisionnaires* : forment la monnaie divisionnaire, les pièces d'une valeur

MÉTAL	VALEUR nominale des pièces	TITRE et tolérance	NOMBRE de pièces au kilog.	POIDS
		millièmes		gr.
Or	100 francs		31	32,2580
	50 francs		62	16,1290
	40 —			12,9032
	20 —	900 ± 1	155	6,4516
	10 —		310	3,2258
	5 —		625	1,6129
Argent ..	5 francs	900 ± 2	40	25,00
	2 —		100	10,00
	1 —	835 ± 3	200	5,00
	50 centimes		400	2,50
	20 —		1 000	1,00
Nickel ..	25 centimes	Nickel pur	143	7,00
	10 —			
	5 —			
Bronze ..	10 centimes	Cuivre		
		950 ± 10	100	10,00
	5 —	Etain		
		40 ± 5	500	5,00
	2 —	Zinc	500	2,00
	1 centime	10 ± 5	1 000	1,00

plus faible qu'une certaine pièce ; ainsi, en France, les pièces d'or de 10 fr. et de 5 fr. sont des monnaies divisionnaires d'or, les pièces d'argent de 2 fr., 1 fr., 0 fr. 50, 0 fr. 20 des monnaies divisionnaires d'argent. On appelle *billon* la monnaie de bronze. On appelle *unité monétaire* l'unité qui sert de base dans la comptabilité ; en France, l'unité monétaire est le *franc*, comme l'unité de longueur est le mètre. La *valeur nominale* d'une pièce est la valeur gravée sur elle. Sa *valeur réelle* est la valeur marchande du métal qu'elle contient : cette valeur est variable selon le *cours* dudit métal.

La *valeur au pair* d'une pièce de monnaie étrangère, par rapport à la monnaie française (par exemple), est le prix, compté au taux de la monnaie française, du poids du métal pur contenu dans cette pièce : ainsi, soit qu'on compare le souverain anglais (*V.* plus bas) à notre pièce de 20 fr., le souverain pèse 7,988 gr. au titre de 916,66, il contient 7,3223 gr. d'or pur ; d'un autre côté, notre pièce de 20 fr. renferme 5,8064 gr. d'or pur ; si donc 5,8064 gr. d'or pur valent 20 fr., on en déduira, par une simple règle de trois (*V.* RÈGLE), que 7,3223 gr. valent 25 fr. 23, ce qui est la valeur au pair du souverain anglais. La valeur au pair des pièces d'or par rapport à l'or français est la plus importante, les pièces d'argent n'ayant qu'une valeur nominale ; cependant, on peut donner une valeur au pair de ces pièces rapportées à la valeur de la pièce de 5 fr. en argent ; leur valeur au pair rapportée à l'or est leur valeur réelle.

Les difficultés économiques nées de la guerre mondiale ont eu pour conséquence la disparition à peu près complète des monnaies divisionnaires d'or et d'argent et leur remplacement par des billets d'abord, puis par des jetons. Ces jetons de 2 fr., 1 fr. et 0 fr. 50, en bronze d'aluminium, émis par la Chambre de commerce en 1921 et 1922, ne constituent pas une monnaie à proprement parler, pas plus, d'ailleurs, que les billets de même origine qu'ils ont remplacés. Mis en circulation, avec l'autorisation de l'Etat, pour faciliter les échanges, ils n'ont qu'une valeur fictive qui repose tout entière sur la garantie qu'offrent les émetteurs.

II. MONNAIES-PAPIER ET BILLETS DE BANQUE. — Les billets de banque n'ont, bien entendu, qu'une valeur nominale ; ils sont, à proprement parler, des sortes d'effets de commerce, des *billets à vue* sur l'Etat qui les a émis, qui signifie qu'ils peuvent et doivent même (sauf des restrictions fixées par les lois dudit Etat) être remboursés en or, à la demande du porteur. En principe, tout billet de banque émis par un Etat doit être représenté par une quantité d'or équivalente dans les caisses dudit Etat ; en réalité, l'émission est plus forte que l'*encaisse* d'or qui devrait l'équilibrer. Dans un même pays, la valeur des billets est (comme celle de l'argent) unifiée avec la valeur de l'or monnayé, ce qui signifie que, par exemple, un billet de 100 fr. vaut exactement autant que 100 fr. d'or ; mais seul le *crédit de l'Etat*, c'est-à-dire sa richesse, permet de maintenir cette unification ; si ce crédit baisse (comme baisse celui d'un commerçant quand ses affaires sont mauvaises), c'est-à-dire en cas de guerre, de révolution, il se peut que l'unification ne soit plus possible ; les billets perdent alors de leur valeur, tandis que l'or garde la sienne ; on dit que l'Etat fait banqueroute. En France, il n'y avait, avant la guerre de 1914-1918, que des billets égaux ou supérieurs à 50 fr. ; la raréfaction de l'or nous a contraints d'émettre des coupures de 20, de 10 et de 5 fr. Quant aux coupures inférieures de 0 fr. 50, 1 fr. et 2 fr., elles sont simplement des monnaies de remplacement qui ne tirent leur valeur que de la valeur même des signatures qui en garantissent le remboursement, dans l'espèce des Chambres de commerce françaises.

III. CHANGE DE L'ARGENT. — Étant donnée l'intervention du crédit de l'Etat dans la valeur unique ou unifiée de la monnaie représentative, métal ou papier, cette valeur de la monnaie est variable d'un Etat à un autre (sauf pour l'or, étalon dont la valeur est partout la même) ; cette valeur est une mesure de la richesse de cet Etat. Il faut donc, outre la *valeur au pair* des monnaies étrangères en métal, considérer la *valeur au change* de cette monnaie, métal ou papier. La valeur au change d'un billet de la banque de l'Etat italien est la valeur de ce billet exprimé en monnaie française ; dire, par exemple, que le change est de 70 fr. pour 100 lires (la lire étant l'équivalent *nominal* du franc), c'est dire qu'on a 100 lires pour 70 fr. en monnaie française ; faire une opération de change, c'est acheter de l'argent étranger. Le taux de change est en général unique, quelle que soit la monnaie ; cependant, il peut y avoir ainsi plusieurs changes se rapportant à l'or d'une part, à l'argent de l'autre, enfin au papier ; on en trouvera plus bas des exemples. Le change varie selon les jours ; il est fixé à la *cote de la Bourse*. Il y a donc, en résumé, quand on traite de monnaies étrangères, à considérer pour chaque pièce trois quantités : *la valeur nominale*, *la valeur au pair et la valeur actuelle au change* ; on peut y ajouter encore la *valeur réelle*, mais elle est sans intérêt dans les opérations financières. (*V.* CHANGE).

IV. UNION LATINE. — Chaque État a sa monnaie particulière ; cependant, afin d'établir un système uniforme de monnaies d'or et d'argent, la Belgique, la France, la Grèce, l'Italie et la Suisse se sont formées en *Union monétaire* dite *Union latine*. Suivant le texte de la convention intervenue, les monnaies (or et argent) de l'un quelconque de ces Etats sont reçues dans les caisses publiques de chacun des autres. Le type monétaire adopté est celui de la France. Toutefois, les *pièces divisionnaires d'argent* italiennes et grecques ne sont pas reçues en France. Quant aux monnaies de *billon*, elles n'ont cours que dans leur pays d'origine ; il en est de même pour les billets de banque et papiers-monnaie.

Les observations ci-dessus sont actuellement purement théoriques ; pour qu'elles reprennent leur sens pratique, il est nécessaire, que les changes entre les divers pays de l'Union latine se soient régularisés et stabilisés, et qu'aux monnaies artificielles (jetons et billets) dont nous nous servons se soient substituées les anciennes monnaies d'argent.

V. — (*V.* le tableau ci-contre).

VI. — MONNAIES DES COLONIES FRANÇAISES. — ALGÉRIE ET TUNISIE. — Même système monétaire que pour la France.

INDE FRANÇAISE. — L'unité monétaire est la *roupie*, dont le taux varie chaque mois ; la roupie vaut 1 fr. 50 environ.

INDO-CHINE. — Unité monétaire : la *piastre de commerce* en argent, divisée en 100 *cents* ; valeur au pair : 5 fr. 40. Il existe des pièces de 1 piastre, 50, 20 et 10 cents en argent, de 1 cent en bronze, de 1/6 de cent en zinc.

ANNAM. — L'unité monétaire est très faible : c'est la *sapèque*, disque de bronze percé d'un trou carré ; il faut environ 4 000 sapèques pour faire 1 piastre ; on se sert, dans les transactions, de barres d'argent pesant environ 375 gr., rarement de barres d'or.

CAMBODGE. — Unité monétaire : la *sapèque* de zinc.

GRANDE COMORE. — Unité monétaire courante : la *roupie de l'Inde* (*V.* plus haut).

CÔTE DES SOMALIS. — Les monnaies dont la circulation est autorisée sont : 1° les monnaies françaises ; 2° le thaler de Marie-Thérèse ; 3° la roupie. Le cours de ces pièces est fixé par le gouvernement.

COLONIES D'AFRIQUE OCCIDENTALE. — Les monnaies françaises ont seul cours légal ; l'or anglais est reçu dans les caisses à un taux fixé ; au Congo, le thaler de Marie-Thérèse vaut 3 fr. Il existe, en outre, une monnaie de jetons, 2 800 jetons valant 1 fr.

ETABLISSEMENTS DE L'OCÉANIE. — Ont seules cours les pièces de l'Union latine.

VII. — MONNAIES ÉTRANGÈRES. — Les données ci-dessous sont théoriques et il nous est impossible de tenir compte ici des énormes altérations subies au change par certaines des monnaies étrangères que nous citons. Jamais, comme à notre époque, on ne s'est rendu compte de l'abime qui existait entre la valeur nominale et la valeur réelle d'une chose. La situation, pour se normaliser, demande de nombreuses années et de nombreux efforts.

Nous donnons ici, pour chacun des pays pour lesquels il importe d'avoir ces renseignements, l'unité monétaire (Un. mon.), la valeur au pair (val. p.) ; de plus, la valeur de chaque unité frappée, et, s'il y a lieu, le nom de ces unités ; ainsi, nous écrivons pour l'Allemagne : or, 20 (doppel kr.), 10 (krone) ; argent, 5, 3, 2, 1 m., 50 pf., etc., ce qui signifie qu'il existe des pièces de 20 marks appelées doppel krone et de 10 mark appelées krone en or ; des pièces de 5 mark, de 3 mark, de 2 mark, de 1 mark, de 50 pfennig en argent, etc. Nous indiquons, de plus, la valeur des sous-multiples de l'unité par rapport à l'unité.

ALLEMAGNE. — Un. mon. le *mark* (m.) ; val. p. 1 fr. 235 ; 1 m. = 100 *pfennig* (pf.) ; or, 20 (*doppel krone*), 10 (krone) m. ; argent, 5, 3, 2, 1 m., 50 pg. ; nickel 25, 10, 5 pf. ; bronze 2, 1 pf.

ANGLETERRE. — Un. mon. *Sovering* (souverain) ou *livre sterling* (£) ; val. p. 25 fr. 22 ; 1 £ = 20 *shillings* (*s.*) 1 *s.* = 12 *pence* ou deniers (*d.*) ; or, 5, 2, 1, 1/2 £ ; argent, 5 *s.* (*crown*), 4 *s.* (*double florin*), 2 1/2 *s.* (1/2 *crown*), 2 *s.* (*florin*), 1 *s.*, 6 *p.*) (*six pence*) ; bronze, 1 *d.* (penny), 1/2 *d.*, 1/4 *d.* (forthing).

ANGLAISES (COLONIES). — *Inde, Afrique Orientale, Ile Maurice, Zanzibar.* Un. mon. : *roupie d'argent*, val. p. 2 fr. 376.

Canada, Terre-Neuve, Honduras. — Un. mon. : *dollar d'or* des Etats-Unis, divisé en 100 *cents* ; val. ch. 5 fr. 14.

ARGENTINE (RÉPUBLIQUE). — Un. mon. : *peso d'or* (piastre) ; val. p. 5 fr. ; *peso d'argent, peso papier.* (La valeur réelle du peso argent et du peso papier n'atteint même pas la moitié de la valeur du peso or).

AUTRICHE ET HONGRIE. — Un. mon. : *corona* (couronne) : val. p. 1 fr. 05 ; 1 *corona* (*c.*) = 100 heller (*h.*) en Autriche (= 100 *filler* en Hongrie) ; or, 100, 20, 10 *c.* ; argent, 5 *c.*, 2 *c.* (florin), 1 *c.* ; nickel, 20, 10 *h.* ; bronze, 2, 1 *h.* même avant la séparation des deux pays il était frapp é deux types de pièces, l'un pour l'Autriche, l'autre pour la Hongrie.

BELGIQUE. — Un. mon. : *franc*, de 100 centimes (*c.*) ; val.

p. 1 fr. ; val. ch. 0 fr. 996 ; or, 20 f. ; argent, 5,2, 1 fr., 50 c. ; nickel, 25, 10, 5 *c.* ; bronze, 2, 1 *c.*

BRÉSIL. — Un. mon. : *milreis-or* (*m.*), valant 1 000 reis (*r.*) ; val. p. 2 fr. 83 ; or, 20, 10,5 *m.* ; argent, 2, 1 *m.* ; 500 *r.* ; nickel, 400, 200, 100 *r.* ; bronze, 40, 20 *r.*

BULGARIE. — Un. mon. : *leu* (*l.*) de 100 stotinki (*s.*) ; val. p. 1 fr. ; or, 100, 20, 10 *l.* ; argent, 5, 2, 1 *l.*, 50 *s.* ; nickel, 20, 10, 5, 2 1/2 *s.* ; bronze, 2, 1 *s.*

CHILI. — Un. mon. : *peso-or* (piastre) de 100 *centavos* ; val. p. 1 fr. 89 ; val. ch. pièce de 5 pesos-or 9 fr. 36, piastre-argent 2 fr., piastre-papier, 0,93.

CHINE. — Le système de monnaie n'est pas unifié ; pour commencer l'unification, on frappe depuis 1906 deux grandes pièces d'argent pesant, le *taël* du Trésor 37 gr. 42 et le 5 *maces* 19 gr. 71 et deux petites, le *mace* 3 gr. 74 et le 5 *candarin* 1 gr. 87. Les lingots d'argent servant aux transactions s'évaluent en *taël-poids* de 37 gr. 5 qui se subdivise en 10 *tsin* ou *mace* ; le *tsin* se divise en 10 *fen* (ou *candarins*) et le *fen* en 10 *sapèques*. La douane emploie le *taël-douane* de 37 gr. 72. Chaque ville a d'ailleurs ses taël particuliers. Toutes ces pièces ou lingots sont estimées en poids au cours de l'argent. La circulation du *dollar* américain est autorisée dans tout l'Empire.

DANEMARK. — Un. mon. : *krone* (*k.*, couronne) de 100 öre (*ö.*) ; val. p. 1 fr. 389 ; or, 20, 10 *k.* ; argent, 2, 1 *k.*, 25, 10 *ö* ; bronze 5, 2, 1 *ö.*

EGYPTE. — Un. mon. : *livre égyptienne* (*l.*) *or* ; val. p. 25 fr. 61 ; 1 *l.* = 100 *piastres* (*p.*) ; 1 *p.* = 10 *ochr-el-guerche* (*o.*), 1 *p.* = 40 *paras* ; or, 1 *l.*, 50, 20, 10, 5 *p.* ; argent, 20, 10, 5, 2, 1 *p.* ; nickel, 1 *p.*, 5, 2, 1 *o.* ; bronze, 1/2, 1/4 *o.* La *l.* s'appelle *séquin*, la pièce de 20 *p.* le *talari*.

ESPAGNE. — Un. mon. : *peseta* (*p.*) de 100 centimos (*c.*) ; val. p. 1 fr. : or, 100, 50, 20, 10, 5 *p.* ; argent, 5, 2, 1 *p.*, 50, 20 *c.* ; bronze 10, 5, 2, 1 *c.*

ETATS-UNIS. — Un. mon. : le *dollar-or* ($) ; val. p. 5 fr. 18 ; 1 $ = 10 dimes (*d.*) = 100 cents (*c.*) ; or, 20, 10, 5, 2 1/2, 1 $; argent 1, 1/2, 1/4 $; 1 *d.* ; nickel 5 *c.* ; bronze 1 *c.*

GRÈCE. — Un. mon. : *drachma-argent* (*d.*) de 100 *lepta* (*l.*) ; val. p. 1 fr. ; or, 100, 50, 20, 10, 5 *d.* ; argent, 5, 2, 1 *d.*, 50, 20 *l.* ; nickel, 20, 10, 5 *l.* ; bronze, 10, 5, 2, 1 *l.*

ITALIE. — Un. mon. : *lira* (*l.*) de 100 centesimi (*c.*) ; val. p. 1 fr. ; or, 100, 50, 20, 10, 5 *l.* ; argent, 5, 2, 1 *l.*, 50 *c.* ; nickel, 20 c. ; bronze, 10, 5, 2, 1 *c.*

JAPON. — Un. mon. : *yen* d'or (*y.*) contenant 0 gr. 750 d'or ; val. p. 2 fr. 583 ; 1 *y.* = 100 *sen* (*s.*) = 1 000 *rui* (*r.*) ; or, 20, 10, 5 *y.* ; argent, 50, 20, 10 *s.* ; nickel, 5 *s.* ; bronze, 1 *s.* 5 *r.*

MAROC. — Un. mon. : *piastre* argent (*p.*) ; val. p. 5 fr. ; argent, 1, 1/2, 1/4, 1/10, 1/20 *p.* ; bronze, 10, 5, 2, 1 grammes. Les monnaies d'or et d'argent françaises, espagnoles et anglaises y ont cours ; la première et la dernière font prime.

NORVÈGE. — *V.* DANEMARK. — Pièces frappées de même valeur.

PAYS-BAS. — Un. mon. : *florin d'or* (ou *gulde*, *g.*) de 100 cents (*c.*) ; val. p. 2 fr. 084 ; or, 10 *g.* ; argent, 2 1/2, 1, 1/2 *g.*, 25, 10 *c.* ; nickel, 5 *c.* ; bronze, 2 1/2, 1, 1/2 *c.*

PORTUGAL. — Un. mon. : *milreis-or* (*m.*) de 1 000 reis (*r.*) ; 500 *r.* = 1 *testao* (teston *t.*) ; val. p. 5 fr. 60 ; or, 10 c. (corea), 5, 2, 1 *m.* ; argent, 1 *m.*, 5, 2, 1, 1/2 *t.* ; nickel, 100, 50 *r.* ; bronze, 20, 10, 5 *r.*

ROUMANIE. — Un. mon. : *leu* d'or (*l.*) de 100 *banni* (*b.*) ; val. p. 1 fr. ; or, 100, 50, 25, 20, 12 1/2, 10 *b.* ; argent, 5, 2, 1 *l.*, 50 *b.* ; nickel, 20, 10, 5 *b.* ; bronze, 10, 5, 2, 1 *b.*

RUSSIE. — Un. mon. : *rouble d'or* (*r.*) de 100 kopeks (*k.*) ; val. p. 2 fr. 667 ; or, 15, 10, 7 1/2, 5 *r.* ; argent, 1 *r.*, 50, 25, 20, 15, 5 *k.* ; cuivre, 3, 2, 1, 1/2, 1/4 *k.*

SERBIE. — Un. mon. : *dinar* (*d.*) de 100 para (*p.*) ; val. p. 1 fr. ; or, 20, 10, *d.* ; argent, 5, 2, 1 *d.*, 50 *p.* ; nickel, 20, 10, 5 *p.* ; bronze, 10, 5, 2, 1 *p.*

SUÈDE. — *V.* NORVÈGE et DANEMARK.

SUISSE. — Un. mon. : franc de 100 centimes ; val. p. 1 fr. ; or, 20 *f.* ; argent, 5, 2, 1 *f.*, 50 *c.* ; nickel, 20, 10, 5 *c.* ; bronze, 2, 1 *c.*

TURQUIE. — Un. mon. : *livre d'or turque* (*l.*) ; val. p. 22 fr. 784 ; 1 *l.* = 100 piastres (*p.*) = 4 000 paras (*pa.*) ; le *pa* vaut donc environ 0 fr. 0057 ; la valeur de la *l.* en *p.* varie du reste selon les provinces ; or, 500, 250, 100, 50, 25 *p.* ; argent, 20, 10, 5, 2, 1, 1/2 *p.* ; cuivre, 10, 5 *pa.* ; 5 *l.* s'appellent 1 *bourse*, 250 *p.* s'appellent 1 julik. Il circule encore d'anciennes monnaies) ; l'*altclik* (5 *p.* environ) ; le *métallique* (1/2 *p.* environ), le *bechlik* (2 1/2 *p.* environ).

VIII. MONNAIES ANCIENNES. — Leur connaissance est l'objet de la *numismatique*, science qui se rattache à l'histoire. Il est peu intéressant de comparer la valeur d'une monnaie ancienne à celle de la monnaie actuelle au point de vue de la valeur, c'est-à-dire de prendre pour valeur de cette monnaie la valeur comptée au taux actuel de son poids d'or ou d'argent. Cette recherche permet seulement de se rendre compte (grâce à des contrats, à des actes où figurent des sommes d'argent), des fortunes particulières à certaines époques. Mais il faut penser que la valeur *réelle* d'une fortune à telle époque dépend du *prix de la vie* à ladite époque ; et le prix de la vie est chose très variable, la valeur des objets de première nécessité aussi bien que des objets de luxe ayant subi, dans l'histoire, des fluctuations en tous sens.

MONTE-CHARGES (*ARCHIT.*). — Les monte-charges électriques, hydrauliques et à moteur sont de véritables ascenseurs (*V.* ce mot). || Les monte-charges manœuvrés à bras se composent d'une corde ou d'une chaîne sans fin agissant sur une poulie avec ou sans multiplication ou démultiplication. La caisse doit être fermée, de façon que rien ne puisse tomber dans la cage ou vide nécessaire à la course de l'appareil. De même, les arrivées sur les paliers doivent être clôturées et munies de portes. || Les monte-plats sont de très petits monte-charges qui se manœuvrent à bras.

MONTGOLFIÈRE (*JEUX DE PLEIN AIR AVEC INSTRUMENT*). — Ballon ou sphère en tissu très léger ou en papier souple et résistant que l'on gonfle d'air chaud.

Le lancement d'une montgolfière est le complément de mainte fête à la campagne, aux beaux jours des vacances.

On trouve couramment chez les marchands de jouets des montgolfières multicolores et de toutes tailles que l'on n'a qu'à gonfler, mais il est assez facile d'en fabriquer soi-même à la maison, et à peu de frais.

Prenez chez un papetier de grandes feuilles de papier (on vend une qualité spéciale, dite pour montgolfières). Ce papier, en même temps que très léger et très souple, doit être résistant et imperméable à l'air. Taillez de longues bandes égales, dont le nombre et les dimensions varieront naturellement avec le volume de l'aérostat que vous voulez confectionner, mais dont la forme doit être semblable au modèle (fig. 1). Établissez à l'avance des patrons en carton ou gabarits qui permettront de tailler très rapidement ces bandes.

Si vous n'avez point de gabarit, prenez une première feuille et pliez-la par son milieu dans le sens de la hauteur, puis, sur une de ses faces, tracez au crayon, des 2 points de son arête A' et B', par un point C', la courbe indiquée sur la figure, taillez ensuite avec les ciseaux — la feuille étant double — selon cette ligne ; dépliez, et vous obtenez ainsi la 1re bande qui vous servira de modèle, pour découper les suivantes. La seule difficulté était de bien établir au préalable les dimensions exactes de ces bandes semblables et leur nombre ; voici, à titre de document, des formules qui permettront de fabriquer des montgolfières de 1m.50, 2 m., 3 m. de hauteur sur 1m., 1m 50, 2m.50 de large en leur plus grand diamètre :

Pour un ballon de 1m.50 de haut sur 1 m. de large en son plus grand diamètre, taillez 8 bandes de 0m.42 de largeur (maxima) sur 1m.60 de hauteur. Soit :

$$\frac{\text{1m.50 de hauteur}}{\text{1m. de largeur}} = \frac{\text{8 bandes de 0m 42 de largeur}}{\text{1m.60 de hauteur}}.$$

Pour un ballon de 2m. de haut sur 1m.50 taillez 8 bandes de 0m.62 sur 2m.10 de hauteur, soit :

$$\frac{\text{2 m. de haut.}}{\text{1m.50 de large}} = \frac{\text{8 bandes de 0m.62 de largeur.}}{\text{2m.10 de haut.}}$$

Enfin, pour un ballon de 3 m. de hauteur sur 2m.50 de largeur en son plus grand diamètre, taillez 12 bandes de 0m.68 sur 3m.10 de haut, soit :

$$\frac{\text{3 m. de haut.}}{\text{2m.50 de largeur}} = \frac{\text{12 bandes de 0m.68 de largeur.}}{\text{3m.10 de hauteur.}}$$

On peut varier soi-même à volonté ces proportions et construire des montgolfières de toutes dimensions en se rapportant toujours au plus grand diamètre de la sphère, grâce auquel, si l'on applique les formules mathématiques concernant le rapport du diamètre à la circonférence : $\pi = 3{,}1416$ et C (longueur de la circonférence) = $2\pi R$ (rayon), on calcule la longueur de la circonférence O' (*V.* fig.) ; ce chiffre donne la largeur totale des bandes à établir : le nombre des bandes varie (8, 12, 16, 24), selon la grandeur du ballon, les coloris dont on dispose.

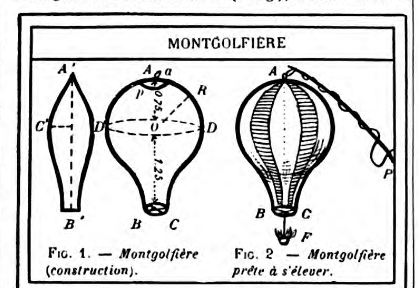


FIG. 1. — *Montgolfière (construction).* FIG. 2 — *Montgolfière prête à s'élever.*

Il faut noter que ces dimensions ne sont pas rigoureusement exactes, car on est obligé de forcer de 2 ou 3 cent. la largeur de couture des bandes, à cause de la marge prise ensuite par le collage (*V.* plus loin). Quant à leur hauteur, il suffit qu'elle soit supérieure d'une dizaine de centimètres environ à la hauteur totale que l'on veut donner à l'appareil. Enfin, pour bien équilibrer la montgolfière, il faut remarquer que les rayons AO, OR de la calotte supérieure, parfaitement sphérique, sont toujours égaux à la moitié du plus grand diamètre ; ainsi pour un ballon de 2 m. de haut sur 1 m. 50 de large, le rayon de la calotte AO (*V.* fig.), sera de 0 m. 75 ; par conséquent la partie inférieure du ballon mesurera 2 m. moins 0 m. 75 = 1 m. 25. De même, pour une montgolfière de 3 m. de haut sur 2 m. 50 de largeur, la calotte sphérique aura 1 m. 25 de rayon, c'est-à-dire de hauteur, alors que la partie inférieure mesurera 3 m. — 1 m. 25 = 1 m. 75.

Ayant par ces moyens préparé le nombre voulu de bandes symétriques et multicolores, il ne s'agit plus que de les assembler en les collant ; groupez les 2 par 2 en variant autant que possible leurs coloris ; prenez la 1re, développez-la bien à plat sur une surface plane, une grande table, le plancher bien net (pour éviter toute déchirure) ; étendez alors un peu de colle de pâte bien régulièrement sur un de ses bords et sur une largeur de 1 cent. environ. Ceci fait, appliquez très exactement la 2e feuille sur la 1re, en appuyant avec soin tout le long du bord enduit de colle, vous formez ainsi une 1re double feuille que vous laissez sécher, tandis que vous préparez la suivante, puis une 3e, et ainsi de suite.

Toutes les bandes ayant été de cette façon collées 2 à 2, il s'agit maintenant de les assembler, de manière à former la sphère. Prenez la 1re paire et, après vous être assuré que la colle en est bien sèche, déployez-la à l'envers comme un livre que l'on ouvrirait à fond, de telle sorte que la partie collée, en empiètement de quelques centimètres sur les bandes, se trouve maintenant à l'*intérieur*. Ayant ainsi ouvert toutes les autres doubles feuilles, prenez la 1re et passez de la colle sur un de ses bords libres (sur 1 ou 2 cent.), prenez la 2e paire de bandes et appliquez très exactement son bord concordant sur la partie enduite, en appuyant bien tout le long, de façon à faciliter le collage intérieurement ; enduisez de même le bord libre de cette 2e paire sur lequel vous viendrez appliquer le bord de la 3e double bande, et ainsi de suite ; la sphère, peu à peu, prend forme, elle est enfin constituée quand le bord libre de la dernière bande est réuni à celui de la 1re. Laissez sécher un moment et passez soigneusement le travail en revue pour remédier aux défauts de collage qu'il pourrait présenter. Souvent on consolide l'appareil en collant une rondelle p de papier à la partie supérieure A de la sphère, en son pôle en quelque sorte, de façon à prendre et à fortifier, en cas de tension, le point de départ des bandes rayonnantes ; on y fait aussi passer une petite ficelle, une fine cordelette en forme d'anneau (*a*) et qui servira tout à l'heure à maintenir le ballon pendant l'opération du gonflement. Il faut encore assurer la rigidité de l'orifice BC du ballon par un léger fil de fer circulaire que vous fixez soit en le cousant, soit en le collant au bout inférieur des bandes repliées en dedans. Enfin, dans le sens des 2 diamètres de cet orifice, vous tendez 2 fils de fer auxquels sera tout à l'heure accroché le foyer de l'aérostat, une poignée d'étoupe imbibée d'alcool à brûler.

Pour lancer le ballon, munissez-vous d'une perche, plus ou moins longue selon le volume de la montgolfière ; une cordelette que tient l'opérateur court tout le long de la perche et passant par une bague en son extrémité, elle vient s'attacher à ce petit anneau de ficelle que nous avons ménagé au sommet de la sphère ; il suffira donc de couper ou de lâcher cette corde pour libérer l'aérostat gonflé.

Pour le lancement, choisissez de préférence un espace découvert, sans arbres trop voisins. Un opérateur tient, ou bien l'on fixe en terre solidement la perche qui supporte le ballon au-dessous de l'orifice BC de celui-ci ; à une distance convenable, de façon à ne point lui communiquer le feu, faites brûler un brandon de paille ou une bottée d'herbes sèches dont la fumée, s'engouffrant dans l'appareil, en raréfie l'air intérieur ; l'enveloppe se tend peu à peu. Quand vous jugez l'opération assez avancée, retirez la paille enflammés et, avant de prononcer le « lâchez tout » accrochez avec un fil de fer à l'intersection des 2 fils croisés à l'ouverture, un tampon d'ouate ou d'étoupe imbibé d'alcool à brûler, mettez-y le feu, et, ce foyer assurant ainsi la dilatation de l'air, lâchez la corde A, la montgolfière s'élève majestueusement vers le ciel. Il est prudent de bien étudier la place de ce foyer, de bien contrôler la hauteur de la flamme avant de l'accrocher, car, par suite des courants aériens, la montgolfière ne monte pas toujours perpendiculairement, elle oscille, tangue, et ses parois, dans ces divers mouvements, risqueraient de s'enflammer si la place et la portée du foyer n'étaient bien étudiées.

MONTS DE PIÉTÉ (CAISSES DE CRÉDIT MUNICIPAL) (*LÉGISL*). — *I. RÈGLEMENTS GÉNÉRAUX SUR LES MONTS DE PIÉTÉ.* || — *II. LES MONTS DE PIÉTÉ DE PARIS.* — Les monts de piété, plus généralement connus aujourd'hui sous le nom de « Caisses de crédit municipal » (décret du 24 octobre 1918) sont, sur avis des Conseils municipaux, créés par décret, après examen de leurs règlements par le Conseil d'État. || Leur administration est confiée à un directeur assisté d'un Conseil. Celui-ci est présidé par le maire de la commune, à Paris par le préfet de la Seine ; les membres en sont nommés par le préfet, à Paris par le ministre de l'Intérieur, un tiers étant choisi dans le Conseil municipal, un tiers parmi les administrateurs des établissements de bienfaisance, un tiers parmi les notables de la commune ; cette fonction est gratuite. Le directeur est nommé par le préfet, à Paris par le ministre de l'Intérieur sur une triple liste présentée par le préfet de la Seine. || La comptabilité des monts de piété est assimilée à celle des établissements de bienfaisance. Chaque mont de piété possède une dotation (biens affectés à cette fondation, ou échus par dons et legs, subventions, bénéfices annuels). || Le prêt d'argent s'y fait sur nantissement d'objets mobiliers. Lors de l'*engagement* de l'objet sur lequel le prêt est consenti, l'emprunteur reçoit une *reconnaissance* sur papier libre, à l'aide de laquelle il pourra : 1° retirer le gage (*dégagement*) contre paiement de la somme avancée et des intérêts échus ; 2° ou opérer un *renouvellement* en payant les intérêts échus si, le terme du prêt ayant expiré sans qu'il ait pu s'acquitter, il veut conserver pendant un nouveau délai la possibilité de reprendre son gage ; 3° ou toucher le *boni*, c.-à-d. l'excédent du prix de vente aux enchères de l'objet abandonné, sur la somme que le mont de piété avait avancée : tout boni non réclamé dans les trois ans après le jour de l'engagement est versé dans la caisse des hospices. Délais et taux d'intérêt varient avec les localités. Quelques établissements peuvent exceptionnellement, grâce à des fondations, prêter au-dessous du taux légal ou même gratuitement (à Angers, Grenoble, Lille, Montpellier, Toulouse). || Les monts de piété de Paris, Bordeaux, Boulogne-sur-Mer, Lille, Lyon, Roubaix, Toulon et Toulouse sont en outre autorisés à prêter sur valeurs mobilières d'après la cote officielle de la Bourse. Les avances sont faites pour un an à raison de 60 p. 100, 75 p. 100 ou 80 p. 100 du montant de la valeur engagée, le maximum du prêt étant de 500 fr.

II. LES MONTS DE PIÉTÉ DE PARIS. — Le Mont de Piété de Paris se compose d'un chef-lieu (55, rue des Francs-Bourgeois), de trois succursales (rue de Rennes, 112 ; rue Servan, 2 ; rue Capron, 31) qui seuls ont des magasins renfermant les gages déposés dans l'établissement lui-même ou les bureaux qui lui sont rattachés. Les objets dégagés y sont rendus immédiatement. Heures d'ouverture : 9 heures à 3 heures pour dégager ou renouveler, 9 heures à 4 heures pour engager ou toucher les boni ; le dimanche, les bureaux ne sont ouverts que pour les engagements et jusqu'à midi seulement. Avec ces quatre établissements communiquent les bureaux auxiliaires K, H, L et P, ouverts de 3 heures à 7 heures du soir, et où s'effectuent les opérations qui n'auraient pu être opérées aux bureaux principaux avant leur fermeture. En outre, les quartiers possèdent des bureaux auxiliaires sans magasin, ouverts de 9 heures du matin à 7 heures du soir pour toute opération, mais les objets dégagés n'y sont délivrés que le lendemain de la demande. Ces bureaux auxiliaires sont situés :

A, rue de Vienne, 17 ; B, rue du Cardinal-Lemoine, 20 ; C, rue Milton, 25 ; D, rue du faubourg Saint-Denis, 12 ; E, rue de Malte, 50 ; F, rue de Lyon, 49 ; G, rue de la Chaussée-d'Antin, 21 ; H, rue du Regard, 15 ; I, rue des Plantes, 15 ; J, rue Brey, 19 ; K, rue des Blancs-Manteaux, 14 ; L, rue Servan, 28 ; M, rue Etienne-Marcel, 40 ; N, rue de l'Equerre, 13 ; O, rue Bellot, 9 *bis* ; P, rue Capron, 31 ; R, rue de Valenciennes, 10 ; S, rue de l'Orillon, 18 ; U, boulevard de Port-Royal, 26 ; V, rue de Vaugirard, 196 ; X, avenue Philippe-Auguste, 58 ; Y, rue Cavé, 36.

L'administration exige du déposant des pièces d'identité si le prêt doit dépasser 10 fr. || L'estimation de l'objet donné en nantissement est faite par des commissaires-priseurs attachés au Mont de Piété, qui sont tenus de payer la différence quand la vente ne produit pas la somme avancée. Celle-ci doit être égale aux 4/5 de la valeur au poids des objets possédant une valeur constante (bijoux)... et aux 2/3 du prix d'estimation pour les objets pouvant subir quelque dépréciation. Aucun prêt n'est fait pour moins de 3 fr. Les vêtements remis en gage doivent être enveloppés d'un linge. Les matelas ne sont reçus que dans les établissements à magasins, les meubles seulement rue Servan, 28. || Le prêt est fait pour un an, mais en pratique la vente n'a jamais lieu avant le seizième mois. Il est prélevé 3,50 p. 100 pour l'intérêt des prêts et 3,50 p. 100 en raison des frais de manutention, d'assurances, etc. le tout proportionnellement au nombre de quinzaines écoulées, mais les prêts de 3, 4 et 5 fr. ne séjournant que deux mois au Mont de Piété sont exonérés de ces différents droits. Tous les prêts supportent en outre un droit fixe de 1 p. 100 sur leur montant, représentant le droit de prisée des commissaires-priseurs appréciateurs.

MONUMENTS (*DROIT*). — Il est interdit d'afficher sur les immeubles et monuments *classés* en vertu de la loi de 1887, ainsi que sur les monuments naturels et dans les sites de caractère artistique classés en vertu de la loi du 21 avril 1906. L'affichage peut être interdit également *autour* desdits immeubles, monuments et sites, dans un périmètre déterminé par arrêté préfectoral. Toute infraction à ces interdictions est punie d'une amende de 25 fr. à 1 000 fr., qui peut être réduite s'il y a des circonstances atténuantes (Loi du 20 avril 1910). — *V.* DOMMAGES, MAJORATION.

Monuments historiques (*LÉGISL*). — La conservation des monuments historiques est confiée à la Direction d'État des Beaux-Arts. Cette administration est chargée :

1° de *classer* les monuments dignes d'intérêt qu'ils appartiennent à l'État, aux départements, communes, ou aux particuliers. Dans ce dernier cas, le consentement du propriétaire est nécessaire (il peut même, en s'adressant au sous-secrétaire d'État, demander lui-même le classement); mais, sur son opposition, il peut être procédé à l'expropriation pour cause d'utilité publique. Des allocations peuvent être attribuées aux propriétaires des monuments classés, pour les réparations nécessaires, l'architecte étant désigné par l'État (joindre à la demande de subvention un mémoire descriptif ; le plan, le devis des travaux à exécuter). Aucune destruction ou réparation des monuments ne peut être opérée sans le consentement de l'administration. Le déclassement peut avoir lieu dans les mêmes formes que le classement. || Les objets mobiliers présentant un intérêt national et appartenant à l'État, aux communes ou aux établissements publics peuvent également être classés ; ils ne peuvent alors être vendus (sous peine de nullité), réparés sans l'autorisation de l'administration. || Le maire doit aviser le préfet de toute découverte de ruines, inscriptions, objets dignes d'intérêt qui serait résultée de fouilles ou travaux. Le préfet adresse un rapport au ministre qui statue sur les mesures à prendre, et peut notamment, si le terrain appartient à un particulier, en poursuivre l'expropriation.

MORILLES (*CUIS.*). — On les apprête de la même manière que les champignons de couche. — *V.* CHAMPIGNONS.

MORPHINE (*MÉD.*). — Principe actif de l'opium ; s'emploie en potions, pilules, piqûres sous la peau ; contre l'agitation et la douleur (névralgies).

Doses : 0 gr. 01 à 0 gr. 05 par jour. Jamais aux enfants sauf si le médecin le juge bon (rare).

MORSURE. — *V.* CHIEN, RAGE, SERPENTS.

MORT (*LÉGISL.*). — *V.* INHUMATIONS, CIMETIÈRES, CONCESSIONS, POMPES FUNÈBRES.

Mort apparente (*MÉD. PRAT.*). — État où l'organisme est sans mouvement ni sensibilité, mais où le cœur bat encore, quoique trop faiblement pour que le pouls soit perceptible. Exemples : asphyxies, syncopes, léthargies, etc.

Il faut donner de l'air, desserrer les vêtements, flageller le corps (visage), faire des frictions sèches ou vinaigrées, donner un bain chaud (40°), faire la respiration artificielle avec grande persévérance, appliquer un fer chaud ou une serviette d'eau chaude à la région du cœur.

Chez le nouveau-né : La mort apparente revêt 2 formes : la *mort apparente à forme bleue* et la *mort apparente à forme blanche* ; on les traite de la même façon que plus haut, sauf que l'enfant blanc est suspendu par les pieds pour faciliter la circulation du sang au cerveau.

MORTALITÉ (TABLE DE). — Cette table répond à la question suivante : Sur 1 000 000 d'enfants qui naissent viables (c.-à-d. qui ne meurent pas dès la naissance), combien ont chance d'arriver à un certain âge · on trouve sur cette table que 796 786 arrivent à 25 ans, et 91 046 arrivent à 81 ans. L'intérêt de ces tables est considérable dans les questions d'*assurances* (*V.* ce mot) sur la vie. Soit par exemple qu'on se décide à l'âge de 30 ans à se créer une réserve pour sa vieillesse à toucher à l'âge de 55 ans, les versements faits annuellement devant revenir à la compagnie si on meurt avant cet âge ; si tous ceux qui sont vivants à 30 ans l'étaient à 55, l'annuité à verser serait donnée par le tableau *réserve* mais, la compagnie d'assurance gardant ce qu'elle a reçu de ceux qui sont morts entre 30 ans et 55 ans, l'annuité à payer par chacun du fait de cette *probabilité* de survivance est bien plus faible. La table donne la proportion dans laquelle elle est diminuée.

AGES	VIVANTS	AGES	VIVANTS	AGES	VIVANTS	AGES	VIVANTS
0	1.000.000	27	786.713	54	584.593	81	91.046
1	963.985	28	781.578	55	572.243	82	76.093
2	937.488	29	776.368	56	559.322	83	62.587
3	917.939	30	771.074	57	545.796	84	50.588
4	903.486	31	765.689	58	531.649	85	40.117
5	892.765	32	760.203	59	516.861	86	31.159
6	884.754	33	754.606	60	501.417	87	23.657
7	878.676	34	748.887	61	485.306	88	17.522
8	873.932	35	743.035	62	468.525	89	12.631
9	870.056	36	737.038	63	451.074	90	8.841
10	866.684	37	730.883	64	432.964	91	5.991
11	863.520	38	724.556	65	414.213	92	3.920
12	860.371	39	718.041	66	394.851	93	2.467
13	857.043	40	711.323	67	374.918	94	1.489
14	853.426	41	704.385	68	354.467	95	859
15	849.446	42	697.209	69	333.567	96	471
16	845.069	43	689.777	70	312.298	97	244
17	840.298	44	682.066	71	290.759	98	119
18	835.173	45	674.058	72	269.061	99	54
19	829.762	46	665.728	73	247.332	100	23
20	824.159	47	657.055	74	225.713	»	»
21	818.471	48	648.014	75	204.358	»	»
22	812.809	49	638.580	76	183.429	»	»
23	807.271	50	628.727	77	163.096	»	»
24	801.926	51	618.429	78	143.529	»	»
25	796.786	52	607.658	79	124.896	»	»
26	791.780	53	596.388	80	107.354	»	»
						»	»

MORTIERS (*ARCHIT.*). — Les mortiers en maçonnerie servent à relier les matériaux entre eux, à garnir les vides des planchers, à *hourder*, en terme de métier, ainsi qu'à *enduire* les parements des maçonneries pour les rendre planes, à *sceller* les pièces de bois et de fer nécessaires à la construction.

MORTIER DE TERRE. — Employé exclusivement dans les clôtures rurales, formé de terre argileuse et d'eau. Ce mortier ne supporte ni l'eau, ni l'humidité ; il y a donc lieu de garantir le *chaperon* ou couronnement du mur ainsi hourdé et les parements par un enduit dit *crépi* ou un *jointoiement* d'un mortier plus résistant. || Le mortier de terre mélangé de paille ou de bourre constitue le *pisé*.

Le MORTIER D'ARGILE se compose de terre à four, mélange *d'argile pure* et de *sable* en parties égales, employée surtout pour la construction des fours, âtres et parties exposées au feu. Le MORTIER DE CHAUX GRASSE, composé de chaux éteinte et de sable ou d'argile. On l'appelle, mortier *ordinaire* quand il comporte une partie de pâte de chaux éteinte pour 2 de sable ; mortier à *poser*, quand il y a 2 parties de pâte de chaux pour 3 de sable, et enfin mortier *fin*, servant aux cloisons légères et cheminées, lorsqu'une partie de chaux mesurée vive est mélangée à 2 parties de sable fin.

Le MORTIER BLANC EN BOURRE est du mortier fin mélangé à de la bourre ou poil de bovidés, qui remplace quelquefois le plâtre dans les enduits de plafonds.

MORTIER DE PLATRE : formé en *gâchant à la truelle* le plâtre dans l'eau en parties égales, l'eau étant mise la première dans l'auge. Le plâtre prend très vite et *gonfle* pendant les premières 24 h., mais il subit ensuite un *retrait* assez lent. Il faut prévoir dans les travaux ces deux phénomènes qui pourraient produire, le premier un déversement des ouvrages, le second un décollement. Suivant son degré de criblage, le plâtre est dit *au panier*, c.-à-d. ordinaire, passé *au sas* ou tamis de crin, ou au *tamis de soie*, ce dernier servant exclusivement pour les enduits et les moulures des corniches et des plafonds.

MORTIER DE CHAUX HYDRAULIQUE : composé de chaux hydraulique et de sable. Communément 1 partie de chaux pour 3 de sable. Pour les enduits, il vaut mieux ne mettre que 2 et même 1 partie de sable.

MORTIER DE CIMENT : composé de sable et de ciment gâchés à l'eau. On mélange d'abord le sable et le ciment sur lesquels on verse l'eau par petites parties ; il faut faire de petites *gâchées*. On emploie pour les limousineries 1 partie de ciment pour 2 de sable et, pour les enduits étanches, parties égales. Il faut environ moitié moins d'eau que de ciment.

MORTIER BATARD, composé de chaux, de sable et de ciment ; est un mortier de luxe employé surtout dans les fondations humides.

MORUE (*CUIS.*). — *Généralités.* || *A la Hollandaise.* || *A la maître-d'hôtel.* || *A la Provençale.* || *Morue en brandade, etc.*

GÉNÉRALITÉS. — On désigne sous le nom de *cabillaud* la morue fraîche ; sous celui de *stockfisch* la morue qui a été desséchée et fumée sans être salée ; on appelle *morue verte* celle qui est salée sans avoir été séchée, et *morue sèche* ou *merluche* celle qui est la fois séchée et salée. || On emploie indistinctement les unes et les autres. La bonne morue doit être *blanche, épaisse*, les lames bien réunies les unes aux autres mais pas *collées*. Il faut rejeter celle qui a une teinte jaunâtre. || Afin de dessaler la morue il faut la faire tremper 1 jour ou 2, selon qu'elle est plus ou moins salée, dans un baquet d'eau froide qu'on renouvelle matin et soir. Il ne faut jamais se servir d'un ustensile en métal qui noircirait la morue et lui communiquerait un goût désagréable. || *Cuisson* : ratisser la morue et la mettre sur le feu dans une marmite avec de l'eau froide ; quand commence l'écume, retirer la marmite et la placer à côté du feu, de manière que la morue se maintienne très chaude et continue à cuire sans bouillir. La laisser ainsi une demi-heure ; après ce temps, l'égoutter pour la servir sans autre apprêt.

A LA HOLLANDAISE. — C.-à-d. avec des pommes de terre bouillies, avec une sauce au beurre dans une saucière ou bien pour l'apprêter de diverses façons (*V.* ci-après).

MORUE A LA MAITRE-D'HOTEL. — Mettre dans une casserole du beurre coupé en petits morceaux, du poivre un peu gros, du persil, des ciboules ou des échalotes finement hâchées et une pointe de muscade râpée, si le goût n'en déplaît pas. Y mettre la morue épluchée par grandes écailles quand elle est encore chaude, après avoir été cuite comme on l'a déjà dit, la saupoudrer d'un peu de farine mouillée d'eau chaude. || Placer la casserole sur un bon feu ; la remuer constamment pour que le beurre ne tourne pas en huile. Dès que la morue est bien chaude et la sauce bien liée, ajouter le jus d'un citron et la servir aussitôt.

MORUE A LA PROVENÇALE. — Elle s'apprête de la même manière que la précédente, seulement on ne met que peu de beurre dans la casserole et on ajoute 3 ou 4 cuillerées à bouche d'huile d'olives. Les fines herbes employées dans la maître-d'hôtel sont ici remplacées par 3 gousses d'ail écrasées et très finement hachées.

MORUE EN BRANDADE. — Demande un soin tout particulier et beaucoup de temps. || Pour 10 personnes, faire dessaler à l'eau froide 1 livre environ de morue très blanche divisée en morceaux. Au bout de 24 h., mettre la morue dans une casserole émaillée pleine d'eau, faire chauffer, et, avant l'ébullition, enlever et égoutter les morceaux de morue. || Éplucher avec soin la morue, ôter les peaux, les arêtes, émietter la chair dans un mortier de pierre ou de marbre, ajouter quelques gousses d'ail finement hachées (l'ail est facultatif). Piler le tout, mélanger en tournant dans le même sens pendant quelques minutes et en ajoutant peu à peu une petite quantité d'huile d'olives. || Mettre la pâte ainsi obtenue dans une casserole de terre ou d'émail, sur un feu doux, la tourner sans cesse avec une cuiller de bois et y faire verser par une autre personne de l'huile d'olives en petit filet continu. Ajouter un peu de lait de temps en temps. || La morue doit devenir blanche, épaisse et moelleuse comme un fromage à la crème, et assez ferme cependant pour pouvoir être dressée en rocher sur le plat. Il est bon d'y semer quelques rondelles de truffes. Au moment de la servir, ajouter le jus d'un demi-citron (facultatif). Servir en rocher ou dans une croûte de timbale, toujours en commençant le repas. || La brandade réchauffée au bain-marie est aussi bonne que le premier jour. Elle se conserve très bien aussi 2 ou 3 jours dans un endroit frais, en un plat de porcelaine et recouverte.

MORUE AU GRATIN, A LA BÉCHAMEL, EN VOL AU VENT. — *V.* TURBOT.

Morue (huile de foie de) (*MÉD. PRAT.*). — Corps gras fluide extrait du foie de la morue fraîche.

Trois variétés : 1° Blanche : obtenue par exsudation spontanée de foie frais à l'abri de l'air. Il faut avoir soin de ne pas acheter d'huile de foie de morue soi-disant blanche, obtenue frauduleusement par blanchiment chimique des huiles colorées, ce qui leur enlève leurs propriétés actives ;

2° Blonde : obtenue en exprimant le foie à froid ;

3° Brune : obtenue par une forte expression après chauffage prolongé (elle est très désagréable à boire).

Il faut toujours choisir de la blonde, car on est sûr de ses propriétés actives.

PRINCIPES DE L'HUILE DE FOIE DE MORUE. — Graisses (oléine, butyrine), iode, phosphore, acide morrhuique, alcaloïdes divers : morrhuine, butylamine, oselline, etc....

ACTION. — Reconstituante contre le lymphatisme et la scrofule, le rachitisme, l'anémie, la tuberculose, le diabète.

DOSES. — 40 à 100 gr. et plus, pure ou dans la bière. En émulsion ou avec du sirop d'iodure de fer, du sirop de phosphate de chaux, du sirop antiscorbutique, de l'extrait de malt, de la créosote (15 p. 1 000), de l'iode (2 p. 1 000) du phosphore (1 p. 10 000), de la lécithine (4 p. 1 000).

On désodorise complètement l'huile de foie de morue par addition de III gouttes d'essence d'eucalyptus en 100 gr. d'huile.

Enfants : de 1 à 3 ans · 10 à 20 gr. ; de 3 à 5 ans : 20 à 30 gr. ; de 5 à 10 ans : 30 à 40 gr.

MOSAIQUE. — *V.* CARRELAGES.

Mosaïque de cuir (*TR. D'AMATEUR*). — I. *Définition.* || II. *Outillage.* || III. *Choix du dessin.* || IV. *Exécution.*

I. DÉFINITION. — Ce genre de mosaïque consiste à découper en silhouette dans un cuir de fond, certains motifs qu'on remplace par d'autres découpés dans un cuir de couleur ou de grain tout différent. || Elle peut s'exécuter par *superposition* ou par *incrustation*.

II. OUTILLAGE. — Réduit pour les amateurs à un *canif* parfaitement affilé, que les professionnels remplacent, dans la mosaïque par incrustation, par des emporte-pièces de toutes formes.

III. CHOIX DES DESSINS. — Dessins au trait, dérivant surtout d'ornements géométriques.

IV. EXÉCUTION. — *Mosaïque par incrustation.* — Étendre la pièce de cuir sur une plaque de marbre (certains praticiens l'y collent même pour faire leurs enlevés avec plus de netteté) ; || délimiter au crayon noir les parties à enlever ; || les découper aussi net que possible ; || s'en servir comme patron (si l'on n'a pas d'emporte-pièce) pour découper dans du cuir *de même épaisseur* la silhouette à remettre à leur place. || Coller à la colle d'amidon une mousseline à patrons à l'envers du cuir servant de fond aux incrustations ; laisser sécher || Coller à la colle de pâte sur la mousseline les pièces à incruster. || Mettre le travail sous presse pendant 10 à 12 h. || Cerner les contours au pyrocrayon, d'un trait passé à cheval, sur les lignes de raccord des incrustations. || Mettre à volonté de l'or ou de l'argent dans le sillon du pyrocrayon. || On peut remplacer le pyrocrayon par une molette d'acier gravé, chauffée à la flamme (gaz ou lampe à alcool).

MOT (LE). — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

MOTEURS. — Les moteurs sont de plusieurs espèces classées suivant la source d'énergie qui les fait mouvoir.

Les principales espèces de moteurs sont :

a. Les moteurs électriques ;

b. Les moteurs thermiques, c'est-à-dire utilisant l'énergie produite par une source de chaleur (machines et turbines à vapeur, moteurs à explosion) ;

c. Les moteurs hydrauliques (roues, turbines, béliers);

d. Les moteurs aérodynamiques.

MOTEURS ELECTRIQUES. — Les moteurs électriques sont mus par du courant continu ou alternatif.

MOTEURS A COURANT CONTINU. — Les moteurs se composent essentiellement d'un électro-aimant (inducteur) fixe d'un organe tournant (induit) et d'un dispositif de distribution (collecteur et balais). Ces moteurs sont dénommés : moteurs en série, moteurs shunt ou en dérivation, moteurs compound, suivant le système d'enroulement des fils des inducteurs.

Dans les moteurs en série, l'enroulement est effectué de telle sorte que la totalité du courant nécessaire à la rotation du moteur passe par les inducteurs. Ce sont des moteurs nécessitant des efforts de démarrage et des vitesses variables, par exemple moteurs de tramways. Dans les moteurs en dérivation, une partie du courant passe seule par les inducteurs, et ce sont en général des moteurs à vitesse constante, par exemple des moteurs actionnant des machines-outils.

Dans les moteurs compound, l'enroulement des inducteurs est mixte, c'est-à-dire composé à la fois d'enroulement en série et d'enroulement en dérivation. Ce sont des moteurs de très grande régularité de marche, mais dont la conduite est plus délicate.

MOTEURS A COURANT ALTERNATIF. — Ces moteurs se composent essentiellement d'un électro-aimant fixe (stator), d'un organe tournant (rotor) et d'un dispositif de réception de courant.

Ces moteurs sont dits synchrones ou asynchrones. Les moteurs synchrones sont des moteurs dont la marche doit nécessairement être en concordance parfaite avec le courant d'alimentation, qui ne peuvent pas démarrer sous charge et sont susceptibles de s'arrêter sous l'influence d'une variation de vitesse provenant d'une surcharge.

Les moteurs asynchrones ne possèdent pas ces défauts et sont les moteurs à conseiller dans la majorité des cas.

MOTEURS THERMIQUES. — Machines à vapeur, c'est-à-dire utilisant la force produite par l'expansion de la vapeur. Inventés par Denis Papin, vers la fin du XVIII[e] siècle.

Principe : faire agir alternativement la vapeur sur l'une et l'autre face d'un piston se mouvant dans un cylindre. Une tige reliée à ce piston communique le mouvement à une bielle et à une manivelle, d'où transformation d'un mouvement rectiligne alternatif en mouvement circulaire.

Dans les anciennes machines, la distribution se faisait par tiroirs.

Dans les machines modernes, la distribution se fait généralement par soupapes ou par tiroirs circulaires.

Les caractéristiques d'une bonne machine sont la sécurité de marche, la simplification des organes, le rendement élevé, la détente variable et suffisamment asservie au régulateur.

L'augmentation du rendement de la machine à vapeur a fait l'objet de nombreux perfectionnements parmi lesquels nous citerons : l'utilisation de condenseurs ; l'emploi de machines compound ; l'emploi de machines à vapeur surchauffée, l'emploi de machines semi-fixes.

CAUSES INFLUANT SUR LE RENDEMENT D'UNE MACHINE A VAPEUR. — En vertu du principe de Carnot : tout moteur empruntant son énergie à une source chaude de température absolue (voir zéro absolu) T^2 (T^2 = température de la chaudière et non celle du foyer) et évacuant sur une source froide de température absolue T^1 a son rendement maximum déterminé par l'expression $R = \frac{T^2 - T^1}{T^2}$, le rendement de la machine sera d'autant plus élevé que les limites de température seront plus écartées.

D'autre part, plus la pression de la chaudière sera élevée, plus la température de la vapeur produite sera élevée.

Nota. — Le tableau suivant donne en kilogrammes de pression efficace (c'est-à-dire au-dessus de la pression atmosphérique) les pressions correspondant aux différentes températures.

TEMPÉRATURES (en degrés centigrades).	PRESSIONS (kgs efficaces).
100	1 033
120	2 027
140	3 695
150	4 869
160	6 324
170	8 905
180	10 260
200	15 292

(Une faible augmentation de température correspond bientôt à une augmentation de pression considérable; dans la chaudière Serpollet timbrée à 90 kilos la température n'atteint pas 360°).

UTILISATION DE CONDENSEURS. — Les condenseurs sont des réservoirs où vient aboutir la vapeur d'échappement et dans lesquels on a fait un certain vide, afin de diminuer les contre-pressions.

MACHINES COMPOUND. — Ces machines utilisent la vapeur

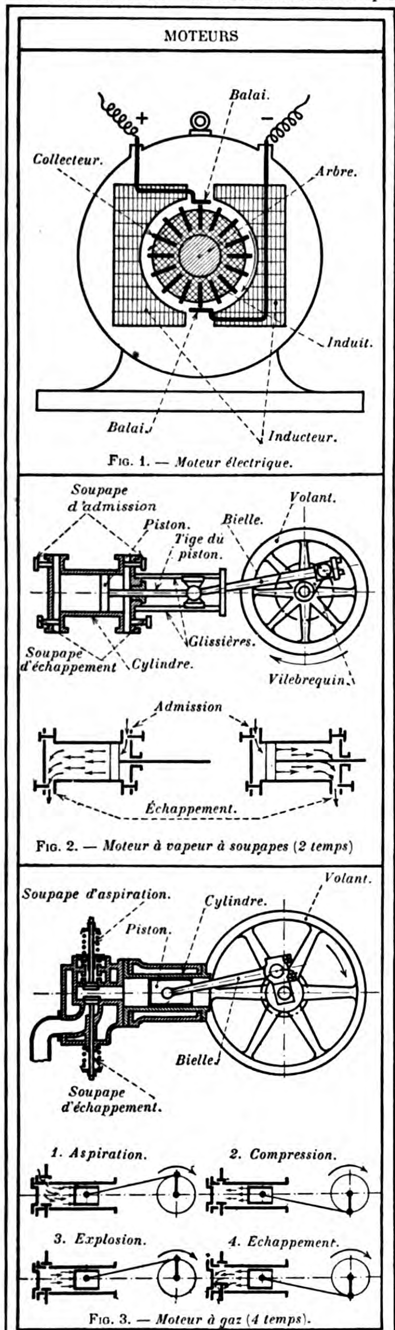


FIG. 1. — *Moteur électrique.*

FIG. 2. — *Moteur à vapeur à soupapes (2 temps)*

FIG. 3. — *Moteur à gaz (4 temps).*

d'échappement du cylindre dans un ou plusieurs cylindres (machine à expansions multiples) à des pressions moins élevées.

Dans les machines ordinaires, afin d'éviter les condensations de vapeur dans le cylindre et par suite les refroidissements, on protège le cylindre par une chemise de vapeur et des enduits calorifuges. Dans les machines compound, seul l'enduit calorifuge subsiste, puisque la vapeur d'échappement est utilisée dans les cylindres secondaires.

MACHINE A VAPEUR SURCHAUFFÉE, c'est-à-dire pourvue d'un dispositif permettant d'obtenir de la vapeur à très haute pression et sèche (exempte le plus possible de gouttelettes d'eau).

MACHINES SEMI-FIXES. — Ces machines sont caractérisées par l'installation de l'appareil moteur au-dessus de la chaudière. Ces machines, pourvues de tous les perfectionnements modernes, sont surtout avantageuses dans les petites installations, car elles ont moins d'encombrement, réduisent le personnel de surveillance et les déperditions de chaleur dans les canalisations.

MACHINES COMPACTES. — Depuis quelques années, on construit des machines à grande vitesse, dont les organes très réduits sont enfermés dans un carter. Ces machines sont surtout usitées là où l'emplacement est très réduit ou dans des locaux poussiéreux ou humides.

TURBINES A VAPEUR. — Les turbines sont dites à action et à réaction (V. TURBINES HYDRAULIQUES).

En général, on utilise la vitesse de la vapeur sur des roues successives. La première turbine d'action est celle de Laval, à roue unique et injection partielle (axiale), dont la vitesse tangentielle atteint 100 mètres par seconde. Cette turbine doit comporter un réducteur de vitesse (l'arbre du modèle 5 HP pouvant tourner à 30.000 tours par minute).

Les turbines Curtiss utilisent 3 et 4 étages de pression renfermant chacun 3 à 4 étages de vitesse.

Les turbines du type Joelly et Rateau (à très grand nombre de roues d'aubes) sont aussi des systèmes à action (V. TURBINES HYDRAULIQUES).

Dans la turbine à réaction Parsons, la distribution se fait par pulsations (150 à 250 par minute) et non d'une manière continue comme dans les autres turbines. Les turbines Sulzer appartiennent au type mixte comportant des roues d'action et des roues à réaction.

COMPARAISON AVEC LES MACHINES A VAPEUR ALTERNATIVE. — La turbine elle-même est beaucoup moins encombrante à puissance égale que la machine à vapeur; le contraire se produit en ce qui concerne les organes accessoires (pompes et condenseurs).

Une turbine doit fonctionner avec un excellent vide (0k,2 au plus) et ne peut employer que de la vapeur saturée sèche, sous peine de voir ses aubes métalliques rapidement détruites.

La turbine est d'un prix d'achat moins élevé, mais aussi d'une durée beaucoup moindre que la machine à vapeur.

Sa grande vitesse de rotation ne la rend guère utilisable que pour l'accouplement direct aux machines électriques (turbo-dynamos et turbo-alternateurs) et pour la navigation. On construit des turbines depuis quelques chevaux jusqu'à 50.000 HP. Par cheval-heure, la turbine consomme plus que la machine alternative aux petites puissances. Elle serait donc à rejeter si son peu d'encombrement n'en justifiait parfois l'emploi.

MOTEURS A EXPLOSION. — *a.* Moteurs à essence, à pétrole lampant, à huile lourde (mazout, huile de schiste, paraffine);

b. Moteurs à gaz de ville, gaz pauvre, gaz de hauts fourneaux;

c. Moteurs Diesel, etc.

Dans les moteurs à explosion, la puissance motrice est fournie par l'expansion des gaz que fournit après explosion un mélange détonant contenu dans un cylindre que ferme un piston (V. AUTOMOBILES, le principe du moteur à explosion).

Les moteurs à explosion, outre les moteurs pour automobiles et pour les canots à pétrole, s'adaptent, aux mêmes titres que les moteurs à vapeur, à tous les usages nécessités par l'industrie.

On distingue les petits et moyens moteurs de $\frac{1}{2}$ HP à 100 HP et les gros moteurs (plus de 100 HP).

Les moteurs à explosion atteignent actuellement une puissance supérieure à 5 000 HP.

Les moteurs sont dits verticaux quand le cylindre est vertical et horizontaux dans l'autre cas.

CARACTÉRISTIQUES DES MOTEURS INDUSTRIELS A EXPLOSION. — Bien qu'analogues aux moteurs d'automobiles, ces moteurs sont beaucoup plus robustes et d'un régime de marche plus lent (600 à 750 tours par minute suivant la puissance).

Le refroidissement du cylindre s'effectue par circulation d'eau. Dans les petits moteurs, la circulation d'eau se fait simplement par thermo-siphon. Dans les moyens et gros moteurs, la circulation d'eau est activée par une pompe.

On compte qu'il faut assurer le passage dans le cylindre de 150 à 200 litres d'eau par cheval-heure pour assurer une bonne réfrigération.

Dans les très gros moteurs à gaz de hauts fourneaux, une circulation d'eau s'impose jusque dans les bielles.

Dans les petits moteurs, la mise en marche se fait à l'aide d'une manivelle.

Dans les moyens et gros moteurs, elle se fait à l'air comprimé.

L'allumage du mélange explosif se fait ordinairement par magnéto à basse tension, contrairement aux moteurs d'automobiles qui utilisent la magnéto à haute tension.

A. MOTEURS A ESSENCE, PÉTROLE, HUILE LOURDE. — Ces moteurs, presque identiques au principe des moteurs d'automobiles, ne nécessitent pas d'explications spéciales.

Il est à noter cependant qu'en ce qui concerne l'huile lourde, ils sont pourvus d'un système de réchauffage destiné à rendre plus volatil le carburant.

Depuis quelque temps on poursuit des essais sur le carburant alcool-benzol (à 50 p. 100 de chacun de ces produits). Ce mélange donne des résultats satisfaisants.

MOTEURS A GAZ DE VILLE. — Dans ces moteurs, le carburateur est supprimé et remplacé par une chambre de mélange.

MOTEURS A GAZ PAUVRE. — Utilise le gaz provenant de la décomposition de la vapeur d'eau sur un lit de charbon incandescent.

Ces moteurs, utilisant le déchet de certaines fabrications (sciure de bois, par exemple), sont très économiques, malgré les dépenses d'entretien qui sont plus élevées que dans les moteurs à essence.

MOTEURS A GAZ DE HAUTS FOURNEAUX. — Ces moteurs sont en général très puissants (2 000 à 5 000 HP) et ne sont utilisés que par la grosse industrie métallurgique. Ils ont permis d'utiliser des gaz qui s'échappaient dans l'atmosphère, d'abaisser les prix de revient des métaux et d'assurer aux usines métallurgiques la presque totalité de la force motrice qui leur était nécessaire pour la fabrication des métaux.

MOTEURS DIESEL. — Ces moteurs, d'un type spécial, sont dits des moteurs à combustion lente et sont caractérisés par l'injection d'un carburant (pétrole ou huile lourde) dans l'air comprimé du cylindre et par l'inflammation de ce carburant sous l'influence de la pression et sans l'aide d'une magnéto.

Ces moteurs, d'un très haut rendement thermique, sont employés notamment dans la navigation, en remplaçant des machines à vapeur, à cause de leur peu d'encombrement et de leur marche économique (175 à 250 grammes de pétrole par cheval-heure).

MOTEURS HYDRAULIQUES. — ROUES (EN BOIS OU EN FER). — Les roues sont munies d'augets ou de palettes droites ou courbes. Ces dernières, qui ont un meilleur rendement, sont à conseiller.

Les roues hydrauliques sont toujours à axe horizontal.

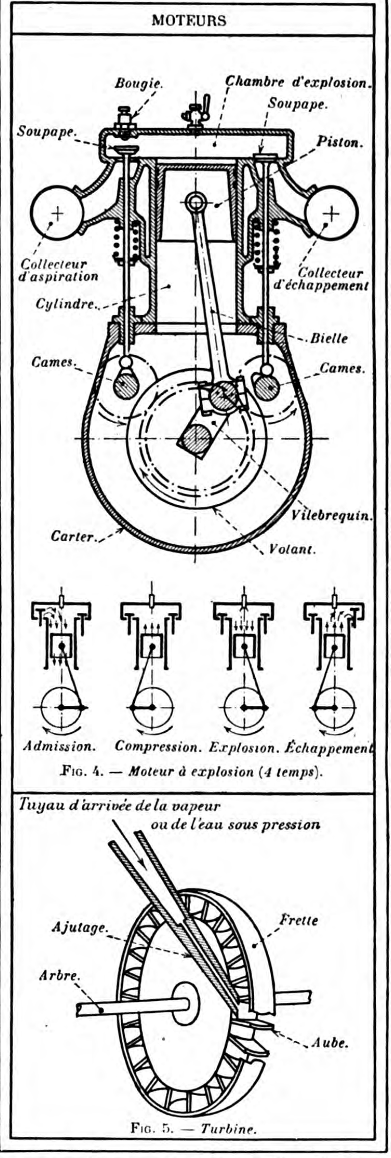


FIG. 4. — *Moteur à explosion (4 temps).*

FIG. 5. — *Turbine.*

Pour des chutes basses (entre 1 et 2 mètres), l'arrivée de l'eau se fait généralement de dessous ou de côté. Au-dessus de 2 m., on fait arriver l'eau à la partie supérieure de la roue.

Ces roues ont un rendement de 75 p. 100, sont bon marché et d'un aménagement en général facile. Toutefois, comme elles ont une très faible vitesse, l'installation de transmissions intermédiaires compliquées en augmente le prix dans de notables proportions.

TURBINES. — Les turbines sont des moteurs hydrauliques dans lesquels on peut considérer que l'eau est en mouvement par rapport aux aubes.

Les turbines sont à axe horizontal ou à axe vertical. Elles sont composées d'une partie fixe qui dirige l'eau contre une partie mobile ou turbine proprement dite. Un élément de turbine se compose donc, en principe, d'une aube distributrice et d'une aube réceptrice.

On appelle joint l'intervalle qui sépare l'aube distributrice de l'aube réceptrice.

Les turbines sont axiales ou radiales. Elles sont dites radiales centrifuges quand le distributeur est en dedans de la couronne mobile ou radiales centripètes quand la couronne mobile est à l'intérieur (l'eau arrive par l'extérieur et s'échappe par le centre).

Ces divisions peuvent encore se séparer en turbines à pleine injection et turbines à injection partielle, selon qu'elles admettent l'eau sur la totalité ou un segment de leur contour.

Lorsque le travail mécanique est produit par la puissance vive de l'eau, la turbine est dite d'action ; lorsque, en même temps que la puissance vive (vitesse) de l'eau, agit principalement la pression, la turbine est dite à réaction. Dans le premier cas, la pression aux joints est égale à la pression atmosphérique ; dans le second cas, la pression aux joints est plus grande que la pression atmosphérique.

Les turbines à réaction sont toujours à injection totale et peuvent travailler aussi bien noyées qu'à l'air libre.

Les turbines sont plus maniables que les roues et sont réglables dans certaines limites. Elles permettent de se dispenser en grande partie des transmissions intermédiaires, car elles sont plus rapides que les roues (le nombre de tours dépasse rarement 300 par minute).

Les turbines sont généralement pourvues d'un régulateur de vitesse qui agit sur le débit de l'eau. Dans les énormes turbines utilisées dans les centrales électriques, la commande des vannes se fait par des servo-moteurs.

L'utilisation des turbines pour des petites puissances (4 à 5 HP) est presque toujours préférable à la roue, en raison de son bon rendement.

BÉLIER HYDRAULIQUE. — Le bélier hydraulique est un appareil qui permet d'utiliser l'inertie d'une masse d'eau en mouvement pour élever cette eau à un niveau supérieur.

Supposons un volume d'eau circulant dans une canalisation. Lorsque cette eau est arrêtée subitement par la fermeture brusque d'un robinet, l'inertie de sa masse donne une augmentation de pression, et si un tube vertical se trouvait branché sur cette canalisation, il est certain que l'eau, sous l'effet de l'inertie de la masse, s'élèverait dans ce tube.

C'est cette particularité qui a été utilisée et qui permet d'élever l'eau. Un système très simple de soupapes permet la répétition constante de ce phénomène.

Les béliers sont utilisés dans les petites installations, car leur fonctionnement est sûr et leur entretien sensiblement nul.

Toutefois, la perte d'eau est très grande, et dans les cas les plus favorables, l'eau élevée n'atteint guère le 1/3 ou le 1/4 de l'eau dépensée.

MOTEURS AÉRODYNAMIQUES. — Ces moteurs sont en général employés pour les travaux n'exigeant pas une grande régularité de marche, par exemple pour remplir des réservoirs d'eau ou maintenir le niveau dans des étangs artificiels.

On admet que le vent n'est favorable qu'environ 120 jours par an.

Ces moteurs aérodynamiques sont de 3 espèces : les moulins à vent ; les moteurs à vent ; les turbines atmosphériques.

MOULINS A VENT. — Les moulins à vent sont trop connus pour faire l'objet d'une description.

Les ailes ont en général 8 à 10 mètres de longueur, 1 m. 50 à 2 mètres de largeur. La vitesse des ailes, prise à l'extrémité, est dans les conditions les plus favorables de 2,50 fois la vitesse du vent.

La puissance d'un moulin sur l'arbre des ailes peut être estimée à $n S \times V^3$; $n = 0{,}03$, S surface totale des ailes ; V vitesse du vent en mètres par seconde.

MOTEURS A VENT. — Ces moteurs sont composés d'une charpente métallique surmontée d'une roue à axe horizontal et pourvue d'ailettes articulées.

A l'aide de dispositifs mécaniques, il est possible d'effacer le moteur en cas de vent violent, de diminuer la surface des ailettes, de freiner le moteur, d'orienter la roue dans la position la plus favorable.

TURBINES ATMOSPHÉRIQUES. — Dans ces appareils, des plaques de tôle sont installées devant les roues à ailettes, de façon à servir de directrice au vent. Ces plaques sont montées de telle sorte que l'air passe avec la même vitesse en tous les points de la surface des ailettes.

Ces turbines atmosphériques sont, bien entendu, pourvues de tous les perfectionnements appliqués aux moteurs à vent (orientation, freinage, etc.).

A titre d'indication, ajoutons qu'une turbine de 6 mètres de diamètre peut élever quotidiennement à 40 mètres de hauteur 35 à 40 mètres cubes d'eau.

MOTEURS DIVERS. — Bien que les quelques types de moteurs ci-dessous ne soient guère utilisés dans l'industrie, nous en disons quelques mots pour mémoire.

MOTEUR A AIR CHAUD. — Ces moteurs sont pourvus de deux cylindres, l'un aspirant l'air froid et le refoulant dans un cylindre chauffé par une lampe ou un brûleur quelconque. L'air dilaté pousse un piston.

MOTEUR A AIR COMPRIMÉ OU A AIR RARÉFIÉ. — Moteur analogue aux machines à vapeur, dans lequel la vapeur est remplacée par de l'air sous pression ou par la pression atmosphérique. Dans ce dernier cas, le vide est fait à l'aide de machines pneumatiques dans les canalisations.

Des tramways ont été mus par l'air comprimé. A cause du refroidissement intense de leur détente, on était obligé de faire passer l'air comprimé dans une chaudière à vapeur.

Les moteurs à air comprimé ne servent plus guère qu'à actionner des petites machines-outils.

MOTEUR A POUDRE. — Dans le but de remplacer le carburant et d'obtenir de grandes puissances pour des moteurs de petit volume, des ingénieurs ont imaginé de remplacer le carburant par un explosif distribué en pastilles sur un ruban de papier qui se déroulait comme un film. La pastille, sitôt dans le cylindre, était frappée par un percuteur et explosait. Les résultats n'ont guère été probants, à cause de l'inégalité de puissance développée à chaque explosion.

MOTS DE FIGURES GÉOMÉTRIQUES. — Jeux d'esprit qui consistent à reproduire des figures géométriques à l'aide de mots à trouver d'après les définitions plus ou moins précises qu'on en donne, soit en prose, soit en vers.

Les variétés en sont fort nombreuses.

En principe, dans toutes les figures ainsi formées, les mots doivent se reproduire verticalement et horizontalement.

Mot en carré simple :

On pataugc dans mon premier ;	M	A	R	E
Mon deux est aux bois d'Amérique ;	A	R	A	S
Mon trois, délices du troupier ;	R	A	T	A
Et mon dernier gourmand biblique.	E	S	A	U

Mot en carré syllabique :

Mon premier couvre le trottoir	BI	TU	ME
Mon deux d'Espagne est une ville ;	TU	DE	LA
Cherchez comme en grec on dit noir	ME	LA	NIE
Et mon trois vous devient facile.			

Mot en triangle :

Prénom d'allure féodale	R	O	B	E	R	T
Se trouve en mainte cathédrale ;	O	G	I	V	E	
S'en faire le moins qu'on pourra ;	B	I	L	E		
Dans l'Eden Satan la leurra;	E	V	E			
Est indispensable en musique	R	E				
Qu'on le supprime ; adieu la trique :	T					

Mot en losange :

Dans la paix mais pas dans la guerre;				P			
Petit mammifère glouton ;			R	A	T		
Ce que par trois fois fit Saint Pierre ;		R	E	N	I	A	
Un psychologue du mouton ;	P	A	N	U	R	G	E
La charrette en montant la pente ;		T	I	R	E	E	
Chaque heure en passant nous l'augmente;			A	G	E		
On le trouve deux fois dans rente.				E			

MOUCHE. — *V.* INSECTES NUISIBLES.

MOULAGE (*B.-A.*). — Opération qui consiste à reproduire en plâtre une sculpture, à l'aide d'une empreinte en creux, dite suivant le procédé, moule *à creux perdu* ou moule *à bon creux* (appelé aussi *moule à pièces*). Le moule à creux perdu se brise à mesure qu'on en détache l'épreuve et par conséquent ne peut servir qu'une fois : le moule à bon creux est formé de pièces ajustées et mobiles et peut fournir de nombreuses épreuves.

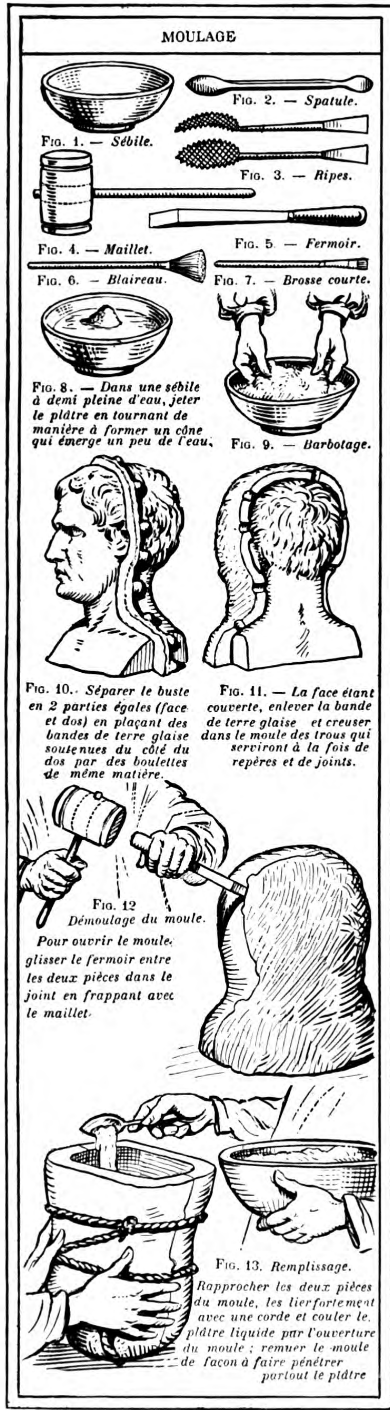


FIG. 1. — *Sébile.* FIG. 2. — *Spatule.* FIG. 3. — *Ripes.* FIG. 4. — *Maillet.* FIG. 5. — *Fermoir.* FIG. 6. — *Blaireau.* FIG. 7. — *Brosse courte.* FIG. 8. — *Dans une sébile à demi pleine d'eau, jeter le plâtre en tournant de manière à former un cône qui émerge un peu de l'eau.* FIG. 9. — *Barbotage.* FIG. 10. — *Séparer le buste en 2 parties égales (face et dos) en plaçant des bandes de terre glaise soutenues du côté du dos par des boulettes de même matière.* FIG. 11. — *La face étant couverte, enlever la bande de terre glaise et creuser dans le moule des trous qui serviront à la fois de repères et de joints.* FIG. 12 *Démoulage du moule. Pour ouvrir le moule, glisser le fermoir entre les deux pièces dans le joint en frappant avec le maillet.* FIG. 13. *Remplissage. Rapprocher les deux pièces du moule, les lier fortement avec une corde et couler le plâtre liquide par l'ouverture du moule ; remuer le moule de façon à faire pénétrer partout le plâtre*

OUTILS. — Avoir une sébile de bois ou un bassin de cuivre pour gâcher le plâtre ; une spatule, sorte de truelle pour remuer le plâtre, le gâcher et l'étendre ; quelques ripes pour gratter le plâtre ; un fermoir, ciseau à manche de bois taillé en biseau ; un maillet de bois ; un pinceau long et rond très souple dit blaireau ; une brosse courte en soies de porc.

GACHAGE. — Dans la sébile à demi pleine d'eau, jeter le plâtre en tournant de manière à former un cône qui émerge un peu de l'eau. Attendre quelques instants, puis mêler le plâtre et l'eau en tournant avec la spatule. Laisser reposer quelques instants. ‖ Avant d'employer le plâtre, le teinter avec un peu d'ocre jaune ou rouge afin de pouvoir, en dépouillant, distinguer le moule de l'épreuve. ‖ Aplatir sur une table des bandes de terre glaise avec la paume de la main, les couper avec un ébauchoir en longs rubans de 3 cm. de largeur sur un demi d'épaisseur ; les placer sur leur épaisseur en partant du sommet de la tête et en descendant à droite et à gauche vers les oreilles et le cou — si on moule un buste — de manière à faire deux parties égales, la face et le dos. Les soutenir de distance en distance par des boulettes placées du côté du dos. Commencer à couvrir la face de plâtre clair, avec un pinceau long et très souple. L'opération est semblable pour une statue ; toujours choisir la place des bandes de terre de façon à diviser le moule en deux tranches faciles à s'opposer. En mettant le plâtre dans des creux, avoir soin de souffler sur le plâtre liquide pour qu'il pénètre à fond. Donner au moule une épaisseur suffisante. Une fois la terre enduite de plâtre liquide, mettre le plâtre par dessus à la main plus largement. La face couverte, enlever la bande de terre glaise et, à l'aide d'un outil à bout rond, tracer sur la tranche de la première pièce du moule des trous de la forme d'un creux de bouton. Ils serviront de repères et de joints pour la seconde pièce. ‖ Avant de placer la seconde pièce, savonner et huiler la tranche de la première, qui porte les trous de repère. Dans environ un litre d'eau tiède, mettre 125 gr. de savon noir, agiter jusqu'à dissolution complète. Verser dans une sébile et étendre sur la tranche à l'aide d'un blaireau, faire mousser, laisser reposer, enlever la mousse avec le pinceau bien sec. Enfin enduire légèrement d'huile avec un pinceau très doux. Après quoi, étendre le plâtre de la seconde pièce. Le moule terminé, le laisser sécher. Pour l'ouvrir, glisser le fermoir entre les deux pièces, dans le joint en frappant avec le maillet. ‖ A la main, et à l'aide de la spatule enlever la terre glaise intérieure. L'œuvre modelée ne peut presque jamais être conservée ; néanmoins, le moule peut venir et laisser la terre intacte si celle-ci est *de dépouille*, c.-à-d. si elle ne présente aucun relief troué de détails, non verticaux au plan du moule. Dans un visage, par exemple, les trous des oreilles et du nez, s'ils sont profonds, ne sont pas de dépouille, mais un bas-relief, un médaillon, peuvent très bien être de dépouille. Un médaillon même se moule en une seule pièce qu'il suffit de retourner pour dépouiller la terre. Si l'on enlève la terre en détruisant l'original, prendre des précautions à mesure qu'on approche du moule ; enlever ce qui reste dans les trous, à l'aide de boulettes de terre que l'on colle sur les morceaux pour les happer et les arracher. ‖ Le moule vidé entièrement est lavé avec une éponge douce ou un pinceau très doux. On le laisse sécher pendant une demi-heure. Ensuite on le lave au savon noir et on l'huile entièrement comme il a été dit pour les tranches du moule. Enfin on le plonge vivement dans un seau d'eau.

COULAGE. — Gâcher le plâtre assez clair, le répandre à l'intérieur à plat, en agitant un peu le moule, et en soufflant dans les creux, si on n'a, comme dans un médaillon, qu'une pièce. Si on en a deux, les rapprocher, les lier fortement avec une corde et couler le plâtre liquide par l'ouverture du moule en remuant autant que possible le moule pour conduire partout le plâtre. Poursuivre jusqu'à l'épaisseur de 3 cm. environ.

DÉPOUILLE. — Le plâtre, à mesure qu'il prend, s'échauffe et fume. Quand il ne fume plus, il est assez dur pour la dépouille. On brise le moule à l'aide du fermoir et du maillet de bois, en frappant avec précaution, par petits coups. Le moule éclate et l'épreuve parait.

MOULE A BON CREUX, DIT MOULE A PIÈCES. — Le moule à bon creux s'exécute en plusieurs pièces mobiles, adaptées les unes contre les autres, de manière à se retirer intactes en dépouillant et servir plusieurs fois. Chaque pièce est faite sur le modèle, de manière à pouvoir se retirer sans se briser ou arracher le modèle, c.-à-d. qu'elle doit être de dépouille. Ces petites pièces se réunissent par séries sous une pièce supérieure plus épaisse, dite chape, qui les soutient. Le moule est donc formé de petites pièces rassemblées sous des chapes qui s'adaptent entre elles.

MOULER UN PIED (POUR). — Il y a des cas où, pour obtenir d'un cordonnier des chaussures ne blessant pas le pied, ou même pour faire ajuster des bottines au pied déformé d'un enfant, on a besoin d'un moulage du pied.

(*V.* ci-dessus pour la façon de gâcher le plâtre.)

S'il s'agit de mouler le pied en vue de faire une épreuve réservée au cordonnier, il est préférable de garder des chaussettes, dont l'épaisseur compte dans le volume du pied à chausser. D'ailleurs, mouler le pied nu ou recouvert de la chaussette comporte la même opération.

1° S'asseoir sur le bord d'une chaise, de façon à ce que le pied à mouler soit bien en avant et placer la jambe bien perpendiculairement au sol ;

2° Raser les poils avec soin ;

3° Graisser le pied et le cou-de-pied jusque sous le mollet ;

4° Placer sous le pied un fil passant par le milieu du talon et le milieu du pouce. Le laisser dépasser en avant et en arrière de 50 centimètres ;

5° Préparer le plâtre avec de *l'eau tiède* bleutée ou rougie avec du bleu charron ou de l'ocre rouge. Quand ce plâtre a la consistance de la crème, on enduira tout le pied avec un pinceau ;

6° Saisir le fil qui dépasse le pouce et le coller au moyen de cette légère couche de plâtre sur le pouce, le pied et monter le long du tibia où on le fixe avec une tache de plâtre, pour qu'il ne retombe pas. Même opération avec le fil qui dépasse le talon et que l'on doit coller tout le long du tendon d'Achille jusque sous le mollet ;

7° Couvrir tout le pied et le bas de la jambe d'une couche égale (0m. 03 d'épaisseur).

8° Dès que le plâtre commence à prendre, couper avec les fils en rabattant celui de devant vers le pouce et le sol, celui de derrière vers le talon et le sol. Laisser durcir.

Quand le plâtre est pris, décoller le moule en introduisant par petits à-coups, un ciseau à froid dans la couture. Avoir

soin de ne pas pousser à fond, on blesserait la personne qui subit l'opération. Par conséquent, attaquer le moule au talon et ne pas rentrer de plus d'un centimètre, puis plus haut, puis de l'autre côté sur la face : 1° en haut du moule ; 2° en face le pouce ; 3° sur le dessus du pied.

Dès que le moule est décollé, l'enlever du pied en tirant et tout de suite mettre les deux pièces en présence et les attacher sans se préoccuper des petits morceaux qui pourraient être tombés ou cassés. Laisser refroidir le moule (3 heures). Puis le détacher, l'ouvrir, coller les morceaux, le graisser, le refermer (*V.* article MOULAGE) et le rattacher. Pour la facilité du coulage, couper le moule tout droit du côté de la jambe et le boucher avec un morceau de toile à laver trempée dans du plâtre liquide. Ceci fait, et le haut du moule bien bouché, quand le plâtre de la toile est pris, remplir avec du plâtre en rasant avec une règle au niveau du moule.

Afin d'éviter la casse, lorsque l'on dépouille, c'est-à-dire quand on brise le moule, enfoncer dans la partie verticale, région tibiale, un morceau de fer (frotté d'ail, pour qu'il ne tache pas le plâtre en rouillant) ou un morceau de bois de la grosseur d'une règle, ne dépassant pas le niveau du moule quand le plâtre a la consistance d'une crème solide (ce qui constitue une armature).

Nota. — Afin de pouvoir facilement manœuvrer le moule et le détacher du pied, étaler avant tout un grand papier sur le sol, là où le pied se posera.

MOULES (*HYG.*). — Les moules peuvent empoisonner par un principe actif élaboré par leur foie : la mitylotoxine, substance qui rappelle le poison curare et qu'on rencontre surtout dans les moules mangées de mai à septembre.

ON CONSTATE : *Forme légère* : indigestion et vomissements, urticaire, faiblesses ; *forme grave* : syncopes, mort.

IL FAUT : Pour éviter ces accidents, s'abstenir de moules de mai à septembre et, si l'on est sujet à l'urticaire, ajouter à l'eau de cuisson des moules, 3 à 4 grammes de carbonate de soude ou 3 à 5 cuillerées à bouche de soude par litre.

POUR GUÉRIR : Vomir (vomitifs) et laver l'estomac, boire du citron dans de l'eau ou du vinaigre dans de l'eau, prendre du thé et du café ; dans les cas graves, une cuillerée à café d'éther dans de l'eau sucrée.

Moules (*CUIS.*). — *Soins préliminaires.* — Faire dégorger les moules durant 7 ou 8 heures dans de l'eau fraîche qu'on changera à plusieurs reprises.

Avant de cuire les moules, les nettoyer soigneusement ; les jeter dans un seau rempli d'eau fraîche, les remuer, les battre pour les nettoyer, râtisser les coquilles avec un couteau, ensuite les laver successivement dans plusieurs eaux. Joindre toujours à l'apprêt, quel qu'il soit, un filet de vinaigre, qui atténue à la fois la nocivité des moules et le goût de vase qu'elles ont parfois.

MOULES AU NATUREL OU A LA MARINIÈRE. — Nettoyer des moules, les égoutter, les mettre dans une casserole avec de l'eau, du thym, du laurier, du persil en branches, des oignons coupés en rondelles, faire un feu vif et les sauter jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Oter à chaque moule une moitié de sa coquille et visiter avec soin l'autre moitié pour en enlever les petites crabes qui s'y attachent souvent ; on peut même supprimer complètement les coquilles d'un certain nombre de moules pour diminuer le volume du plat. Prendre une seconde casserole, y mettre un bon morceau de beurre frais, placer les moules par-dessus avec poivre, sel, persil et échalotes hachés ; sauter bien le tout sur le feu : ajouter de la mie de pain fine et un verre de la cuisson, de manière que la sauce soit bien liée et fasse corps avec les moules sans être trop épaisse ; au moment de servir, arroser le tout d'un jus de citron.

MOULES A LA POULETTE. — Cuire les moules comme pour la marinière, les tenir au chaud et au moment de servir, les lier avec 2 ou 3 jaunes d'œufs, quelques petits morceaux de beurre frais et du persil haché.

MOULES A LA PROVENÇALE. — Cuire les moules comme pour la marinière. Mettre dans une casserole d'abord 3 ou 4 cuillerées d'huile d'olives, du persil, des ciboules, des champignons, une gousse d'ail, le tout haché finement et mouillé avec une ou deux cuillerées de bouillon et une partie de la cuisson des moules. Lorsque cette sauce est suffisamment réduite, y jeter les moules et les laisser mijoter doucement 10 minutes en y ajoutant du gros poivre, un peu de muscade râpée et le jus d'un citron.

MOUSSE (*CUIS.*). — *V.* ENTREMETS.

MOUSTIQUES, MOUSTIQUAIRES (*HYG.*). — Pour éviter les maladies (malaria ou fièvre paludéenne, fièvre jaune, filariose) dont les moustiques (cousins) sont les propagateurs.

IL FAUT lutter contre ces insectes :

1° *En entravant leur développement.* — Pour cela, il faut *supprimer les eaux dormantes*, par le dessèchement des marais et le drainage des terrains, la culture intensive des terres asséchées (vignes, sapins, pins, eucalyptus, etc.), en évitant les haies et les arbres touffus où pullulent les moustiques, et remplacer les eaux stagnantes par des eaux courantes ou agitées à l'aide d'un jet d'eau.

2° *En détruisant les moustiques.* — *A l'état de larves* : en les empêchant de venir respirer à la surface de l'eau et, dans ce but, en versant du pétrole ou mieux, de l'huile, à la surface des nappes d'eau, des récipients d'eau de boisson munis d'un robinet à leur partie inférieure pour permettre d'y puiser sans toucher à la surface, etc. Cette opération sera faite du début du printemps à la fin de l'été et renouvelée tous les 15 jours.

A l'état ailé adulte : impossible à l'air libre, la destruction des moustiques peut se tenter à l'intérieur des habitations en faisant brûler le soir, avant le coucher, un cône de pyrèthre ou de soufre ou de la poudre de fleurs de chrysanthèmes ou de racine de valériane dont les fumées engourdissent les moustiques et les font tomber sur le sol où on les balaiera pour les brûler.

3° *En se protégeant contre les piqûres.* — Choisir son habitation loin des eaux, des bois et broussailles, des bas-fonds humides. Habiter les étages. Fuir les quartiers indigènes où vivent des gens déjà malades. Installer chez soi des ventilateurs électriques ou mécaniques chassant les moustiques. Ne jamais coucher en plein air. Enfin utiliser la MOUSTIQUAIRE : les lits seront entourés d'étoffe de tulle à mailles serrées, mais perméables à l'air, dont les pans ne traîneront pas à terre, mais seront recourbés et maintenus sous le matelas ; les orifices de l'habitation seront tous intégralement munis de châssis de toile métallique (aux portes et fenêtres, aux soupiraux, aux cheminées, etc.) et de doubles portes : ces moyens sont radicaux.

On ne sortira jamais à la tombée de la nuit sans s'être garni les mains de gants, la tête et le cou d'un masque de gaz fine.

MOUTARDE (*ÉC. DOM.*). — Pour préparer une moutarde aromatique supérieure, éplucher et hacher persil, cerfeuil, ail, ciboule et céleri : faire macérer le tout pendant 15 jours dans du vinaigre blanc. Ensuite, avec le moulin à moutarde, broyer très fin la graine de moutarde en quantité nécessaire et ajouter au mélange sel, huile d'olives, quatre épices et quelques gouttes d'essence de thym ou d'estragon. Délayer le tout dans le vinaigre où les plantes ont macéré, laisser ainsi deux jours pour que le mélange s'opère bien et mettre en flacons bien bouchés.

Quand on veut une moutarde moins forte, il faut décortiquer la graine avant de la broyer.

MOUTON, CHÈVRE (*ÉLEVAGE*). — I. *Hygiène du mouton et de la chèvre. Hygiène générale.* ‖ II. *Exploitation des moutons et des chèvres.* ‖ III. *Maladies du mouton et de la chèvre* : 1° *Maladies diverses* : 2° *Maladies réputées contagieuses par la loi* ; *police sanitaire.*

I. HYGIÈNE DU MOUTON ET DE LA CHÈVRE. — HYGIÈNE GÉNÉRALE. — Les dents du mouton sont en même nombre que celles du bœuf. Toutes sont sorties à 3 semaines. Les dents d'adulte apparaissent respectivement à 15 mois (pinces), 2 ans (premières mitoyennes), 3 ans (deuxièmes mitoyennes) et 4 ans (coins).

Ne pas sevrer les jeunes avant 2 mois. Pratiquer l'amputation de la queue et faire castrer les agneaux destinés à l'engraissement. Conduire au pâturage aussitôt que possible. A la bergerie, donner une alimentation saine et économique (topinambours, betteraves, produits industriels).

Exemples de rations :

Après sevrage : Betteraves, 2 kg. ; foin, 0 kg. 500 ; grains, 0 kg. 250.

Animaux de 50 kg. : 1° Betteraves, 5 kg. ; paille, 2 kg. ; foin, 1 kg. 500 ; ou bien, 2° Pulpes, 6 kg. ; foin, 1 kg. ; paille 1 kg.

Chèvres laitières : 1° Foin, 0 kg. 500 ; betteraves, 5 kg. ; paille, 2 kg. ; son, 0 kg. 300 ; ou bien, 2° Fourrage, 2 kg. ; betteraves, 1 kg. 500 ; tourteau, 0 kg. 400.

Les bergeries doivent être vastes, aérées, construites sur terrain sec, sol imperméable, etc. Donner 1 mètre carré par mouton, 2 mètres carrés par brebis mère. Utiliser les râteliers circulaires de préférence aux râteliers simples.

II. EXPLOITATION DES MOUTONS ET DES CHÈVRES. — Les moutons et les caprins sont aptes à la multiplication à partir de 15 à 18 mois ; la gestation dure 150 jours ; faire en sorte que le troupeau conserve son homogénéité. Donner aux mères une bonne nourriture, éviter les longues marches et les bousculades dans le troupeau.

Rechercher, chez le mouton de boucherie, la largeur du corps, l'ampleur du rein et du gigot, la brièveté des membres. On estime surtout les agneaux gras de 8 à 12 mois. Ne pas abuser des farineux (1 kg. 5 de maïs, lentilles, féverolles pour les agneaux, 3 kg. pour les béliers adultes).

Pour la production de la laine, la toison doit être étendue, tassée, longue et propre ; on admet qu'un mouton donne en laine le 1/10 de son poids quand il est tondu.

La production du lait est la principale fonction économique de la chèvre ; rechercher des animaux à pis volumineux, souple, trayons bien implantés, etc. (Conformation analogue à celle de la vache laitière : *V.* BOVINS.) Donner aux chèvres laitières des aliments riches en eau et des boissons abondantes.

III. — MALADIES DU MOUTON ET DE LA CHÈVRE. — 1° MALADIES DIVERSES. — *Bronchite vermineuse.* — Causée par de petits vers (strongles), parasites des voies respiratoires. La maladie, épidémique, est caractérisée par des quintes de toux, un écoulement nasal et l'amaigrissement. Pas de traitement efficace ; envoyer les animaux à la boucherie, désinfecter la bergerie et drainer les pâturages humides.

Distomatose (cachexie aqueuse, pourriture, bouteille). — Maladie très fréquente dans les années humides, due à des vers aplatis (douves) parasites du foie. Les moutons atteints sont faibles, anémiés, présentent des engorgements des paupières et de l'espace intermaxillaire (sous les mâchoires, la peau est distendue par une accumulation de sérosité). Les animaux succombent au bout de quelques mois. Il n'y a pas de traitement efficace.

Les moutons s'infestent en broutant dans des pâturages humides : les parasites subissent à l'état larvaire de nombreuses transformations, passent par le corps d'escargots d'eau (limnées) et sont rejetés par ceux-ci sur l'herbe des prairies.

Livrer les animaux à la boucherie dès le début de l'affection. Drainer les herbages humides, et y répandre de la chaux ou du sulfate de fer (500 kg. par ha.), substances qui détruisent les escargots d'eau et, par suite, rendent impossible l'évolution des parasites.

Indigestion gazeuse. — Identique à celle des bovins (*V.* BOVINS).

Piétin. — Maladie des onglons du mouton, très contagieuse, caractérisée par une sécrétion fétide entre les onglons et le décollement de ceux-ci ; les animaux boitent et finissent par maigrir. Isoler les malades. Consulter le vétérinaire qui enlèvera la corne décollée et appliquera un pansement antiseptique. Obliger les moutons à traverser un bain de sulfate de cuivre à 4 p. 100 avant d'entrer dans la bergerie.

Strongylose. — La présence de petits vers filiformes (strongles) dans l'intestin du mouton entraîne de la diarrhée et une anémie très accusée ; la laine s'arrache facilement. Donner des aliments secs, de l'eau de boisson pure, et à chaque mouton 5 gr. de poudre de noix d'arec dans du son.

Tournis. — Caractérisé par des troubles nerveux et visuels (déviation de l'encolure, renversement de la tête, mouvements en cercle ; démarche hésitante, incoordonnée, etc.), dû à la présence dans le cerveau d'une grosse vésicule (boule d'eau) qui représente la larve d'un des ténias du chien (ténia cénure). Les moutons contractent la maladie en absorbant avec l'herbe les œufs des ténias disséminés avec les excréments des chiens ; les chiens s'infestent à leur tour en mangeant les cervelles de moutons atteints de la maladie. Pratiquement, on ne peut traiter cette maladie (trépanation du crâne et enlèvement de la vésicule, opération trop délicate). Pour éviter le tournis, ne pas faire manger aux chiens les têtes des moutons atteints et débarrasser les chiens de berger de leurs ténias.

2° MALADIES RÉPUTÉES CONTAGIEUSES PAR LA LOI ; POLICE SANITAIRE. — *Clavelée.* — Maladie sévissant en Algérie et introduite en France par l'importation de moutons algériens. Elle est caractérisée par une fièvre intense, et par le développement de boutons pustuleux apparaissant dans les régions dépourvues de laine. Ces boutons laissent écouler une sérosité claire, puis se dessèchent et se recouvrent de croûtes. La maladie est très contagieuse et procède dans tout l'effectif du troupeau par poussées successives. Par suite de complications, la mortalité peut atteindre le cinquième des animaux.

On préserve les moutons par inoculation de la sérosité (claveau) qui s'écoule des pustules ; cette opération ou clavelisation, combinée à l'emploi d'un sérum anticlaveleux est indiquée dans les troupeaux infectés ou dans les troupeaux exposés à la contagion ; elle doit être autorisée par le préfet.

Tout cas de clavelée doit être déclaré au maire de la commune ; le troupeau est mis en surveillance ; celle-ci cesse 50 jours après l'apparition du dernier cas.

Gale. — La gale du mouton sévit soit sur tout le corps, soit sur la tête et les régions dépourvues de laine. La toison s'arrache, la peau se recouvre de croûtes épaisses.

Utiliser le bain suivant (bain de Tessier) : acide arsénieux, 1 kg. ; sulfate de zinc, 5 kg. ; aloès, 0 kg. 500 ; eau, 100 litres, pour 100 moutons.

Plonger tout le corps du mouton dans le bain, à l'exception de la tête, pendant 2 minutes, le brosser. Désinfecter la bergerie.

Tout cas de gale doit être déclaré au maire de la commune

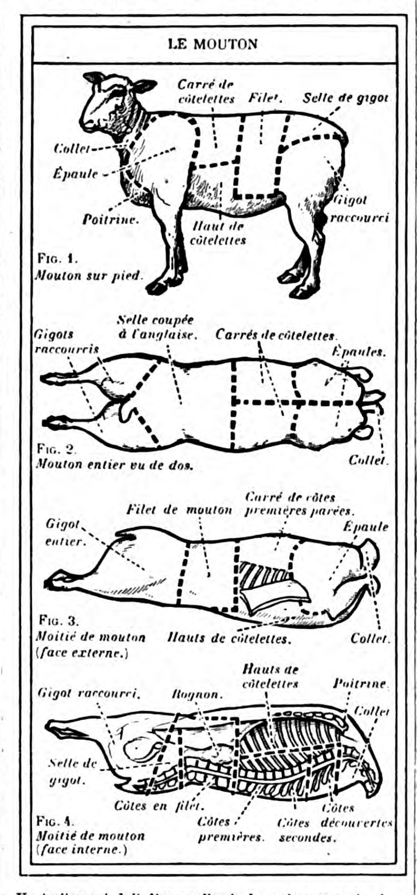


FIG. 1. Mouton sur pied.
FIG. 2. Mouton entier vu de dos.
FIG. 3. Moitié de mouton (face externe.)
FIG. 4. Moitié de mouton (face interne.)

Un traitement doit être appliqué ; les animaux sont mis en surveillance jusqu'à complète guérison.

Fièvre aphteuse. — *V.* BOVINS (MALADIES DES).

Fièvre charbonneuse. — Sévit surtout sur les moutons, mais aussi sur les bœufs, les chevaux, quelquefois le porc. Apparaît très brusquement : fièvre intense, couleur violacée des muqueuses (bouche, œil), diarrhée et urine sanguinolentes, mort en quelques heures. A l'autopsie, la maladie est caractérisée par l'augmentation considérable du volume de la rate.

Le microbe du charbon se trouve dans le sang des animaux malades ; les cadavres sont virulents et, s'ils sont enterrés, les herbes qui poussent sur le champ d'enfouissement sont souillées et les animaux contractent la maladie.

Demander à un vétérinaire la vaccination (méthode de Pasteur) de tout le troupeau dans les pays où le charbon sévit habituellement. Ne pas attendre la constatation d'un premier cas pour faire vacciner (il serait trop tard). La vaccination comporte l'inoculation de 2 vaccins, à 12 jours d'intervalle.

La fièvre charbonneuse entraîne les mêmes mesures sanitaires que le charbon symptomatique des bovidés.

Mouton (*BOUCHERIE*). — I. LE MOUTON DE BOUCHERIE. — Indépendamment des richesses agricoles et industrielles qu'il représente, le mouton de boucherie est devenu en France, grâce au sol, à la sélection intelligente, aux débouchés que lui a créés la boucherie, une source de richesse nationale. C'est seulement en France que le mouton réunit à la précocité des races étrangères, une construction parfaite et une saveur excellente. On peut prévoir que, dans un demi-siècle, les moutons français seront devenus viande de haut luxe, en France et à l'étranger et le mouton algérien, si justement méprisé, il y a quelque quarante ans, se sera amélioré au point d'être devenu la base de l'alimentation carnée en France.

II. RACES. — Le premier, au point de vue saveur, est le petit mouton *solognot*, puis viennent le *berrichon*, le *cauchois mérinos*, le *charmois*, le *Dishley mérinos*, le *Dishley arlésien*, le *Southdown*, le *picard*, le *charmois mérinos*, le *poitevin*, le *breton*, le petit *auvergnat* et le *béarnais* ou *gascon*, le *champenois* et enfin l'*algérien*. Il est très difficile d'amener un mouton de boucherie à réunir les qualités que demande le public : petits gigots, grosses côtelettes, épaules rondes et menues, pas de poitrine, pas de collets.

III. ENGRAISSEMENT. — Les moutons au pâturage, selon les contrées, s'engraissent économiquement en 3 mois, quelquefois 4. On peut dire que les prairies qui font de bons bœufs font de bons moutons, mais les plateaux élevés font les meilleurs. Les moutons des prés salés de Bretagne et de Normandie ne sont pas plus savoureux que de bons berrichons en pâture sur le plateau de Satory. Ce qui fait surtout la saveur d'un bon mouton d'herbe, c'est de n'avoir pas voyagé, d'avoir été tué à proximité de la prairie et d'être mangé frais et saignant. A l'étable, on engraisse le mouton en 6 semaines ; pour 100 têtes on donne par jour 100 kg. de foin, 50 kg. de tourteaux de lin, 50 kg. d'orge moulue, de la drèche et du sel gemme à discrétion. Le rendement normal d'un bon mouton est, selon la race, de 55 à 62 p. 100. On peut évaluer à 2 millions de têtes environ la quantité de moutons entrant dans la consommation parisienne en une année.

Mouton (*CUISINE*). — *Gigot : rôti, froid, au four, chevreuil, braisé, à la bourgeoise, gigot de 7 heures, à l'anglaise, en entrée.* || *Selle : rôtie, braisée, étuvée.* || *Filet : sauté sur le gril, filet chevreuil, carbonade.* || *Côtelettes : grillées au naturel, panées, sautées, braisées, en papillottes.* || *Épaule : roulée et braisée, roulée et farcie, à la Sainte-Menehould, aux carottes, bouillie, à la mode arabe, en ragoût.* || *Cervelle.* || *Langue.* || *Pieds.* || *Foie.* || *Rognons.* || *Queue.*

COMMENT L'ACHETER. — Les moutons les plus estimés sont ceux dits de *présalé*, des Ardennes et de Dol en Bretagne : ils ont la chair très foncée et modérément grasse. Le carré (ou filet), le gigot et la selle sont les meilleures pièces : il faut les choisir d'une chair cramoisie très rembrunie, et couverte de bandes de graisse bien blanche. Les gigots et les selles doivent toujours être mortifiés plus ou moins, selon la saison : ainsi, en hiver, par un temps sec et beau, on peut les conserver 7 ou 8 jours ; en été, par un temps humide et pluvieux, 2 ou 3 jours seulement.

CONSERVATION. — Les morceaux à conserver doivent être renfermés dans un garde-manger sec et froid et suspendus au crochet. Les côtelettes se dessèchent très vite ; pour les garder du jour au lendemain, il faut les arroser d'huile d'olive et les retourner au moins deux fois dans cette marinade.

GIGOT. — Un bon gigot doit être rebondi, court, le manche fin, la graisse très blanche sous une peau très fine et transparente. On l'achète *long* si le ménage est important, *raccourci* si la famille ne se compose que de 3 ou 4 personnes. Un gigot de pré-salé raccourci doit peser environ 5 livres ; il est ainsi meilleur qu'un gigot de 7 livres. Couper le manche assez court et le dépouiller, afin de pouvoir utiliser les débris de viande ; attachés au manche ils se dessécheraient pendant la cuisson.

GIGOT ROTI. — Il faut battre le gigot dans tous les sens avec le plat du couperet, l'enduire de graisse, de saindoux et de beurre frais, puis le mettre à la broche devant un feu très vif, afin qu'il soit saisi et qu'il puisse conserver son jus, et ralentir le feu et saler vers la fin de la cuisson. On compte un quart d'heure par livre pour la cuisson d'un gigot. Tourner la broche très souvent et arroser souvent avec la graisse qui coule au fond de la lèchefrite ; vers la fin de la cuisson, on peut aussi arroser avec un peu de bouillon mêlé au jus du gigot.

La cuisson étant suffisante, jeter dans la lèchefrite quelques cuillerées d'eau chaude ou de bouillon dégraissé ; avant de servir, dégraisser le jus, le passer dans une passoire fine.

MANIÈRE DE DÉCOUPER LE GIGOT. — La méthode la plus usuelle consiste à couper perpendiculairement des tranches minces, en dirigeant le couteau vers l'os. Ne pas détacher chaque tranche à mesure qu'elle est coupée, mais, lorsqu'il y en a un certain nombre de coupées, glisser la lame du couteau sous les tranches et les enlever d'un seul coup, placées les unes sur les autres, ce qui les maintient plus chaudes. Retourner ensuite le gigot et découper de la même manière les pièces de derrière qui sont moins délicates.

Une autre méthode consiste à couper des tranches minces horizontalement et parallèlement à l'os ; elle a pour avantage, lorsque la pièce n'est pas également cuite dans toute son épaisseur, de laisser aux convives le choix entre un morceau bien cuit et un morceau un peu saignant.

GIGOT FROID. — Si le gigot est destiné à être mangé froid, il faut le faire cuire un peu plus longtemps et ne découper qu'au moment de découper.

GIGOT AU FOUR. — Il est inférieur à celui cuit à la broche. Il faut arroser très souvent et laisser une petite ouverture au four pour diminuer l'action très desséchante de l'air chaud. Enduire le gigot d'un peu de beurre et de graisse et le placer dans un plat creux terminé d'un côté par une sorte de gouttière dans laquelle on puise le jus d'arrosage. Adapter au fond du plat une grille mobile et placer le gigot sur cette grille pour l'empêcher de baigner dans la graisse. La cuisson au four est plus rapide qu'à la broche.

GIGOT CHEVREUIL OU MARINÉ. — Il faut 2 jours de marinade en été, 3 ou 4 en hiver. Choisir un joli gigot raccourci de 5 livres environ ; enlever la peau et le gras. Ensuite, le placer dans une terrine de terre et verser dessus la marinade suivante : un litre d'eau, un litre de vin blanc, 2 verres de bon vinaigre blanc, 4 ou 5 carottes, 2 feuilles de laurier, 4 ou 5 oignons, une branche de thym, une de persil, du sel, du poivre en grains (une gousse d'ail si l'on veut).

Mettre la terrine au frais, et retourner le gigot 2 fois par jour. Au four, il suffit de 3/4 d'heure de cuisson avec un arrosage fréquent. Pour le cuire à la broche, l'envelopper d'un fin papier beurré. Arroser souvent et maintenir un feu moins ardent que pour le gigot au naturel ; laisser cuire une petite heure. 20 minutes avant de servir, enlever le papier pour laisser le gigot se dorer. Pour faire le jus, jeter dans la lèchefrite une partie de la marinade au lieu d'eau. Servir avec une sauce poivrade dont voici l'indication : Faire un roux (*V.* SAUCES : S. ROUSSE) ; au lieu de le mouiller avec du bouillon, se servir de la marinade, dans laquelle on délaie une cuillerée de moutarde ; quand la sauce est faite, la réunir au jus qui est dans la lèchefrite. Cette sauce doit être très légère et cuire à très petit feu pour être fine et savoureuse.

GIGOT BRAISÉ. — Choisir un gigot de 5 ou 6 livres, fendre avec un couteau la jointure qui réunit les 2 os, donner une forme arrondie que l'on maintient par plusieurs tours de ficelle ; ne pas enlever la peau, car elle conserve les sucs à l'intérieur de la viande. Mettre sur le feu une daubière avec 2 cuillerées de beurre (frais, salé ou fondu) et 2 cuillerées de saindoux. Laisser fondre mais non roussir, placer le gigot et le faire roussir de tous les côtés sur un feu modéré. Éviter les coups de feu ; pour cela, jeter dans la daubière de temps en temps une cuillerée de liquide très chaud (bouillon ou eau). Pendant le roussissement, qui dure environ 20 minutes, il faut tenir la daubière à demi fermée. Quand le gigot est bien roussi, ajouter dans la daubière soit un pied de veau désossé, soit une livre de jarret de veau, 2 verres de bouillon, 2 verres d'eau, une cuillerée d'eau-de-vie, un demi-verre de vin blanc ; activer le feu. A la première ébullition, écumer le bouillon ; ajouter ensuite quelques morceaux de carottes, 2 oignons, du persil, du sel, du poivre ; fermer hermétiquement, ralentir l'ébullition comme pour le pot-au-feu. Laisser cuire ainsi pendant 3 heures, retourner de temps en temps le gigot ; lorsqu'il est tendre, laisser une ouverture entre la daubière et le couvercle, afin que par l'évaporation le jus se réduise à la quantité nécessaire. Dégraisser le jus avant de le servir ; la graisse enlevée est excellente pour la préparation de certains légumes, choux, haricots, artichauts, pommes de terre. Les débris de pied de veau peuvent être utilisés en friture ou en sauce piquante ; ceux de jarret servent à farcir des tomates, choux, etc.

Les olives mélangées de champignons vont très bien autour du gigot braisé. Ce qui reste après le premier repas peut être réchauffé dans le jus, ou servi froid avec une mayonnaise ou autre sauce froide.

GIGOT A LA BOURGEOISE. — Faire roussir le gigot comme il est dit pour le braisé, dans une daubière ou une casserole de cuivre, et achever simplement la cuisson dans la graisse. Il faut un feu plus ardent que pour le braisé. Une heure et demie suffit pour la cuisson. Saler seulement à la fin, pour éviter de faire fendre la peau.

GIGOT DE SEPT HEURES. — Désosser le gigot sans endommager la chair et en laissant l'os du manche ; le piquer ensuite de gros lardons assaisonnés de sel, de ciboules hachées et de fines épices : les lardons ne doivent point paraître hors du gigot ; ficeler celui-ci de manière à lui rendre sa première forme. Garnir le fond d'une daubière de parures de viandes de boucherie et de légumes tels que carottes et oignons, un de ces derniers piqué de 3 clous de girofle. Placer le gigot sur ce lit, le mouiller de jus ou de bouillon, d'un demi-verre d'eau-de-vie, le couvrir d'un papier, fermer hermétiquement la daubière et laisser cuire doucement avec feu dessus et dessous pendant 6 ou 7 heures. Dégraisser alors, faire réduire la cuisson, glacer le gigot et le servir soit sur son jus, soit sur une litière de chicorée ou d'épinards, soit avec une garniture de navets ou de haricots.

GIGOT CUIT A L'EAU OU GIGOT A L'ANGLAISE. — Le mettre dans une marmite d'eau bouillante et le laisser cuire doucement pendant 5 ou 6 heures, y ajouter un peu de sel, des carottes ou des navets qui serviront de garniture. Il faut avoir soin de retirer ces légumes dès qu'ils sont cuits. On peut aussi servir le gigot bouilli avec une sauce blanche aux câpres, avec des choux verts, une sauce tomate, etc. Mais le gigot ainsi cuit est inférieur au gigot rôti ou braisé et il donne un bouillon d'un goût peu agréable.

GIGOT EN ENTRÉE. — On transforme le rôti en entrée à l'aide de diverses garnitures, dont voici les principales : aux pommes de terre, aux haricots blancs et aux flageolets, aux champignons, aux lentilles, à la financière, à la milanaise, aux carottes, en jardinière, aux tomates, aux cœurs de laitues, aux cœurs d'artichauts, aux navets et topinambours, aux haricots verts, aux petits pois.

Aux pommes de terre. — Soit en purée, soit entières, soit à l'étuvée.

Aux haricots blancs et aux flageolets. — Entourés d'une très légère sauce au jus.

Aux champignons. — Cèpes ou champignons de couche ; les faire cuire à part dans le beurre ou la graisse de rôti, et les entourer d'une légère sauce au jus. Si l'on emploie des cèpes qui ont été séchés au soleil (ceux en boîte sont préférables), il est inutile de les cuire au beurre. Les faire tremper 20 minutes dans l'eau froide, les essuyer et les faire mijoter une demi-heure dans la sauce.

Aux lentilles. — Soit en purée, soit entières dans une sauce.

A la financière. — *V.* SAUCES ET GARNITURES.

A la milanaise. — Faire cuire des macaronis à l'eau salée, les faire mijoter ensuite une demi-heure dans un mélange de beurre frais, de jus de viande et de jus de tomate. Servir le gigot sur une litière de ces macaronis.

Aux carottes. — Entières si elles sont petites ; coupées en morceaux dans leur longueur si elles sont grosses. Les blanchir à l'eau bouillante, puis les cuire au beurre.

En jardinière. — *V.* SAUCES ET GARNITURES.

Aux tomates. — Soit farcies entières, soit coupées en deux dans le sens de la hauteur et cuites à part dans le beurre, soit en purée. La purée doit être servie dans une saucière et additionnée de jus.

Aux cœurs de laitues. — Faire blanchir les laitues dans l'eau bouillante salée, les faire sauter 10 minutes à la poêle, avec du beurre et les servir ; servir le jus du gigot à part, dans une saucière.

Aux cœurs d'artichauts. — Blanchir les artichauts à l'eau bouillante, les sauter légèrement au beurre sans les roussir ; lorsqu'ils sont tendres, les arroser d'une sauce au jus extrêmement légère et les servir autour du gigot.

Aux navets, aux topinambours. — On procède comme pour les cœurs d'artichauts.

Aux haricots verts. — Blanchir les haricots à l'eau bouillante, les faire sauter à la poêle, et les servir autour du gigot sans y ajouter du jus.

Aux petits pois. — Faire cuire les petits pois dans une fine sauce rousse, réduire celle-ci jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus qu'envelopper les pois et servir sous le gigot avec beaucoup de jus.

Les garnitures énumérées ci-dessus s'appliquent aussi bien au gigot braisé qu'au gigot rôti. Mais le gigot mariné se sert uniquement avec la sauce poivrade additionnée de jus, de câpres et de cornichons.

SELLE DE MOUTON. — La selle de mouton est un morceau fin et parfumé, mais très gras. On emploie pour la faire cuire les mêmes procédés que pour le gigot : le *rôtissage* à la broche ou au four, le *braisé* et l'*étuvée*. Pour embrocher la selle, la rouler en rond, attacher avec quelques points les deux morceaux de peau qui, des deux côtés, dépassent la viande et enfoncer la broche le long de l'os, l'assujettir avec plusieurs tours de ficelle.

SELLE ROTIE. — Mettre dans la lèchefrite 2 cuillerées de beurre et de graisse qui serviront à arroser le rôti et placer la broche devant la rôtissoire. Il faut une heure de cuisson à feu vif pour une selle de 4 ou 5 livres. La peau et le gras doivent être bien rissolés. Saler quelques minutes avant de débrocher, arroser une ou deux fois et servir dans un plat chaud. Pour le rôtissage au four, procéder comme pour le gigot.

SELLE BRAISÉE ET A L'ÉTUVÉE. — Attacher et ficeler le morceau de viande comme si on voulait l'embrocher, le mettre dans une *daubière à froid* avec une cuillerée de beurre, une de graisse, une ou deux tranches de jambon ou de lard maigre ; faire roussir sur un feu modéré ; la daubière doit rester découverte tant que dure le roussissement ; arroser de temps en temps avec une cuillerée d'eau bouillante ou de bouillon. Lorsque la viande a pris une teinte roux doré, ajouter un demi-verre de bouillon, autant de vin blanc, une cuillerée d'eau-de-vie, du sel, du poivre, quelques morceaux de carottes, d'oignons, un bouquet, fermer hermétiquement et laisser cuire à petit feu pendant une heure et demie. Ajouter de temps en temps quelques cuillerées d'eau chaude. Lorsque la cuisson est à point, enlever quelques cuillerées de la graisse qui a été rendue. Verser au fond de la daubière une sauce rousse extrêmement légère, et laisser mijoter la viande dans cette espèce de coulis pendant 20 ou 25 minutes. Pour la cuisson à l'étuvée il faut que le feu soit très doux ; le vin blanc et l'eau-de-vie ne sont pas nécessaires.

Les garnitures indiquées pour le gigot conviennent aussi à la selle.

FILET. — On le sert également comme rôti et comme entrée. Comme rôti, on le pique de lard fin, on le met à la broche où il doit rester une heure, une heure et demie et on le sert sur son jus, ou encore avec une garniture de haricots blancs ou de pommes de terre. Pour entrée, on fait cuire le filet dans une braise, comme le gigot, et on le dresse sur une litière de chicorée ou d'oseille ; les garnitures indiquées pour le gigot conviennent aussi bien au filet braisé.

FILETS DE MOUTON SAUTÉS. — Enlever la graisse, couper les filets en tranches de 1 centimètre d'épaisseur, procéder comme pour les filets de bœuf sautés et servir sur une sauce piquante au vin blanc.

FILETS SUR LE GRIL. — Recouvrir chaque filet d'une couche de panure ou chapelure fine, ou bien les envelopper dans du papier beurré. Servir sur une sauce relevée.

FILETS EN CHEVREUIL. — Faire mariner pendant 24 heures (*V.* pour la marinade le GIGOT EN CHEVREUIL). Ensuite les faire égoutter, les embrocher comme des rognons et les faire cuire devant un feu de broche très ardent pendant 5 minutes. Servir sur une sauce relevée.

CARBONADE. — Pour réussir une carbonade, il faut exagérer encore la cuisson lente du braisé. Prendre un filet de mouton (ou bien une poitrine, mais le filet est préférable) enlever la graisse, la peau et les débris ; casser les os pour faciliter le découpage, mais les laisser tenir à la viande pour que le jus ne s'échappe pas ; rouler et ficeler très largement le morceau. Recouvrir le fond d'une casserole de cuivre ou de terre d'une couche de lard maigre, ajouter une forte cuillerée de saindoux et graisse de veau mélangés, 2 ou 3 carottes et quelques débris de jarret de veau. Sur le lard, placer le filet dans le sens de l'épaisseur, arroser avec un grand verre de bouillon et 2 cuillerées d'eau-de-vie ; recouvrir avec un papier beurré, puis avec le couvercle de la casserole. Placer la casserole sur un feu modéré ou dans un four et faire cuire à petit feu pendant 3 ou 4 heures sans retourner la viande. Arroser de temps en temps le papier avec le jus de la cuisson. Une demi-heure avant de retirer la casserole du feu, enlever le papier, faire réduire le jus, y ajouter si l'on veut un peu de gelée de veau. Servir la carbonade bouillante, soit avec une sauce piquante, soit avec une purée de champignons, soit avec une des garnitures indiquées pour le gigot. Recette de la purée de champignons : Blanchir à l'eau bouillante salée des champignons blancs, enlever les queues (que l'on utilise pour une autre garniture), exprimer fortement l'eau contenue dans les champignons, les hacher finement et les faire cuire dans une bonne sauce blonde jusqu'à ce l'ensemble présente l'aspect et la consistance d'une purée de pommes de terre. Arroser cette purée avec le jus dégraissé et la servir sous la carbonade qui doit être d'un joli roux.

COTELETTES. — GRILLÉES AU NATUREL. — Les aplatir, les mettre sur le gril sans les assaisonner ; il faut que la braise soit claire et ardente, et surtout exempte de fumerons. Les retourner lorsque quelques bulles se forment au-dessus des côtelettes ; elles sont cuites dès qu'on sent qu'elles résistent sous une légère pression du doigt. Les assaisonner en les retirant du feu et les servir aussitôt.

COTELETTES PANÉES. — Les aplatir, les parer, les saupoudrer de poivre et de sel, les tremper dans du beurre tiède, les paner avec de la mie de pain un peu fine et les faire cuire sur le gril à un feu doux. Ces deux façons de cuire les côtelettes s'accommodent de toutes les garnitures.

COTELETTES SAUTÉES. — Les parer ; faire fondre un morceau de beurre frais dans une poêle émaillée ou dans une casserole plate, y mettre les côtelettes avec assaisonnement de poivre et de sel et les faire sauter jusqu'à ce qu'elles résistent sous la pression du doigt, les égoutter, les dresser en couronne sur le plat en plaçant entre chaque côtelette un morceau de mie de pain frit et taillé de la forme d'une côtelette. Garnir le milieu soit d'une purée de légumes frais ou secs, soit d'une sauce piquante ou à l'échalote.

COTELETTES BRAISÉES. — Les parer, les aplatir légèrement, les piquer de petits lardons, les faire cuire dans une braisière avec carottes, oignons, poivre et sel, et recouvertes d'un rond de papier beurré. Les mouiller avec du jus ou du bouillon et les laisser cuire doucement pendant 3 ou 4 heures. Retirer alors les côtelettes pour dégraisser la cuisson et la réduire à glace, y remettre les côtelettes pendant quelques minutes ; les retirer alors, les dresser sur le plat arrosées de leur jus et les accompagner d'une garniture quelconque. Elles prendront le nom de *côtelettes à la jardinière* si elles sont accompagnées d'une garniture de petites carottes, de petits navets, de haricots verts, de petits pois, le tout cuit à part dans du consommé, et le nom de *côtelettes à la Soubise* si elles sont garnies d'une purée d'oignons dans le milieu et entourées d'une couronne de petits oignons blanchis et cuits à part dans du consommé ou du bouillon.

EN PAPILLOTES. — Mettre sur chaque côté des côtelettes une petite couche de farce (truffée s'il se peut), les envelopper de papier beurré et les faire cuire sur le gril 10 minutes. Servir avec un citron.

ÉPAULE DE MOUTON. — *Roulée et braisée.* || *Roulée et farcie.* || *A la Sainte-Menehould.* || *Aux carottes.* || *Bouillie.* || *A la mode arabe.* || *En ragoût.*

La couleur de la viande doit être rouge foncé, la peau très fine et la graisse d'un beau blanc.

ÉPAULE ROULÉE ET BRAISÉE. — Choisir une épaule de 3 livres environ, la désosser complètement. Saupoudrer de sel et de poivre blanc, garnir les vides produits par les os avec des tranches de lard et de jambon, enfin rapprocher les chairs de façon à former une boule aplatie que l'on maintient en forme par quelques points de couture et plusieurs tours de ficelle, sans trop serrer cependant. — Placer l'épaule dans une daubière, juste assez grande pour pouvoir la retourner facilement. Y joindre une assez grande quantité de graisse. Faire roussir l'épaule de toutes parts, fermer hermétiquement le couvercle, diminuer le feu, laisser cuire lentement, mouiller souvent avec un peu de liquide très chaud (du bouillon ou de l'eau) ; 2 ou 3 cuillerées de tomates fortifient à la fois la couleur et le goût. On peut faire cuire avec l'épaule quelques morceaux de pied ou de jarret de veau. La cuisson dure 4 heures environ. Servir le jus, après l'avoir dégraissé, autour de l'épaule dans un plat creux, très chaud. — On peut rouler l'épaule en long et lui donner la forme d'un petit gigot. Pour cela, il faut conserver l'os du manche, ficeler et coudre en long. Toutes les garnitures employées pour le gigot se servent aussi avec l'épaule. La purée de pommes de terre, les haricots au jus s'assimilent particulièrement bien à l'épaule braisée.

ÉPAULE FARCIE. — Désosser l'épaule et garnir l'intérieur d'une couche de farce préparée comme il suit : Hacher des restes de viande cuite, un morceau de mie de pain ramollie dans le bouillon ou dans un peu de vin blanc, ajouter un œuf dur, une pincée de persil, un peu de tomate, un morceau de jambon ou de lard maigre gros comme un œuf ; la même quantité de foie de veau ou de bœuf déjà cuit (l'ail et l'oignon sont facultatifs). Assaisonner, rouler cette farce en boule et la placer au milieu de l'épaule désossée, coudre et ficeler en rond ou en long. Si l'on fait cuire l'épaule farcie *au four*, il faut la mettre dans un plat demi-creux, avec une cuillerée de beurre, deux de graisse, une mince tranche de lard par-dessus ; arroser souvent ; 2 heures de cuisson suffisent. *Au braisé* il faut 4 heures, et il vaut mieux mettre du jambon au lieu de lard. La viande cuite peut être remplacée par la *chair à saucisse*; dans ce cas, supprimer le lard. Servir l'épaule arrosée de son jus (préparé comme pour l'épaule braisée) et accompagnée d'une salade verte : cresson, laitue, chicorée.

ÉPAULE A LA SAINTE-MENEHOULD. — Désosser l'épaule, rejoindre les bords par une couture et faire cuire 2 heures dans un litre de bouillon aromatisé de persil, thym, laurier, girofle, carottes. Ajouter de temps en temps un peu d'eau bouillante. Quand la cuisson est à point, retirer l'épaule, la badigeonner avec un mélange de jaune d'œuf, de beurre et de bouillon et la saupoudrer de panure blanche. Réduire le jus au volume d'un verre à peu près, le verser dans un *plat gratin*, y placer l'épaule et faire gratiner pendant une demi-heure, dans un four modéré. Servir avec un jus de citron ou une sauce piquante.

ÉPAULE AUX CAROTTES. — Préparer l'épaule comme pour la braiser, la faire roussir dans un mélange de beurre et de graisse, recouvrir la daubière et ralentir le feu. Au bout de 2 heures, ajouter quelques petites carottes blanchies à l'eau bouillante et faire continuer la cuisson à couvercle fermé. La cuisson achevée, enlever la graisse qui est en trop et ajouter quelques cuillerées d'une sauce légère. Au lieu de carottes, on peut employer des navets.

ÉPAULE BOUILLIE. — Désosser, rouler, ficeler l'épaule, la coudre dans un linge ; la faire bouillir dans 3 litres d'eau avec une livre d'os de bœuf, un abatis de volaille, des débris de jambon. La cuisson, qui est celle du pot-au-feu, doit durer environ 3 heures. Servir avec une sauce relevée, sauce piquante, sauce tomate, sauce blanche aux câpres et aux cornichons, etc. Le bouillon n'est pas assez limpide pour être servi seul, mais il est suffisant pour les potages aux pâtes, aux légumes et pour les sauces.

ÉPAULE A LA MODE ARABE. — Désosser et ficeler l'épaule, la faire bouillir dans 2 ou 3 litres d'eau ; puis enlever le bouillon, y jeter une demi-livre de riz. Remplir à moitié de ce mélange une casserole haute en forme de moule que l'on place dans un four modéré. Laisser cuire le riz sans le remuer. Au bout de 3/4 d'heure, les grains de riz en gonflant ont formé une sorte de gâteau. Verser le gâteau dans un plat creux, l'arroser avec une bonne quantité de jus parfumé au kari et le servir avec l'épaule, tenue au chaud. Le jus peut être remplacé par une sauce anglaise aux forts condiments.

L'épaule braisée, farcie ou bouillie est excellente froide. On peut également la faire réchauffer soit dans son jus, soit dans une légère purée de tomates.

RAGOUT (NAVARIN, HARICOT DE MOUTON). — Ce mets peut se préparer avec différentes parties du mouton, telles que la poitrine, l'épaule, les côtelettes. Tailler la viande en morceaux, la faire dorer dans une daubière avec une cuillerée de beurre fondu, deux de saindoux et un peu de lard maigre coupé en petits morceaux. On peut faire dorer en même temps quelques petits oignons. Lorsque le roussissement est terminé, ajouter une assez grande quantité de sauce rousse très légère (y mêler si l'on veut une gousse d'ail hachée), un bouquet garni, du poivre et du sel, des pommes de terre ou des navets et quelques petites carottes. Couvrir la casserole et laisser cuire à petit feu environ 2 heures, y compris le temps du roussissement.

Les *restes* de mouton cuits s'accommodent de la même façon que les restes de bœuf. Les pommes de terre, les oignons, les carottes, les tomates accompagnent particulièrement bien tous les morceaux de mouton.

CERVELLE DE MOUTON. — La faire *dégorger* à l'eau froide pendant 15 minutes. La faire blanchir ensuite pendant 1/4 d'heure dans l'eau bouillante salée. L'égoutter, enlever toutes les fibrilles et peaux, la diviser en deux et la préparer à volonté :

1° SAUTÉE AU BEURRE. — La rouler dans la farine et la faire cuire dans une casserole avec beurre frais ou fondu. Faire rissoler de tous les côtés. Servir avec un jus de citron, ou *avec une mayonnaise*.

2° EN FRITURE. — Couper la cervelle en petits morceaux, les placer dans une pâte à beignets et faire frire dans une friture très chaude.

3° EN SAUCE ROUSSE. — Faire une sauce rousse (*V.* SAUCES), y faire mijoter les morceaux de cervelle avec des champignons et des olives.

4° EN BLANQUETTE. — Faire une blanquette (*V.* SAUCES), y mettre les morceaux de cervelle, des champignons, etc.

5° AU GRATIN. — Faire crever du riz dans du bouillon blanc. A la fin de la cuisson, arroser avec du jus. Etendre dans un plat gratin une couche de ce riz qui doit être très humide. Sur cette couche, disposer, en alternant, des morceaux d'œufs durs, de cervelle, de foie de volaille, saupoudrer de fromage râpé, recouvrir avec une seconde couche de riz et une de fromage.

LANGUES DE MOUTON. — Les faire blanchir dans l'eau bouillante avec du sel et du vinaigre, et enlever la peau dure qui les recouvre. Alors les piquer de lardons de moyenne grosseur et les faire cuire doucement dans une casserole avec bardes de lard, carottes, oignons, bouquet garni, sel, poivre et bouillon. La cuisson achevée, les dégraisser, les fendre en deux et les servir soit sur une sauce piquante, soit avec une garniture quelconque de légumes.

LANGUES DE MOUTON EN PAPILLOTES. — Procéder de la manière suivante : Après que les langues ont été blanchies, parées et cuites dans une braise, les égoutter, les fendre, les garnir d'un assaisonnement composé de fines herbes et de champignons hachés finement et passés au beurre avec du lard aussi finement haché, les envelopper séparément dans un papier huilé et les faire chauffer doucement sur le gril.

PIEDS DE MOUTON. — Les blanchir à l'eau bouillante ; délayer une cuillerée de farine dans de l'eau avec un peu de sel, y mettre les pieds de mouton et les laisser cuire jusqu'à ce que les os se détachent facilement de la chair. Les désosser alors et les employer suivant qu'on le préfère.

1° A LA POULETTE. — Mettre dans une casserole une quantité suffisante de sauce allemande, y ajouter du sel, du poivre, du persil blanchi et haché ; laisser mijoter sur un feu doux pendant une demi-heure ; au moment de servir, lier la sauce avec 2 ou 3 jaunes d'œuf, y exprimer le jus d'un citron. On peut aussi ajouter une garniture de champignons.

2° EN SAUCE ROUSSE, comme la cervelle.

3° EN MARINADE. — Assaisonner de poivre, de sel et de vinaigre et laisser les pieds une demi-heure dans cet assaisonnement, les égoutter alors, et les faire frire dans une friture bien chaude, les servir avec un bouquet de persil frit.

4° EN FRITURE. — Couper les pieds en filets de moyenne grosseur, les mariner comme il vient d'être dit, les égoutter, les tremper dans une légère pâte à frire, les frire de belle couleur, et servir avec du persil frit.

5° A LA VINAIGRETTE. — Avec une sauce comme pour la salade.

6° PANÉS ET GRILLÉS. — N'enlever que l'os long, les rouler dans la panure, les faire cuire sur le gril.

Le *foie de mouton* n'est pas très bon, il s'emploie comme les rognons.

ROGNONS DE MOUTON. — 1° SUR LE GRIL. — Les mouiller, les fendre légèrement du côté opposé au nerf, les couper en tranches minces, les embrocher sur une petite brochette d'argent ou de bois, les badigeonner avec un peu d'huile d'olive. Les faire cuire sur le gril ; ils sont cuits lorsque quelques gouttelettes de jus se forment au milieu des rognons. Les dresser sur un plat très chaud en mettant dans chaque rognon gros comme une noisette de sauce maître d'hôtel froide qu'on arrose d'un peu de jus de citron. On peut aussi, avant de faire griller les rognons, les tremper dans du beurre tiède et les paner.

2° AU VIN BLANC OU ROUGE. — Couper les rognons par la moitié, enlever la peau et toutes les parties dures, les sauter à grand feu pour qu'ils conservent leur jus. A moitié cuisson, ajouter la valeur d'une cuillerée à café d'échalotes et de persil haché. Lorsque la cuisson est achevée, lier les rognons avec une demi-cuillerée à bouche de farine. Les mouiller d'un verre de vin blanc ou rouge, saler, poivrer, ne pas laisser bouillir, retirer du feu. Au moment de servir, ajouter un petit morceau de beurre frais et le jus d'un citron. On peut les entourer d'une garniture de croutons frits.

QUEUES DE MOUTON. — Les faire dégorger dans l'eau tiède et les blanchir. Ensuite les faire cuire dans une braise, comme il a été dit pour les LANGUES DE MOUTON (*V.* ci-dessus) et, après qu'elles ont été dégraissées, égouttées et glacées, les dresser soit sur une litière de chicorée, d'oseille ou d'épinards, soit sur une purée quelconque, soit sur une sauce aux tomates. On peut aussi, quand elles ont été cuites dans une braise, qu'elles ont été refroidies et pressées entre deux couvercles de casserole, les paner, les passer à l'œuf battu, les paner une seconde fois, puis les griller à petit feu et les servir avec une sauce piquante. — Les queues de mouton, comme les langues, peuvent fournir la matière de très bonnes entrées. Ainsi braisées et mises dans une sauce espagnole (*V.* SAUCES), avec addition de quelques ris de veau, de quenelles, de champignons, de fonds d'artichauts, elles servent à garnir un vol-au-vent ou un pâté chaud.

MOYENNE (*MATH. PRAT.*). — PRIX MOYEN. — La *moyenne arithmétique* de plusieurs nbs. (*nombres*) est égale au quotient de la somme de ces nbs. par le nombre de ces nbs. ; ainsi la moyenne de 5, 7, 12 est égal au quotient par 3 de $5 + 7 + 12$ ou $24 : 3 = 8$. On dit souvent *moyenne* tout court sans ajouter *arithmétique*. On a très souvent à faire des calculs de moyenne : Par ex. le *prix moyen* d'une denrée pendant une année, supposant par ex. que ce prix ait changé à chaque quinzaine (c'est-à-dire 2 fois par mois), est égal au quotient par 24 de la somme des 24 prix différents de l'année. Dans le commerce et l'industrie, c'est le prix moyen de vente et de revient qui importe ; c'est la différence entre ces deux prix moyens qui donne le bénéfice moyen. Ainsi, soit 1 000 objets fabriqués avec une machine qui doit être considérée comme remboursée après cette fabrication ; on additionne le prix de la machine, celui de la matière première, celui de la main-d'œuvre, on y ajoute les frais généraux afférents à cette fabrication ; on divise le tout par 1 000, on a le prix *moyen de revient*. De ces 1 000 objets, un certain nombre est vendu bon prix, une autre partie est soldée, une autre est considérée comme perdue ; on additionne les ventes, on divise par 1000, on a le prix *moyen de vente*. La différence entre ces deux prix est le *bénéfice moyen* par objet.

MOYENNE GÉOMÉTRIQUE. — La moyenne géométrique de deux nbs. est la racine carrée du produit de ces deux nbs. ; on l'appelle aussi *moyenne proportionnelle*. La moyenne de 3 nbs. est la racine cubique du produit de ces 3 nbs... etc. La moyenne géométrique de 2 nbs. est toujours plus petite que leur moyenne arithmétique.

MOYENS NOUVEAUX (*DROIT*). — Ils ne doivent être confondus, ni avec les *demandes nouvelles*, ni avec les *arguments nouveaux*. Sans changer ni modifier l'objet de la demande, les moyens nouveaux placent le débat sur un terrain nouveau.

Les moyens nouveaux peuvent être invoqués pour la première fois devant la juridiction d'appel. Au contraire, ils ne sont pas, en principe, recevables pour la première fois devant la Cour de Cassation, *à moins qu'ils tiennent à l'ordre public*. — *V.* APPEL, DEMANDE NOUVELLE.

MUCILAGES (*HYG.*). — Demi-solides qui, délayés dans un liquide choisi, permettent la mise en suspension (émulsion) de substances insolubles. L'alcool les transforme en gelée. Pour obtenir un mucilage, verser 3 gr. de la drogue (semence de lin ou de coing, lichen, fruits pectoraux, fleur de houblon blanc, racine de guimauve) dans 150 gr. d'eau tiède, qu'on agite de temps en temps pendant 6 heures, et qu'on passe en exerçant une pression.

MUE (*AVIC.*). — La mue est la période au cours de laquelle les oiseaux changent de plumage. Ce n'est pas une maladie mais un état naturel se reproduisant annuellement. Au cours de la mue, les oiseaux de basse-cour et de volière ont besoin de soins attentifs : protection contre le froid ; nourriture abondante (froment, sarrazin, déchets de viande dans la pâtée). Favoriser la croissance des plumes en donnant une fois par jour la pâtée mélangée de fleur de soufre (15 gr. de soufre pour 100 gr. de pâtée) ; donner cette pâtée durant quelques jours, puis interrompre pendant une période égale et recommencer.

MUGUET (*MÉD. PRAT.*). — Affection caractérisée par un dépôt blanchâtre dans la bouche ; se développe surtout chez l'enfant souffrant ou mal tenu, mais se rencontre aussi chez l'adulte ou le vieillard atteint d'une affection grave et prolongée (tuberculose, cancer).

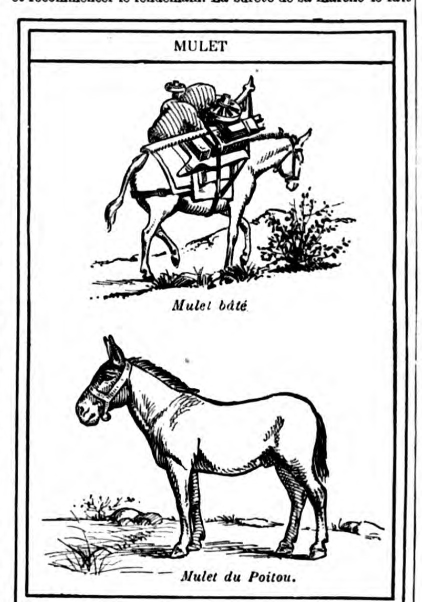
ON CONSTATE sur la muqueuse buccale, principalement à la face interne des joues, des grains ou des plaques blanchâtres, analogues à du lait caillé, peu adhérents à la muqueuse sous-jacente. Ces dépôts peuvent gagner l'œsophage, l'estomac, l'intestin ; quand ils se localisent à la gorge, on pourrait confondre avec la DIPHTÉRIE (*V.* ce mot) qui s'en distingue par la gravité des symptômes généraux et par l'adhérence des membranes avec la muqueuse.

DURÉE : Guérit en quelques jours avec un traitement rationnel.

IL FAUT faire de fréquents lavages de la bouche avec de l'eau de Vichy, ou du bicarbonate de soude à 5 p. 100. Si c'est insuffisant, détacher doucement les plaques et toucher au pinceau la muqueuse avec le collutoire : Bicarbonate de soude, 10 gr. ; glycérine, 20 gr., quatre ou cinq fois par jour. Tenir les biberons très propres.

POUR ÉVITER LE MUGUET. — Le muguet ne survenant que chez les individus en mauvais état, soigner l'hygiène et l'alimentation (*V.* HYGIÈNE DE L'ENFANCE). Si l'allaitement naturel est impossible, faire bouillir rigoureusement lait et biberons.

MULET (*ÉC. DOM.*). — Le mulet connu et employé dans le Midi de la France et le Poitou est le produit de l'âne et de la jument. Il est beaucoup plus grand que l'âne et son pelage est plus foncé. Il est presque aussi fort que le cheval, beaucoup plus sobre et patient et reste robuste très longtemps ; sa santé est plus délicate que celle de l'âne, mais quand il est bien nourri, il peut marcher toute une journée sans relai et recommencer le lendemain. La sûreté de sa marche le fait



MULET

Mulet bâté

Mulet du Poitou.

préférer dans tous les pays montagneux où les sentiers côtoient de dangereux précipices. ‖ Un beau mulet doit avoir la tête longue et pas trop lourde, l'encolure forte, les oreilles moins dressées que celles du cheval, le dos pas trop tranchant, les reins musculeux ainsi que les cuisses, la poitrine assez élargie, les canons forts. La mule a des formes plus gracieuses et plus arrondies, mais elle est moins forte et dure moins longtemps. ‖ Le jeune mulet ou *mulasse* tette jusqu'à 7 mois et accompagne sa mère au pâturage. A un an, on l'appelle *giton* ou *gitonne*, puis on le met au travail vers l'âge de 15 mois. On le nourrit alors de foin, de paille, de balles d'avoine. A 2 ans, on le nomme *doublon* ou *doublonne*. Il est alors adulte ; il conserve toutes ses dents jusqu'à 7 ans et pendant cette période il se vend avantageusement. Passé ce temps, son prix de vente baisse beaucoup, quoiqu'il conserve longtemps sa valeur au travail. Le mulet qui se vend couramment dans toutes les foires aux chevaux du Languedoc, de la Gascogne et du Roussillon, est sensiblement moins cher que le cheval, mais l'économie qu'il présente vient plus encore de sa sobriété que de la différence qu'on peut trouver dans le prix d'achat. Il s'emploie pour la selle, le trait et le bât ; c'est surtout ainsi qu'on l'utilise dans les pays de montagne. Il convient aussi très bien pour un travail continu tel que la traction d'un manège. On le ferre comme le cheval.

MULTIPLICATION (*MATH. PRAT.*). — TABLE DE MUL-

TIPLICATION OU DE PYTHAGORE. — Pour utiliser la table de Pythagore, chercher le carré où se croisent la ligne et la colonne dont l'une commence par un des facteurs et l'autre par l'autre facteur. Le produit de 4 par 6 par exemple se trouve dans le carré qui est au croisement de la colonne qui commence par 4 et de la ligne qui commence par 6 ; c'est 24. On doit savoir par cœur le produit de tous les nombres d'un seul chiffre les uns par les autres ; cela est indispensable.

TABLE DE MULTIPLICATION.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24
3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	33	36
4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48
5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60
6	12	18	24	30	36	42	48	54	60	66	72
7	14	21	28	35	42	49	56	63	70	77	84
8	16	24	32	40	48	56	64	72	80	88	96
9	18	27	36	45	54	63	72	81	90	99	108
10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120
11	22	33	44	55	66	77	88	99	110	121	132
12	24	36	48	60	72	84	96	108	120	132	144

Quand le multiplicande a plusieurs chiffres et quand le multiplicateur est un des nbs. 10, 100, 1 000... il suffit, pour effectuer la multiplication, d'ajouter à la droite du multiplicande autant de 0 qu'il y en a au multiplicateur ; ainsi $986 \times 1000 = 986\,000$.

Quand le multiplicande a plusieurs chiffres et quand le multiplicateur est un des nombres, 10, 100, 1 000 multiplié par un nb. d'un seul chiffre (comme 30, 700, 5 000...), il suffit de faire le produit du multiplicande par ce chiffre et d'ajouter à la droite du produit autant de 0 qu'il y en a au multiplicateur ; ainsi $986 \times 7\,000 = 986 \times 7$ ou $6\,902 \times 1\,000 = 6\,902\,000$.

Nbs. décimaux. — On fait la multiplication comme pour les nbs entiers sans s'occuper des virgules, et, une fois l'opération terminée, on sépare par une virgule dans le produit, à partir de la droite, autant de chiffres qu'il y a de chiffres décimaux dans le multiplicande et le multiplicateur ensemble. Soit par exemple à faire le produit $92{,}16 \times 78{,}9$; nous faisons l'opération sans nous occuper des virgules, après quoi nous séparons sur le produit obtenu 2 + 1, c'est-à-dire 3 chiffres ; le résultat est 7 271,414.

Fractions. — Le produit de deux ou plusieurs fractions est égal à une fraction qui a pour numérateur le produit des numérateurs et pour dénominatieurs le produit des dénominateurs, ainsi : $\frac{5}{3} \times \frac{4}{7} = \frac{5 \times 4}{3 \times 7} = \frac{20}{21}$.

Nbs. complexes. — On peut, sans difficulté, multiplier un nb. complexe par un nb. entier ; en revanche, le produit de deux nbs. complexes est une opération délicate ; mieux vaut, au lieu de l'essayer directement, réduire les nbs. complexes en nbs. ordinaires quitte à revenir ensuite dans le produit aux nbs. complexes.

Rappelons que lorsqu'on a à effectuer une série de multiplications successives, on peut, sans changer le résultat, intervertir à volonté l'ordre des facteurs (P. ex. : $3 \times 5 \times 10 \times 8 = 8 \times 5 \times 3 \times 10 = 5 \times 10 \times 8 \times 3$, etc.)

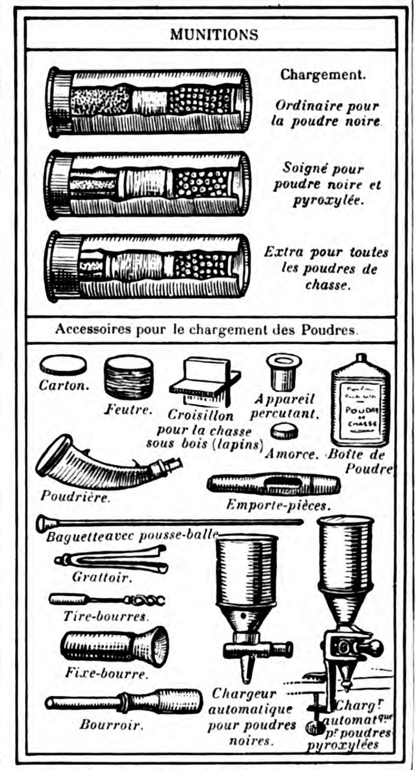
Quand on a à multiplier un nb. par une somme d'autres nbs., on peut multiplier le premier par chacune des parties de la somme des produits obtenus ; ainsi $5 \times (3 + 7 + 10)$ est égal à $5 \times 3 + 5 \times 7 + 5 \times 10$; cette propriété est le fondement de la multiplication.

MUNICIPALITÉ. — On appelle municipalité le corps des élus qui administrent une commune (le MAIRE et les ADJOINTS ; *V.* ces mots).

MUNITIONS (*CHASSE*). — *Quelle poudre peut supporter l'arme.* || *Quels numéros de plomb lui conviennent particulièrement.* || *Comment on les reconnaît.* || *Poudres noires.* || *Poudres pirorylées.* || *Quelques conseils pratiques sur la confection des cartouches.* || *Comment on tire.*

EMPLOIS DE LA POUDRE ET DU PLOMB. — Si l'on ne possède pas le certificat d'essai d'un fusil, démonter le canon de celui-ci et examiner les marques qui existent autour des tenons de culasse. On trouvera sur un damas provenant de Saint-Etienne un F surmonté d'une couronne à triple fleuron. Ce signe indique que l'essai après finissage a été fait à la poudre noire et on n'y verra pas, surmontés de la même couronne, un P suivi d'une autre lettre J ou S ou M ou T, désignations de poudres pyroxylées. Ne tirer exclusivement que des poudres noires dans ce fusil. Ce n'est que sur un canon d'acier qu'on trouvera généralement un signe du deuxième genre. On pourra alors, sans danger, tirer dans l'arme la poudre spécifiée et même toutes les autres poudres pyroxylées françaises. Si le canon ne provient pas de Saint-Etienne, les mêmes indications existeront explicitement sous une autre forme. En tenir compte rigoureusement.

Cette distinction étant faite au point de vue de la poudre, il reste à connaître exactement quels sont les numéros de plomb qui conviennent le mieux à l'arme. C'est une chose dont l'importance est communément peu connue et, cependant, elle a une influence très grande sur la portée et le groupement. En effet, d'une part, le diamètre de l'*alésage*, à la bouche du tube, n'est jamais rigoureusement identique pour un même calibre. Il y a là d'abord une impossibilité de fabrication provenant de nombreuses causes dont les principales sont la durée et les conditions du forage, la température à laquelle il a été effectué et la nature du métal. De plus, le chokage, selon son accentuation, réduit plus ou moins le calibre. || Si l'on considère que le rapport du diamètre à la circonférence étant égal à 3,1416, une variation sur le diamètre se traduit par une différence 3,1416 fois plus grande sur la circonférence, on comprendra facilement que pour un alésage donné, la plus grande couronne de plombs sera, plus parfaitement obtenue par tel numéro de plomb que par tel autre. Il en sera de même, quoique de moins en moins, pour toutes les autres couronnes jusqu'au centre. || D'autre part, la provenance du plomb vient encore grandement compliquer les choses, car la grosseur des grains varie non seulement selon qu'ils sont de Paris, Lyon, Angers, Marseille, Bruxelles ou Newcastle, mais encore il n'y a pas parallélisme entre ces séries de provenance. Il y a presque identité entre le 1 de Bruxelles, le 2 de Paris et le 5 de Marseille, entre le 7 d'Angers et le 8 de Lyon, entre le 4 de Newcastle et le 7 de Lyon. Employer toujours du plomb de la même provenance et préférablement celui de la région. || Les numéros qui conviennent le mieux à une arme donnée sont ceux qui fournissent, au moment même de la sortie du tube, des rosaces parfaites, se succédant l'une à l'autre sans se déranger réciproquement et qui se sont formées d'elles-mêmes sous l'action de la poussée en avant combinée avec la résistance de l'air. De ce groupement spécial des plombs, il résulte que, outre une meilleure translation de la masse-projectile, la plus grande couronne de plomb, qui se trouve en contact avec la paroi du canon subira un certain ralentissement en raison du frottement, le centre des rosaces progressera un peu plus vite et, à la sortie du tube, la charge se transportera en une suite de ménisques composés de grains de plomb également espacés. Sa portée et son groupement se trouveront alors être très supérieurs à ce qu'ils seraient si le plomb était parti en un paquet chaotique. Tel est le principe même du chokage avec, en plus, le bénéfice de la concentration procurée par l'étranglement. || L'appropriation du plomb à l'arme procure



à un canon lisse un avantage très marqué et assure complètement la supériorité du canon choké. C'est pourquoi, avant de confectionner des cartouches, il est extrêmement utile de déterminer les numéros de plombs qui s'approprient le mieux au fusil.

Enfoncer pour cela une bourre feutrée dans l'extrémité du tube, de façon à ce que celui-ci forme un rebord de 2 à 3 millimètres. Verser des plombs dans cette cuvette et la remplir d'une rosace bien pleine. Tasser doucement pour que, partout, il n'existe qu'une épaisseur égale et d'un seul grain. Si on n'obtient pas une rosace intégralement complète, c'est-à-dire sans aucun vide entre les plombs, le numéro de ceux-ci ne convient pas. Recommencer alors l'essai avec d'autres numéros jusqu'à l'obtention du résultat voulu. Procéder de même pour les deux tubes du canon. || Les meilleures qualités de plomb sont les plus dures.

POUDRES NOIRES. — Les poudres noires de chasse sont vendues en deux catégories : l'ordinaire qui est dénommée fine et la forte, qualifiée superfine. La première comporte une grosseur de grains numérotée 0 et convenant pour les calibres 4, 8 et 10 et toutes les cartouches à balles. Toutes deux comprennent ensuite un nº 1 pour les mêmes calibres en canardiers, un nº 2 pour les 12, 14, 16 et un nº 3 pour le 20. Chaque boite porte des instructions indiquant les charges normales en poudre et en plomb pour chaque calibre.

POUDRES PYROXYLÉES. — Les poudres pyroxylées sont des combinaisons dérivées du fulmi-coton par l'état intermédiaire de collodion. Elles brûlent très lentement à l'air libre, et elles ont comme caractéristique principale de brûler d'autant plus vite qu'elles sont soumises à une pression plus élevée. La pression initiale est grandement influencée par la puissance de l'amorcage.

En conséquence, doser soigneusement en poudre et en plomb les cartouches chargées aux poudres pyroxylées, se servir de douilles fortement amorcées, ne jamais comprimer les bourres, mais seulement les appuyer, ne pas employer de bourres entièrement en cire ou fournissant de fortes occlusions et qui soient plastiques sans être élastiques. Tout cela est très important.

La poudre J est jaunâtre et sent nettement l'éther. Elle donne des pressions très régulières, un bon groupement de plomb, mais fume plus que les autres poudres pyroxylées ; son recul est moyen. Elle laisse dans le canon un résidu jaunâtre qui oxyderait le métal si on n'avait pas soin de nettoyer l'arme le jour même. Elle se vend en trois numéros : 0 pour la balle, 1 pour le 12 et 2 pour les 16, 20 et 24. || La poudre S ressemble à de la sciure de bois. Les grains sont durs et gélatinisés et elle a également une odeur d'éther. Elle est sujette à de grandes variations de pressions. Celles-ci tombent par les temps humides et deviennent excessives par les fortes chaleurs. La poudre S fume très peu. || La poudre M est jaune pâle et dégage une odeur de camphre. Les résidus qu'elle laisse sont peu adhérents aux canons. Elle donne de beaux groupements avec une bonne pénétration. Elle est excellente, hormis le défaut de fumer un peu, quoique moins que la poudre J. || La poudre T est la plus récente. Elle se présente en fines lamelles carrées et plombaginées qui demeurent insensibles à l'humidité. Ses pressions sont élevées mais très égales. Elle fournit aux plombs de grandes vitesses qui se traduisent par une meilleure pénétration. Elle ne produit aucune fumée. C'est incontestablement la meilleure de toutes les poudres du genre. Elle exige cependant une arme bien étoffée ce qui, d'ailleurs, diminue ses effets de recul, lesquels sont assez marqués. Ceux-ci s'atténuent beaucoup par l'emploi de douilles à fond conique. || La poudre R ne se fabrique plus. Elle était rose, à gros grains ayant l'aspect de petits bonbons à l'anis. Sa particularité la plus marquante était de s'enflammer difficilement. || En résumé, trois poudres pyroxylées seulement sont recommandables, dont voici les qualités synoptiques :

M	J
Sensiblement hygrométrique.	Peu hygrométrique.
Groupement excellent.	Bon groupement.
Bonne pénétration.	Bonne pénétration.
Peu de fumée.	Fumée notable.
Recul doux.	Recul ordinaire.

T

Demeure anhydre.
Bon groupement.
Puissante pénétration.
Pas de fumée.
Recul accentué.

De même que sur les boites de poudres noires, il existe sur celles des poudres pyroxylées des instructions concernant les dosages en poudre et en plomb pour chaque calibre. S'y conformer scrupuleusement. Ne point se fier aveuglément aux éprouvettes soi-disant graduées, les vérifier en y versant des charges pesées à la balance de précision, cela est nécessaire quand ce ne serait que pour avoir la certitude que la graduation ne se rapporte point, en réalité, aux poudres noires : les charges de celles-ci sont à peu près égales en volume aux poudres pyroxylées, mais la moindre différence pour ces dernières pourrait, selon l'arme, devenir dangereuse, s'il y avait des concomitances malheureuses comme bourrage un peu serré, surcharge de plomb et usage de poudre S par de grandes chaleurs. || Bien sertir les cartouches : il n'y a pas à craindre d'excès de serrage dans ce cas. Vérifier les cartouches anciennes et constater si le carton porte bien sur les plombs et les maintient. Resertir toutes celles dans lesquelles, lorsqu'on les agite, on entend les plombs remuer. Un bon sertisseur coûte assez cher, c'est pourtant une dépense utile que d'ailleurs on n'a pas à renouveler quand elle est faite.

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES. —— La confection des cartouches demande du soin, de la prudence et de l'attention. Opérer préférablement de jour, dans l'isolement et surtout sans fumer, par lots de douilles qui seront d'abord, toutes, chargées à poudre et munies de bourres avant qu'aucune d'elles ne soit chargée à plomb. || Les mélanges de plombs ne donnent que de mauvais résultats et ceux de poudres sont dangereux, à moins que ces derniers ne se bornent à un préalable et très léger amorçage de poudre noire fine en faveur d'une poudre pyroxylée. || Adoptez, une fois pour toutes, trois numéros de plomb, un pour l'alouette, la caille, la bécassine, etc., un deuxième pour la perdrix, le lièvre d'été, le faisan, etc., un troisième pour le lièvre d'hiver, la bécasse, etc. Pour la chasse au bois, gros plomb, chevrotines et balles. Si vous tenez absolument à joindre celles-ci à celles-là, choisissez d'abord des chevrotines qui selon leur numéro et le calibre du fusil forment bien, et cela dans la douille, rosace par 3, 4, 5 ou 7. Un rang suffira, placez la balle par-dessus et jamais dessous, étranglez la douille et coulez un peu de suif sur le projectile.

N'accompagnez de chevrotines, que des balles sphériques. De même que les plombs durcis, comprimés et nickelés sont plus meurtriers parce qu'ils se déforment moins, les chevrotines du même genre sont nettement préférables.

MUR. — *V.* CLOTURE, MITOYENNETÉ, SERVITUDES.

MURES (*CONFIS.*). — CONFITURE. — Choisir des fruits bien sains, puis les faire bouillir dans une bassine de cuivre. Après cuisson, égoutter le jus. Dans la bassine, mettre livre de sucre par livre de jus, remettre sur feu vif jusqu'à bonne consistance. Verser dans les pots ; laisser refroidir 4 jours.

MURIER. — *V.* SÉRICICULTURE.

MURS (*ARCHIT. PRAT.*). — *Aux différents étages.* || *Cloisons de distribution.* || *De clôture.* || *Murs de soutènement.*

Dans la construction de la villa, les murs extérieurs doivent être prévus en meulière ou en moellon, avec une épaisseur de 0 m. 40 à 0 m. 50. || En briques, il faudra les exécuter en 0 m. 32 d'épaisseur ; plus minces ils risqueraient trop, surtout du côté de l'ouest, d'être traversés par les pluies. || Les murs en fondation dans la hauteur des caves devront avoir toujours de 0 m. 45 à 0 m. 60 d'épaisseur. Pour les murs de refend, portant planchers ou contre lesquels sont adossés des conduits de fumée, ils devront avoir 0 m. 35 en briques et 0 m. 40 en moellon à rez-de-chaussée, 0 m. 25 en briques au premier et 0 m. 15, compris enduit, au 2e étage. || Les cloisons de distribution n'auront que 0 m. 15, compris enduits en briques à plat, ou 0 m. 08 compris enduits en briques de champ ou en carreaux de plâtre. Cette dernière épaisseur nécessitant un pan de bois pour soutenir la cloison. || Les murs de *clôture* doivent avoir 3 m. 20 de hauteur dans les villes au-dessus de 50 000 habitants et 2 m. 60 seulement dans celles moins peuplées. On doit les faire de 0 m. 40 d'épaisseur ; mais comme il suffit qu'ils séparent les propriétés, les voisins préfèrent, d'un commun accord, les élever en poteries ou briques creuses de 0 m. 22 ou même de 0 m. 11, des poteaux en fer I, scellés tous les 2 m. 50 environ, maintenant l'ensemble rigide. Le mur de *soutènement*, destiné à supporter les terres dont le niveau est en contrehaut du sol avoisinant, peut être prévu avec contreforts, arcs de décharge, et doit être déterminé par un homme de l'art,

architecte ou ingénieur constructeur. Il est bon de ménager dans sa façade ou *masque*, des *barbacanes*, ouvertures destinées à assurer l'écoulement des eaux et la ventilation des terres.

MUSC (*CONN. PRAT.*). — Matière odorante qu'on trouve sous la peau d'un quadrupède asiatique et dont la plus recherchée vient du Tonkin et de la Chine. Elle sert en parfumerie, mélangée à d'autres parfums. Le musc très sec est peu odorant ; son odeur se développe dès qu'on l'humecte légèrement. Pour reconnaître s'il est fraudé, en mêler une très petite quantité avec de la chaux vive ; en cas de falsification, il répandra une odeur d'ammoniaque.

ESPRIT DE MUSC. — Broyer dans un mortier 30 gr. de musc, 30 gr. de sucre candi, 0 gr. 20 d'ambre. Mettre dans un matras avec un litre d'alcool rectifié et boucher hermétiquement. Laisser macérer 15 jours en exposant au soleil et en agitant de temps en temps. Cet esprit de musc est antispasmodique à très légère dose.

MUSCADE. — *V.* ASSAISONNEMENTS.

MUSCAT (*CUIS.*). — MUSCAT OU VERTILLON OU CONCOMMELLE. — La même espèce sous 3 noms différents : grand champignon élevé sur une tige mince. Quand il est jeune, une peau blanche attache la tête à la queue. Excellente espèce fine et parfumée. *Il n'y a pas de faux muscat.*

MUSCAT AU BEURRE. — Enlever la tige, et ébarber la peau qui entoure le champignon. Faire fondre du beurre à la poêle et y mettre les muscats entiers, avec un tout petit morceau de beurre au milieu de chacun. Faire cuire à découvert, pendant 20 minutes ; quand les muscats sont un peu grillés, les saupoudrer de persil haché et les servir arrosés de beurre fondu. Saler au milieu de la cuisson.

MUSCLES (*MÉD.*). — Organes contractiles destinés à l'exécution de tous les mouvements ; souvent atteints dans les plaies, ils peuvent se trouver sectionnés complètement ou non, peuvent se rompre sous l'influence d'un effort violent ou d'un choc.

Dans tous les cas, s'adresser au chirurgien qui, seul, peut faire le diagnostic et pratiquer l'intervention nécessaire.

Les muscles peuvent être le siège de douleurs (*V.* RHUMATISMES), de tumeurs diverses.

MUSÉES. — Nous donnons ci-dessous deux tableaux qui pourront rendre des services considérables ; l'un est consacré aux musées de Paris, l'autre aux musées de province. Noter que la plupart des musées étaient ouverts gratuitement au public jusqu'en 1920 ; mais les nécessités budgétaires ont amené la suppression de la gratuité. Le prix d'entrée est presque partout de 1 franc en semaine ; le dimanche et les jours fériés, l'entrée est généralement gratuite.

MUSÉES DE PARIS. — MUSÉE ADAM MICHIEWICZ, 6, quai d'Orléans. || Le jeudi, de 12 h. à 16 h.

MUSÉE DE L'ANIMAL, 15, rue de l'Arcade.

MUSÉE D'ANATOMIE. — *V.* Musée Orfila.

MUSÉE DES ANTIQUITÉS LAPIDAIRES DE PARIS, rue de Pontoise, collège des Bernardins.

MUSÉE DES ARCHIVES, rue des Francs-Bourgeois, 60, ancien hôtel des Soubise. || Gratuit dimanche midi à 15 h., jeudi midi à 15 h., avec autorisation du directeur. || Le rez-de-chaussée en général fermé, demander au gardien. || Vestiaire obligatoire. || Musée paléographique, cat. p. Jules Guiffrey ; documents depuis les Mérovingiens (testament de Suger, de Philippe-Auguste ; lettres de François Ier, Henri IV ; original de la Révocation de l'Edit de Nantes ; procès-verbal de l'exécution de Louis XVI ; lettre de Bonaparte ; les grands traités d'alliance depuis 1195 jusqu'à 1808 ; déclarations des Droits de l'homme).

MUSÉE DE L'ARMÉE, aux Invalides, dans la cour. 1° Musée d'artillerie à dr. || Mardi, jeudi, dimanche, 13 h. à 17 h. été (avril à septembre), midi à 16 h. hiver ; mercredi, mêmes heures, entrée payante, 1 fr. || Le tombeau de Napoléon, t. l. j. midi à 17 ou 16 h. || Vest. à dr. obligat. et gratuit. || 10 000 sortes d'armes anciennes et modernes, les objets sont étiquetés ; oriflamme de saint Denis (rouge) ; étendard de Jeanne d'Arc (blanc fleurdelysé) ; boucliers et arquebuses damasquinés ; séries des armures des Bourbons, de Maximilien II, de Montmorency, de Turenne ; armes orientales, sabres malais, bihouttars hindous, fusils turcs, etc. ; galerie des costumes de guerre, au 1er étage, à g. (4 salles) ; galerie ethnographique, à dr. ; types de guerriers d'Afrique, Océanie, Asie, Amérique avec armes. — 2° Musée historique, à g. || Mêmes heures. || Vest. obligat. et gratuit. || La salle de la bibliothèque, estampes, livres, plans de villes, mêmes prix et mêmes heures, mais demander au général-directeur autorisation. || Défense de prendre note ou de dessiner. || Souvenirs militaires ; drapeaux et armes d'honneur du 1er Empire ; souvenirs de Napoléon Ier (épée, chapeau, pistolets), de La Tour d'Auvergne ; des campagnes d'Algérie, Mexique, Crimée et guerre de 1870 ; au 1er, galerie des uniformes, de la Révolution à nos jours ; au 2e, collection de décorations françaises et étrangères ; coiffures militaires ; petits soldats en carton ; uniformes de 1815 à 1818 ; campagnes coloniales récentes : Dahomey, Tonkin ; souvenirs de la Grande Guerre.

MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS, rue de Rivoli, 107, au pavillon de Marsan, en face la rue de l'Echelle. || Semaine, 10 h. à 17 h. été, 16 h. hiver. Entrée : 2 fr. Les jours fériés autres que le dimanche, 1 fr. Dimanche gratuit, ascenseur payant. || Vest. obligat. à l'entrée. || Guide-catalogue par Al. de Brahm ; œuvres d'art décoratif d'Europe et d'Orient de l'époque gothique à nos jours ; biscuits de Sèvres, bijoux, orfèvrerie, éventails, meubles, statuettes en bronze, céramique, vitraux, reliures, tapisseries de Beauvais, verreries et dentelles, émaux, etc. : collect. Moreau-Nélaton, tableaux de l'École française moderne, depuis 1830 jusqu'à l'impressionnisme ; collect. étrangères, Espagne, Allemagne, etc. ; belles séries pour l'Orient et l'Extrême-Orient ; collect. Deleschamps (broderies).

MUSÉE DES ARTS ET MÉTIERS, rue Saint-Martin, entrée dans la cour d'honneur du Conservatoire, par le perron. || Gratuit. 15 octobre-15 avril, dimanche 10 h. à 16 h. et mardi, mercredi, jeudi, samedi, midi à 15 h., 16 avril-14 octobre dimanche et jeudi, 10 h. à 16 h. et mardi, mercredi, samedi, midi à 16 h. || Vest. pour parapluies mouillés et paquets seulement. Gratuit. || Pièces pour servir à l'hist. de la construction des machines et appareils divers : hist. de l'industrie, classement chronologique, étiquettes explicatives d'appareils ; échantillons de pierres, minerais, métaux, etc. ; musée d'hygiène industrielle (peints en *bleu*) et de sécurité (peints en *rouge*) ; poids et mesures anciens et modernes, mètre étalon, économie sociale, soc. de mutualités ; physique, appareils de démonstration ; objets de mécanique, p. Vaucanson ; chimie, pièces du laboratoire de Lavoisier ; soieries de tissus, velours, etc. ; machines à calculer, dynamomètrie ; matériaux de chimie industrielle.

En annexe, le portefeuille industriel. || Au n. de l'entrée, public t. l. j., sauf lundi, 10 h. à 15 h. || Calques et copies des dessins autorisés. || Dessins de machines les plus nouvelles. Quand le brevet est expiré, les originaux des descriptions et dessins y sont déposés ; séries des marques de fabrique.

MUSÉE ASTRONOMIQUE. — *V.* Musée de l'Observatoire.

MUSÉE BROCA, rue de l'Ecole-de-Médecine, 7, au 4e étage. || Collections d'anthropologie.

MUSÉE CAMBODGIEN ET INDO-CHINOIS. — *V.* Musée du Trocadéro.

MUSÉE CARNAVALET, ou MUSÉE HISTORIQUE DE LA VILLE DE PARIS. || Ancien hôtel de Mme de Sévigné, rue de Sévigné. Entrée par la cour, porte cochère. 1 fr. t. l. j. 10 h. à 16 h. hiver, 17 h. été, sauf lundi et jours fériés, mardi à partir de midi 30, gratuit dim. jeudi et jours fériés. Cabinet des estampes ouvert aux travailleurs munis d'une autorisation (demander au secrétariat), de 11 h. à 15 h. || Vestiaire obligat. et gratuit. || Tout ce qui a rapport à Paris ; monuments préhistoriques, antiquités gallo-romaines, meules, bornes, bas-reliefs ; curiosités du Paris du XIXe siècle ; affiches, médailles commémoratives, topographie de Paris, vues et scènes de mœurs ; galerie de la Révolution, portraits des grands hommes : Mirabeau, Desmoulins, etc. Curiosités sur la Bastille ; lettres de cachet, instruments de supplice, échelle de Latude ; salle de l'Empire ; séries de portraits des échevins ; collection aéronautique depuis Louis XVI ; bibelots, dessins de toute sortes sur Paris.

MUSÉE CERNUSCHI, avenue Velasquez, 7 (près de l'entrée est du parc Monceau). || 1 fr. t. l. j., 10 h. à 16 h. hiver, 17 h. été, sauf lundi ; le mardi à partir de midi 30 ; gratuit dim. et jeudi. || Vest. obligat., cannes et parapluies. || Collection d'ouvrages japonais et chinois, bois laqué ; galerie en bois sculpté ; masques, grès et faïences, et surtout bronzes remarquables et meubles.

MUSÉE DE CLUNY, à l'hôtel de Cluny, rue du Sommerard, 24, à l'entrée, à l'angle de dr. du bâtiment. || 1 fr., ouvert t. l. j. 11 h. à 17 h. Fermé le lundi, sauf les lundis de Pâques et de Pentecôte (fermé le lendemain mardi) et jours de fête, réservés, en été, dimanche, 11 h. à 16 h., mardi 11 h. à 17 h., en hiver, fermé à 16 h. || Vest. obligat. et gratuit à l'entrée. Photos en vente. || Arts industriels anciens de toutes sortes, très riches et objets précieux ; art français et étranger XIVe, XVe et XVIe s. ; beaux émaux, ivoires et pièces d'orfèvrerie, depuis le XIIIe s. ; broderies, dentelles (Aube) ; nombreux retables et panneaux de triptyques ; collect. Audeoud d'art italien et espagnol, XVIIe et XVIIIe s. ; mosaïques, chasses, tapisseries ; belles statuettes de la Vierge ; collect. armes et armures ; faïences et grès italiens ; porcelaine de Saxe ; meubles flamands et allemands anciens ; ouvrages en fer, bronzes. Unique pour l'hist. de l'art industriel ancien, bien étiqueté, classement commode.

MUSÉE COLONIAL, à l'Office colonial de France, au Palais Royal, galerie d'Orléans. || T. l. j. 14 h. à 17 h., sauf lundi, dim. et j. de fête. || Musée commercial de nos colonies.

MUSÉE DE LA CONCIERGERIE. || Entrée 1re porte à gauche, quai de l'Horloge (dans la salle des Girondins). || Jeudi 9 à 17 h., demander autorisation à la Préfecture de police (bureau des prisons, poste 72, 3e étage, rue de Lutèce) ou écrire avec timbre pour réponse. || Gravures et estampes relatives aux prisonniers de la Conciergerie et surtout à Marie-Antoinette.

MUSÉE DU CONSERVATOIRE (DE MUSIQUE), rue de Madrid, 14. || Lundi, jeudi, midi à 16 h., public. || Musée instrumental ; souvenirs illustres de virtuoses.

MUSÉE DUPUYTREN, rue de l'École-de-Médecine, 7, au rez-de-chaussée. || Collect. d'anatomie pathologique.

MUSÉE D'ENNERY, avenue du Bois-de-Boulogne, 59. || T. l. j. midi à 16 h. hiver, 17 h. été, sauf lundi et samedi, fermé août. || Vest. obligat. || Objets de Chine et du Japon ; statuettes, bronzes, céramique, ivoires et laques, collection Clemenceau ; kôyôs ou boites à parfums ; cusiosités provenant de fouilles égyptiennes de la nécropole d'Antinoe (Cf. Musée Guimet).

MUSÉE D'ETHNOGRAPHIE. — *V.* Musée du Trocadéro.

MUSÉE FORESTIER, dans l'île de Bercy du lac Daumesnil (dans le bois de Vincennes, passage 0 fr. 10). || Mardi, jeudi, samedi, midi à 16 h. hiver, 17 h. été et le dimanche à partir de 10 h. || Echantillons des diff. espèces de bois ; objets fabriqués, colonnades ou troncs d'arbres ; outils forestiers ; le reboisement, insectes des arbres, etc.

MUSÉE GALLIERA, rue Pierre-Charron, 10. || 1 fr., t. l. j., sauf lundi, 10 h. à 16 h. hiver, 17 h. été, mardi à partir de midi 30. || Vest. obligat. et gratuit. || Collect. diverses, marbres modernes ; tapisseries du Louvre et des Gobelins, très belles. Dans les salles se tiennent : 1° une exposition générale ouverte le 15 nov. et une ou plusieurs expositions spéciales successives (grès, dentelle, reliure) variant chaque année. Se renseigner.

MUSÉE DE GÉOLOGIE, MINÉRALOGIE ET DE PALÉONTOLOGIE. || A l'École supérieure des Mines, boulevard Saint-Michel, 60 *bis.* || Mardi, jeudi, samedi, 1 h. à 16 h. et d'octobre à juillet seulement, le 1er dimanche de chaque mois de 9 h. à midi.

MUSÉE GRÉVIN, boulevard Montmartre, 10, près du passage Jouffroy. || Après-midi, 13 h. à 23 h. Entrée : 2 fr. || Musée de cire célèbre, représentant les personnages d'actualité et quelques grandes scènes historiques et tableaux de mœurs.

MUSÉE DE LA GUERRE, 39, rue du Colisée. || T. l. j., de 9 h. à 11 h. 30 et de 14 h. à 17 h. 30. || Tableaux, estampes, dessins, jouets, etc., relatifs à la guerre 1914-1918.

MUSÉE GUIMET, place d'Iéna. || T. l. j., sauf lundi, midi à 16 h. hiver, 17 h. été. || Vest. obligat. et gratuit. || Musée de l'hist. des religions de l'Extrême-Orient, avec bibliothèque d'art et collect. de reproductions ; séries de céramique chinoise ; classement chronologique et par différentes étapes, depuis la fabrication céramique japonaise et bronze, classés par ordre de provinces et par noms d'artistes ; modèles du temple du Siam et du Cambodge, 1er étage culte de Vichnou, Brahma, etc. ; religions de l'Inde et de la Chine ; objets en jade, bijoux.

MUSÉE GUSTAVE MOREAU, rue de la Rochefoucauld, 14. || T. l. j., 10 à 16 h., sauf lundi. Sonner. || Cat. illustré de 1904, 1 fr. 50. || Fouilles d'Antinoe (Thaïs et Serapion) ; antiquités grecques, romaines et gauloises et belle série égyptienne ; un millier de tableaux souvent inachevés de Gustave Moreau et 7 000 dessins, croquis, d'un intérêt puissant, pure histoire de la peinture et pour suivre la genèse d'un tableau, entre autres *Œdipe et le Sphinx, Moïse, Léda, les Chimères* ; 300 aquarelles enfermées dans un meuble. Demander au gardien.

MUSÉE HAÜY, rue Duroc, 9, derrière l'institution des jeunes aveugles. || Mercredi, 14 h. à 16 h. || Bibliothèque en relief pour aveugles ; musée des objets et appareils dont ils se servent.

MUSÉE DU LOUVRE, Palais du Louvre. || T. l. j., sauf lundi ; en hiver de 10 h. à 12 h. et de 13 h. 30 à 16 h. ; en été de 9 h. à 12 h. et de 14 h. à 17 h. 30. Entrée : 1 fr., sauf dimanches et jours fériés. || Cat. ill. par sections. *Le Musée du Louvre*, d'Hourticq, pour les peintures. || Antiquités égyptiennes, chaldéennes, assyriennes, grecques et romaines ; marbres, ivoires, mobiliers, orfèvreries ; bijoux et pierres précieuses ; cuivres, bronzes, émaux ; peintures, sculptures, dessins, diamants de la couronne. Musée de la marine. Collections Chauchard, Camondo, Arconati-Visconti, etc.

MUSÉE DU LUXEMBOURG, au Luxembourg, entrée rue de Vaugirard || t. l. j., sauf lundi ; été de 9 h. à 17 h. ; hiver de 10 h. à 12 h. et de 14 h. à 16 h. Entrée : 1 fr., sauf dimanches et fêtes. || Vest. obligat. pour les paquets seulement. Facultatif pour les cannes et parapluies, sauf mouillés. || Renferme les ouvrages d'artistes contemporains (peinture, sculpture, ivoires, médailles, dessins, écrins, camées, vases, etc.). On les y conserve encore 10 ans après la mort des auteurs, donc catalogue variable et remaniements fréquents. Œuvres de H. Cros, Injalbert, Barrias, Fremiet, Falguière, Rodin (belle série), R. de Saint-Marceaux, Bigot, Carriès, Chaplain, Roty, Thesmar, Gallé, Tiffany, Falize, Rosa Bonheur, Bonnat, Bouguereau, Carolus Duran, Carrière, Cormon, Fantin-Latour, Gervex, Gérome, Lerolle, G. Moreau (Cf. son musée) ; collection Caillebotte, salle à droite, dans l'annexe. Tableaux de l'école impressionniste : Manet, Monet, Pissarro, Raffaelli, Renoir, Sisley. Salle étrangère, variant, on n'expose qu'une partie à la fois. Très curieuse collection.

MUSÉE DE Mme DE CAEN, à l'Institut, quai Conti, 23-25, en face le pont des Arts. || Non public, mais on peut le visiter, demander rue de Seine, 1. || Œuvres (tableaux, sculptures et ouvrages d'architecture de jeunes artistes « prix de Rome », curieux pour l'histoire.

MUSÉE MONÉTAIRE, quai Conti, à l'hôtel de la Monnaie, près du Pont-Neuf, entrée par le grand escalier, à dr. en entrant. || T. l. j., sauf dimanche, 13 à 16 h. et lundi, autorisation du directeur. || Vest. obligat. et gratuit. || Histoire de la monnaie, lingots divers ; plaquettes des médaillons français, médailles de Chaplain, Roty, Patay, etc. Collect. des monnaies depuis les Mérovingiens jusqu'à nos jours ; poinçons, monnaies étrangères et coloniales. *V.* aussi au Petit Palais de belles collections de médailles.

Les ateliers, complément du musée, passage Conti, à g., puis dans la cour porte à dr. || Mêmes heures, mais demander autorisation au directeur (pour 5 personnes à la fois). On peut assister à la fabrication des monnaies. Bureau du poinçonnage et bureau du change.

MUSÉE DE L'OPÉRA, à l'Opéra. Entrée rue Auber, à dr., 1er étage. || Public t. l. j., sauf lundi, 13 h. à 16 h., fermé semaine après Pâques et juillet-août. || Costumes de théâtre, reconstitution des salles de spectacle, portraits, bustes, manuscrits, affiches de théâtre.

MUSÉE ORFILA, à l'Ecole de médecine, dans le corps du bâtiment central. || Jeudi de 14 à 16 h. hiver, 17 h. été. || Musée d'anatomie comparée.

MUSÉE DE LA POLICE, à la Préfecture de Police, quai des Orfèvres, 36, escalier A, au fond de la cour à gauche, 4e étage. || Documents relatifs à la police de Paris, portraits, modèles d'uniformes ; mandats d'arrêt ; curiosités.

MUSÉE DES POSTES ET TÉLÉGRAPHES, 107, rue de Grenelle. || Mercredi et vendredi, de 14 h. à 17 h. || Appareils, collections et documents relatifs aux services des postes, télégraphes et téléphones.

MUSÉE DE POUPÉES, au Musée pédagogique, demander au concierge, en bas. || Jeudi, 13 h. à 16 h. || Vest. pour les parapluies mouillés. || Poupées portant les costumes des anciennes provinces de France, des colonies et de l'étranger, étiquetées partout ; objets d'enfants, découpages en bois et carton ; jouets en papier ou en paille ; très instructif et d'un grand intérêt.

MUSÉE RODIN, hôtel Biron, rue de Varenne, 77. || T. l. j., de 13 h. à la chute du jour. Entrée : 1 fr., gratuit le dimanche. Fermé les jours de fêtes légales. || Œuvres de Rodin.

MUSÉE DU TROCADÉRO, au Palais du Trocadéro, sur la place du même nom. 1° Musée de sculpture comparée, dans les deux ailes Tous les jours, sauf lundi, à 16 h. hiver, 17 h. l'été. || Vest. obligat. à l'entrée, gratuit. || Moulages, objets étiquetés, Catal. par Camille Enlart (1910) ; salles d'origine française par lettres A. B. C. ; moulages surtout sculpture monumentale et principalement consacrés au moyen âge et Renaissance s'arrête, à fin XVIIe s. Pour moulages Italie, *V.* Ecole des Beaux-Arts. Antiques, *V.* Louvre.

2° Musée Cambodgien et Indo-chinois, aile S. O. || T. l. j. sauf lundi, 11 h. à 16 h. hiver, 17 h. été. || Moulages de monuments Khmers (ancien Cambodge) ; fragments de temples, statue de Brahma, dans la 2e salle ; monuments d'Angkor-Vat ; œuvres originales, statuettes, bronzes, plaques d'argent ciselé.

3° Musée d'ethnographie 1er étage derrière la rotonde. || Gratuit, dimanche, mardi, jeudi, de midi à 16 h. hiver, 17 h. été ; les lundi, mercredi, vendredi, de 10 h. à midi en demandant soi-même au conservateur. || Vest. obligat. gratuit. || Objets étiquetés : modèles de maisons ; figures d'habitants, armes, ustensiles divers, instruments des peuplades d'Océanie, d'Amérique, d'Afrique ; antiquités mexicaines (vases, statuettes et tissus) ; curiosités du Turkestan russe et Sibérie ; galerie des costumes d'Europe ; costumes reconstitués sur mannequin des types des provinces de France, intérieur d'Auvergne, groupe normand, coiffures bretonnes, scène bourguignonne, etc.

MUSÉE VICTOR-HUGO, place des Vosges, 6. || T. l. j., sauf lundi et fêtes, 10 h. à 16 h. en hiver, 17 h. été. Entrée : 1 fr., et le mardi à partir de midi 30. Gratuit dimanche et jeudi. || Vest. obligat. || Guide sommaire (1904) ; gravures, peintures et bibelots se rapportant à Victor Hugo, scènes pour illustrer ses œuvres ; dessins de Victor Hugo ; mobilier de faïences, livres, vues et souvenirs divers.

MUSÉE DE LA VILLE DE PARIS (PETIT PALAIS), avenue Alexandre-III, à g., en venant de l'avenue des Champs-Elysées. || T. l. j., sauf lundi, 10 h. à 16 h. hiver, 17 h. été. Entrée : 1 fr. Mardi midi 30 ; grat. dim. et jeudi. || Vest. obligat. par les jours de pluie || Sculptures et peintures, achetées par la Ville de Paris aux Salons annuels depuis 1875 ; œuvres de Barrias, Fremiet, D. Puech, maquettes nombreuses de Dalou (salle Dalou). Salle Carriès, céramique et poterie

de Jean Carriès. *Peinture* : toiles de J.-P. Laurens, Roll, Blanche, Carolus Duran, Monet. Nombreuses vues de Paris ; dessins, aquarelles et pastels modernes ; collection de médailles estampes modernes. Portraits d'hommes du XIXe siècle ; collect. d'œuvres (dans des salles spéciales) : J. J. Henner, Ziem et Gust. Courbet.

2° Collection Dutreil, de l'autre côté de la petite rotonde. || Entrée gratuite. || Les jours payants au musée de la ville, entrée par le Cours-Albert 1er. || Vest obligat. et gratuit. || Cat. par H. Lapauze (1907) ; tableaux anciens, objets d'art, estampes, livres rares ; dessins de Watteau, Prudhon, van Dyck ; œuvres de Hobbema, Teniers, van Ostade, Jan Steen, Rembrandt, Poussin, etc. ; faïences de Palissy ; émaux de Limoges ; verres de Venise, porcelaines chinoises. Bronzes, médailles. Les estampes de Rembrandt et Dürer sont dans une galerie annexe. Pour voir celles qui ne sont pas exposées, demander au conservateur.

MUSÉE DU VIEUX PARIS, rue Saint-Antoine, 62 (ancien hôtel de Sully). || Lundi, mercredi, samedi, de 13 h. à 16 h. 30. Entrée : 1 fr. || Musée-bibliothèque du Vieux Paris (pas encore installé).

MUSÉES DE PROVINCE. — — Les renvois (colonne catalogues) faits à l'inventaire des *Richesses d'art de la France* se réfèrent tous (sans que l'indication le mentionne) à la série des *Monuments civils. Province.*

L'indication Gonse suivie d'un chiffre renvoie au livre de Louis Gonse, *les Chefs-d'œuvre des Musées de France*, 1900 et 1904, avec indication de la page. P. désigne le tome I consacré à la peinture. Sc. le tome II consacré à la sculpture, dessins et objets d'art (nombreuses pl. h. t. et reproductions).

Pour se tenir au courant des nouvelles acquisitions et changements divers survenus dans les Musées, consulter de 1907 à 1914 la *Revue des Musées de France*, (D.-A. Longuet, éditeur) et depuis 1922, la publication *Beaux Arts* (106, boulevard St-Germain).

AIX-EN-PROVENCE, ancien bâtiment de la Commanderie de Malte, rue Cardinale. || Jeudi, dimanche, midi à 16 h. Grat. || Portraits (Rigaud, Largillière, Ingres) ; écoles hollandaise et flamande ; buste de Louis XIV par Puget, du bailli de Suffren, par Houdon ; antiquités gallo-romaines, statuettes et inscriptions ant. étrusques, salle égyptienne ; bronzes Renaissance.

AMIENS, rue de la République. || Avant guerre, ouvert le dimanche de 11 h. à 17 h. ; le jeudi 12 h. à 16 h. ou 11 h. à 17 h., suivant saison. Les autres jours, sauf lundi, entrée : 1 fr. || Plafond de Puvis de Chavannes ; cadres peintures de la confrérie de N.-D. du Puy (XVIe s.) ; Albani, Coypel, Claude Gellée, Vanloo, David, école flamande ; Fragonard, H. Vernet, Coysevox. Salle : *Musée de la Picardie*, séries préhistoriques, bornes, inscriptions militaires, monnaies gauloises, coll. du moyen âge. Retable, crosse, reliquaires. Ivoires du VIIe s., armes anciennes ; stèles funéraires ; buste du Régent, par Coysevox.

ANGERS, logis Olivier Barrault (XVe), rue du Musée. || Jeudi et dim., grat., vest. facultatif. || Reproduction des œuvres de David d'Angers et médaillons (nombre de toiles enlevées par manque de place) ; œuvres de Coypel, Mignard, Flandrin, Ph. de Champaigne, Jordaëns, Ribéra, Canova, Houdon, Falconet.

Cabinet Turpin de Cossé, hôtel Pincé. || T. l. j. sur demande. Collect. archéologiques, faïences, pierres gravées, sculpt. moyen âge et Renaissance.

Musée d'antiquités, ancien hôpital Saint-Jean. || T. l. j., 13 h. à 16 h. || Collect. de grav. de A. Giffard ; objets du moyen âge (émaux, ivoires, ferronnerie), coll. Mordret ; ethnographie arabe et égyptienne. Coll. de de Bertou.

ARLES. — Musée hôtel Réattu. || T. l. j. sur demande. Collect. de grav. de Balechou et Roullet, tapisseries des Flandres du XVe s. ; meubles, peintures écoles française et italienne.

Musée Lapidaire, anc. église Sainte-Anne, place de la République, dimanche midi à 16 h. || Vases étrusques, collect. Campana. Beaux sarcophages chrétiens ; autels gaulois, inscriptions votives, épitaphes mérovingiennes.

Musée Arlaten. || Dimanche et fêtes, 13 h. à 15 h., semaine 0 fr. 50. || Ethnographie provençale ; instruments, drapeaux, coiffures et rubans ; étains anciens ; reconstitution en mannequins de scènes locales.

AUTUN. — Musée archéologique et de peinture, à l'hôtel de ville. || Dimanche gratuit ; t. l. j. pour étrangers. || Œuvres de Téniers, Greuze, H. Vernet ; poteries gauloises, bronzes gallo-romains. Collect. Rollin ; fouilles de Bulliot au mont Beuvray, statues, émaux gaulois, outils, dalles funéraires.

Musée de la Société d'histoire naturelle, au collège. Dimanche midi à 15 h. || Géologie, minéralogie de la région. || Collect. Fevre (végétaux des terrains primaires d'Autunois), oiseaux et œufs reptiles de la région. Collect. d'entomologie. Musée Lapidaire, dans la chapelle Saint-Nicolas, rue Marc Baux. || Dim. et j. fériés, midi à 15 h. || Déesses éduennes ; fragment du tombeau de Brunehaut ; mosaïques chrétiennes ; statues du XVe s. ; crucifix, marbre polychrome.

AUXERRE. — Musée. || Dim. et jeudi grat. || Faïences de la région. ; stèles et inscriptions, bas-reliefs, patères d'argent portant ce nom Autessiodurum ; souvenirs divers du maréchal Davout ; numismatique bourguignonne. Collect. d'oiseaux de la région.

AVIGNON. — Musée Calvet, hôtel du marquis de Villeneuve-Martignan, rue Joseph-Vernet, 65. || Dimanche, midi, à 16 h. || Toiles de Corot, Daubigny, Huet, Regnault, Chassériau ; sculptures de Bosio, Pradier, Callamard. Collect. archéologiques, antiquités celtiques et romaines, buste en argent, statues de dieux, torse d'Apollon Sauroctone ; mosaïque ; verrerie ancienne ; tombeaux chrétiens du IVe s., triptyque, crosse ; nombreux tombeaux : d'Urbain V, Clément VII, de Pierre de Luxembourg, du maréchal de La Palisse ; souvenirs des papes ; faïences d'Avignon.

BAR-LE-DUC. — Musée, ancienne mairie, place Saint-Pierre, 20. || Dimanche, 13 h. à 16 h., les autres jours, entrée : 0 fr. 50. || Portraits du XVIe s. ; Véronèse, Tintoret, Rigaud, Le Brun, Van Dyck, Pérugin ; collect. de grav. de Moreau-le-Jeune et Audran ; séries de dessins à la mine de plomb, représentant des vues de la ville ; médailles lorraines et gauloises ; antiquités franques des fouilles de Gondrecourt ; collect. lapidaire ; plaques de foyers, armes de Lorraine ; sceaux ; cheminées Renaissance.

BAYONNE. — Musée Bonnat. || Gratuit jeudi, dimanche et jours fériés. || Œuvres de Rembrandt, Van Dyck, Poussin, Goya, Greco, Dürer, Ingres, Delacroix, Barye. Collect. Bonnat ; œuvres de ce peintre et diverses écoles.

Musée d'histoire naturelle à la bibliothèque. || T. l. j., 13 h. à 16 h. || Minéraux des Pyrénées (collect. Brard). Herbier régional, coquilles série locale (collect. Berillon) ; mammifères des Pyrénées (izard, vison, etc.).

BEAUNE. — Musée hôtel de ville. || Gratuit dimanche, 13 h. à 16 h. || Œuvres de Simon Vouet, de Troy, Ch. Le Brun, Callet, Guignet, F. Flameng ; cartouches sur les objets exposés ; souvenirs historiques, drapeau pris aux ligueurs, autels votifs, statuettes ; monnaies gauloises et romaines.

Musée de l'Hôpital, à l'hôpital. || Dimanche, gratuit ; les autres jours, 0 fr. 50. || Fameux triptyque du *Jugement Dernier*, par Roger van der Weyden ; meubles anciens ; collect. de poteries d'étain, vases de cuivre, balances, mesures, etc. ; de l'ancienne pharmacie ; tapisseries ; souvenirs, costumes, bibelots de l'hôpital.

BEAUVAIS. — Musée dans l'ancien cloître de la cathédrale (XIVe s.), rue de l'Abbé-Gellée. || Dimanche, midi à 16 h. Collect. lapidaire du moyen âge, armes et carrelages ; Mitre (XIIIe s.) de Philippe de Dreux ; vues anciennes de Beauvais ; monnaies des évêques de Beauvais ; instruments scientifiques de Cassini.

BESANÇON. — Musée de peinture et d'archéologie, Halle aux grains, place de l'Abondance. || T. l. j., midi à 16 h. || Collect. Adrien Pâris (dessins XVIIIe s.), peintures de Titien, Bronzino, Largillière, Huydens, Courbet, Scheffer ; antiquités gallo-romaines : bronze, céramique des fouilles de Mandeure ; casque en fer lamé d'argent ; ivoires sculptés du moyen âge ; buffet bourguignon du XVe s. ; collect. de montres anciennes depuis le XVIe s. ; armes, vitraux ; collect. Pierre Klein (médailles frappées à Paris), anciens plans de la ville.

Musée municipal d'art appliqué à l'industrie. || T. l. j., midi à 16 h., prêt temporaire. || Collect. technologique de la manufacture de Sèvres ; série d'étoffes trouvées à Antinoë ; legs Michonis (verreries, étains, céramiques) ; legs Vve Guillon (carreaux faïence ancienne) ; collect. de moulages des Indes néerlandaises, d'étoffes péruviennes anciennes ; legs Follot (papiers peints) ; maquettes d'affiches et séries d'estampes ; dessins de Emile Vernier ; dessins de costume de théâtre et projets de décors, par Edmond Baille.

BLOIS. — Musée artistique et archéologique au château, aile Louis XII. Dimanche gratuit, autres jours avec le gardien. || Collect. de médailles de Daniel Dupuis ; collect. La Saussaye (poteries et verreries anciennes régionales) ; estampes du XVIe s. ; collect. de portraits de princes du sang ; herbier régional du Dr Monin.

BORDEAUX. — Musée de peinture et de sculpture, derrière l'hôtel de ville. || T. l. j., midi à 16 h., excepté lundi et vendredi (sauf pour les étrangers). || Vest. || Aile de droite écoles anciennes. || Œuvres de Rubens, Pérugin, Tiepolo, Téniers, Nattier, Le Guide, Goya, Cuyp, Snyders ; aile gauche écoles modernes, toiles de Benj. Constant, Delacroix, Corot, Baudry, Isabey, Daubigny, Baron Gros.

Musée Bonie, rue d'Albret, 30. || Dimanche, mardi, jeudi, midi à 16 h. p. étrangers, t. l. j. Entrée : 1 fr. || Charles VII, statue en bronze doré, par Barye. ; armes arabes ; reconstitution d'une mosquée, de salles mauresques et d'un harem ; meubles, cheminées, boiseries anciennes.

Musée des Antiques, allée de Tourny. || T. l. j. || Monuments lapidaires ; inscriptions ; bas-reliefs et mosaïques ; série de chapiteaux, mascarons, gargouilles.

Musée d'armes. || Les inscriptions romaines de B., par C. Jullian (1890) ; 900 pièces d'égyptologie, armes celtiques et mérovingiennes, médaillier, pièces gauloises, romaines, etc. ; série de poids anciens de la région.

Musée d'histoire naturelle, ancien hôtel Lisleferme, au Jardin public. || Jeudi et dimanche, 11 h. à 16 h. hiver, 17 h. été. || Collect. locales de roches et fossiles et d'animaux, série de crustacés de Nouvelle-Calédonie, reptiles, insectes, poissons.

BOULOGNE-SUR-MER. — Musée artistique et archéologique, Grande Rue, 36. || Public, dimanches et jours fériés, de 10 h. à 16 h. autres jours, sauf mardi, de 11 h. à 16 h., entre 1er juin et 31 octobre, les mercredis, jeudis et samedis de 11 h. à 16 h., du 1er novembre au 31 mai. || Série de vases grecs (sur la légende d'Hercule), de la collect. Panckouke. Bijoux en or, de Chypre, et bijoux francs ; série de vases en verre gallo-romains ; collect. épigraphique (Classis Britannica) ; monnaies des comtes de Boulogne ; dinanderie et sceaux ; armes des XVe et XVIe s. ; dalles gravées ; débris de l'aérostat de Pilatre des Roziers.

Musée Industriel, rue d'Artois, 1. Mêmes jours. que le Musée artistique. || Échantillons métallurgiques ; collect. de plumes ; modèles de construction navale ; anciens instruments d'observation géographique et astronomique.

BOURG. — Musée Lorin, à l'hôtel de ville. || Jeudi et dimanche, de 1 h. à 16 h., sauf semaine Pâques et août-sept. || Peintres flamands : triptyque de Wolgemuth, Breughel, Téniers, Van Hoem ; œuvres de Giorgione, Le Guide, Boucher, Rigaud, Chardin, Millet ; collect. Lorin (mobilier, buffet, dressoir de Hugues Sambin (XVIe s.), armoire bourguignonne à 2 corps).

BOURGES. — Musée artistique et archéologique, hôtel Cujas (Renaissance), rue des Arènes, 6. || Gratuit dimanche, midi à 16 h. || Vest. obligat. payant. || Antiquités gallo-romaines ; ivoires du VIe s. ; épée en bronze de la Fontaine des Rois ; horloge (XVe s.) ; tabernacle ; fragments du jubé de la cath. Figurines du tombeau de Jean de Berri ; plaques de cheminées ; collect. de boutons ouvragés ; tapisseries ; numismatiques du Berry.

Musée lapidaire, hôtel Lallemant (Renaissance), rue Hôtel-Lallemant, 5. || T. l. j. en demandant. || Meubles, ustensiles, armes de la Renaissance, série de monuments épigraphiques.

BREST. — Musée, place de la Halle. || T. l. j., sauf lundi, gratuit, sauf vest. obligat., midi à 16 h. || Fiches sur les tableaux ; collect. Riou-Kerkalet (dessins) ; toiles de F. de Troy, C.-A. Coypel, Seb. Bourdon ; vue de Brest au XVIIIe s. ; pierres tombales, écussons, etc., provenant des abbayes de Decoulas et Landévennec ; collect. de monnaies, médailles, jetons de villes et corporations. *Hist. nat.* : minéraux et roches du Finistère ; collect. Riou-Kerkalet (oiseaux de Bretagne).

CAEN. — Musée des Beaux-Arts, ancien séminaire des Eudistes. || T. l. j., midi à 16 h., 0 fr. 50, gratuit jeudi et dimanche. || Toiles des Pérugin, Rubens, Tiepolo, *Le Vœu de Louis XIII*, par Ph. de Champaigne ; Snyders ; portraits par Van der Heldst, Jordaëns, Tournières, Rigaud ; collect. Mancel (objets d'art anciens, manuscrits, gravures et livres).

Musée de la Société des Antiquaires de Normandie, rue de Caumont, 33. || Jeudi et dimanche, 14 à 16 h. || Antiquités gallo-romaines ; mosaïque de la forêt de Brotonne ; objets du moyen âge, cuves baptismales ; retables du XVe s. ; collect. de carrelages émaillés et épis de faitage en faïence ; chasubles du XVIe s. ; planches de bois gravées du XVIIe s.

Musée d'histoire naturelle, à l'Université. || Géologie, zoologie ; collect. Lamousux (polypiers, 13 290 espèces d'invertébrés, laboratoire de Luc-sur-Mer) ; collect. Deslonchamps (paradisiers et oiseaux-mouches). Ethnographie ; armes recueillies par Dumont d'Urville ; série pour l'étude de la craniologie humaine (crânes de tous les peuples et de toutes époques).

CHALONS-SUR-MARNE. — Musée, à l'hôtel de ville, entrée rue d'Orfeuil. || Gratuit jeudi, dimanche et jours fériés, de 12 h. à 16 h. ou 17 h. Vest. obligat. payant. Les autres jours, les étrangers sont admis à visiter aux mêmes heures (pourboire). || Paléontologie ; collect. Ponsart (paléontologie des bassins de Seine et de Marne) ; herbier du Tonkin ; crânes et ethnographie de la région ; antiquités préhistoriques ; émaux de Nouailher et de Laudun ; pendule ivoire de Moreau ; tapisseries de Flandres.

CHAMBÉRY. — Musée artistique et archéologique, à l'hôtel de ville. || Gratuit jeudi et dimanche. || Cartels sur les cadres et à l'entrée des salles ; collect. du baron Gariot (mobiliers et objets d'art) ; antiquités lacustres du lac du Bourget ; bronzes nombreux, poteries avec dessins ; ornements en verre et en ambre ; buffet et orgues (XVIe s.), par François Cuénot ; ivoires, étains, marbres de la région. Collections numismatique savoisienne ; monnaies romaines et médailles commémoratives.

CHANTILLY. — Musée Condé, au château de Chantilly. || Entrée par la porte de la Herse, la cour d'honneur et le péristyle. || Ouvert du 15 avril au 14 octobre, dimanche, jeudi et fêtes, 13 h. à 17 h., le samedi, entrée : 1 fr. ; en hiver, demander autorisation au conservateur. || Vest. obligat. pour cannes et parapluies. Bibliothèque et archives ouv. aux travailleurs sur demande motivée. || Collections du duc d'Aumale ; tapisseries du XVIIe s. (Gobelins) ; les *Chasses de Maximilien*, par Van Orley ; portraits du XVIIIe s., de Carmontelle ; crayons (portraits de la famille des Valois), par Clouet ; 44 vitraux (hist. de Psyché), d'après Michel Coxie. Dans la salle dite Santiario, les chefs-d'œuvre de la collect. *La Vierge de la Maison d'Orléans*, par Raphaël ; *les Trois Grâces*, de Raphaël ; *Esther et Assuerus*, par Filippino Lippi ; 40 miniatures, par Jean Fouquet, pour illustrer le livre d'heures d'Etienne Chevalier ; œuvres choisies des peintres français et italiens : Ph. de Champaigne, Decamps, Largillière, Lancret, de Troy, Corot, Poussin, Meissonnier, Ruysdaël, Giotto ; porcelaines de Chantilly, émaux, diamant « le Grand Condé » ; autel de la chapelle, par J. Bullant et J. Goujon ; drapeau pris à Rocroi en 1643.

CHARTRES. — Musée artistique à l'hôtel de ville. Annexe archéologique à la Porte Guillaume. || Jeudi et dimanche 13 à 16 h. T. l. j. pour les étrangers. || Peintures de Puvis de Chavannes, Ph. de Champaigne, Lesueur, Largillière, Zurbaran ; collect. Layé (armes), collect. Mlle Duchon (céramique) ; collect. de Boisvilette (géologie départementale) ; collect. Maugin (antiquités orientales) ; vitraux allemands en grisaille ; tapisserie d'après cartons de Raphaël ; tapisseries flamandes du XVIe s. (histoire de Moïse) ; armure de Philippe le Bel en 1306 ; numismatique régionale.

CHERBOURG. — Musée à l'hôtel de ville. || Dimanche, midi à 16 h. || Œuvres de l'Albane, Fra Angelico, Ghirlandajo, Jordaëns, Van Dyck, Van der Meulen, Teniers, Clouet, Chardin, Poussin, Greuze, Largillière, Rigault ; collect. d'ethnographie (objets de l'Océanie, vêtements d'Esquimaux) ; débris divers provenant des fouilles sous-marines faites sur le lieu du combat de la Hougue (1692) ; sceaux religieux ; médailles commémoratives.

CLUNY. — Musée artistique et archéologique, dépendances de l'ancienne abbaye (XIIIe-XVe s.). || Ouvert sur demande. || Débris précieux de l'ancienne abbaye ; urne en marbre ; chapiteaux romans ; bahuts du XVIe s. ; landiers et chenets ; plaques de cheminée armoriées.

DIEPPE. — Musée à l'hôtel de ville. || T. l. j., sauf lundi, gratuit. || Vest. obligat. || Collect. Josse Hardy (oiseaux), herbier marin ; séries de cartes locales anciennes ; antiquités gallo-romaines ; anneaux, bijoux, urnes en verre, anciens costumes polletains ; ivoires ; porcelaines de Sèvres ; souvenirs de la ville de Dieppe ; collect. C. Saint-Saëns ; tableaux et souvenirs de la vie du musicien ; autographes ; livres, mobilier Louis XV.

DIJON. — Musée, ancien palais des ducs de Bourgogne (XVe s.). || Pour les étrangers, t. l. j., de 9 h. à 17 h. Entrée : 1 fr. || Toiles de Palma Vecchio, Verrochio, Andrea del Sarte, Bartolomeo, Lorenzo Lotto, Nattier, de Troy, Chardin, Van Loo, Coypel, Greuze, H. Vernet, G. Moreau, Clouet, Véronèse, Rosalba Carriera, Holbein, Ruysdaël, Van Ostade, etc collect. Célestin Nanteuil (gravures et estampes), salles Rude (originaux et maquette de l'œuvre du sculpteur) ; antiquités gallo-romaines : statues, inscriptions, pierres tombales, boucles ; Moyen Age : émaux champlevés et cloisonnés ; ivoires ; sceaux ; tombeaux des ducs de Bourgogne, par Claus Sluter et ses élèves, avec figurines des moines pleurants, retables en bois culpté (1391), per Jacques de Baerze ; tapisserie à sujet (1513), cheminée (1504), par Jean Dangon ; meubles du XVIIe s. ; bronze ; série de numismatique régionale.

DOUAI. — Musée artistique et archéologique, ancien collège des Jésuites, R. Fortier. || Pillé par les Allemands pendant la guerre, est en voie de reconstitution. || Belle série de portraits. *Dame Vénitienne*, par Paris Bordone ; *Tentation de Saint Antoine*, par Peter Huys ; le *Saint Jérôme méditant* de Marinus ; un diptyque, de Jean Bellegambe ; portraits par César van Everdingen, Ant. Palamèdes, W. C. Duyster (*Joueur de mandoline*), Nic. Mignard, Lagrenée, David, Constant Desbordes (Mme Desbordes-Valmore) ; collect. d'hist. nat. très complète ; herbier, échantillon de bois, graines et fruits ; nids et œufs d'oiseaux ; série de tératologie ; collect. Abbé Corlin (bronzes, armes, bijoux, des fouilles de Bacray). Moyen Age : tombeaux des sires de Lalaing ; vierge en bois (XIIIe s.) ; curieux calice du XIVe s. dit le « verre des huit prêtres » ; collect. de coffrets en cuir et fer ouvragés ; broderies et dentelles ; série de faïences de Delft, Rouen, Saint-Omer, Desvres.

EPINAL. — Musée d'art et d'archéologie, ancien hospice. || Gratuit jeudi et dimanche et fêtes, de 13 h. à 16 h. ou 17 h., les autres jours, de 9 h. à midi et de 13 h. à 16 h. moyennant pourboire. || Indications sur chaque œuvre ; œuvres de Rembrandt, Claude Gellé, Van Loo, Natoire, Mignard ; beau manuscrit du XVe s. *Histoire Naturelle* : Collect. Mongeot et Behrn (herbier des Vosges) ; collect. Le Paige (coléoptères et lépidoptères) ; statues gauloises ; urnes funéraires ; fonts baptismaux de Mirecourt ; collect. d'épieux de chasse, mors et étriers ; collect. de flambeaux, mouchettes,

couteaux, fourchettes, éventails ; boutons, cannes et insignes maçonniques depuis le XVIIe s. ; bijoux lorrains, vitraux ; numismatique des ducs de Lorraine ; portraits de souverains et images d'Epinal anciennes.

FONTAINEBLEAU. — Palais de Fontainebleau. || Entrée sous l'escalier du Fer-à-Cheval, au fond de la cour. || T. l. j., 10 à 16h. hiver, octobre à avril, 17 h. été. || Décoration intérieure par Le Rosso et Le Primatice ; chape du XVIIe pour autel, par Bordogni ; appart. de Marie-Antoinette, de Napoléon Ier, de Mme de Maintenon, mobilier très beau ; tapisseries de Beauvais, Gobelins (d'après Le Brun) ; marbres de Falconet, Houdon, Canova ; tableaux de Coypel, David, Blondel ; série des 128 assiettes en porcelaine représentant les résidences royales ; musée chinois, laques, émaux, armes, drapeaux (collect. datant de l'expédition de Chine, 1860).

GAP. — Musée artistique. || Ouvert à la demande des visiteurs. || Collect. régionales de minéraux, herbier du pays ; inscriptions gallo-romaines du mont Genèvre, Briançon, Chorges, etc. ; sculptures du prieuré de Saint-André de Rosans ; tombeau de Lesdiguières ; tapisseries ; armes ; monnaies romaines de Cava dei Tirreni.

GRENOBLE. — Musée artistique, place de la Constitution. || T. l. j., sauf lundi. || Gratuit. Vest. payant. || Renseignements sur chaque œuvre, surtout riche en œuvres espagnoles : Zurbaran, Murillo ; œuvres de Claude Lorrain, Fragonard, Lesueur, Pérugin, Hobbéma, Rubens, Jordaëns, Crayer, Delacroix ; bustes, par Houdon ; triptyque byzantin en bois (XIIIe s.) ; outils anciens ; collect. Aug. Genin (meubles, émaux, porcelaines) ; ivoires sculptés, crédences (XVIe s.) ; modèles de vaisseaux ayant servi à l'éducation de Louis XVI.

Musée d'histoire naturelle, rue Dolomieu. || T. l. j., 11 h. à 16 h., sauf lundi en été ; en hiver, mercredi et vendredi seulement. || Les objets provenant des Alpes ont une étiquette bordée de rouge ; collect. Albin Gras (types paléontologiques de la région) ; cabinet minéralogique de M. de la Salcette ; collect. de coléoptères, arachnides, reptiles, oiseaux, etc. ; objets préhistoriques des lacs du Bourget, de Paladru.

LANGRES. — Musée artistique et archéologique, ancienne chapelle, place Saint-Didier. || Ouvert à la demande des visiteurs. Fermé septembre et octobre. || Tableaux de Van Loo, Téniers, Jordaëns, Rubens, Le Brun, Rosa Bonheur, Horace Vernet, Maignan, Castan ; sculptures de Petitot-Houdon ; collect. égyptologique Péron (colliers, amulettes, ibis, momies) ; inscriptions gallo-romaines votives. *Musée artistique* : émaux, salière, par Jean Raymond ; diptyque en ivoire ; vitraux ; débris du jubé de la cathédrale ; carrelages du XVIe s. ; monnaies des évêques de Langres ; collect. de couteaux anciens et modernes.

LAVAL. — Musée, jardin de la Perrine. || Dimanche, 13 h. à 16 h. || Œuvres de Chaplin, Flandrin, Isabey, Moreau de Tours, Oudry, Landelle ; bronzes des stations lacustres ; carreaux hispano-mauresques ; ferronnerie ; broderies, plaques de cheminée ; débris du tombeau de Louis XII ; jetons français.

LE HAVRE. — Musée, rue de Paris. || Mardi et jeudi, gratuit. || Renseignements et notice biographique sur chaque objet ; série d'œuvres et d'études de E. Boudin ; objets francs (perles de verre, anneaux de bronze, poteries), des fouilles d'Envermeu et Londinières ; Musée artistique : fonts baptismaux de Bruneval ; vases funéraires (XVIe s.), carrelages vernissés, cheminée du « logis du roi » ; boulets et canons d'une frégate anglaise coulée en 1759. *Histoire Naturelle* : roches de Normandie ; coupes des falaises ; lépidoptères de la région.

LE MANS. — Musée artistique et archéologique à la Préfecture. || T. l. j., sauf lundi, midi à 16 h. || Œuvres de Ph. de Champaigne, Véronèse, Largillière, Andrea del Sarte, Jouvenet, Van Thulden, Restout, Pérugin ; poteries gallo-romaines, armes, mosaïques, dalles de marbre trouvées à Allonnes ; fameux émail de Geoffroy Plantagenet (XIIe s.) ; plaque funéraire en cuivre (XVe) ; collect. d'armes des XVIe et XVIIIe s.

Musée archéologique, au théâtre, place des Jacobins. || Dimanche, midi à 16 h. || Bronzes, fibules, statuettes et céramiques gallo-romaines, enluminures du XIIe au XVe s. ; collect. de coffrets, et boiseries des XIVe et XVIe s. ; statues funéraires des comtes de Béziers ; cabinet Louis XIII ; sceau de Gilles de Raiz ; numismatique gauloise ; deniers des comtes du Mans.

LE PUY-EN-VELAY. — Musée Crozatier, jardin du Fer-à-Cheval. || Gratuit, dimanche et jeudi, autres jours payant. || Collect. Falcon (dentelles de la région), A. Clair (machines), Aymar et Pichot du Mazel (minéralogie et paléontologie régionales) ; œuvres de Rigaud, Ingres, Le Nain ; lampes funéraires, briques émaillées du XVe s. ; bahuts et coffrets (XVe) ; rondelles de cuivre avec devises provenant de harnachements de mulets au XVIIe s. ; collect. lapidaire du IVe au XIIIe s., à l'aide de moulages et d'originaux ; monnaies des évêques du Puy.

LILLE. — Palais des Beaux-Arts. || T. l. j., 10 h. à 16 h., sauf vendredi ; samedi, 14 h. à 16 h. seulement. || Œuvres du Tintoret, Andréa del Sarte, Rubens (*Descente de Croix*), Van Dyck, Simon de Vos, Lebrun, Restout, Boucher, Mignard, Harpignies, Troyon, Courbet, Lagrénée, Bonnat, Nanteuil, Cl. Lorrain, Hallé ; beau panneau de Dirck Bouts (hollandais) ; *Port de jeune homme*, par J.-C. Verspronck ; œuvres de Pieter Codde, Höckert, triptyque de Jean Bellegambe, deux Le Nain ; vases peints et dorés ; tapisseries lilloises ; collect. Wicar (dessins et tête de cire (Renaissance ital.) ; céramique ; pierres, porcelaines, assiettes lilloises au jeu de cartes ; terres cuites vernissées ; cuve baptismale de Consobre (XIIe s.) ; médailles, poids et mesures, sceaux de la région.

Musée d'Histoire naturelle, à la Faculté des sciences, rue des Fleurs. || Public dimanche et jeudi, 10 h. à 16 h. ou 17 h., pour les personnes autorisées, mardi et vendredi, 9 h. à midi, 14 h. à 16 h., de novembre au 15 juillet. || Collect. Watelet (fossiles du bassin de Paris) ; herbier Cussac (flore locale) ; collect. Mathieu et Normand (mollusques) ; collect. Macquart (coléoptères et diptères) ; série d'œufs et de nids ; collect. de Degeand avec variétés de plumages selon les saisons, et collect. Rafraz, oiseaux d'Afrique équatoriale ; collect. Dareste (monstruosités diverses).

LIMOGES. — Musée Adrien-Dubouché, au Champ-de-Foire. || Dimanche et lundi, 14 à 16 h., t. l. j. pour les travailleurs et étrangers. Gratuit. || Pancartes indicatrices sur chaque vitrine. Peintures de l'École florentine et flamande ; œuvres de Fred. Bouterwek, Eug. Ciceri, Daubigny, François Desportes, P.-V. Galland, Gervex, Hubert-Robert, Lechan-Chaignard, Jules Vialle ; collect. de porcelaines et émaux ; émaux, champlevés et peints de Limoges, anciens et modernes ; faïences italiennes et hispano-mauresques ; porcelaines françaises de Moustiers, Nevers, Lunéville, Sarreguemines et Delft, Chine, Japon ; tous les émailleurs anciens et contemporains y sont représentés ; modèles et maquettes.

Muséum du Limousin, rue Elie-Berthet, 14. || Dimanche, midi à 16 h. || Minéralogie, géologie, collect. régionale de Barret et Besnard du Temple ; roches primitives de Corrèze ; fossiles ; herbier régional, par Legendre, Lassy de la Chapelle et l'abbé de Cessac ; insectes de la région.

Musée scientifique et archéologique, à l'hôtel de ville. || Antiquités romaines, mosaïques, tombe de gladiateur ; nombreuses inscriptions ; sarcophage en granit rose. *Musée artistique* : orfèvrerie et émaillerie ; collect. lapidaire, têtes d'apôtre et chapiteaux venant de Saint Martial ; console à enroulement ; cheminée (XIIIe s.).

LONS-LE-SAUNIER. — Musée, à l'hôtel de ville. || Gratuit dimanche et jeudi, 14 à 16 h., fermé septembre et octobre. || Œuvres de P. Breughel, Ribera, Largillière, Cabanel, Falconet, Van Ostade, Gide, Moreau-Vauthier, Lefébure, Pointelin ; collect. de pierres fausses taillées ; herbier du Jura, marbres et fossiles de la région ; antiquités préhistoriques de la vallée de Baume-les-Moines et de la grotte de Loisia ; crâne humain incrusté dans la stalagmite ; statuettes de Tanagra, mosaïques ; fouilles du camp romain de Coldres ; patères en vermeil ; soc de charrue, plaques de ceinturon et bijoux mérovingiens ; pierres tombales du XVIe s. ; sceaux ; fragments de mosaïques de Sainte-Sophie de Constantinople.

LYON. — Palais des Arts, place des Terreaux. || Jeudi et dimanche, 11 h. à 16 h. || Peintures de P. Véronèse, Guerchin, Larroche, Le Tintoret, Pérugin, Zurbaran, Van Dyck, Franz Hals, Jordaëns, Rubens, Téniers le jeune, Van de Velde, Le Brun, Charlet, Corot, Courbet, David, Delacroix, Greuze, Huet, Rigaud, Largillière ; cartons et projets de Puvis de Chavannes ; série de dessins de Chenavard ; collect. Chantre (ethnographie) ; collect. Drovetti (égyptologie) ; belles terres cuites grecques ; cistes en bronze représentant le combat des Centaures et des Lapithes ; miroir étrusque ; fragment de l'autel de Rome et d'Auguste ; inscriptions militaires, relatives aux assemblées provinciales ; monument des bateliers du Rhône ; épitaphes curieuses d'un tisseur, d'un savonnier, etc. ; tables de bronze contenant le discours de l'empereur Claude, au Sénat ; sarcophages, mosaïques (*Jeux du Cirque*, *Ivresse de Bacchus*, *l'Eté*) ; statues de dieux païens ; pièces de verrerie ; collect. de 800 bijoux, bracelets, colliers, pierres gravées. *Musée artistique* : Annonciation, tympan gothique bois sculpté, ivoires, fragment de coffret ; bahut lyonnais XVIe s. ; dinanderie et étain ; abaque et dinanderie (1581) ; 1 000 empreintes et matrices des sceaux du XIIe au XVIIIe s. ; armes du XVe s. ; ferronnerie, impostes et heurtoirs lyonnais, XVIe s. ; vitrail (arbre de Jessé du XIIIe s.) ; émaux champlevés de Limoges ; faïences de Palissy ; verre de Venise du XVIe s. ; numismatique lyonnaise ; méreaux et jetons depuis le XIIe s. ; jetons banaux, médailles commémoratives, coins et poinçons.

Musée historique des tissus. Palais du Commerce, entrée façade est. || Bibliothèque de 4.000 volumes techniques, ouverte t. l. j., 9 h. à 17 h., et pendant 8 mois de l'année de 20 h. à 22 h. || Collect. méthodique et chronologique des étoffes décorées, unique au monde ; échantillons, dessins et modèles ; spécimens de métiers à tisser, division en 5 périodes : byzantine, musulmane, italienne, française, contemporaine. Chasubles mauresques, tapisseries du XIVe s. ; broderies carlovingiennes, tentures d'ameublement ; belle série de broderie blanche et dentelle, guipures, points rares, blondes, dentelles d'or et d'argent ; broderie et étoffes d'Extrême-Orient ; 400 000 échantillons divers ; dessins de Berjon, Monnoyer, Saint-Jean.

Musée d'Histoire naturelle, Palais des Arts. || Dimanche et jeudi, midi à 16 h. T. l. j. pour étrangers et travailleurs. || Collect. de minéralogie avec cuivres carbonatés ; empreintes de pas de Labyrinthodon ; collect. Guiraud (fossiles coralligènes du Jura) ; ossements de mammifères des lignites de Gargas ; squelette complet d'*Eliphas intermedius* ; collect. zoologique remarquable ; coquilles, insectes, poissons, reptiles (séries de Cochinchine et du Caucase) ; nombreux sujets anthropoïdes ; collect. anthropologiques classées géographiquement, série de momies et crânes égyptiens.

MAISONS-LAFFITTE. — Château. || T. l. j., midi 30, 16 h. hiver, 17 h. été, sauf vendredi matin et lundi. || Mobilier et œuvres d'art ; tableaux du Guide, Romanelli, Albane, Guerchin, Jouvenet, Sébastien Bourdon, Vouet ; tentures des Gobelins et Beauvais et série des *Chasses du duc de Guise* (XVIIe s.) ; série d'anciens plans du château de Mansart ; peintures de Buyster et Van Opstal ; chambre Empire, *des Quatre Saisons*, plâtres originaux de Houdon, Foucault, Boizot, Clodion.

MALMAISON. — Château. || T. l. j., 10 h. à 17 h. été, 11 h. à 16 h. hiver, sauf lundi. || Souvenirs de l'empereur Napoléon Ier et de Joséphine. Surtout mobilier de l'époque ; tapisseries ; bustes en marbre, par Bosio ; fameux service de table en vermeil, offert à l'empereur à l'occasion de son sacre, par la Ville de Paris ; dessins, *Mort de Napoléon*, par Isabey ; miniatures par Augustin ; souvenirs des campagnes d'Egypte.

MARSEILLE. — Musée, palais de Longchamp, boulevard Philippon. || T. l. j., 10 h. à 16 h. || Décorations de Puvis de Chavannes, « Marseille poste de l'Orient et Marseille colonie grecque » ; œuvres de Pérugin (*Sainte Famille*), Jules Romain, Benedetto Castiglione, Rubens (*Chasse*), le portrait de Puget lui-même (tableau unique) ; portraits, par Tocqué, Nattier par (Mme de Chateauroux) ; Millet, Gust. Ricard (portrait de Chenavard), Chaplin ; salle Pierre Puget ; maquettes et moulages ; originaux Louis XIV, croquis de navires, faune ; Christ ; projet de décoration pour la poupe des vaisseaux.

Musée archéologique, château Borely, au Prado. || Jeudi, dimanche, 14 à 16 h. hiver (1er septembre-31 mars) ; 14 h. à 18 h., été ; la numismatique est placée à la bibliothèque. || Momies égyptiennes, très belle collection d'armes et costumes des sauvages de l'Orénoque ; collect. Dr Clot-Bey (égyptologie, sarcophages, amulettes, discours d'Isocrate sur papyrus) ; monuments grecs et romains, trouvés en Provence (ustensiles divers, statuettes, vases et bijoux) ; débris d'une galère massaliote ; collect. Auger (calices, ostensoirs, reliquaires du moyen âge) ; anciens plans de Marseille et modèles réduits des anciens édifices.

Musée d'Histoire naturelle, Palais de Longchamp, boulevard Philippon. || Mardi, mercredi, jeudi, samedi, midi à 16 h., dimanche, 10 h. à 16 h. || Jardin botanique au Parc Borely. || Collect. de terrains de Provence ; collect. Marion (mammifères quaternaires de la région), 14 000 Ammonites ; herbier Saporta et Marion (paléontologie végétale) ; 30 000 coquilles ; série de 1 700 oiseaux de Provence.

METZ. — Dans les bâtiments de la bibliothèque, rue de la Bibliothèque. || T. l. j., 11 h. à 13 h. et 14 h. à 16 h. Entrée : 0 fr. 50. Gratuit le dimanche. || Archéologie, monnaies, histoire naturelle, peintures.

MONTAUBAN. — Musée des Beaux-Arts, à l'hôtel de ville (1er étage). || Gratuit, ouvert dimanche seulement. T. l. j. pour les étrangers. || Renseignements sur chaque objet ; collect. des dessins et esquisses de Ingres et tableaux ; capital pour l'étude de son œuvre et la genèse de ses toiles (le *Vœu de Louis XIII* est à la cathédrale), esquisse au lavis, ébauches à la gouache, au fusain, du même tableau ; souvenirs de Ingres, objets qui meublaient sa maison ; paysage de Poussin ; tête de moine attribuée à Holbein ; camées, statuettes grecques et romaines

Musée d'Histoire naturelle hôtel de la Bourse. || Jeudi, 14 h. à 16 h., dimanche midi à 16 h. || Herbier départemental de Lagreze-Fossat ; fossiles du pays ; phosphorites du Quercy : collect. préhistorique de Brunique!. Silex taillés.

Musée d'archéologie, à l'hôtel de ville. || Ouvert à la demande des visiteurs. || Haches en pierre taillée et polie des environs ; mosaïques venant de Saint-Romain ; vases et ustensiles de Léojac. *Musée artistique* : collect. lapidaire, chapiteaux de Moissac, Grandselve, Mamers ; enseigne de marchand de tabac sous Louis XVI ; banc de question ; art décoratif, faïences du pays, dentelles et étoffes.

MONTPELLIER. — Musée Fabre. || T. l. j., sauf lundi. Gratuit. || Cartels sur les cadres et piédestaux pour renseigner. Collect. Canonge (360 dessins) ; œuvres de François Boucher, Corot, Gustave Courbet, Ant. Coypel, Delacroix, Fromentin, Géricault, Blaize, Matet, Oudry, Nicolas, Poussin, Prudhon, Scheffer, Tassaert ; sept Cabanel ; belle série de François-Xavier Fabre ; dix Greuze, douze Téniers, Locatelli, Salvator Rosa ; belle série italienne ; Albert Cuyp, Ruysdaël ; collect. d'aquarelles et miniatures.

Musée de la Société archéologique, hôtel Jaume, rue Eugène-Lisbonne, 14. || Ouvert à la demande des visiteurs. || Antiquités préhistoriques locales ; vases de l'Attique et de Corinthe (fouilles de M. Chaix) ; inscription funéraire chrétienne (VIe s.). *Musée artistique* : reliquaire et émaux cloisonnés, crosse de Bernard de Bonneval (XIIIe s.) ; cuve baptismale en plomb (XIIe s.) ; sceau en cristal de roche ; sceaux de l'Ecole de droit et de la Faculté de médecine ; médaille or de grande valeur ; poids du Midi de la France ; jetons des Etats du Languedoc.

Institut et Jardin botanique, boulevard Henri-IV, boulevard Saint-James et rue Broussonet. || Ecole médicale, serres, 7 000 espèces et 11 000 individus ; séries d'herbiers fameux ; herbier de Cambessèdes (plantes du Midi) ; M. Salzmann (plantes d'Espagne et Tanger) ; H. Montrouzier (plantes des îles du Pacifique) ; herbier de Raffeneau-Delille, formé pendant l'expédition d'Egypte ; herbier des îles Baléares ; herbier des Pyrénées-Orientales, etc. ; herbiers cryptogamiques, muscinées (par abbé Boulay), lichens (par abbé Hue), algues (par Flahaut), diatomées (par Guinard) ; grand herbier méditerranéen, par Flahaut.

MOULINS. — Musée départemental de l'Allier, au Palais de Justice, rue de Paris. || Jeudi et dimanche, midi à 16 h., t. l. j. pour étrangers. || Collect. de céramiques gallo-romaines vases étrusques de la collect. Campana ; 200 pièces de vêtements de la nécropole d'Antinoé ; peintures du XVe s., italiennes, attribuées à Nicolas de Foligno, Giotto, Zingara Antonio. *Histoire naturelle* : Collect. Boulanger ; minéraux de l'Allier, herbier départemental ; insectes de la région ; flore permo-carbonifère de Coulandon ; chapiteau et frise de Néris ; 150 lampes funéraires, 1 200 figurines et moules en argile blanche, 2 000 vases, poinçons et moules de potiers ; 50 bracelets en bronze ; clefs anciennes ; lances mérovingiennes ; 12 plaques émail peint de Limoges ; appliques cuivre estampé, du XVe s. ; plats faïence de Nevers, Pessaro, Rouen, Moustiers, Delft ; portes bois sculptées, par Du Cerceau ; tapisseries. *Monnaies* : 200 gauloises, 800 romaines, jetons des maires de Moulins ; monnaies de Souvigny.

MULHOUSE. — Musée des Beaux Arts. Sur les bords du canal du Rhône au Rhin. || T. l. j., de 14 h. à 17 h. Gratuit : dimanche, mercredi et jours fériés. Les autres jours, entrée : 0 fr. 50. || Ethnographie, histoire ; sculpture ; archéologie ; arts décoratifs ; peintures.

Musée technologique, rue Guillaume-Tell. || Dimanches et fêtes, de 14 h. à 17 h.

Musée lapidaire, Grande-Rue. || Dimanches et fêtes, de 14 h. à 16 h. ; gratuit. Autres jours, de 9 h. à 17 h. Entrée : 0 fr. 25. || Antiquités, pierres tombales trouvées dans la région.

NANCY. — Musée artistique, à la Mairie, entrée place Stanislas. || Jeudi, dimanche, 12 à 16 h. ou 18 h., suivant saison. T. l. j. pour les étrangers, sur demande. || Vest. obligat. || Peintures de Ph. de Champaigne, Caravage, Andréa del Sarto, Rubens, Crayer, Pérugin (*Vierge* et *Saint Jean*), Boucher, Ruysdaël (*les Deux Chèvres*), C. Van Loo, N. Poussin, E. Delacroix (*la Bataille de Nancy*), J. Defrance, Friant, Isabey, Sellier ; collect. de 1 350 pièces de Grandville ; section spéciale de dentelles et broderies ; séries d'art décoratif, comprenant : faïence, verrerie, ébenisterie, menuiserie, vitrail.

Musée historique lorrain, au Palais-Ducal. || Jeudi et dimanche, 13 h. à 16 h., du 1er avril au 1er novembre. Les autres jours, entrée : 1 fr. || Echantillons des industries de la province ; salle concernant Nancy : plans, monuments, jetons, médailles ; mausolée d'un comte de Salm ; bas-relief (*la Cène*), par Florent Drouin ; cheminées anciennes ; tapisseries (*hist. d'Esther*), prises à Charles le Téméraire, en 1477. faïences de Niederviller, données par le roi Stanislas ; mappemonde en vermeil, de 1663, et convertie en ciboire ; galerie de portraits et souvenirs, sceaux, autographes ; céramique péruvienne.

NANTES. — Musée artistique. || T. l. j. || Œuvres de S. Vouet, Coypel, Breughel, Isabey, Jouvenet, Delaunay ; portraits par Cuppi, Rembrandt, Porbus, Delaunay, Ingres, Largillière, Lancret ; toiles de Murillo (*Vierge*, *Aveugle*), Baudry, Le Guide, Gérome, Sacchi, Fromentin, Filippino Lippi, Bronzino ; portrait de Mme de Senones, par Ingres et *le Joueur de vielle*, par Jean Vybond (espagnol), deux chefs-d'œuvre ; Delaroche nombreux dans la collect. Clarke de Feltre.

Musée d'archéologie, ancienne Chapelle de l'Oratoire, cours Saint-Pierre. || Jeudi, dimanche, midi à 16 h. || Collect. Parenteau et Seidler (séries préhistoriques, espèces larnausiennes remarquables, bronzes et poteries) ; collect. Fred. Caillaud (égyptologie) ; aquarelles, par Bourgeul, de monuments grecs ; antiquités franques ; numismatique mérovingienne. *Musée artistique* : ornements d'anciennes maisons en bois ; monument de Gilles de Raiz ; serrures aux armes de Bretagne ; reliquaire du cœur d'Anne de Bretagne ; chapelle de Thomas Leroy attribuée à Michel Colombe ; souvenirs de la Révolution et de la Chouannerie.

Muséum d'Histoire naturelle, place de la Monnaie. || A la demande des visiteurs. || Collect. Ch. Baut (minéraux de la région) ; collect. F. Caillaud (géologie et paléontologie de la Loire-Inférieure, classées par communes) ; très beaux herbiers du pays et d'Asie, d'Amérique, etc. ; herbier cryptogamique de l'Ouest ; nids et œufs, oiseaux (2 552 spécimens) de Bretagne et Vendée ; collect. de crustacés, mollusques et pholades.

NARBONNE. — Musée artistique et archéologique, ancien Palais épiscopal et église de La Mourguié || Jeudi et dimanche, midi à 16 h. L'annexe de l'église (archéologie) ouverte seulement le dimanche. || Portraits, par H. Rigaud, triptyque des Mages, par Van Eyck ; fragment de fresque de Raphaël ; peinture de Rubens, Mignard, Jadin, Benj. Constant ; buste de Louis XIV, par Puget ; superbes antiquités romaines ; autel d'Auguste ; objets de bronze, os et ivoire ; sarcophages ; mosaïques ; lampes romaines ; inscriptions, bijoux, poteries, statuettes égyptiennes trouvées dans les tombeaux ; chapiteaux romans, calice du XVe s., sceaux, gaufrier, meubles, émaux ; un millier de pièces de céramique ; faïence de Lucca della Robbia et des grandes faïenceries : Delft, Nevers, Rouen, Urbino, Faenza, Frankenthal ; numismatique locale.

NEVERS. — Musée municipal Frédéric-Blandin. || Tous les j. sauf lundi matin ; gratuit jeudi et dimanche après midi ; les autres jours 1 fr. par personne isolée ; 0 fr. 50 par personne en groupes Musée Trochereau (minéraux et roches) : collect. Jacquinot (silex taillés de Souvigny) ; belle série de médailles ; émaux de Limoges ; beaux ivoires ; faïences anciennes de Courade ; pièce signée Franceso Xanto ; faïences d'Urbino, de della Robbia ; magnifique collect. Gallois, faïences, émaux, terres cuites, gravures d'intérêt local ; buste en plâtre du duc de Nivernais, par Houdon ; objets divers de la collection Campana ; collect. amusante de boutons.

Musée archéologique, à la Porte du Croux. || A la demande des visiteurs. || Modèles en plâtre, pour la restauration du palais ducal ; sculptures provenant de l'ancienne église Saint-Sauveur ; cheminées XVe s. ; ferronnerie ; antiquités gallo-romaines.

ORLÉANS. — Musée artistique, hôtel des Créneaux (ancien hôtel de ville et Palais de Justice) || Jeudi, dimanche, 13 h. à 16 h., t. l. j. pour les étrangers. || Presque exclusivement des portraits par Tocqué, Nattier, Le, Noir, Perroneau, Drouais, Nonnotte, Prudhon, Van Loo. *Les Quatre Éléments*, peinture allégorique de Louis XIII, par Deruet ; portrait de vieille femme, par le Hollandais Nicolas Maâs ; paysages de Rosa Bonheur, Perelle, Abraham Van Boom ; huit tableaux de saints, par Freminet ; vues anciennes d'Orléans, par Rabigot, Desfriches. *Sculptures* de Clodion, Houdon, David d'Angers, Pigalle.

Musée historique, installé dans l'hôtel Cabu, rue des Albanais et rue Charles-Sanglier. || Dimanche et jours fériés, midi à 16 h., sauf en octobre. || Ethnographie exotique, archéologie ; antiquités gallo-romaines ; trésor de Neuvy-en-Sullias ; sanglier en bronze ; enseignes gauloises ; trompettes de 2 m. ; statuette de Mercure ; séries de tessères en plomb ; cheminée avec Notre-Dame de Pitié et armes de France et Bretagne ; retable et bahut (XVe s.) ; albâtres de Lagny ; cheminées peintes (histoire de Jean-Báptiste et de Clélie) ; pièces de Palissy ; cabinet avec émaux vénitiens ; vitraux, colonnes, armoires de l'ancien Hôtel-Dieu ; vues d'Orléans (XVIe, XVIIe et XVIIIe s.) ; numismatique romaine et collect. Duleau (médailles historiques).

Musée historique de Jeanne-d'Arc, rue du Tabour, 13 et 15. || Tapisserie flamande XVe s. (*Arrivée de Jeanne d'Arc à Chinon*) ; bannière du XVIe s. ; portrait de Jeanne, par S. Vouet ; gravure du sacre de Charles VII ; gravures et tapisseries du XVIIe s.

PAU. — Musée artistique et archéologique, dans l'ancien asile d'aliénés, place Bosquet. || Jeudi et dimanche. Gratuit. T. l. j. pour les étrangers. || Œuvres de Carrière, Ribot, Fantin-Latour ; toiles anciennes de Murillo, Zurbaran, Rubens, Greco, Jordaëns, Van der Helst ; nombreux Deveria ; série complète d'Etcheto ; costumes locaux ; herbiers pyrénéens ; roches et fossiles nummulitiques de Biarritz, carte en relief des montagnes ; collect. de sceaux et 800 empreintes.

POITIERS. — Musée des Beaux-Arts et d'archéologie, à l'hôtel de ville. || T. l. j., midi à 16 h. Vest. obligat. || Collect. Curzon, toiles, dessins, aquarelles de ce peintre ; œuvres de Le Titien, Tintoret, Boucher, Canaletto, Bronzino ; toile de 1619 représentant le siège de Poitiers en 1569 ; J. Van Oost, Potier ; fresques de Puvis de Chavannes ; ivoires, émaux, armes, étoffes, sculptures ; frise remarquable du XVIe s. (château de Bonnivet) ; numismatique, belle série grecque ; médailles et jetons.

Musée des Antiquaires de l'Ouest, ancienne université et baptistère Saint-Jean. || Ouvert à la demande des visiteurs. || Antiquités préhistoriques, celtiques, gallo-romaines et franques du Poitou ; objets moyen âge et Renaissance de la région ; poteries péruviennes ; objets écossais ; belle collect. numismatique ; méreaux et poids monétaires.

REIMS. — Les musées de Reims ont été détruits pendant la guerre ; les collections, sauvées en partie, seront regroupées dans des édifices actuellement en construction. || Principales richesses subsistantes : Collect. ethnographique sur l'ancien travail de la laine ; vitrine sur l'histoire de la fabrication des vins de Champagne ; série de dessins de Dumoustier et d'esquisses de Cranach ; portraits, par Périn, plusieurs Corot, Diaz, Fromentin, Lépine ; belles têtes XVe s., provenant de l'Hôtel-Dieu. ; Collect. Gérard (Japon, objets d'art, laques, céramiques, dessins et manuscrits venant de Yokohama) ; nombreuses stèles à inscriptione et figures ; mosaïques ; bijoux gallo-romains, or, argent et bronze.

Musée des Beaux-Arts, rue Libergier . chapiteaux XIIe s., marbre incrusté de bronze ; pierre tombale de Hue Libergier, architecte de S.-Nicaise ; ivoires coffres et enseignes du XVe s. ; collect. de céramiques, faïences de l'Aube, Yonne, Nièvre, Marne et série hollandaise, médaillier Duquenelle (monnaies romaines) ; médailles des archevêques, des sacres, jetons.

RENNES. — Musée artistique et archéologique, au Palais Universitaire, quai de l'Université. || Jeudi, dimanche, midi à 16 h. || Toiles de Carrache, Dominiquin, Tintoret, Giordano, Locatelli, Véronèse (*Persée*), Breughel, Crayer, Franck le jeune, Porbus, Téniers, Rubens ; nombreux Hollandais ; œuvre de Du Moustier, Casanova, Jouvenet, Ph. de Champaigne, Chardin, J. Cousin, Coypel, Poussin ; collect. de dessins et estampes originales ; ethnographie bretonne et iconographie de la province (cartes, plans, imagerie populaire) ; collect. de silex taillés ; haches en pierre et bronze, épée de bronze ; collect. Caranda (objets francs des fouilles de Sablonière) ; émaux des Neuf Preux en médaillons ; série d'anciennes faïences rennaises ; bénitier et fontaine (XVIIIe s.) faiences de Rouen, Quimper ; carrelages émaillés, série japonaise ; médaillier de 30 000 pièces.

Musée scientifique, même adresse. || Jeudi, dimanche, midi à 16 h. || Collect. géologique Rouault (constitution du sol des départements de l'Ouest de la France) très curieusement établie ; série paléontologique de 1 000 espèces, plus 300 ossements des terrains tertiaire et quaternaire ; collect. Duval (10 000 coquilles) ; collect. Oberthur (lépidoptères).

ROUEN. — Musée artistique, rue Thiers. || Grat. dimanche, jeudi et jours fériés ; autres jours, entrée : 1 fr. || Vest. obligat. pour les paquets. || Collect. de grilles forgées, verrous, loquets et ferrures ; émaux de Limoges ; coupe émail de 1547 ; tapisseries et vitraux anciens : collect. de poteries et carreaux de terre ; collect. Hédon (meubles, tableaux, bronzes, céramique) ; œuvres de Velasquez, Pérugin, Gérard, David, Mignard, Jordaëns, Van Dyck, Palma, Vouet, Oudry, Delacroix, David, Ingres, Daubigny, Corot ; décoration de Puvis de Chavannes ; paysages d'Hubert Robert.

Musée municipal de Céramique dans le même immeuble. || T. l. j., lundi et samedi, 10 h. à 17 h. Collect. André Pottier et Colas ; faïences de Rouen depuis le XVIe s. ; mappemonde de Pierre Chapelle peinte en 1725 ; violon de faïence de Delft ; premières porcelaines de Rouen (les premières en France) ; outillage de fabrication aux diverses époques ; stèle, statue et belle mosaïque (*la Chasse*), trouvées à Lillebonne.

Musée départemental d'antiquités, rue Beauvoisine, 21, enclave Sainte-Marie. || Armes, bijoux, colliers, bronze émaillé (fouilles de l'abbé Cochet) ; vitrail du XIIIe s. ; émaux champlevés et peints ; reliquaire, crosse émaillée ; série de grilles en fer forgé XIIIe et XVIIIe s. ; armes et tapisseries aux armes des ducs d'Alençon ; nombreuses inscriptions ; retable sculpté du XVe s. ; porte de la maison de Pierre Corneille. Belles sculptures provenant de Lillebonne ; mosaïque de la Foret de Brotonne avec *Orphée et les Saisons*.

Musée industriel, enclave de la rue Saint-Lô. || T. l. j., 9 h. à 11 h., 14 h. à 16 h. ; échantillons industriels ; étoffes peintes et imprimées à Rouen aux XVIIIe et XIXe s.

SAINT-GERMAIN-EN-LAYE. — Musée des antiquités nationales, au château, entrée à gauche, dans la cour. L'hiver et jours de pluie, à gauche dans le vestibule. || Dimanche 10 h. 30 à 17 h., mardi et jeudi 11 h. 30 à 16 h. hiver, 17 h. été. T. l. j. pour les étrangers, en payant. || Collect. unique de monuments gaulois, gallo-romains et francs depuis les temps les plus reculés jusqu'aux Carolingiens ; sarcophage chrétien, originaux et moulages ; inscriptions, armes et machines de guerre ; moulages des bas-reliefs de l'arc d'Orange et de l'arc de Constantin ; série de mythologie gauloise (autels, statues, dolmens) ; séries préhistoriques ; fossiles, gravures sur os, sur corne, flèches en silex ; monnaies celtiques et gallo-romaines ; vase d'argent venant d'Alésia ; objets en verroterie cloisonnée d'or ; vases en bronze, bijoux ; sépultures gauloises (reconstitution de la sépulture à char de la Gorge-Meillet) ; collect. Piette, pour l'âge du Renne (demande spéciale pour visiter).

Musée municipal, à l'hôtel de ville. || Collect. Ducastel (gravures et dessins anciens) ; pastel de Mme Vigée Le Brun, Breughel, J. Basch.

SAINT-OMER. — Installé dans l'ancien hôtel Colbert (place Carnot). Au rez-de-chaussée, musée archéologique ; au 1er, musée de peinture. || Visibles t. l. j. pour les étrangers (s'adresser au concierge). Public dimanche et fêtes, de 14 à 16 h. 17 h. hiver. || Antiquités franques, poteries, armes, colliers, fibules ; riche en moyen âge ; série d'armes de 640 pièces ; pied de croix de Saint-Bertin avec émaux rhénans. Coffret de Limoges XVIe s. avec le berceau d'Hercule ; tapisseries d'Arras ; collect. lapidaire unique provenant de Saint Bertin ; mosaïque de 1109 avec figure de Beaudouin de Flandre ; céramique de Saint-Omer, Arras, Aire-sur-la-Lys et 9 000 grès flamands ; collect. de matrices de sceaux.

SAINT-QUENTIN. — Musée de peinture et d'histoire naturelle, palais de Fervaques (Palais de justice). || Gratuit dimanche et fêtes, de 13 h. à 14 h. jusqu'à 16 h. ou 17 h. Les autres jours, mêmes heures, entrée : 0 fr. 50. || Collect. Serrurier (miniatures, gravures, médailles, ivoires, etc.) ; collect. Carlier-Pommery (monnaies et médailles) ; collect. Mennechot de Barival (tableaux école flamande, meubles Renaissance et de Boule) ; œuvres de Pérugin, Guido Reni, Bernardo Strozzi, La Tour, Watteau, Pater ; tapisserie des Gobelins (XVIIIe s.) avec *Annonciation* et *Adoration*, de l'Ecole byzantine.

Musée Lécuyer, hôtel Lécuyer. || Pillé et détruit par les Allemands. En voie de reconstitution. || Splendide série de 86 pastels de La Tour ; portrait de La Tour, par Perronneau ; 6 portraits achevés de La Reynière, d'Argenson, Sylvestre le peintre, Duclos, Manelli, Jean Restout ; nombreuses « préparations » pour les pastels ; portraits de femmes : Mme Massé, Mlle Favart, Mme de Pompadour ; cadres de l'époque ; poteries, verreries gallo-romaines, des fouilles de Vermand ; mobilier funéraire d'un orfèvre du Ve s. (fouilles de Caulaincourt), avec pierres fines, pierre de touche, outillage complet, balance et poids ; tapisseries du XVe s. (*Vie de Saint Jean*) ; pièces de l'Echiquier de Louis XIII ; collect. des monnaies des évêques de Laon ; vasques, armes, épées, boulets du siège de 1557.

SÈVRES. — Musée céramique, à la Manufacture nationale de Sèvres, rez-de-chaussée et 1er étage. || Gratuit t. l. j., midi à 16 h., hiver, 17 h. été, sauf jours de fête. Pour les ateliers visibles 13 à 16 h. lundi, jeudi et samedi, t. l. j., été, demander autorisation (timbre pour réponse) au Secrétariat des Beaux Arts rue de Valois, 3, Paris, à la Manufacture même. || Collect. : Les biscuits de Sèvres du XVIIIe s. ; exposition des produits de la manufacture, de 1738 à 1876 ; faïences émaillées, émaux sur cuivre ; reproduction de tableaux en porcelaine dure, modèles en terre cuite, par Falconet, Pajou ; fameux vase Neptune, de 3 m. 15 de haut ; tapisseries des Gobelins, traitant de la fabrication de la porcelaine ; collect. anciennes ; faïences françaises et étrangères ; riche série du marquis de Grolier ; porcelaines chinoises, de Saxe, de Russie, de Hollande, du Japon ; salle de vente des produits récents, prix marqués.

STRASBOURG. — Musée des Beaux-Arts, au château. || T. l. j. 10 h. à 12 h. et 14 h. à 16 h. Entrée : 1 fr. Dimanche et jeudi : gratuit. || Peintures. estampes.

Musée des Antiquités alsaciennes, au château. || Dimanche, 10 à 12 h., mercredi 11 à 12 h. Les autres jours, demander au concierge. || Terres cuites, bronzes, fresques, meubles, costumes.

Musée des Arts décoratifs, au château. || T. l. j., sauf lundi, 10 h. à 12 h. et 14 h. à 16 h. ou 17 h. ; gratuit dimanche et jeudi. Autres jours : 1 fr. || Faïences remarquables.

Musée historique, Marché-aux-Cochons-de-lait. || T. l. j. sauf lundi, 10 h. à 12 h. et 14 h. à 17 h. Dimanche et jeudi gratuit. Les autres jours : 0 fr. 50. || Souvenirs et documents se rapportant à l'histoire de Strasbourg.

Musée alsacien, quai Saint-Nicolas, 23. — 3 visites collectives et gratuites le dimanche à 10 h., 10 h. 45 et 11 h. 30 (pourboire). Semaine, sauf lundi, entrée : 1 fr. 10 h. à midi et 14 h. à 16 h. ou 17 h. || Meubles, enseignes, uniformes, costumes, bois sculptés, etc.

TOULOUSE. — Musée des Beaux-Arts. || Dimanche, jeudi midi à 16 h. hiver, 17 h. été. T. l. j. pour les étrangers, pourboire. || Les tableaux sont étiquetés, noirs pour les français, rouges pour les italiens et espagnols, bleus pour les flamands, hollandais et allemands ; œuvres de Rubens, Van Dyck, Van der Meulen, Murillo, Pérugin, Guide, Ph. de Champaigne, Le Sueur, Poussin, Vouet, de Troy, Mignard, Bertin, Isabey, Delacroix, Gerveix, Mercié, Henri Martin, Rachou, Oudry, Corot ; portraits de Rigaud, Largillière ; sarcophages chrétiens et inscriptions, autels, ex-voto, chapiteaux romans, statues tombales ; bustes d'empereurs trouvés à Martres ; mosaïques avec personnages ; portrait roman avec statues d'apôtres ; sculptures de Bachelier pour l'hôtel Lasbordes.

Musée archéologique Saint-Raymond, place Saint-Sernin. || Dimanche et jeudi midi à 16 h. hiver, 17 h. été. T. l. j. pour les étrangers, pourboire. || Musée d'art industriel et d'antiquités ; collect. Barry (haches, bracelets, épée, époque préhistorique) ; momies de Thèbes dans leurs sarcophages ; amulettes égyptiennes, stèles, scarabées, papyrus ; vases grecs peints et à reliefs ; olpé à 4 teintes ; vases italo-grecs ; roues de char antique ; fameuse stèle de Bérénice en marbre de Paros. *Musée artistique* : olifant de Saint Sernin, dit Cor de Roland ; cuve baptismale en plomb ; matrice d'alphabet gothique en cuivre gravé ; verre de Venise ; plateau argent repoussé, par Briot ; triptyque ivoire (XIVe s.), représentant *Couronnement de la Vierge* et *Mages* ; miniatures des antiphonaires de Mirepoix (1530) ; astrolabes ; poids de Toulouse et de la région ; médailles suédoises ; vues concernant Toulouse ancien ; drapeaux, sabre d'honneur ; modèle de diligence ; souvenirs de la ville ; monnaies frappées à Toulouse depuis Charles VII.

Musée d'Histoire Naturelle, au Jardin des Plantes et Jardin botanique. || Jeudi et dimanche, 13 h. à 17 h. || Collect. géologique Nérée Boubée (marbres et fossiles des Pyrénées) ; collect. Magnan (fossiles des Pyrénées et du Massif Central) ; fossiles du Bassin sous-pyrénéen ; flore fossile de l'Ariège ; faune des cavernes ; herbier Timbal-Lagrave, 494 liasses concernant la région ; herbier Jeanbernat (mousses des montagnes) ; séries de graines, par Lagrèze-Fossat. ; crustacés de la Nouvelle-Calédonie ; insectes : belles séries très complètes ; séries d'insectes nuisibles et bois qu'ils attaquent ; Ethnographie ; bustes en plâtre peint des grandes races ; idoles, armes ; collect. importante des cavernes, squelettes, silex taillés, harpons, *ursus speloeus* ; plusieurs milliers d'objets divers bien rangés ; séries des dolmens, haches, âge du renne.

Musée Georges Labit, rue du Japon. || Ouvert à la demande des visiteurs. || Ethnographie orientale ; objets d'art, étoffes, costumes du Japon, Chine, Inde, Turquie ; série de kakémonos, estampes japonaises ; costumes de la région ; bijoux et dentelles d'Autriche ; collect. d'affiches de la Commune de 1871 et bibliothèque géographique avec 3009 photographies.

TOURNUS. — Musée. || Jeudi, dimanche, gratuit, midi à 16 h. || Collect. Greuze (500 numéros), originaux, copies, gravures, dessins et photographies ; sculptures burgondes de la région ; outils en fer trouvés dans la Saône ; chapiteaux de l'église Saint-Philibert.

TOURS. — Musée artistique, ancien palais archiépiscopal. Jeudi, dimanche, midi à 16 h. || Dessins XVIIIe et XIXe s., par Cochin, Parrocel, Flandrin ; superbes panneaux de Mantegna ; primitifs italiens, deux Rubens, deux Rembrandt, Delacroix ; portrait de Balzac, par Louis, Boulanger, Boucher ; œuvres de Cuyp, Lesueur, Rigaud, Largillière. *Archéologie* : collect. préhistoriques ; armes, ornements de chevaux et chars (fouilles de Saint Genoulph) ; verreries romaines et mérovingiennes ; croix de l'arch. Vincent de Pirmil (XIIIe s.), fers à hosties ; damas de soie fabriqués à Tours ; vases, carrelages, clefs des fouilles de la basilique Saint-Martin ; tableaux du XVIIIe s., des abbés de Marmoutiers ; monnaies mérovingiennes d'Amboise et de Tours.

TROYES. — Musée artistique. || Dimanches et fêtes, midi à 16 h. || Collect. des plâtres du sculpteur Simart ; portraits de Mignard, Girardon, Pithon, Passerat, par Vassé ; bustes, par Girardon ; émaux et bois sculptés (collect. Mitandier) ; collect. Abbé Coffinet (sceaux et matrices) ; bronzes des époques celtique, gallo-romaineet franque ; émaux et plaques des comtes de Champagne ; carreaux vernissés, faïences.

Musée des Sciences naturelles, ancienne abside Saint-Loup, rue Saint-Loup. || Dimanche et fête, midi à 16 h. || Minéraux et flore de la région ; herbier Cartereau (champignons qui envahissent les cultures) ; travaux d'insectes ; série échantillons de cheveux.

VALENCIENNES. — Musée de peinture et de sculpture, place Verte. || T. l. j., 14 à 16 h. Entrée : 0 fr. 50, gratuit dimanche. En reconstitution. || Salle Carpeaux, maquettes, moulages, photos d'originaux ; œuvres de Guido Reni, Breton, Dagnan, Charlet.

Musée Crauck, place Verte. || Gratuit, dimanche. lundi et jeudi, 14 à 16 h. T. l. j. pour les étrangers (mêmes heures). || Tapisserie (XVe s.) exécutée en Valenciennes et montrant un tournoi ; faïences de Saint-Amand et de Valenciennes.

VERSAILLES. — Musée artistique dans l'hôtel de labibliothèque. || T. l. j., midi à 17 h., dimanche midi à 16 h., fermé 15 août 1er octobre. || Bustes de Voltaire et Rousseau, par Houdon ; plâtre peint, de Caffieri ; cabinet ornithologique

de Savigny ; ceinture en or et vermeil de Jeanne de Halluin (1589) ; crosse d'abbesses en cristal de roche ; objets d'art (tabatière, éventails, etc.) ayant appartenu à Louis XVI ; pièces historiques de l'époque révolutionnaire.

Musée National, au château. || T. l. j., sauf lundi, 1er janvier, Ascension, 14 juillet, Assomption, Toussaint, Noël (si ce n'est pas un dimanche) ; ouvert lundi de Pâques et de Pentecôte, et fermés le lendemain ; été : 1er avril-30 sept. 11 h. à 17 h. ; hiver, 11 h. à 16 h. || *Exceptions.* Salle des Croisades, seulement jeudi et dimanche, midi 30 à 16 ou 17 h., salle de l'Attique du Nord, mardi et vendredi, midi 30 à 16 h. ou 17 h. ; Galerie du 1er Empire, mercredi et samedi ; le Trianon, en été, jusqu'à 18 h. || Musée historique : deux parties : Salons et appartements de Louis XIV et ses successeurs ; salles des tableaux d'hist. de Clovis à Louis XVI ; tableaux de Delaroche, Johannot, A. Scheffer, Schnetz, Vinchon, Parrocel ; salles des Croisades, salle des tableaux d'hist., de 1794 à 1830 ; salle de l'Attique, au 2e étage ; tableaux depuis le XVe s. jusqu'à l'époque de Louis XIII (œuvres de Cranach, Mignard, Ph. de Champaigne, Van Dyck, Vouet ; séries de portraits de princes du sang et grands personnages) ; tableaux d'hist. contemporaine, relatifs aux guerres d'Afrique, Crimée et Italie du 2e Empire (Horace Vernet, Pils, G. Doré) ; grande galerie de batailles ; dans les appartements : plafonds merveilleux, tapisseries de l'histoire du roi, d'après Le Brun et Van der Meulen ; meubles anciens ; pendules ; portraits des maréchaux, ministres, etc. ; bustes en porphyre d'empereurs romains ; marbres ; glaces.

MUSÉUM. — Le Muséum d'histoire naturelle (*Jardin des Plantes*) donne des cours publics de : *physiologie comparée, anatomie et histoire naturelle* de l'homme, *zoologie* de tous les animaux, *botanique, culture, géologie, minéralogie, paléontologie, physique appliquée.* Les jours et heures sont annoncés par affiches placardées aux portes du Jardin.

Le Jardin est ouvert tous les jours au public ; la ménagerie, tous les jours à partir de 10 heures en été, de 11 heures en hiver ; les galeries d'anthropologie, de zoologie, de minéralogie sont ouvertes au public les dimanches, mardis et jeudis dans l'après-midi ; la bibliothèque est ouverte tous les jours, sauf les dimanches et fêtes. Pour les écoles et les serres, se procurer une carte ou une autorisation en s'adressant à l'administration ou au directeur.

MUSIQUE (*ENS.*). — L'enfant naît sensible au rythme ; il a l'instinct de la mesure. La musique sera donc à la base de l'éducation de tous les enfants. L'éducation musicale précédera même toutes les autres, car elle commencera au berceau ; on devra, dès la naissance, éloigner de l'enfant les causes qui pourraient fausser son oreille d'abord, sa voix ensuite par répercussion : bruits violents, cris, instruments aux sons discordants, etc.... Quand l'enfant a atteint un certain âge, s'il chante faux, ne poursuivez pas son éducation musicale.

L'aptitude musicale des individus est plus ou moins grande ; vers la quatrième ou cinquième année, les dispositions plus spécialement marquées d'un enfant pour la musique, commencent à se révéler ; tenez dès lors compte des plus légers indices ; assurez-vous surtout que l'enfant possède le sens de l'imitation et la mémoire des sons ; il aura le sens de l'imitation des sons s'il sait reproduire exactement une note d'abord, puis deux, trois notes que vous lui aurez chantées ou jouées sur un instrument quelconque ; il aura la mémoire des sons, s'il sait reconnaître, au milieu d'un certain nombre de notes que vous lui chanterez ou lui jouerez, celle ou celles sur lesquelles vous aurez plus spécialement attiré son attention. Ces données acquises, faites entrer en ligne de compte le caractère de l'enfant, ses aptitudes générales et surtout son état de santé ; un enfant maladif, enclin par conséquent à la tristesse, ne progressera pas, car il ne s'intéressera pas aux études entreprises ; attendez, pour commencer son éducation musicale, qu'il soit robuste, partant dispos.

Sauf le piano, dont l'étude, à doses très mesurées, pourra être commencée vers la sixième année, nul instrument ne peut être enseigné à un enfant, s'il n'a acquis certaines notions préliminaires essentielles. Les premières études seront purement pratiques ; pas de théorie ; de simples et faciles exercices qui prépareront le terrain. On commencera donc par le solfège ; on complétera cette étude par des exercices de dictée musicale, après quoi viendra la théorie, qu'on s'efforcera toujours de rendre aussi attrayante que possible ; dès ce moment, faites entendre à l'enfant de la bonne musique, en évitant de prolonger les auditions qui, trop longues ou trop répétées, provoqueraient la fatigue d'abord, le dégoût ensuite.

Au début, les études seront courtes : une vingtaine de minutes consécutives, à raison de 2 séances quotidiennes, coupées par des récréations et surtout par les études générales qui ne sauraient, *en aucun cas*, être négligées au profit de la musique.

Les études préliminaires doivent être, exception admise pour les rares natures absolument réfractaires ou stériles, faites par tous les enfants. N'oubliez pas que, souvent, de grandes vocations musicales se sont révélées vers la vingtième année ; ceux qui possédaient, à l'état latent, un tempérament artistique, ont pu aller de l'avant, s'ils avaient eu la chance de recevoir à un moment quelconque, l'éducation préliminaire ; ceux qui, au contraire, avaient été négligés à ce point de vue se sont heurtés à l'aridité des premières études, se sont découragés et ont renoncé.

Quand l'enfant a acquis l'éducation musicale première, il commence très souvent à manifester sa prédilection pour un instrument donné ; questionnez-le, cherchez à démêler ses goûts vrais et, si ceux-ci vous apparaissent clairement, dirigez dès lors de ce côté l'enseignement musical que vous donnez ou faites donner à l'enfant. De toute façon, et en dehors de toute disposition particulière pour tel ou tel instrument, faites-lui étudier le piano ; c'est l'instrument complet.

Le futur compositeur se manifeste souvent de bonne heure, soit qu'il occupe ses loisirs à fixer sur des feuilles de papier ses inspirations embryonnaires plus ou moins heureuses, soit qu'il cherche à les exprimer sur l'instrument dont il poursuit l'étude ; mais, dans ce cas, ne vous fiez jamais à votre propre jugement ; consultez un musicien expert et sagace qui fera la distinction entre l'ivraie et le bon grain. Un autre excellent indice est donné encore par la sûreté, la sagesse que contient parfois le jugement porté par un enfant sur une œuvre ; savoir discerner le beau du joli, le grandiose de l'agréable, c'est être artiste.

Enfin, si votre enfant, outre une voix juste, possède d'instinct l'art de phraser, de détailler avec goût, s'il sait respirer à propos, faites-lui, par mesure de précaution, donner des leçons de chant qui devront s'interrompre à l'époque de la mue ; celle-ci achevée favorablement pour l'organe, les progrès seront d'autant plus rapides que les études préliminaires auront été plus approfondies.

DU CHOIX D'UN PROFESSEUR. — Art d'agrément, la musique doit être étudiée sérieusement mais agréablement. Le professeur qui l'enseigne ne doit donc pas être rébarbatif ; il sera plutôt jeune que vieux, gai, affable, aimant l'enfance ; il saura masquer l'aridité de la théorie ; interrompre la monotonie de la leçon par le récit de quelque historiette se rapportant à la musique, à son histoire. Pour la période préparatoire, celle qui précède l'étude d'un instrument, la femme sera toujours, à mérites égaux, préférée à l'homme.

Evitez, au cours de l'enseignement d'un instrument, les changements de professeur ; c'est seulement quand l'élève aura acquis la technique de son instrument, qu'il pourra, pour se perfectionner, prendre plutôt les conseils que le leçons d'un virtuose.

A moins d'impossibilité absolue, évitez de donner vous-même à vos enfants ou de leur faire donner par des personnes avec qui ils ont trop de familiarité, même les leçons élémentaires. S'il vous faut passer outre à ce conseil, donnez les leçons avec régularité, sans faiblesse mais sans rigueur ; quand la réprimande est nécessaire, que celle-ci soit immédiate et définitive, qu'elle ne se perpétue pas en allant, par exemple, de la mère au père. S'ils sont presque toujours de mauvais professeurs pour leurs enfants, les parents peuvent être d'excellents répétiteurs, à la condition de toujours subordonner leur action à celle du maître effectif, ce dernier leur fût-il inférieur comme savoir. Devant l'enfant, ne critiquez jamais le professeur ; faites vos observations à ce dernier en particulier et, plutôt que de le contredire, changez-le.

Musique (*ENSEIGN.*). — CONSERVATOIRE NATIONAL DE MUSIQUE ET DE DÉCLAMATION, Paris, rue de Madrid, 14. Cours gratuits, concours du 15 oct. au 15 nov. Pour les étrangers (2 par classe), autorisation du ministre de l'Instruction publique. Externes, mais plusieurs pensions sont attribuées pour venir en aide. Limite d'âge variable pour les différentes classes. Solfège (9-13 ans), harmonie (9-22 ans), composition d'orgue (9-22 ans). *Concours* : instruments sauf piano, un morceau choisi par le candidat et lecture à vue d'un morceau manuscrit imposé. Pour le piano, un morceau choisi, en s'inscrivant et un imposé. Pour le chant, morceau choisi, morceau imposé. Pour la déclamation, une scène parmi celles indiquées en s'inscrivant. Puis une deuxième audition sur les mêmes morceaux et, pour le chant, exercices de voix. *Ages* : chant (H. 18-26 ans ; F. 17-23 ans) ; déclamation (H. 16-24 ans ; F. 14-20 ans) ; classe préparatoire d'instruments (9-14 ans) ; piano, harpe, violon, alto, hautbois, clarinette (9-18 ans) ; violoncelle (9-20 ans) ; contrebasse (9-22 ans) ; les autres instruments, cor, trompette, etc. (9-23 ans).

Durée : 3 à 5 ans. Admission d'auditeurs libres sur demande (*V.* PRIX DE ROME).

ÉCOLE DE MUSIQUE DE DIJON (8-20 ans). Frais : consulter Secrétariat. 110 places gratuites.

ÉCOLE DE MUSIQUE DE LILLE (H. 7-20 ans ; F. 7-18 ans). Concours d'admission ; gratuit.

ÉCOLE DE MUSIQUE DE NANCY (8-22 ans). Solfège gratuit. Autres cours : consulter Secrétariat.

CONSERVATOIRE DE PERPIGNAN (7-20 ans). Déclamation lyrique, gratuit.

CONSERVATOIRE DE RENNES (7-20 ans). Engagement de 3 ans pour le solfège, de 5 ans pour les autres classes. Gratuit.

Autres Écoles, dont l'enseignement est calqué sur celui de Paris et préparant au Conservatoire national, à Lyon, Montpellier, Nantes, Nîmes, Roubaix, Toulouse ; puis Abbeville, Aix, Amiens, Angoulême, Armentières, Bayonne, Boulogne-sur-Mer, Cette, Chambéry, Digne, Douai, Le Mans, Moulins, Saint-Omer, Tours, Valenciennes, et enfin les maîtrises dans la plupart des villes qui possèdent un évêché.

ÉCOLE DE MUSIQUE CLASSIQUE ou ÉCOLE NIEDERMEYER, à Boulogne-sur-Seine, rue des Pins, 2. Enseignement littéraire et musical. Orgue, plain chant, harmonie. Pension et trousseau. Consulter le secrétaire de l'École. Demande au directeur. Extrait de naissance, acte de baptême, vaccine. Donne le diplôme de maître de chapelle et organiste.

SCHOLA CANTORUM, Paris, rue Saint-Jacques, 269. Inscription au Secrétariat, 2e quinzaine de sept. Examen d'admission. Deux degrés. Principes de la musique. Étude des œuvres et leur interprétation. Orgue, piano, composition musicale. Examen en janv, et juin. Prix : voir Secrétariat. Ceux qui font partie des concerts bénéficient de réductions de frais.

Musiques militaires. — *Personnel* : chefs de musique de 1re classe (capitaines), de 2e classe (lieutenants), 3e classe (sous-lieutenants) ; sous-chefs de musique et chefs de fanfare (adjudants), sous-chefs de fanfare (sergents-majors) ; soldats musiciens et soldats élèves musiciens.

Recrutement. — Les chefs de musique de 3e classe sont pris, après concours, parmi les sous-chefs de musique de l'armée métropolitaine et de l'armée de mer et les chefs de fanfare de l'armée coloniale, comptant 2 ans de fonctions au 31 décembre de l'année du concours. Les chefs de musique des écoles d'artillerie et des régiments du génie sont pris après concours entre les chefs de l'armée métropolitaine. Pour Vincennes et Versailles (artillerie et génie) les chefs, après concours, sont pris parmi ceux de l'artillerie et du génie de l'armée métropolitaine. Le chef de musique de la garde républicaine est nommé à la suite d'un concours entre tous les chefs de musique.

Les sous-chefs de musique des régiments d'infanterie sont pris, après concours, parmi les chefs de fanfare, les trompettes majors, les maréchaux des logis trompettes, les tambours majors, les sous-chefs de fanfare des troupes coloniales et les soldats musiciens des troupes métropolitaines et coloniales et de la flotte. Les soldats musiciens admis à concourir doivent compter au moins 1 an de service au 31 décembre de l'année du concours.

GARDE RÉPUBLICAINE. — Les emplois de musiciens et élèves musiciens dans la *garde républicaine* sont réservés aux militaires non gradés comptant au moins 4 ans de service, ayant un 1er prix du Conservatoire de Paris, ou possédant un certificat d'aptitude délivré par le chef de musique de la garde. A défaut de ces candidats, peuvent être admis : les sous-officiers, caporaux et brigadiers ayant accompli la durée légale de leur service, sous les conditions suivantes : 1° compléter à 55 ans d'âge le temps de service exigé pour la retraite ; 2° posséder l'aptitude physique (sans condition particulière de taille) ; 3° être libéré depuis moins de 5 ans ; 4° obtenir, après examen, un certificat d'aptitude délivré par le chef de musique de la garde ; 5° justifier d'une bonne conduite soutenue.

Concours. — Ont lieu à Paris ; sont précédés, pour chefs et sous-chefs, d'épreuves éliminatoires, subies aux chefs-lieux de corps d'armée, consistant en compositions écrites d'harmonie. Les candidats envoyés à Paris subissent : 1° l'épreuve instrumentale : 2 morceaux de musique à exécuter, l'un imposé, l'autre au choix ; 2° l'épreuve d'orchestration, qui consiste à arranger pour orchestre militaire un morceau de musique, dans un délai donné.

Les candidats admis sont inscrits sur un tableau par ordre de mérite et nommés au fur et à mesure des vacances.

CONCOURS MUSICAUX. — Les musiques militaires autorisées à prendre part à des concours musicaux en France ou à l'étranger, ne peuvent pas recevoir de prix en espèces. Toutefois, les organisateurs de fêtes, cérémonies, etc., qui obtiennent la participation des musiques doivent subvenir aux dépenses occasionnées par le déplacement de ces musiques.

MUTILÉS DE GUERRE. — *V.* RÉFORMÉS (DROITS DES).

Mutilés volontaires dans le but de se soustraire au service militaire : sont punis d'un emprisonnement de 1 mois à 1 an. A l'expiration de leur peine, sont envoyés dans une *section spéciale* pour tout le temps de leur service militaire.

MUTUALITÉ (*LÉGISL.*). — I. *Organisation.* || II. *Services faits par la mutualité et recettes.* || III. *Formes spéciales de la mutualité.*

I. ORGANISATION. — 1° SOCIÉTÉS LIBRES, APPROUVÉES ET RECONNUES. — L'organisation de la mutualité a pour base les sociétés de secours mutuels. || Celles-ci peuvent être : 1° *Libres.* Elles n'en doivent pas moins, comme toutes les autres, communiquer leurs statuts et la liste de leurs administrateurs à la préfecture ou à la sous-préfecture un mois avant leur fonctionnement. Mais si les statuts ne sont pas contraires aux lois, ces sociétés fonctionnent comme elles l'entendent, à charge d'adresser leurs statistiques au préfet tous les 3 mois. Cette forme convient aux sociétés qui voudraient entreprendre des opérations non prévues par la loi (*V.* plus loin). Mais elles ne peuvent posséder que les immeubles affectés à leurs services, et n'ont pas de subventions de l'État. || 2° *Approuvées.* Ces sociétés peuvent recevoir des dons et legs, posséder des immeubles jusqu'à concurrence des 3/4 de leur avoir ; elles reçoivent des subventions de l'État (taux exceptionnel pour les fonds placés à la Caisse des dépôts et consignations, allocations spéciales au fonds de retraite, bonification), mais elles sont astreintes au contrôle administratif, ne peuvent placer leurs fonds qu'en valeur sur l'État, obligations des départements et des communes, du Crédit foncier, et des Compagnies de chemins de fer. || 3° *Reconnues d'utilité publique.* C'est là un régime d'exception qui donne aux sociétés la personnalité civile et par conséquent le droit de posséder et de vendre des immeubles, etc.

2° SYNDICATS, UNIONS, FÉDÉRATIONS. — Les Sociétés de secours mutuels constituent souvent dans les grandes villes des *Syndicats urbains*, qui assurent des services spéciaux (*V.* plus loin). Elles se groupent par départements ou arrondissements en *Unions* (libres, approuvées ou reconnues d'utilité publique), par régions en *Fédérations régionales* (services spéciaux, *V.* plus loin). Leur organisation centrale forme la *Fédération nationale.*

II. SERVICES. — A ces différents degrés, les organes de la mutualité peuvent avoir pour but d'assurer à leurs membres des secours : 1° en cas de maladies, blessures, ou infirmités ; 2° de leur constituer des pensions de retraite ; 3° de constituer à leur profit des assurances en cas de décès, d'accident ; 4° de pourvoir aux frais de leurs funérailles ; 5° d'allouer des secours aux ascendants, veufs ou veuves, orphelins des membres décédés. Accessoirement, il peut être créé, au profit des membres des cours professionnels, des offices gratuits de placement, accordé des allocations en cas de chômage ; mais alors, il doit être pourvu à ces dernières dépenses au moyen de cotisations spéciales. || Les statuts fixent, d'après les besoins et les ressources de ceux qui fondent la société, les services auxquels la nouvelle association pourra pourvoir. || La maladie est le cas le plus souvent prévu. Les secours sont alors triples : soins médicaux, fournitures pharmaceutiques, indemnité pécuniaire (celle-ci varie suivant la cotisation. || Les associations des degrés supérieurs (Syndicats, Unions, Fédérations) peuvent, pour le surplus, aborder de nouveaux services mutualistes : sanatoria pour la lutte contre la tuberculose, pharmacies mutualistes, caisses de retraites des Unions auxquelles une place a été faite dans la loi sur les retraites ouvrières, bibliothèques, caisses de chômage plus efficaces que celles des sociétés, *réassurance* pour les maladies de longue durée, *subsistance*, qui permet, malgré les déplacements, de garder sa place dans la société, *mutation*, qui permet, en cas de changement définitif de résidence, de changer de société.

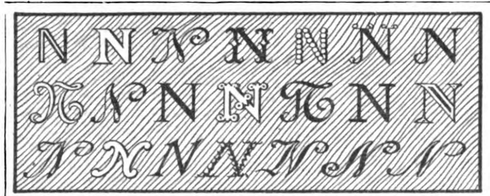
RECETTES. — Les recettes de chaque société se composent des recettes ordinaires (cotisations et droits d'entrée) fournies par les participants, et des recettes extraordinaires (contributions des membres honoraires, dons et legs, subventions). || La cotisation individuelle varie selon la société, d'après le nombre de services assurés par elle, d'après leur nature. Elle est généralement la même quel que soit l'âge du nouveau sociétaire, mais les droits d'entrée peuvent alors différer : ils se meuvent, dans certaines sociétés, de 5 à 50 fr., de 0 fr. 50 à 5 fr., etc.

III. FORMES SPÉCIALES DE LA MUTUALITÉ. — Plusieurs formes de la mutualité doivent être citées, parce qu'elles s'adressent à des catégories spéciales :

1° MUTUALITÉ MATERNELLE. — *La mutualité maternelle* a pour but de venir en aide aux femmes sociétaires lorsqu'elles sont enceintes. Moyennant une faible cotisation des participantes, il est versé une somme fixe par semaine pendant les 4 semaines qui suivent l'accouchement ; cette somme est augmentée si la femme allaite son enfant ; d'autre part, les soins médicaux et les médicaments sont gratuits. Ont été annexés à ces sociétés des dispensaires, des rayons de layettes, des bureaux de placement, des services de consultation des nourrissons.

2° MUTUALITÉ SCOLAIRE. — *La mutualité scolaire* s'adresse aux élèves des écoles. Il leur est demandé 0 fr. 10 par semaine ; la moitié des cotisations est affectée aux secours de maladie des participants, l'autre est inscrite sur un livret individuel de la Caisse nationale des retraites.

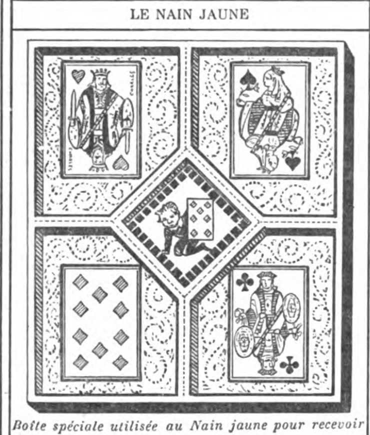
3° MUTUALITÉ FAMILIALE. — *La mutualité familiale* permet à la famille entière d'être assurée contre les risques de maladie, etc. Chaque membre participant est tenu d'y faire entrer sa femme et ses enfants, mais ils paient des cotisations mensuelles inférieures à la sienne (par exemple, par mois : 2 fr. 50 pour les hommes, 1 fr. 25 pour les femmes, 0 fr. 50 pour les enfants, avec un maximum de 1 fr. 50 pour les enfants d'une même famille).





NAIN JAUNE (*JEUX DE CARTES*). — INDICATIONS GÉNÉRALES. — C'est par excellence un jeu de famille ; il se joue avec un jeu complet de 52 cartes qui ont leur valeur numérique normale : roi, dame, valet, dix, neuf, huit, sept, six, cinq, quatre, trois, deux, un (ou as) ; il n'y a pas d'atout. On se sert en outre pour ce jeu d'une sorte de boîte, tableau à 5 compartiments mobiles et destinés à recevoir des jetons ; le compartiment du milieu représente un nain de couleur jaune qui brandit un sept de carreau, les 4 compartiments latéraux représentent certaines cartes qui sont : en haut et à gauche, le roi de cœur ; à droite, la dame de pique ; en bas et à gauche, le dix de carreau ; à droite, le valet de trèfle. Le nain jaune se joue à 3 joueurs au moins, à 8 joueurs au plus.

LE NAIN JAUNE



Boîte spéciale utilisée au Nain jaune pour recevoir les jetons.

Les cartes se répartissent ainsi : 3 joueurs, 15 cartes ; 4 joueurs, 12 cartes ; 5 joueurs, 9 cartes ; 6 joueurs, 8 cartes ; 7 joueurs, 7 cartes ; 8 joueurs, 6 cartes.

Il y a un talon inutilisé qui varie, selon le nombre des joueurs, de 4 à 7 cartes.

LA PARTIE. — Chacun reçoit en entrant au jeu une certaine quantité de jetons qui ont une valeur déterminée. La donne est désignée par le sort, mais auparavant on procède à la garniture du tableau à laquelle tout le monde contribue également.

LES MISES. — Chaque joueur doit donc miser, à chaque partie. Dans le compartiment du dix de carreau, 1 jeton ; dans celui du valet de trèfle, 2 jetons ; de la dame de pique, 3 jetons ; du roi de cœur, 4 jetons ; du nain jaune, 5 jetons. C'est ce qu'on appelle communément les « bonnes » cartes (dix bon ; valet bon), et que ramasseront dans le cours du jeu ceux qui les auront jouées. Vous distribuez les cartes, autant que possible 3 par 3, et le 1er à votre droite commence à jouer.

LE JEU. — Comme le gagnant sera celui qui aura réussi à se débarrasser le plus vite possible de toutes ses cartes et qu'on ne peut jouer que des cartes qui se suivent immédiatement par ordre de valeur numérique, — sans tenir aucun compte des couleurs, — le 1er à jouer jettera donc la carte la plus avantageuse, la mieux « suivie », s'il a, par exemple, une quinte par le valet (de couleurs variées, il n'importe) il joue en les nommant tour à tour le sept, puis le huit, le neuf, le dix, le valet et, n'ayant point de dame, s'arrête en disant : « Sans dame » ; si le voisin a une dame, il la joue avec les cartes qui la suivraient immédiatement, sinon il dit lui aussi « sans dame », et c'est au suivant de parler, de jouer. Arrivé au roi on repart de : un, puis deux, etc... La levée, dans le coup, appartient à celui qui a joué en dernier lieu la carte la plus forte. Celui-là joue alors le 1er au coup suivant, repartant de la carte qui lui convient et s'arrêtant dès que la série est interrompue. Son voisin continue, et ainsi de suite. Dans le cours du jeu, lorsqu'on parvient à jouer une des 5 cartes « bonnes » correspondant à celles du tableau (sept et dix de carreau, roi de cœur, dame de pique, valet de trèfle) on enlève la mise qui se trouve sur cette figure mais si l'on n'a pas réussi à s'en débarrasser avant la fin de la partie, on doit doubler cette mise qui reste pour le coup suivant, indépendamment des mises à servir.

LE PAIEMENT. — Le jeu s'arrête dès que l'un des joueurs a épuisé toutes ses cartes ; les autres joueurs étalent alors leur jeu et paient au gagnant 1 jeton par point que représentent leurs cartes (les figures comptant pour 10).

La partie terminée, on garnit à nouveau le tableau, et la donne passe au joueur placé à la droite de celui qui vient de donner.

NANDOU (*AVIC.*). — Oiseau de la famille des coureurs. Le nandou supporte parfaitement la captivité ; l'élevage de cet animal est intéressant à cause de la grande valeur de ses plumes

Le mâle atteint 1 m. 60 à 1 m. 65 ; la femelle est plus petite. Le nandou possède, ce qui le distingue de l'autruche, 4 doigts, alors que celle-ci n'en a que 2. Sa couleur est gris foncé ; le bec est gris brun ; la nuque et le haut de la tête et du cou sont noirs. Le dessus du corps, les côtés de la poitrine et les ailes sont brun cendré. Les pattes sont gris-fer. La femelle est pareille au mâle, mais en plus pâle. Il existe aussi une autre variété entièrement blanche. Elle est plus recherchée de certains amateurs, ses plumes ayant une valeur plus grande, mais son élevage est plus difficile.

Le nandou vit à l'état sauvage en troupeaux de 50 à 60 individus dans l'Amérique du Sud, du Brésil à la Patagonie.

Au moment de la reproduction, un mâle vit seul avec 5 ou 6 femelles. Chaque femelle pond de 8 à 30 œufs que le mâle couve pendant 34 à 40 j. Le nandou n'est pas sauvage et vient se mêler souvent aux troupeaux de bestiaux. Il mange de tout : fruits, verdures et insectes. Très rustique, ne craignant pas le froid, il peut s'acclimater partout en France.

ÉLEVAGE. — Élever le nandou dans une prairie aussi vaste que possible, entourée d'une fermeture en grillage d'au moins 1 m. 30 de hauteur. La prairie devra contenir une surface d'herbe, quelques bosquets et aussi un terrain nu et sablonneux, car le nandou aime à se poudrer comme le font les poules. Établissez aussi à l'ombre d'un bouquet d'arbres un hangar comme abri.

Mettre un mâle et 6 femelles dans votre enclos. La ponte se fait en 2 fois : mars-avril et juillet-août. Le mâle couve les œufs. Afin d'avoir de bonnes éclosions, marquez 2 ou 3 œufs que vous laissez dans le nid ; vous retirez les autres, puis, quand vous en avez un lot de 18 ou 20, vous enlevez les œufs marqués et mettez les autres à la place. Vous avez ainsi une éclosion très régulière et qui se fait en bloc. A la rigueur, vous pouvez faire couver les œufs de nandou dans une couveuse artificielle spéciale ; mais les petits sont difficiles à élever.

A leur naissance, les petits nandous sont hauts sur pattes et couverts de duvet. Écartez les femelles et laissez le mâle faire seule sa besogne de père nourricier. Donner aux petits, comme nourriture, une pâtée faite d'œufs durs hachés avec la coquille, de petits morceaux de pain, de son, de verdure et de viande. Faire la distribution de cette pâtée, trois fois par jour. Ajouter des vers, des insectes, et des déchets de viande de boucherie. Quand les petits ont 3 mois, leur donner du pain trempé dans de l'eau de vaisselle, des légumes, des fruits, du son, de la viande, des pommes de terre cuites. Il ne tolère le grain que broyé et réduit en farine et mélangé dans une pâtée.

PRODUITS. — Arracher les plumes dès le mois d'août au moment où elles vont tomber, ne jamais déplumer complètement l'animal qui peut donner 400 gr. de plumes par an (20 fr. le kilo environ). La chair rappelle celle de la dinde. Un nandou pèse 30 kilos et fournit autant de viande qu'un mouton. Les œufs sont comestibles, mais, à cause de leur taille et de leur aspect gélatineux, ne se mangent guère qu'en omelette.

NANDOU

Hauteur du mâle : 1 m. 60 à 1 m. 65.

Les inconvénients de cet élevage suffisamment rémunérateur résident : 1° dans la difficulté de se procurer des sujets ; 2° dans le prix élevé de ceux-ci ; 3° dans la nécessité de leur réserver de très vastes espaces.

NANTISSEMENT (*DROIT*). — Le nantissement est un contrat par lequel un débiteur remet une chose à son créancier pour sûreté de sa dette (art.. 2071. C. civil).

Si la chose donnée est une chose *mobilière*, le contrat prend le nom de *gage*.

Le nantissement qui porte sur une chose *immobilière* s'appelle *antichrèse*. (*V.* ANTICHRÈSE et GAGE).

En ce qui concerne le nantissement des fonds de commerce, *V.* FONDS DE COMMERCE.

NAPHTALINE (*HYG.*). — Désinfectant de l'intestin, médicament qui fait cracher, utilisé à l'extérieur contre le psoriasis de la peau (peu recommandable). Doses : à l'intérieur 0 gr. 50 à 5 gr. en cachets ; à l'extérieur : pommade à 1 p. 15.

Lavement contre les oxyures (petits vers blancs de l'anus) : naphtaline : enfants, 1 à 2 gr. ; adultes, 4 à 6 gr. ; huile d'olive 40 à 60 gr

NARCOTIQUES OU STUPÉFIANTS (*MÉD. PRAT.*). — Substances utilisées pour calmer la douleur en produisant le sommeil (*V.* ANESTHÉSIE). Citons : acide cyanhydrique et cyanures, belladone, bromures et composés bromés, chloral, codéine, diodine, datura stramonium, fève de Calabar, houblon, hypnol, hypnone, hyosciamine, jusquiame, laitue et lactucarium, lithine bromurée, laurier-cerise, morelle, morphine et ses sels, narcéine, nicotine, opium et opiacés, pantopon, somnol, sulfonol, trional, uréthane, véronal.

NATATION (*SPORTS*). — I. DÉFINITION ET UTILITÉ. — Hommes et femmes doivent apprendre à nager : 1° pour pouvoir se sauver eux-mêmes ; 2° pour pouvoir porter secours à autrui. La natation est en outre un exercice physique excellent sous le double rapport de l'hygiène et du développement physique.

On apprendra à nager dès l'enfance, en mer, en rivière, ou en piscine. La natation en pleine eau (mer ou rivière) n'est possible qu'en été, quand la température de l'eau atteint 18 à 20° ; la natation en piscine peut se pratiquer toute l'année, l'eau y étant généralement tiédie à cet effet. Une piscine se compose d'un bassin en ciment, généralement recouvert de mosaïque, de dimensions variables (minimum 20 m. sur 8 m.), le fond est en plan incliné de façon à ce que la profondeur de l'eau aille d'un bout de la piscine à l'autre de 0 m. 60 ou 0 m. 80 à 2 m. 50 ou 3 m.

Une piscine doit avoir un écoulement continu, le débit d'écoulement étant naturellement le même que le débit d'arrivée. De plus, au moins une fois par semaine, et plutôt deux fois, le bassin doit être complètement vidé, curé et rempli à nouveau. Dans les piscines modèles, l'eau est purifiée et ozonisée ; en outre, l'eau d'écoulement est ramenée aux chaudières, après avoir passé par des filtres purificateurs, ce qui évite une coûteuse consommation d'eau. L'aménagement d'une piscine doit être complété par l'installation de douches froides et chaudes et peut l'être, accessoirement, par l'installation de bains de vapeur et d'air chaud.

Costume. — Pour les hommes, le costume se compose soit d'un simple caleçon ou slip ceignant les reins, soit d'un maillot de corps (en coton, fil ou soie), collant, sans manches, largement échancré à la poitrine, et s'arrêtant à mi-cuisses. En piscine, on se baigne pieds nus ; en mer ou en rivière, il est utile, pour éviter des coupures ou des écorchures sur des graviers ou des éclats de verre, de chausser des sandales ou des espadrilles.

Pour les femmes, le costume dit « de bains de mer » est assujetti à la mode comme les autres vêtements féminins. En principe il se compose d'une courte culotte serrée à la ceinture et aux genoux, d'une blouse flottante également serrée à la taille, de sandales, et d'un bonnet en toile ou en tissu caoutchouté pour protéger la chevelure.

Les femmes qui font de la natation en sport sont naturellement obligées d'abandonner ce costume gênant pour nager vite, et ont adopté un maillot de corps semblable à celui employé par les hommes.

Accessoires. — Pour apprendre à nager, on peut utiliser au début soit une ceinture de liège, soit deux vessies gonflées (se trouvent chez les bouchers) qui, réunies par une ficelle, s'attachent sous les aisselles ; deux petites bottes de joncs de rivière, réunies et attachées de la même façon, peuvent remplacer avantageusement les vessies. Pour apprendre à sec les mouvements de la nage, utiliser un chevalet, un pliant, une chaise, ou simplement un coussin qu'on met à terre pour surélever le corps et donner de l'aise aux mouvements des bras et des jambes.

II. LES NAGES QU'IL FAUT SAVOIR ET COMMENT LES APPRENDRE. — Commencer par apprendre la *brasse sur le ventre*, puis, pour pouvoir se reposer à l'occasion et augmenter son rayon d'action, apprendre la *brasse sur le dos* et la *planche* ; en dernier lieu, apprendre à *nager sous l'eau* et à *plonger*.

LA BRASSE SUR LE VENTRE OU BRASSE FRANÇAISE. — La plus simple et la plus naturelle de toutes les nages.

Position initiale. — Le corps allongé à plat sur le ventre, le plus horizontalement possible, la tête hors de l'eau, jambes et pieds réunis, la pointe des pieds en extension, c'est-à-dire dans le prolongement des jambes, les bras tendus écartés latéralement, paumes en dessous (fig. 1).

1er *temps.* — Replier les bras, les mains jointes à plat en avant du menton, les coudes au corps, plier simultanément les cuisses vers le corps, en écartant les genoux, et en gardant les talons joints, mais écarter les pieds, la pointe en contraction, c'est-à-dire ramenée vers la jambe (fig. 2).

2e *temps.* — Allonger les bras complètement en avant, mains toujours jointes et paumes à plat, et détendre les jambes dans le prolongement des cuisses (fig. 3).

3e *temps.* — Réunir les jambes par un vigoureux « coup de ciseaux », en ramenant la pointe des pieds en extension (fig. 4).

4e *temps.* — Tourner les mains dos à dos et écarter les bras latéralement en « ramant » avec la paume des mains. Le nageur est ainsi revenu à la position initiale et il n'a plus qu'à recommencer par le 1er temps (fig. 5). Les 3e et 4e temps, c'est-à-dire le rapprochement des jambes et l'écartement latéral des bras, sont seuls des temps utiles à la propulsion. Eux seuls donc doivent être exécutés avec vigueur, les deux autres temps devant être faits en souplesse, sans aucune force qui pourrait produire des à-coups nuisibles à l'avancement. Il faut aspirer au 4e temps au moment où on écarte les bras, ce mouvement, en élevant les côtes, favorisant naturellement l'aspiration. Expirer ensuite lentement pendant le reste de la brasse. Il est évidemment plus commode de respirer en conservant constamment la tête dressée hors de l'eau. Mais cette contraction de la nuque est fatigante à la longue, et il vaut mieux par conséquent aspirer au 4e temps, quand le mouvement des bras tend à faire lever la tête naturellement,

et aussitôt après laisser la tête aller naturellement en avant dans l'eau. Bien coordonner les mouvements et ne pas précipiter la cadence. Le mieux pour celle-ci est de la baser sur la cadence naturelle de la respiration, c'est-à-dire à raison de 16 à 20 mouvements à la minute, la nage sera d'autant plus rapide que le corps sera plus horizontal, les temps de propulsion plus vigoureux et la cadence plus régulière. Les exercices à sec sur un chevalet, un pliant ou un coussin sont des plus utiles. S'habituer à sec à son mécanisme, jusqu'à ce qu'on le possède parfaitement. S'essayer ensuite à nager avec l'aide, soit d'un professeur, soit d'un camarade, qui maintiendra l'élève soit à même dans l'eau, soit du bord à l'aide d'une corde. Si vous ne devez compter que sur vous-même, ayez recours soit à des vessies, soit à une ceinture de liège, et, si vous n'avez à votre disposition aucun de ces objets, procédez de la façon suivante. Étant dans une eau où vous êtes sûr d'avoir pied, pour être en confiance, tenez-vous avec les mains au rebord du bain ou à un objet quelconque de la berge, branche d'arbre ou racines, exercez-vous ainsi à exécuter le plus correctement possible les mouvements de jambes ; une fois que vous posséderez bien ce mouvement, vous pourrez vous lâcher : vous vous apercevrez que vous vous maintenez aisément, et vous n'aurez plus qu'à coordonner avec ce mouvement des jambes celui des bras, coordination qui se fera d'autant plus facilement que l'apprentissage à sec aura été plus complet.

La brasse sur le dos. — Elle est des plus faciles à apprendre, quand on connaît déjà la brasse sur le ventre, et qu'on est par conséquent en confiance. Elle est avantageuse à connaître, car elle est moins fatigante que toute autre nage ; elle est, par contre, beaucoup moins rapide.

Position initiale. — Le corps allongé horizontalement sur le dos, la tête naturellement en arrière, les jambes allongées et jointes, la pointe des pieds en extension, les bras le long du corps, paumes à plat (fig. 6).

1er *temps.* — Plier les bras en portant les mains à la poitrine, et simultanément écarter les genoux en pliant les jambes, les talons restant réunis, la pointe des pieds en contraction (fig. 7).

2e *temps.* — Étendre les bras en croix, paumes en dessous ; en même temps, allonger les jambes dans le prolongement des cuisses (fig. 8).

3e *temps.* — Réunir les jambes vigoureusement en « coup de ciseaux » comme dans la brasse sur le ventre, la pointe des pieds passant de la position de contraction à celle d'extension : en même temps, tourner la paume des mains face en avant, et ramener les bras tendus le long du corps en « ramant » (fig. 9).

On peut pratiquer également la brasse sur le dos en portant les bras tendus en arrière de la tête au lieu de les étendre latéralement. On les ramène ensuite de la même façon le long du corps en ramant. Ce mouvement de « rame » est ainsi plus puissant, parce que plus allongé, mais le mouvement des bras hors de l'eau a tendance à faire enfoncer la tête, et c'est pourquoi cette deuxième manière de brasse sur le dos n'est pas à conseiller au débutant.

En tout cas, dans l'une et l'autre manière, il n'y a que le 3e temps qui soit utile à la propulsion. Les mouvements de bras et de jambes y sont simultanés, au lieu d'être successifs comme dans la brasse sur le ventre. Ils doivent être exécutés avec vigueur, tandis que les 1er et 2e temps doivent être faits en souplesse. Aspirer soit, comme dans la brasse sur le ventre, quand on étend les bras latéralement, ou après le « coup de ciseaux », celui-ci, poussant un peu de bas en haut, ayant tendance à faire sortir de l'eau la tête, qui, le reste du temps, doit être le plus possible immergée.

Même cadence que dans la brasse sur le ventre.

Pour apprendre la brasse sur le dos, plus besoin d'exercices à sec. S'apprendre de la façon suivante : étant debout dans une eau où on a pied, s'élancer la tête et les épaules en arrière par une vigoureuse impulsion des jambes et en écartant les bras. Ramer aussitôt avec les bras en même temps qu'on fait le coup de ciseaux. La coordination des mouvements des jambes et des bras est ici beaucoup plus facile, puisqu'ils sont simultanés.

La planche. — Faire la planche, c'est se maintenir sur l'eau sur le dos, le corps absolument rigide, sans mouvements de bras ni de jambes, le maintien du corps ou sa propulsion étant assurés par un simple mouvement des mains analogue à celui des nageoires d'un poisson. C'est, par excellence, la nage ou la position de repos, et elle est à ce titre particulièrement utile à connaître.

Pour faire la planche, le corps est étendu horizontalement sur le dos, les jambes allongées et jointes, les bras le long du corps, les mains à plat, paumes en dessous. Pour se maintenir simplement, agiter les mains, en les écartant, puis en les rapprochant du corps. Pour avancer dans la direction de la tête, ramer avec les paumes tournées vers le corps par une simple rotation des mains sur les poignets ; pour avancer dans la direction des pieds, ramer avec le même mouvement des mains, mais en les écartant du corps et les paumes tournées à l'extérieur (fig. 10).

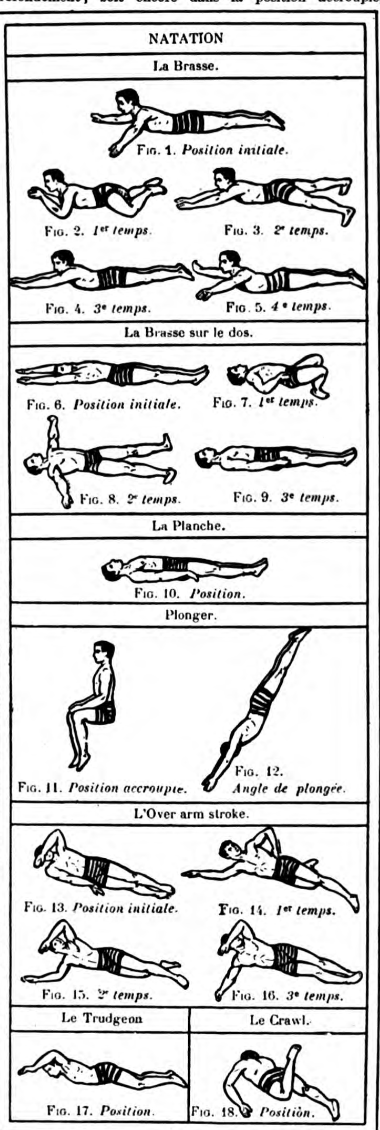
Nager sous l'eau ou entre deux eaux. — On nage sous l'eau en pratiquant la brasse ordinaire sur le ventre, mais le corps et la tête sont complètement immergés, et, selon qu'on veut aller plus ou moins profond, on baisse plus ou moins la tête et on donne au mouvement des bras une direction plus ou moins oblique de bas en haut. Si au contraire on veut remonter à la surface, relever la tête, s'aider par une vigoureuse impulsion des jambes et brasser de haut en bas.

Pour s'exercer à la nage sous l'eau, s'habituer d'abord à l'immersion. Pour cela, quand on a pied, se plonger la tête entièrement dans l'eau, en s'accroupissant ; répéter souvent cet exercice en augmentant progressivement la durée sous l'eau, mais sans rien exagérer. S'habituer dès ce moment à garder les yeux ouverts dans l'eau : autrement, la nage sous l'eau n'offre aucun intérêt pratique.

Pour s'entraîner à la nage sous l'eau proprement dite, partir de la position de la brasse sur le ventre, en baissant la tête et en brassant de bas en haut. Mais cet exercice est assez difficile, car le corps du nageur est rebelle à s'enfoncer. Il vaut beaucoup mieux partir en plongeant du bord du bain, comme nous allons l'indiquer tout à l'heure. Inutile d'insister sur l'utilité de la nage sous l'eau : elle est indispensable pour quiconque veut non seulement pouvoir se tirer d'affaire lui-même en cas d'immersion involontaire, mais encore être susceptible de pouvoir porter secours à quelqu'un qui a coulé et qu'il faut rechercher sous l'eau.

Ne pas prolonger outre mesure les immersions. Un nageur qui peut avancer sous l'eau durant 20 à 30 sec. en sait suffisamment.

Plonger. — Plonger, c'est se jeter à l'eau d'une hauteur plus ou moins grande en commençant du bord du bain ou de la berge de la rivière, c'est-à-dire de 0 m. 50 à 1 m. 50 ou 2 mètres jusqu'à 20 mètres et plus. Mais un nageur qui plonge de 4 à 5 m. sait tout ce qu'il doit savoir et doit laisser les plongeons de plus grande hauteur aux spécialistes sportifs et aux acrobates. On peut plonger, c'est-à-dire sauter à l'eau, dans la position debout, le corps droit, les bras le long du corps, les pieds arrivant les premiers en contact avec l'eau. Dans ce cas, aussitôt entré dans l'eau, écarter les bras pour freiner et empêcher le corps de s'enfoncer trop profondément ; soit encore dans la position accroupie,



NATATION

La Brasse.

Fig. 1. *Position initiale.*

Fig. 2. *1er temps.* Fig. 3. *2e temps.*

Fig. 4. *3e temps.* Fig. 5. *4e temps.*

La Brasse sur le dos.

Fig. 6. *Position initiale.* Fig. 7. *1er temps.*

Fig. 8. *2e temps.* Fig. 9. *3e temps.*

La Planche.

Fig. 10. *Position.*

Plonger.

Fig. 11. *Position accroupie.* Fig. 12. *Angle de plongée.*

L'Over arm stroke.

Fig. 13. *Position initiale.* Fig. 14. *1er temps.*

Fig. 15. *2e temps.* Fig. 16. *3e temps.*

Le Trudgeon Le Crawl.

Fig. 17. *Position.* Fig. 18. *Position.*

les genoux ramenés vers le menton (fig. 11). Mais ces deux façons de plonger ne sont pas à recommander, parce qu'on est obligé de marquer un temps d'arrêt dans l'eau avant de commencer à nager. La plus simple façon de plonger, la plus pratique et la meilleure est celle qu'on appelle vulgairement « piquer une tête », c'est-à-dire la tête la première et le corps allongé.

Cette sorte de plongeon se pratique de la façon suivante : Se placer debout, les jambes réunies, sur le rebord du bain, la pointe des pieds dépassant un peu ce rebord. Puis, pour se donner de l'élan, élever d'abord les bras verticalement et les renvoyer en arrière en fléchissant légèrement sur les jambes. S'enlever ensuite par un vigoureux coup de jarrets en lançant les bras en avant et en allongeant complètement le corps. Baisser ensuite progressivement la tête et les bras dans la direction de l'eau, et le corps toujours allongé, décrivant une courbe, doit venir attaquer l'eau, les mains en avant, sous un angle d'environ 45°, c'est-à-dire ni trop à plat, car on peut se blesser douloureusement, ni trop perpendiculairement, car on va au fond comme un plomb (fig. 12). Une fois le corps dans l'eau, redresser la tête et les bras vers la surface, et, suivant cette direction nouvelle donnée à son impulsion, le corps revient à la surface et peut attaquer immédiatement la nage qui lui convient.

Si le nageur veut au contraire faire un parcours sous l'eau, ne redresser la tête que lorsque le corps a atteint une profondeur suffisante et ne la redresser que juste assez pour ramener le corps à l'horizontale.

Enfin, si l'on veut aller au fond pour chercher un objet, laisser le corps suivre l'impulsion du plongeon en l'aidant même au besoin, s'il y a beaucoup de fond, d'un mouvement de brasse de bas en haut pour gagner en profondeur. Pour s'exercer à plonger, il faut commencer d'une hauteur très faible, les pieds étant presque au niveau de l'eau, sur une marche d'escalier de bain par exemple. S'accroupir sur le rebord de cette marche, puis pencher le corps progressivement jusqu'à ce que, perdant l'équilibre, par un coup de jarrets on lance le corps en avant, complètement allongé, dans la direction de l'eau, les bras toujours allongés et en avant. Plonger ensuite progressivement de plus en plus haut, en s'appliquant bien à toujours attaquer l'eau sous l'angle indiqué. Dans le plongeon, aspirer profondément au moment où on lève les bras, c'est-à-dire pendant le temps de préparation du plongeon. Veiller, quand on plonge en profondeur, à garder les bras bien allongés en avant pour se protéger contre un choc toujours possible ; en principe ne plonger de plus de 2 m. de haut que si l'eau a elle-même une profondeur au moins égale.

III. QUELQUES CONSEILS. — La première difficulté à vaincre pour le débutant est l'appréhension instinctive de l'eau. Pour la vaincre, il faut qu'il soit mis en confiance par la certitude qu'il ne court aucun danger : donc qu'il ne prenne ses premiers bains que là où il est absolument sûr d'avoir pied. La présence d'un maître-nageur ou, à son défaut, d'un camarade sachant nager, contribuera également d'une façon efficace à augmenter cette confiance. La température de l'eau est également un élément important de la mise en confiance du baigneur. Elle doit être, nous l'avons dit, de 18 à 25°. Plus froide, elle risque de décourager le débutant. Plus tard, cette question de température n'a qu'une importance relative pour le nageur sûr de lui ; avec de l'entraînement, on arrive à se baigner en eau très froide sans aucun danger. Ne jamais exagérer la durée du bain. Une demi-heure suffit amplement. Une bonne réaction après le bain est profitable. On la provoquera soit par une friction, soit par des exercices un peu violents de course ou de marche. Aller à l'eau hardiment ; plonger, si l'on sait le faire ; sinon, entrer dans l'eau rapidement jusqu'à la ceinture, puis aussitôt, se plonger jusqu'au cou. C'est la meilleure façon de se réchauffer.

Ne pas s'exagérer l'importance du danger qu'on peut rencontrer au cours de la nage.

Les herbes. — Garder son sang-froid, procéder doucement, en réduisant le plus possible l'amplitude de ses mouvements, pour se dégager et arriver à se mettre en planche sur le dos, position où plus rien n'est à craindre.

Les tourbillons. — Ne pas résister d'abord, se laisser emporter sans lutter inutilement, et, comme le tourbillon est toujours en surface, quand on est enfoncé quelque peu, 2 mètres au plus, on s'aperçoit qu'il est facile de le couper et de remonter ensuite librement à la surface.

Les crampes. — Elles ne sont pas dangereuses non plus, car elles sont presque toujours localisées à 1 ou 2 membres, et, avec les autres, le nageur peut toujours se tirer d'affaire. Si par extraordinaire la crampe est généralisée, la planche reste comme unique ressource, mais elle est encore suffisante, tout au moins pour permettre à un secours quelconque d'arriver. En cas de crampe, la planche est naturellement la position tout indiquée à prendre aussitôt.

IV. APPLICATIONS DE LA NATATION AU POINT DE VUE PRATIQUE. — Elles sont nombreuses. L'une des plus importantes est la natation appliquée au *sauvetage* (*V.* Sauvetage).

V. LA NATATION AU POINT DE VUE « SPORT ». — En tant que « sport », la natation vise la recherche de la plus grande vitesse. On a donc été amené à imaginer et à perfectionner des nages de plus en plus rapides qu'on emploie soit en courses de vitesse, soit en épreuves de longue distance, soit en jeux nautiques divers dont le plus important et le plus connu est le water-polo.

Les nages sportives : l'over arm stroke. — Traduction littérale : « nage le bras en dessus », l'un des bras effectuant en effet, dans cette nage, un mouvement hors de l'eau. On l'appelle aussi, en raison de son origine : *coupe indienne*. Importée en Angleterre vers le milieu du XIXe siècle, sa technique a été très perfectionnée depuis. Elle est plus rapide que la brasse parce que la force de propulsion, mieux calculée, est plus considérable et parce que, le corps étant sur le côté et un bras hors de l'eau, la surface de résistance à l'avancement est moins grande. On la nage indifféremment sur l'un ou l'autre côté, selon les convenances personnelles. Le mécanisme est le suivant, en supposant qu'on nage sur le côté droit :

Position initiale : le corps couché sur le côté droit, jambes allongées, et la plante du pied gauche croisée sur le dessus du pied droit, le bras gauche plié hors de l'eau, la main ouverte prête à entrer dans l'eau, paume en dessous, en avant du front, le bras droit allongé le long du corps (fig. 13).

1er *temps.* — Ouvrir les jambes, en fléchissant la jambe droite sur la cuisse, les cuisses restant jointes, le pointe des pieds en extension. En même temps, entrer le bras gauche dans l'eau et ramer vigoureusement avec la paume de la main le long du corps jusqu'à ce que le bras soit complètement allongé, la main prête à sortir de l'eau à hauteur de la hanche. Toujours simultanément, ramener le long du corps la main droite sous le menton et allonger le bras en avant, paume en dessous (fig. 14).

2e *temps.* — Tendre brusquement la jambe droite en la rapprochant vigoureusement de la jambe gauche qui n'a pas cessé d'être tendue (coup de ciseaux) : en même temps, commencer à sortir le bras gauche de l'eau (fig. 15).

3e *temps.* — Le bras gauche termine son mouvement hors de l'eau et revient se placer à la position initiale. En même temps, le bras droit rame d'avant en arrière et revient également, complètement allongé, à sa position initiale le long du corps (fig. 16).

Aspirer au moment où le bras gauche sort de l'eau, ce mouvement faisant se lever naturellement la tête. Pendant le reste du mouvement, la tête doit être immergée. Les trois temps de l'over sont tous utiles à la propulsion, mais seuls les mouvements de rame des deux bras et le coup de ciseaux des jambes doivent être exécutés avec vigueur, les autres devant être faits en souplesse et sans à-coups.

Plus vite que la brasse, l'over a cependant été détrôné au point de vue vitesse pure par d'autres nages plus modernes ; il est surtout employé dans les courses de longue distance.

Le trudgeon. — Ainsi dénommée du nom de son introducteur, en Angleterre, J. Trudgen, cette nage est un perfectionnement de l'over, un double over en quelque sorte.

Les deux bras rament alternativement comme le bras supérieur dans l'over arm stroke, le corps, pour faciliter ce mouvement, « roulant » de gauche à droite puis de droite à gauche, et le coup de ciseaux est donné en même temps que l'un ou l'autre des bras, au choix, rame (fig. 17).

Plus puissante que l'over simple, cette nage présente une assez grande difficulté pour respirer. Il faut pour aspirer profiter d'un moment où, par suite du roulement du corps, la tête se tourne du côté du bras qui va attaquer l'eau.

LE CRAWL (prononcer : *cról*). — D'origine australienne, c'est la nage la plus vite qui soit connue à l'heure actuelle. On l'a dénommée aussi « nage rampante », car le nageur a en effet l'air de ramper sur l'eau.

Dans le crawl, le corps est complètement à plat, la tête immergée. Le mouvement des bras est sensiblement le même que dans le trudgen, mais le corps ne roule pas. Les jambes sortent alternativement de l'eau en fléchissant la jambe sur la cuisse et frappent l'eau, alternativement également, avec le devant de la jambe et le cou de pied. La jambe et le bras opposés travaillent en même temps, c'est-à-dire : ramer du bras droit et frapper de la jambe gauche, puis aussitôt ramer du bras gauche et frapper de la jambe droite (fig. 18). Plus que dans toute autre nage, la respiration est difficile dans le crawl. Le corps ne roulant pas comme dans le trudgen, la tête ne sort de l'eau que si on le fait volontairement, et on ne le fait qu'au détriment de l'équilibre et de la rapidité de la nage. Donc, pour aspirer, la règle dans le crawl est de ne sortir la tête que le moins souvent possible pendant la durée d'une course, et c'est pourquoi cette nage n'est utilisée que dans les épreuves de vitesse pure, 100 mètres au plus, pendant lesquels certains nageurs réalisent le tour de force de ne prendre en tout qu'une ou deux aspirations.

PLONGEONS DIVERS. — Dans la recherche de la difficulté et de l'inédit, on a été amené à imaginer une très grande variété de plongeons, parmi lesquels nous nous contenterons de citer : le saut de l'ange, la hussarde, le plongeon suédois, le saut de carpe, les sauts périlleux en avant et en arrière ; et parmi les plongeons tout à fait acrobatiques : le sac de Monte-Cristo, la torche vivante, etc., etc.

Leur variété n'a, au fond, comme limite que l'imagination des spécialistes.

APPLICATIONS DES NAGES SPORTIVES. — On utilise les nages sportives dans les courses et dans les jeux nautiques.

Courses. — Elles se subdivisent en vitesse, demi-fond et fond. Les courses de vitesse comprennent le 60 mètres, le 100 mètres et le 200 mètres. Les courses de demi-fond commencent aux 500 mètres jusqu'aux 1 500. Au delà, c'est le grand fond.

Les courses de grand fond sont généralement disputées en ligne droite, d'un point à un autre, exemple : la Traversée de Paris à la nage. Mais les courses de vitesse et de demi-fond se disputent toujours sur un parcours restreint variant de 25 à 100 mètres que les concurrents ont à couvrir un nombre de fois aller et retour plus ou moins grand suivant la distance de la course. Chaque course comporte donc plusieurs virages. Ces virages sont constitués, soit par une corde tendue à 25 centimètres au-dessus de l'eau, soit par le mur même du bassin où se dispute la course. Le nageur doit toucher la corde ou le mur avec la main avant de virer. Les départ se font toujours en plongeant au signal, sauf pour les courses de nage sur le dos, où le départ est donné dans l'eau. Pour être valable, un record doit toujours être établi en eau calme.

Les courses par équipes se disputent entre équipes comportant un nombre égal de nageurs. Les nageurs portant le n° 1 de chaque équipe partent ensemble ; le n° 2 part quand le n° 1 de son équipe a touché le but, et ainsi de suite. Dans les courses scratch, tous les concurrents partent ensemble. Dans les handicaps, ils partent individuellement : les rendements se font en temps et non en mètres, les limitmen partant par exemple 30, 20, 15, 10 secondes avant le scratchman qui part le dernier et qui, pour gagner, doit arriver le premier au but.

Pour les courses de vitesse, on utilise surtout le crawl : à défaut, le trudgeon ; en demi-fond, le trudgeon ; en grand fond, indifféremment le trudgeon et l'over, quelquefois les deux alternés.

Les concours de plongeons comprennent généralement 2 ou 3 plongeons imposés et 1 plongeon facultatif. Les plongeons imposés sont le plongeon simple, le saut de l'ange et le saut de carpe. Des juges cotent de 0 à 10 chacun des plongeons et le gagnant est le plongeur ayant le total le plus élevé de points.

Water-polo (*V.* WATER-POLO).

ORGANISATION DU SPORT DE LA NATATION. — La natation sportive est pratiquée par des sociétés ou plutôt par des sections de sociétés, car il existe peu de clubs sportifs pratiquant uniquement la natation. Ces sociétés sont groupées en Fédérations dont la plus importante est l'Union des Sociétés Françaises de Sports Athlétiques (U. S. F. S. A.) qui régit les amateurs ; la Fédération des Sociétés Athlétiques Professionnelles de France (F. S. A. P. F.) qui régit les professionnels, et l'Union des Sociétés de Natation, fédération indépendante ouverte indistinctement aux amateurs et aux professionnels. Ces fédérations établissent le code des courses et concours et font disputer des Championnats annuels. Les Championnats classiques de l'U. S. F. S. A se disputent sur les distances suivantes : 100 mètres, 500 mètres et 1 500 mètres en eau douce ; 400, 1 000 et 4 000 mètres en mer ; 100 mètres sur le dos et 200 mètres à la brasse, plus un championnat de plongeons et un autre de water-polo.

NATIONALITÉ (*DROIT*). — La nationalité est le lien qui rattache une personne à une nation déterminée. Elle a une grande importance, même au point de vue du droit privé, puisque c'est d'elle que dépend la jouissance de certains droits civils.

Les individus se divisent en deux catégories : les *Français* et les *étrangers*.

I. DES FRANÇAIS. — Tout Français *jouit* des droits civils (art. 8, C. civil) ; mais il est certains Français qui n'ont pas l'*exercice* de ces droits ou qui tout au moins, ne peuvent pas les exercer eux-mêmes ; tels sont les *incapables* et certains condamnés. (*V.* INTERDICTION, MINORITÉ, PEINES).

Sont Français : 1° Tout individu né d'un Français, en France ou à l'étranger.

2° Tout individu né en France de parents inconnus, ou dont la nationalité est inconnue.

3° Tout individu né en France de parents étrangers dont l'un y est lui-même né, sauf la faculté pour lui, dans certains cas ou sous certaines conditions, de décliner dans l'année qui suit sa majorité la qualité de Français (art. 8, 3°, C. civil).

4° Tout individu né en France d'un étranger et qui, à l'époque de sa majorité, est domicilié en France ; à moins que, dans l'année qui suit sa majorité, il ne décline la qualité de Français en justifiant de certaines conditions exigées par la loi. (Art. 8, 4° C. civil).

5° Les étrangers *naturalisés.*

L'acquisition de la qualité de Français peut résulter aussi de l'annexion à la France d'un territoire étranger.

A. DE LA NATURALISATION. — *V.* NATURALISATION.

B. PERTE DE LA NATIONALITÉ FRANÇAISE. — Perdent la qualité de Français :

1° Le Français qui s'est fait naturaliser à l'étranger ou celui qui a acquis, *sur sa demande*, la nationalité étrangère par l'effet de la loi ; toutefois, s'il est encore soumis aux obligations du service militaire pour l'armée active, sa naturalisation à l'étranger ne lui fera perdre la qualité de Français que si elle a été autorisée par le Gouvernement français (art. 17, C. civil).

2° Le Français qui a *décliné* la qualité de Français dans les cas où la loi lui permet de le faire.

3° Celui qui, ayant accepté des fonctions publiques conférées par un Gouvernement étranger, les conserve malgré l'injonction du Gouvernement français de les résigner dans un délai déterminé.

4° Le Français qui, sans autorisation du Gouvernement, prend du service militaire à l'étranger.

5° La femme française qui épouse un *étranger*, à moins que son mariage ne lui confère pas la nationalité de son mari. (art. 19, C. civil).

6° Celui qui se livre, en pays étranger, au trafic des esclaves, ou qui en possède (décret du 27 avril 1848, art. 8).

La perte de la nationalité française peut résulter aussi, pour certains Français, du démembrement d'une portion du territoire français, comme cela s'était produit à la suite du traité du 18 mai 1871 entre la France et l'Allemagne.

La loi accorde certaines facilités à la *plupart* des Français qui, ayant perdu la nationalité française veulent la recouvrer (art. 18, 19 et 21 C. civil).

II. DES ÉTRANGERS. — *V.* ÉTRANGER.

NATTES (*ÉC. DOM.*). — Les nattes d'aloès et les nattes de Chine sont les plus solides ; on fait aussi des nattes de paille ; on en trouve de toutes les dimensions et de tous les prix dans les magasins de nouveautés ; elles coûtent souvent moins cher au moment des expositions d'été ou à l'entrée de l'hiver.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE. — Battre et aérer les nattes, les laver avec une brosse à l'eau tiède salée ; les laisser sécher à l'air avant de les remettre en place. Quand on lave le plancher ou le carrelage d'une pièce, ne pas remettre les nattes avant que le sol ne soit tout à fait sec.

Les nattes posées dans les maisons qu'on n'habite pas l'hiver doivent être nettoyées, aérées, roulées, avant le départ.

NATURALISATION (*DROIT*). — La *naturalisation* est le fait en vertu duquel un étranger devient *Français*.

Elle peut résulter, soit d'un *acte du Gouvernement* français, (c'est la naturalisation proprement dite) ; soit de la loi elle-même.

La naturalisation *proprement dite* peut être demandée :

1° Par les étrangers qui ont obtenu l'autorisation de fixer leur domicile en France, et qui y sont restés *domiciliés* pendant *trois ans* à dater de l'enregistrement de leur demande d'autorisation au ministère de la Justice.

2° Par les étrangers qui peuvent justifier avoir *résidé* en France sans interruption pendant *dix années*. Est assimilé à la résidence en France le séjour en pays étranger pour l'exercice d'une fonction conférée par le Gouvernement français.

3° Par les étrangers admis à fixer leur domicile en France, *après un an*, s'ils ont rendu des services importants à la France ; s'ils y ont apporté des talents distingués ou s'ils y ont introduit soit une industrie, soit des inventions utiles ; s'ils ont créé soit des établissements industriels ou autres, soit des exploitations agricoles ; ou encore s'ils ont été attachés, à un titre quelconque, au service militaire dans les colonies et les protectorats français.

4° Par l'étranger qui a épousé une Française, *aussi après une année de domicile autorisé.*

La naturalisation doit, dans ces divers cas, être *demandée* par l'étranger, et le Gouvernement peut l'accorder ou la refuser. La demande est adressée, sous forme de requête, au ministère de la Justice ; et c'est le Président de la République qui, après enquête, statue par un *décret*. La concession tant de l'admission à domicile que de la naturalisation entraîne le paiement de droits assez élevés (500 francs environ).

La naturalisation se produit *par l'effet de la loi* dans les cas suivants :

1° Lorsqu'un individu né en France d'un étranger, *et qui n'y est pas domicilié à l'époque de sa majorité*, réclame, *avant l'âge de vingt-deux ans accomplis*, la qualité de Français, en satisfaisant à toutes les conditions requises par la loi (art. 9 C. civil) : ou, si, ayant été porté sur le tableau de recensement, il prend part aux opérations de recrutement sans opposer sa qualité d'étranger (Même article).

2° Lorsqu'un individu, *quel que soit son âge*, né en France ou à l'étranger de parents dont l'un a perdu la qualité de Français, réclame cette qualité, en satisfaisant aux mêmes conditions que dans le cas précédent, à moins que, domicilié en France et appelé sous les drapeaux, lors de sa majorité, il n'ait valablement revendiqué la qualité d'étranger.

3° Lorsqu'une étrangère épouse un Français (elle devient de plein droit Française).

4° Lorsque la femme et les enfants *majeurs* d'un étranger, qui se fait naturaliser Français ont *demandé* eux-mêmes leur naturalisation (*V.* art. 12, C. civil) ; ils deviennent alors Français *sans condition de stage*.

5° Lorsqu'un père ou une mère (en cas de prédécès du père) se fait naturaliser, ayant des enfants *mineurs*, ces derniers deviennent Français, à moins que, dans l'année qui suivra leur majorité, ils ne déclinent valablement cette qualité dans les formes et conditions légales.

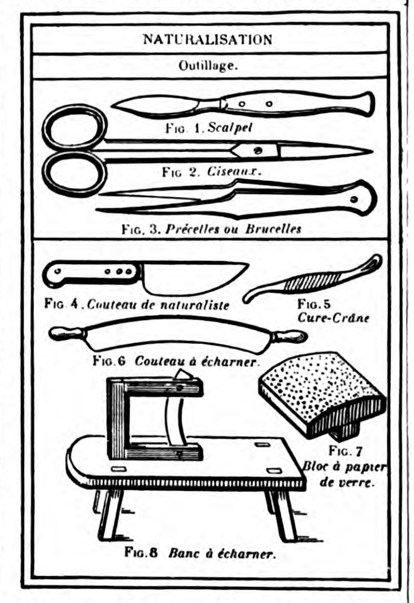
La législation relative à la naturalisation est applicable à l'Alsace et à la Lorraine (décret du 7 mars 1920).

Naturalisation (*CONNAISS. PRAT.*). — MONTAGE DES PETITS MAMMIFÈRES ET DES OISEAUX. — I. *Généralités.* — II. *Précautions préliminaires.* — III. *Outillage et fournitures.* — IV. *Montage.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Tirer parti de la dépouille d'un animal pour la naturalisation ou la fourrure est une opération délicate qui demande un tour de main ne s'acquérant que par la pratique et un certain sens artistique. Au début, ne s'exercer que sur des dépouilles de valeur minime.

II. PRÉCAUTIONS PRÉLIMINAIRES. — En se mettant en chasse pour se procurer des animaux destinés à être montés, être muni de pinces, de papier, de coton ou d'étoupe, de plâtre pulvérisé ou de cendres. Par les chaleurs et pour éviter la corruption des animaux tués, placer ceux-ci dans une boîte sur une litière de plantes aromatiques, menthe, par ex. || Si l'on chasse au fusil, diminuer la charge pour ne pas gâter le plumage des oiseaux ou la fourrure des quadrupèdes ; aussitôt un animal abattu, découvrir la blessure, étancher le sang avec du plâtre ou de la cendre sèche ; s'il y a perforation, introduire dans le trou un peu de coton, et rétablir dans leur direction naturelle les poils ou les plumes ; boucher avec du coton ou de l'étoupe, après avoir étanché le sang, s'il y a lieu, le bec ou le museau et les narines. S'il s'agit d'un oiseau, l'introduire la tête la première dans un cornet de papier à sa taille. || Si l'on chasse au piège, n'employer aucun engin susceptible de détériorer l'animal, soit en lui écrasant la tête, soit en lui fracassant les pattes. On étouffe l'animal pris vivant en lui comprimant la bouche et les narines, ou, si c'est un oiseau, en le serrant sous les ailes vers la poitrine. Si l'on a pris des oiseaux à la glu, enlever celle-ci quand elle est encore fraîche, en passant sur les plumes de l'animal des chiffons imbibés d'alcool ou d'éther qu'on change autant de fois qu'il est nécessaire jusqu'à complète disparition de la glu. Enlever les taches de sang avec du savon dissous dans de l'alcool ou même de l'eau ; celles de graisse avec l'essence de térébenthine. || Dans tous les cas, ne jamais monter un animal dont la corruption a commencé : le résultat serait mauvais.

III. OUTILLAGE ET FOURNITURES. 1° OUTILLAGE. — *Scalpel* (fig. 1) ou *canif* bien affilé à taillant arrondi légèrement ; *ciseaux* longs et pointus (fig. 2) ; *brucelles* (fig. 3), ou *pinces de fleuriste* ; *curette* ou *cure-crane*



(fig. 5), *couteau de naturaliste* (fig. 4), *couteau à écharner* (fig. 6) ; s'il s'agit de dépouilles de grands animaux, des *limes*, des *alènes*, des *pinces plates* et *rondes* pour courber et couper les fils de fer, quelques *pinceaux* en crin ou en poil de blaireau, un *chevalet* en bois dur permettant de soumettre toutes les parties de la dépouille à l'action des couteaux (fig. 8) ; enfin, bloc en bois recouvert de papier de verre pour réduire l'épaisseur des peaux et les assouplir (fig. 7) ;

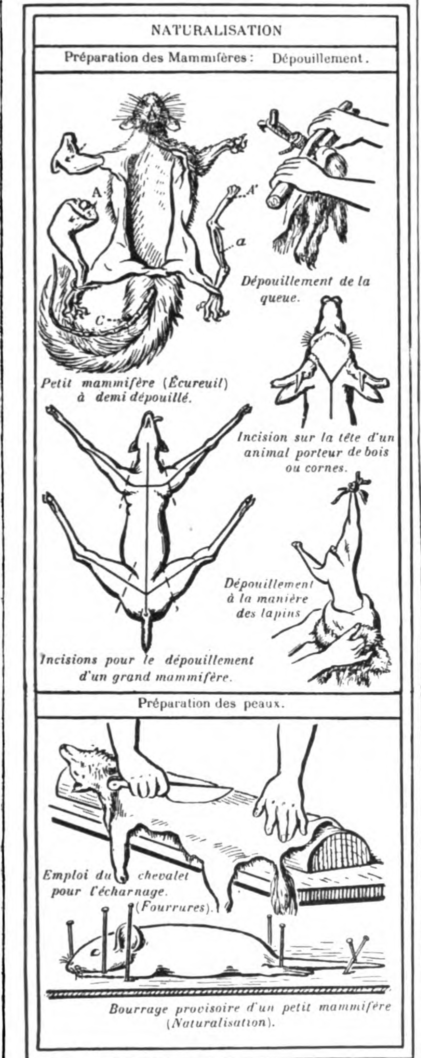
2° FOURNITURES. — Plâtre fin ordinaire ; grès de Fontainebleau ; savon Bécœur ; ouate ou étoupe ; aiguilles et fils de diverses grosseurs ; dissolution de caoutchouc ; colle de pâte ; fils de fer et de laiton.

IV. MONTAGE.

1° DÉPOUILLER L'ANIMAL. — A l'aide du scalpel, faire une incision à la peau du ventre le long de la ligne médiane, depuis le sternum jusqu'au milieu du ventre ; saisir un des côtés de la peau avec une pince à dissection et soulever en séparant délicatement la peau de la chair avec les doigts, si l'animal est un peu gros, avec une lame de bois, si l'animal est petit. Quand la peau est ainsi séparée jusqu'à l'aile ou l'épaule, saupoudrer les chairs et l'intérieur de la peau avec une poussière sèche, pour que les plumes ou les poils ne s'y attachent pas ; procéder de la même façon pour l'autre côté, puis couper à sa naissance l'aile ou l'épaule. || Détacher la peau autour du cou qu'on détache à sa naissance. || Découvrir les cuisses que l'on coupe soit à la naissance du fémur, soit à l'articulation du fémur avec le tibia. || Renverser la peau sur le dos, la détacher jusqu'au coccyx qu'on coupera en ayant soin d'en laisser un morceau dans la peau pour soutenir la queue. || Séparer enfin le corps de la peau. || Pousser les pattes en dedans de façon à découvrir le tibia qu'on enlève avec soin avec les chairs et les tendons qui l'entourent ; racler et recouvrir de préservatif l'intérieur de la peau et remplacer la chair par du coton ou de l'étoupe, en s'efforçant de rendre à la jambe sa grosseur et sa forme premières ; remettre la jambe en place en tirant la patte au dehors. || Nettoyer, s'ils sont charnus, les doigts des pattes, en les ouvrant par derrière, en extraire la chair et les tendons ; refer-

mer avec de la colle après avoir bourré de préservatif. Opérer de même avec les tarses des gros oiseaux. || Refouler en dedans, comme on a fait pour les pattes, les ailes des oiseaux; en nettoyer l'intérieur, sans détacher les grandes plumes; remettre les ailes en place, sans remplacer les chairs. || Traiter la queue de la même manière que les pattes. || Pour dégager la tête, renverser la peau sur le cou, saisir l'extrémité de celui-ci avec la main et détacher la peau avec précaution. Aux oreilles, détacher avec soin la conque qui termine le canal auditif des os auxquels elle adhère ; continuer à détacher la peau jusqu'aux yeux ; couper avec soin la peau qui réunit les paupières à l'œil ; finir de détacher la peau jusqu'au museau ou au bec ; enlever les yeux, la langue, les parties charnues des mâchoires ; vider l'intérieur du crâne avec la curette, l'enduire de préservatif au dedans et au dehors ; faire de même pour la peau. Bourrer de coton la tête et les yeux ; retourner peu à peu la peau qu'on maintient humide pour qu'elle ne se déchire pas ; en recouvrir peu à peu le crâne, mais sans trop étirer la peau du cou ; arranger les paupières à l'aide du coton mis à la place des yeux ; bourrer avec de l'étoupe ou du coton, le cou, la poitrine et le ventre jusqu'au croupion, en cherchant à donner à l'animal la forme et la grosseur qui lui étaient propres ;

2° MISE SUR PIED DE L'ANIMAL. — Se servir d'une armature en fil de fer. Préparer 4 fils de fer d'une grosseur pro-



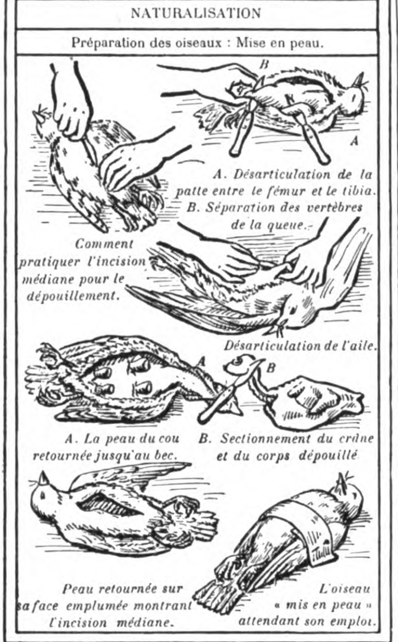
portionnée à celle de l'animal ; le premier aura la longueur même de l'animal ; y faire un anneau au quart de la longueur ; aiguiser en pointe et graisser le plus long bout qu'on fait pénétrer jusqu'au crâne au-dessus du front ; l'anneau est à la hauteur du fémur ; à l'anneau se fixeront deux autres fils de fer ayant traversé dans leur longueur les pattes de derrière ; ces fils, après s'être croisés dans l'anneau, se rabattent vers la queue, un quatrième fil de fer portera la queue et lui donnera la grâce nécessaire. S'il s'agit d'un quadrupède, deux fils de fer supplémentaires traverseront les pattes de devant ; s'il s'agit d'un oiseau, qu'on veut représenter ailes étendues, c'est encore à l'aide de fils de fer qu'on obtiendra ce résultat ;

3° FINISSAGE. — L'armature étant posée et l'animal convenablement bourré, coudre l'ouverture, de manière à la rendre le moins apparente possible, fixer les yeux et placer l'animal sur un support dans l'attitude convenable.

NUMÉROS DE FILS DE FER A EMPLOYER. — Pour souris, mulots, colibris et roitelet, le 1 et le 2 ; pour pinsons, le 3 ; pour loirs et rats, du 3 au 6 ; pour merles et grives, 6 ou 7 ; pour écureuils, 9 ; pour geais, tourterelles, corneilles et perdrix, du 9 au 11 ; pour hermines et furets, 10 ; pour lapins, petites mouettes et faisans, 14 ; pour chats, petits singes et lièvres, 15 et 16.

YEUX ARTIFICIELS. — Employer les yeux noirs (les moins chers) pour la plupart des petits animaux ; pour ceux plus gros, choisir l'iris de la couleur voulue. Voici les tailles à prendre comme étant les plus courantes (les numéros correspondent au diamètre en millimètres) : Pour pinsons, n° 3 ; pour merles et grives, n° 5 ; pour canards, corneilles, perdrix et geais; n°s 8 et 9 ; pour petites mouettes et faisans, n° 11.

FORMULE DU SAVON PRÉSERVATIF. — Fondre 10 gr. de savon de Marseille dans un peu d'eau chaude ; dissoudre



dans très peu d'eau 13 gr. de blanc d'Espagne ; mélanger savon et blanc d'Espagne ; ajouter au mélange 10 gr. d'acide arsénieux (mort-aux-rats) ; malaxer avec soin ; incorporer du camphre en poudre (2 gr.), dans la pâte refroidie.

Ce savon, dit savon Bécœur, se trouve tout préparé chez la plupart des pharmaciens.

Pour l'employer, en dissoudre dans l'eau une petite quantité et étendre au moyen d'un pinceau sur les parties à préserver.

NATURE MORTE (*B.-A.*). — Tableau représentant des objets, des fleurs, des fruits, des animaux morts. Excellente étude pour un débutant. || Pour composer une nature morte, grouper des objets de même nature, c'est-à-dire qui ont lieu de se rencontrer ensemble ; ne pas mêler des objets de luxe avec des objets vulgaires ; les grouper agréablement, de manière à former des lignes et des ombres variées. Eviter les objets de même hauteur ; rechercher, mais sans trop l'accuser, une forme pyramidale de l'ensemble. Grouper par nombres impairs plutôt que pairs. || Essayer un dessin préalable de la composition. Cela permet de bien *mettre en toile* ; important pour commencer. Ce dessin sur une feuille de papier à part, peut être reporté sur la toile ; il suffira pour cela de le décalquer. || Le débutant peindra d'abord des objets de forme droite, carrée, des livres, des boîtes, puis des objets ronds, des assiettes, des bouteilles, des vases. Il est préférable même de peindre des objets seuls avant d'aborder les compositions, et de les peindre dans leur taille naturelle. || Conseils généraux pour tous les procédés, *V.* PEINTURE.

NAUFRAGE. — *V.* ASSURANCES, AVARIES.

NAUSÉE (*MÉD. PRAT.*). — Envie de vomir vulgairement appelée « mal au cœur » ou « cœur embarbouillé ». Due en général aux maladies de l'intestin plutôt qu'à celles de l'estomac (appendicites, entéro-colites, coliques hépatiques, vers intestinaux).

IL FAUT soigner la cause de la nausée. On se trouve bien du chloral, de l'eau chloroformée, de l'opium.

NAVETS (*CUIS.*). — Les meilleurs sont ceux qui ont la peau blanche et lisse et la chair fine et juteuse.

NAVETS GLACÉS. — Couper les navets en morceaux réguliers ; les peler, les faire blanchir 5 ou 6 minutes à l'eau salée ; ensuite, mettre du beurre frais dans une poêle émaillée, et, lorsqu'il est chaud, finir d'y faire cuire les navets ; il faut tenir la poêle recouverte et faire sauter souvent. Dès que les navets sont bien tendres, les saupoudrer avec un peu de sucre, du sel, et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient dorés et glacés. Servir seuls, ou avec une viande rôtie.

NAVETS AU JUS. — Procéder comme pour les navets glacés, mais, au lieu de les saupoudrer de sucre, les arroser avec quelques cuillerées de jus, ou d'une légère sauce au jus.

NAVETS A LA POULETTE. — Éplucher et tailler des navets en forme de petites poires, les faire blanchir pour enlever leur âcreté. Préparer dans une casserole un velouté (*V.* ce mot), ou à défaut, un roux blanc avec un morceau de beurre, et une cuillerée de farine mouiller le tout avec du bouillon. Mettre les navets dans ce velouté ou dans ce roux, les laisser cuire à point : lorsque la sauce est suffisamment réduite, la lier avec 2 ou 3 jaunes d'œufs, en y ajoutant quelques petits morceaux de beurre fin qui se fondent à mesure, et une pincée de sucre en poudre.

NAVETS A LA MOUTARDE. — S'apprêtent de la même manière ; seulement, au moment de servir, ajouter à la sauce, quand elle est liée, une cuillerée de moutarde fine.

NAVIGATION DE PLAISANCE (*LEGISL.*). — Sauf les exceptions ci-après indiquées, la navigation de plaisance subit la même réglementation que, suivant le cas, la NAVIGATION MARITIME ou la NAVIGATION INTÉRIEURE (*V.* ces mots). || Sont exemptés du rôle d'équipage les bâtiments de toutes sortes employés à la navigation de plaisance. Ce rôle est remplacé par un *permis de navigation de plaisance*, délivré par le chef du service de l'inscription maritime. Ce permis, obligatoire, est valable pour un an. Le propriétaire d'un yacht entreprenant un voyage de quelque durée est tenu de remettre à l'autorité maritime une liste des personnes qui l'accompagnent. La navigation de plaisance est dispensée des droits de navigation. || Les porteurs des permis peuvent accidentellement pratiquer la pêche avec engins non prohibés, mais il leur est interdit de vendre le produit de leur pêche. Ils doivent payer, au profit de la caisse des Invalides de la marine, une redevance annuelle proportionnée au tonnage de l'embarcation.

La navigation de plaisance est libre sur les rivières navigables sans ouvrages, mais ne peut être exercée sur les rivières canalisées qu'à condition de ne pas gêner la navigation. C'est ainsi que les canots d'un tonnage inférieur à 10 tonnes ne peuvent franchir les écluses qu'avec une autorisation écrite des ingénieurs, et en profitant du passage d'un navire de commerce. Même obligation sur les canaux pour tous les navires de plaisance. L'amarrage des embarcations de plaisance dans la limite des dépendances du domaine public n'est possible qu'avec autorisation du préfet, et ne peut jamais avoir lieu dans le chenal navigable. || Les régates et tous exercices nautiques ne peuvent avoir lieu qu'avec autorisation préfectorale, délivrée sur l'avis des ingénieurs.

NAVIGATION INTÉRIEURE (*LÉGISL.*). — I. *Principes généraux.* || II. *Organisation des voies navigables.* || III. *Exploitation.* || IV. *Police de la navigation.* || V. *Charges et droits des riverains.*

I. PRINCIPES GÉNÉRAUX. — Font partie du domaine public, et sont soumis à une même réglementation : 1° les fleuves et rivières navigables ou flottables, depuis le point où ils commencent à être navigables ou flottables jusqu'à leur embouchure ; 2° les canaux de navigation. || Ces différentes voies navigables ont été classées en *lignes principales* (profondeur d'eau : 2 m. ; largeur des écluses : 5 m. 20 ; longueur utile des écluses : 38^{m},50 ; hauteur libre sous les ponts pour les canaux : 3^{m},70) et en *lignes secondaires.*

II. ORGANISATION DES VOIES NAVIGABLES. — ADMINISTRATION COMPÉTENTE. — Il appartient à l'État seul d'établir des voies navigables, de les entretenir, de les administrer. Les services publics organisés dans ce but dépendent du ministère des Travaux publics. A leur tête sont les ingénieurs des ponts et chaussées, assistés des conducteurs et des commis des ponts et chaussées. Des agents spéciaux sont chargés de garder les voies de navigation, d'exécuter la manœuvre des écluses ; ces agents (gardes de navigation, pontiers, éclusiers) sont nommés par le ministre des Travaux publics depuis la loi du 17 août 1893.

EXÉCUTION DES TRAVAUX. — L'établissement des voies navigables doit être autorisé par une loi, après une enquête d'utilité publique. Cependant, la construction de canaux de moins de 20 km. peut être autorisée par un décret. S'il s'agit de travaux d'amélioration des voies navigables ou d'ouvrages en dépendant, on a recours à une loi ou à un décret, selon l'importance des frais nécessaires.

RÉGIME FINANCIER. — Différents modes sont à la disposition de l'Etat pour s'acquitter des dépenses d'établissement et d'entretien des voies navigables : 1° il peut faire supporter ces dépenses par le budget de la Nation. C'est d'ailleurs la règle générale pour les lignes principales ; 2° il peut concéder les voies navigables, en chargeant le concessionnaire du soin d'exécuter les travaux nécessaires ; le concessionnaire perçoit alors, sur les usagers de la voie, des taxes déterminées à l'avance. Ce mode n'est usité que pour les lignes secondaires ; 3° il peut exceptionnellement demander aux populations riveraines, lorsqu'elles ont un intérêt spécial à ces travaux, de concourir à la dépense ; 4° il peut enfin percevoir sur les usagers certaines taxes spécialisées, destinées à procurer les fonds nécessaires à l'exécution des travaux. Mais, après avoir ainsi perçu, durant de nombreuses années, des *droits de navigation*, l'Etat a cessé d'y avoir recours depuis la loi du 21 décembre 1879.

III. EXPLOITATION DES VOIES NAVIGABLES. — L'Etat n'intervient que dans des cas exceptionnels, en ce qui concerne l'exploitation de la navigation. || Après avis des ingénieurs en chef intéressés et des Chambres de commerce, le ministre des Travaux publics peut interrompre la navigation pour une durée qu'il fixe afin de faire exécuter des travaux importants d'entretien (chômages dits réglementaires). || Un décret rendu en Conseil d'Etat peut seul autoriser l'installation dans le lit de la rivière et l'exploitation, avec monopole, d'une chaîne de touage (destinée à faire avancer un navire), ou l'installation de tout outillage, tel qu'une grue, qui serait, moyennant rétribution, mise par l'entrepreneur à la disposition du public. || L'Etat a lui-même organisé des services de touage, ou des services publics de halage. || Enfin l'Etat peut consentir des occupations temporaires privées sur les voies navigables, pour l'amarrage des bateaux, etc. L'autorisation est donnée après enquête par décret rendu sur l'avis du Conseil d'Etat, si l'occupation doit durer plus de deux ans ; en cas contraire, par simple arrêté préfectoral. La redevance est fixée par le directeur des domaines si elle ne dépasse pas 1000 fr., par le directeur général, de 1 000 fr. à 5 000 fr. ; par le ministre des Finances au delà. Ces droits sont indépendants de ceux que peuvent percevoir les communes pour stationnement sur les quais fluviaux ou dans la rivière. Pour la pêche dans les voies navigables, *V.* PÊCHE.

IV. POLICE DE LA NAVIGATION. — La réglementation de la police de la navigation est particulièrement complexe, des actes remontant au XVIIe siècle étant encore applicables, ainsi que les amendes prévues par eux ; cependant les amendes trop élevées peuvent être modérées jusqu'au vingtième, avec le chiffre de 16 fr. pour minimum, et les amendes laissées à l'arbitraire du juge ne peuvent plus varier que de 16 à 300 fr. (*V.* MAJORATION). || Les principales prescriptions concernant la police de la navigation intérieure sont relatives : 1° à la conservation des voies navigables. Il est interdit de jeter des débris dans les rivières, d'y abandonner une

barque sombrée, d'y planter des pieux, etc. Le Conseil de préfecture est compétent en matière de contravention à ces règlements administratifs. Pour les règlements applicables à la navigation de plaisance, *V.* ce mot ; || 2° A l'emploi des navires. Tout bateau doit, pour être admis à naviguer, posséder un certificat constatant son *immatriculation*, avec numéro d'ordre, sur un registre tenu dans les bureaux d'immatriculation (ceux-ci sont établis dans les localités fixées par arrêté du ministre des Travaux publics) et son *jaugeage*, c'est-à-dire la détermination de sa capacité d'après son enfoncement dans l'eau (à cet effet, une échelle de jauge est incrustée sur les flancs du bateau). Les opérations de l'immatriculation et du jaugeage sont faites gratuitement. D'autre part, avant tout voyage, un conducteur de bateau doit se munir d'une formule imprimée, délivrée gratuitement dans les différents bureaux de navigation, sur laquelle il indiquera le poids et la nature des marchandises transportées. || D'autres dispositions concernent l'éclairage des navires la nuit, leur stationnement, leur marche, etc. Se reporter particulièrement au décret du 8 octobre 1901.

JURIDICTIONS COMPÉTENTES. — Les contraventions aux diverses prescriptions de ces règlements de police peuvent être dressées par les maires et adjoints, les agents de la navigation, les préposés des contributions indirectes et des octrois, les commis des ponts et chaussées et cantonniers chefs, les gendarmes et gardes champêtres. || Ces infractions sont en principe de la compétence des conseils de préfecture, sauf : 1° dans les cas où les règlements anciens prononcent des peines corporelles : les tribunaux de droit commun doivent alors être saisis ; 2° s'il s'agit de la violation d'un arrêté préfectoral ; le tribunal de simple police est alors compétent.

V. CHARGES ET DROITS DES RIVERAINS. — Les riverains doivent laisser sur le bord de la voie navigable un chemin dit *de halage*, en principe large de 7m.80 et ne planter d'arbres ou ne se clore qu'à un minimum de 9m.75 de l'autre côté de la rivière un chemin de 3m.25 seulement doit être réservé (*marchepied*). Un arrêté ministériel peut exceptionnellement réduire ces distances. || On ne peut prescrire contre ces servitudes. Toutefois, le propriétaire riverain peut demander à l'administration des ponts et chaussées de préciser la limite de la servitude, et si dans les 3 mois cette limite n'a pas été fixée, ses constructions ne pourront être supprimées que moyennant indemnité.

D'autre part, un riverain subissant une servitude jusqu'alors inexistante en raison de la déclaration de navigabilité d'un cours d'eau par le fait de travaux publics accomplis, ou du transport du chemin de halage d'une rive à l'autre, aura droit à une indemnité, fixée par le juge de paix du canton après expertise. || Les alluvions, c'est-à-dire les accroissements de terrain se produisant *successivement* et *imperceptiblement*, profitent aux propriétaires riverains, sans qu'il y ait à distinguer les alluvions naturelles de celles produites par le travail de l'homme.

La loi de Finances du 27 février 1912 a créé au ministère des Travaux publics (*V.* ce mot) un *Office national de la navigation* chargé de centraliser et de porter à la connaissance du public tous renseignements concernant la navigation intérieure, et de rechercher les moyens de développer celle-ci.

NAVIGATION MARITIME (*LEGISL.*). — I. *Différentes espèces de navigation.* || II. *Obligations des armateurs.* || III. *Rôle d'équipage.* || IV. *Papiers du bord.* || V. *Visites du bâtiment.* || VI. *Loyers des équipages.* || VII. *Avaries, abandon du navire.*

La navigation maritime fait l'objet de règles précises se rapportant soit au bâtiment lui-même, soit à l'équipage, soit au commandement (*V.* MARINE MARCHANDE).

I. DIFFÉRENTES ESPÈCES DE NAVIGATION. — Le *long cours*, toute navigation qui partant de France ou d'Algérie, conduit à dépasser le nord de la Norvège, Suez, les Canaries, la mer Noire. Le *cabotage* est la navigation qui s'exerce en dedans de ces limites ; il comprend le cabotage international et le cabotage français. Le *bornage* est la navigation effectuée dans un parcours de 15 lieues marines. La *grande pêche* à Terre-Neuve et en Islande, enfin la *pêche nauturière* et la *petite pêche*.

II. OBLIGATIONS DES ARMATEURS. — En armant un navire, l'armateur doit lui donner un nom qui ne peut plus être changé sans autorisation de la douane. Il fait jauger son bateau par la douane, puis, s'il veut le faire naviguer sous pavillon français, il certifie que, pour moitié au moins, il appartient à des Français. Il reçoit alors un acte de francisation. La jauge est *brute* quand elle indique la capacité totale du navire, *nette* quand elle ne tient pas compte des espaces inutilisés (machines, logements de l'équipage, etc.) ; la jauge nette est inscrite sur la coque. L'armateur fait ensuite immatriculer son navire dans un port qui devient port d'attache. L'armateur est responsable de tous les engagements pris par le capitaine de son navire (art. 216, C. Commerce).

III. ROLE D'ÉQUIPAGE. — Quand un bâtiment prend armement, il lui est délivré un rôle d'équipage sur lequel sont notés tous les marins du bord, les conditions de leur engagement, leur nationalité et leur état civil. Etabli en double (un exemplaire est conservé à terre), le rôle d'équipage permet, en cas de sinistre, de retrouver la trace des disparus.

IV. PAPIERS DU BORD. — Outre l'acte de francisation, le rôle d'équipage, tout navire doit être muni de la patente de santé, de la charte-partie et du connaissement indiquant la nature du chargement, le but du voyage, les engagements commerciaux qu'il doit remplir, de l'acte de propriété et des procès-verbaux de visite.

V. VISITES DU BATIMENT. — Avant chaque appareillage, les inspecteurs de la navigation s'informent si le bâtiment est muni de tout le nécessaire et qu'il est en bon état de navigabilité. Les visites sont périodiques pour les bâtiments faisant régulièrement retour au port, mais elles peuvent être inopinées. Les navires de pêche sont visités une fois par an. Avant de prendre la mer pour la première fois chaque bâtiment est inspecté par une Commission de onze membres présidée par l'administrateur de l'Inscription maritime du port.

VI. LOYER DES EQUIPAGES. — L'engagement des marins d'un équipage a obligatoirement lieu devant le représentant de la marine qui en inscrit lui-même les conditions au rôle d'équipage. Les marins louent leurs services : *au mois*, au *voyage*, à la *part*. Le premier mode est employé à bord des longs courriers et des caboteurs, le second à bord des navires faisant périodiquement retour au port, le dernier à bord des bateaux de pêche. Le prix du poisson est alors partagé entre le capitaine, l'armateur et l'équipage suivant une proportion arrêtée d'avance.

Le Code de commerce défend aux capitaines de donner des acomptes sur les gages en cours de route. On peut cependant faire des avances au départ. Pendant toute la durée de l'engagement, le marin ne peut quitter son bord et réciproquement le capitaine ne peut le renvoyer que dans les cas prévus par les règlements. S'il le débarque sans cause légitime, il doit le rapatrier à son quartier d'inscription en France. De même, si un marin tombe malade à l'étranger, il est soigné aux frais de l'armement pendant 2 mois au moins.

Les loyers des gens de mer sont incessibles, insaisissables et sont privilégiés par rapport à toutes créances sur la valeur de la cargaison.

VII. AVARIES, ABANDON DU NAVIRE. — En cas d'avaries graves, le capitaine peut vendre une partie de la cargaison pour couvrir les frais de réparations. Il peut même abandonner le navire à ses créanciers si les dépenses sont plus élevées que ses ressources. Quand, par suite d'un événement de mer, l'équipage quitte le navire en mer, celui-ci devient épave, ses sauveteurs ont droit à la moitié de sa valeur, l'autre va à la caisse des Invalides de la marine. Toute invention d'épave doit être signalée au bureau de la marine dans les 24 heures de la rentrée à terre, sous peine de poursuites correctionnelles. A l'arrivée au port, le capitaine fait son rapport de mer qui signale les événements de la traversée, les avaries survenues en cours de voyage, le jet de la cargaison ou des apparaux reconnu nécessaire. Si, à la suite d'un naufrage, le capitaine est sauvé avec tout ou partie de son équipage, il doit se présenter devant le juge du lieu ou toute autre autorité civile qui vérifie l'identité des survivants, les interroge, fait l'enquête.

NAVIRES. — Les navires et autres bâtiments de mer sont classés dans la catégorie des meubles (*V.* ce mot) ; néanmoins, en cas de vente, ils demeurent affectés aux dettes du vendeur (contrairement à la règle qu'il n'y a pas de *droit de suite* sur les meubles), et spécialement à certaines dettes que la loi déclare *privilégiées* (C. de Com., art. 190 et 196).

I. PRIVILÈGES SUR LES NAVIRES. — En ce qui concerne l'énumération des dettes privilégiées sur les navires, l'ordre des privilèges, et les formes dans lesquelles ces dettes doivent être justifiées pour conférer un privilège, *V.* C. de Com., art. 191 et 192.

Les privilèges des créanciers sont éteints : 1° par les moyens généraux d'extinction des obligations, notamment par le paiement de la dette (*V.* OBLIGATIONS) ; 2° par la vente du navire faite en justice dans les formes prescrites par la loi en cas de saisie ; 3° lorsqu'après une vente *volontaire*, le navire a fait un *voyage en mer*, sous le nom et aux risques de l'acquéreur et sans opposition de la part des créanciers du vendeur (C. de Com., art. 193).

Un navire est censé avoir fait un voyage en mer : 1° lorsque son départ et son arrivée ont été constatés dans deux ports différents, et qu'un intervalle de *trente jours* s'est écoulé entre le départ et l'arrivée ; 2° lorsque, sans être arrivé dans un port, il s'est écoulé plus de *soixante jours* entre son départ et son retour dans le même port ; 3° lorsque le navire, parti pour un voyage de long cours, a été plus de soixante jours en voyage, sans réclamation de la part des créanciers du vendeur.

II. DE LA VENTE VOLONTAIRE DES NAVIRES. — La vente volontaire d'un navire ou d'une portion de navire doit être faite *par écrit*, sous la forme authentique ou sous seings privés ; elle doit énoncer, notamment : 1° le nom et la désignation du navire ; 2° la date et le numéro de l'acte de *francisation* ; 3° la copie *in extenso* des extraits dudit acte, relatifs au port d'attache, à l'immatriculation, au tonnage, à la construction et à l'âge du navire.

L'acte de vente doit être, en outre, inscrit sur un registre spécial tenu à la Recette principale des Douanes et au dos de l'acte de francisation ; ces deux formalités constituent la *mutation en douane*.

La vente volontaire d'un navire ne préjudicie pas aux créanciers du vendeur, qui conservent leurs droits sur le navire ou sur son prix.

III. SAISIE ET VENTE DES NAVIRES. — Tous bâtiments de mer peuvent être saisis et vendus par autorité de justice ; cependant, un bâtiment *prêt à faire voiles* n'est pas saisissable, si ce n'est à raison de dettes contractées pour le voyage qu'il va faire ; et même dans ce dernier cas le *cautionnement* des dettes empêche la saisie. Le bâtiment est prêt à faire voiles quand le capitaine est muni de ses expéditions pour son voyage (C. de Com., art. 197 et 215).

La *saisie* ne peut avoir lieu que vingt-quatre heures après le commandement de payer.

En ce qui concerne les formalités relatives au commandement, à la saisie, à la vente et à la distribution du prix, *V.* notamment, C. de Com., art. 199 et 200, et art. 23 et suiv. de la loi du 10 juillet 1885.

L'accomplissement de ces formalités *purge* le privilège des créanciers (C. de Com., art. 197) ; sur le sens du mot *purge*, *V.* HYPOTHÈQUES et PRIVILÈGES.

IV. HYPOTHÈQUES SUR LES NAVIRES. — *V.* HYPOTHÈQUE MARITIME.

V. DES PROPRIÉTAIRES DE NAVIRES. — Le propriétaire d'un navire est civilement responsable des faits du capitaine et tenu des engagements contractés par ce dernier pour ce qui est relatif au navire et à l'expédition. Il peut, dans tous les cas, s'affranchir de ces obligations par l'*abandon* du navire et du fret ; toutefois, cette faculté de faire abandon cesse ou subit des restrictions dans certains cas, si le capitaine est, en même temps, propriétaire ou co-propriétaire du navire.

Le propriétaire peut congédier le capitaine ; il n'y a pas lieu à indemnité, s'il n'existe pas de convention *écrite* (C. de Com., art. 218).

VI. DU CAPITAINE. — Le *capitaine*, maître ou patron, chargé de la conduite d'un navire ou autre bâtiment, est garant de ses fautes, même légères, dans l'exercice de ses fonctions. Il est responsable des marchandises dont il se charge ; il en fournit une reconnaissance, qui se nomme *connaissement*. Tout capitaine de navire, engagé pour un voyage, est tenu de l'achever, à peine de tous dépens et dommages-intérêts envers les propriétaires et les affréteurs (C. de Com., art. 221, 222 et 238).

VII. DE LA NATIONALITÉ DES NAVIRES. — Les navires, comme les personnes ont une nationalité et une sorte d'état civil.

L'acte destiné à prouver qu'un navire est de nationalité française et à établir son état civil, porte le nom d'*acte de francisation* ; cet acte fait connaître également les mutations qui se sont produites dans la propriété du navire. Le capitaine doit toujours avoir à bord l'acte de francisation de son navire (C. de Com., art. 226).

NÉCROSE (*MED. PRAT.*). — Gangrène des os, peut survenir à la suite de maladie infectieuse, panaris, ostéomyélite, tuberculose, ou d'un traumatisme : fracture, ou d'une intoxication : phosphore.

ON CONSTATE dans une plaie ou au fond d'une fistule qu'un fragment osseux (séquestre) est dénudé, grisâtre, séparé de l'os ; cet état entretient un peu de suppuration, de la tuméfaction dans les tissus environnants.

PEUT ÊTRE CONFONDU avec tumeurs osseuses, ostéite.

DURÉE longue ; en général peu grave.

IL FAUT faire appeler le médecin qui enlèvera la partie nécrosée.

NEIGE (*CONN. PRAT.*). — La neige résulte de la congélation dans l'atmosphère des particules humides. Elle tombe en hiver sans aucun dommage pour les cultures et même elle enrichit le sol en matière nutritive, parce que pendant sa condensation elle a réuni automatiquement, dans ses cristaux, les matières nitriques, ammoniacales, ozonées et autres de l'air. Si la neige est tombée en grande abondance et se maintient, vous devez faire ferrer à glace vos chevaux, avec des clous à grosse tête qui forment crampons.

NÉPHRITE (*MED. PRAT.*). — NÉPHRITE AIGUE. — Inflammation aiguë des reins survenant insidieusement au cours des infections (scarlatine, angine aiguës, diphtérie, pneumonie, typhoïde...), pendant la grossesse, dans certaines intoxications par le phosphore blanc, le mercure, mais pouvant aussi éclater brusquement, se substituant très vite à la congestion (*V.* REIN).

ON CONSTATE des frissons, de la fièvre ; les paupières sont gonflées le matin au réveil, le teint est pâle, parfois la face entière est bouffie, avec cela une douleur lombaire, les urines rares, foncées, parfois sanglantes et troubles, contenant en abondance de l'ALBUMINE (*V.* ALBUMINURIE) ; en peu de temps, l'état général est profondément atteint, appétit disparu, langue sale, parfois vomissements et diarrhée.

En quelques jours dans les cas favorables, les urines redeviennent claires et abondantes, bien que l'albumine persiste encore quelque temps. Même après sa disparition, le malade reste faible et anémié et la moindre fatigue, le moindre écart de régime suffisent à faire réapparaître le mal.

IL FAUT, dès les premiers soupçons, mettre le malade au régime lacté exclusif et au repos absolu en attendant le médecin.

COMPLICATIONS à redouter : NÉPHRITE CHRONIQUE (*V.* ce mot), URÉMIE (*V.* ce mot), troubles asphyxiques par œdème pulmonaire, du larynx, etc.

RÉGIME PRÉVENTIF. — Ne pas abuser des vésicatoires, ne jamais en appliquer chez un brightique (*V.* NÉPHRITE CHRONIQUE). Eviter les refroidissements au cours de la scarlatine et pendant sa convalescence. Surveiller étroitement les urines au cours des infections et lors de brûlures étendues de la peau.

NÉPHRITE CHRONIQUE. — Souvent appelée mal de Bright, brightisme ; peut succéder à une NÉPHRITE AIGUE (*V.* ce mot) ; mais est surtout la conséquence d'intoxications lentes par l'alcool, le plomb et de certaines maladies : tuberculose, goutte, rhumatisme et particulièrement l'artériosclérose.

ON CONSTATE d'abord : une oppression légère ou des palpitations sous l'influence d'efforts ou de mouvements minimes, une lassitude habituelle, que les malades sont souvent tentés de combattre en prenant une alimentation plus substantielle, plus carnée, et qui sous cette influence ne fait qu'augmenter.

Puis surviennent divers petits accidents :

Envies fréquentes d'uriner, la quantité d'urines émises par 24 heures est d'ailleurs augmentée (2, 3, 4 litres).

Sensation de doigt mort (*V.* ARTÉRIOSCLÉROSE).

Bourdonnements d'oreille, dureté de l'ouïe.

Démangeaisons parfois très vives.

Sensibilité excessive au froid : même en été, certains brightiques ont froid aux pieds, aux genoux.

Crampes dans les mollets surtout la nuit ; réveils brusques dans le premier sommeil ; petits saignements de nez le matin ; l'artère temporale est saillante sous la peau et flexueuse.

Si on examine les urines, elles sont pâles, mousseuses, renferment de l'albumine en quantité variable ; pourtant celle-ci peut faire défaut, surtout chez les vieillards.

A une période plus avancée surviennent : des hémorragies diverses (hématurie, hémoptysies, hémorragies gingivales, intestinales, cérébrales) ;

Des œdèmes : œdème de la face, intermittent ou œdème persistant des jambes ;

De la gêne respiratoire, de la bronchite, des palpitations parfois intenses.

A ce moment, la faiblesse est très grande ; appétit disparu, digestions pénibles, parfois vomissements, maux de tête, troubles de la vue, etc.

Maladie de longue durée, évoluant lentement avec parfois des rémissions prolongées.

IL FAUT adopter comme base de *traitement* le régime lacté, exclusif si l'urémie est à craindre, mitigé seulement sur indication du médecin dans les périodes à rémission ; on peut donner alors des purées de légumes, du laitage, une petite quantité de viande ; le gibier, la charcuterie, le fromage, l'alcool sont sévèrement interdits.

S'il y a tendance aux œdèmes : *régime déchloruré* (*V.* ce mot), qui les fera rapidement disparaître ; dans la suite, il sera bon néanmoins d'y revenir de temps en temps.

Les frictions sèches, les massages légers activent les fonctions périphériques.

Quant aux médicaments, il faut être très réservé dans leur emploi chez les brightiques, et n'y avoir recours que sur indication du médecin : iodure de sodium ; digitale, théobromine, caféine et autres diurétiques ; purgatifs drastiques (eau-de-vie allemande, 20 à 30 gr.), ne doivent être administrés qu'à bon escient.

COMPLICATIONS multiples et souvent graves : hémorragie cérébrale, urémie, asystolie (*V.* COEUR : MALADIES DE), œdèmes du poumon, du larynx, pouvant déterminer l'asphyxie.

RÉGIME PRÉVENTIF. — *V.* ARTÉRIOSCLÉROSE.

NERFS (*MED. PRAT.*). — Organes destinés à porter du centre à la surface du corps les impulsions motrices et de la surface au centre les impressions sensibles. Il y a des nerfs exclusivement sensitifs, des nerfs exclusivement moteurs, et des nerfs mixtes à fibres sensitives et motrices enchevêtrées.

ATTAQUE DE NERFS — *V.* CONVULSIONS, EPILEPSIE, HYSTÉRIE.

NÉVRALGIES. — *V.* FACE (NÉVRALGIE DE LA), SCIATIQUES.

PLAIES par compression, distension, élongation, déchirure, luxation, piqûres, sections, contusions, armes à feu.

On constate de la douleur, des pertes de la sensibilité selon le ou les nerfs lésés, des paralysies, des troubles de la superficie (ulcères, dégénérescences, éruptions), le tout évoluant tantôt vers la guérison spontanée, tantôt vers l'atrophie, tantôt vers la névrite (*V.* ci-après).

Il faut suturer tout nerf coupé ; le médecin est indispensable.

NÉVRITES — Inflammations des nerfs dues à des toxi-infections (croup, rhumatisme, fièvre typhoïde, lèpre, grippe, plomb, saturnisme, arsenic, alcool, etc.).

On constate des troubles de la sensibilité (anesthésies, douleurs), de la motricité (crampes, paralysies), de la nutrition des tissus (plaies, éruptions spontanées).

Il faut soigner la cause de la névrite, soigner le signe douleur (*V.* NÉVRALGIE), soigner le signe paralysie et atrophie musculaire en s'adressant à un spécialiste des nerfs et de l'électrothérapie.

NETTOYAGE (*ÉC. DOM.*). — LISTE DES PRODUITS UTILES POUR LES NETTOYAGES. — *Alcool, acide oxalique, blanc d'Espagne, de Troyes, de Meudon, brou de noix, craie pulvérisée, chiffons, cristaux, soda-salt, eau de Javel, encaustique, éponges, essence minérale, essence de térébenthine, fait-neuf, huile de lin, huile vaselinée, papier de verre, pétrole, pierre à couteaux, poudre pour le nickel, pâte pour les baignoires, pierre ponce en poudre, pate pour les cuivres, poudre pour les cuivres, pâte flamande ou mine de plomb, rouge anglais, savon noir, savon de Marseille, savon rose, savon minéral, tripoli, terre pourrie, toile émeri.*

BAIGNOIRES ET SALLE DE BAINS. — BAIGNOIRES. Quel que soit le métal employé, ne jamais vider la baignoire sans enlever à mesure (en faisant dissoudre dans l'eau du soda-salt) que l'eau baisse, les traces laissées par l'eau savonneuse et les particules de graisse ou de poussière que cette eau contient ; on les enlève avec une brosse ou un carré de tissu éponge.

L'astiquage varie suivant le métal.

Baignoire en zinc. — Faire briller la baignoire avec une pâte faite de blanc de Troyes en poudre et d'alcool qu'on applique à l'aide d'un chiffon et qu'on laisse sécher ; enlever la pâte à l'aide de la brosse et d'un chiffon, puis frotter vigoureusement.

Baignoire en cuivre étamé. — Comme l'intérieur des casseroles de cuivre, avec de l'eau de soude. S'il reste des traces grasses, y passer un chiffon imbibé d'essence minérale, en opérant loin du feu et de la lumière. Frotter ensuite avec du savon minéral, bien rincer, essuyer avec un chiffon propre.

Baignoire en fonte émaillée. — Après le premier rinçage à l'eau et au soda-salt, frotter les taches avec de l'essence ou de l'alcool, ou bien avec de la *pâte à émail*, composition demi-liquide qu'on emploie à l'aide d'une brosse. Aucune tache ne résiste à ces deux modes de nettoyage.

Bien rincer la baignoire après l'application de la pâte.

Quelques personnes nettoient les baignoires émaillées avec un mélange d'eau et d'esprit-de-sel ou d'acide chlorhydrique. Ce liquide, qu'on doit se garder de toucher avec la main, et qui est très dangereux à cause de sa causticité, peut endommager l'émail, la valve de fermeture et les tuyaux ; il faut s'en servir prudemment.

Ne jamais poser au fond d'une baignoire des pots à eau ou des brocs qu'on remplit ; un choc peut abimer l'émail. On recouvre souvent les baignoires d'une planche qui les protège de la poussière.

SALLE DE BAINS. — Nettoyer les différentes parties de l'appareil avec les produits qui conviennent aux métaux dont elles sont faites.

Précautions à prendre. — Pendant les grands froids, vider l'appareil chaque soir, en ouvrant le robinet spécial ; le remplir chaque matin avant d'allumer pour chauffer.

Si le robinet d'eau commande le gaz, ce qui est indispensable chaque fois que la pression de l'eau le permet, allumer d'abord la veilleuse ; quand on ouvre le robinet d'eau, l'appareil s'allume de lui-même. Le bain prêt, fermer les clés du gaz, et le robinet d'eau. Si le tirage s'établit difficilement, et qu'il y ait des retours de flamme enveloppant l'appareil, éteindre le gaz, fermer le robinet d'eau ; ouvrir une fenêtre qui activera le tirage, et faire fonctionner de nouveau l'appareil en ayant soin : 1° de ne pas ouvrir complètement au début la clé principale du gaz ; 2° de ne pas fermer hermétiquement la porte du chauffe-bains. Le tirage établi, ouvrir la clé et fermer la porte de l'appareil.

Accidents à éviter. — 1° Si le robinet d'eau ne commande pas l'arrivée du gaz, avoir soin de faire couler l'eau dès que le gaz est allumé, et rester à proximité de l'appareil pendant la préparation du bain, pour éteindre le gaz si l'écoulement de l'eau venait à s'arrêter ; agir autrement serait s'exposer à des accidents graves ; 2° ne jamais ouvrir les clés du gaz sans l'allumer aussitôt, parce que le gaz pourrait se répandre dans le tuyau de la cheminée et causer une explosion au moment de l'allumage ; 3° ne pas chercher soi-même les fuites de gaz avec une allumette ; enduire d'eau très savonneuse la partie du tuyau où l'on soupçonne la fuite ; une bulle de savon décélera le point précis.

BIJOUX EN OR. — Nettoyer l'*or rouge* à l'aide de rouge anglais étendu sur une peau de chamois dont on frotte le bijou. Laver à l'eau savonneuse, additionnée, si l'on veut, de quelques gouttes d'ammoniaque l'or mat, l'or blanc, le cuivre doré au mercure ; rincer à l'eau froide et faire sécher dans la sciure de bois ; la sciure de bois est ce qu'il y a de meilleur, parce qu'elle est fine et pénètre partout. Enlever la sciure en tapotant le bijou avec une brosse douce (brosse d'horloger) : ne pas brosser on pourrait rayer l'or.

Nettoyer les bijoux d'argent doré à l'eau savonneuse froide, *sans ammoniaque*, mais la dorure sur argent résiste mal aux nettoyages quels qu'ils soient.

Pour remettre à neuf les bijoux d'argent oxydé, les tremper dans un bain de soufre liquide (se trouve chez tous les marchands de produits chimiques), jusqu'à obtenir la teinte plus ou moins brunie qu'on souhaite. Si l'immersion a été très longue, et que la teinte tourne au noir, débrunir à l'aide d'une brosse imbibée d'alcool. Le rouge anglais, liquéfié dans l'alcool, s'emploie pour l'entretien des boîtiers de montre en or poli rouge ou blanc ; si les boitiers d'or poli rouge ou blanc sont éraflés de rayures légères, on les fait disparaître en ponçant doucement le boîtier avec le doigt imprégné de rouge anglais pulvérisé à sec.

BOIS POLIS ET VERNIS. — Laver avec une éponge imbibée d'eau fraiche ; essuyer à la peau de chamois.

Si le poli ou le vernis sont altérés, frotter les parties ternes avec un morceau de flanelle imbibé d'un mélange par parties égales d'alcool et d'huile de lin, ou bien faire le mélange suivant au bain-marie, mais loin du feu (comme pour l'ENCAUSTIQUE) : térébenthine et cire blanche coupée en morceaux. Ajouter suivant la coloration du bois : 1 pincée d'orcanète (acajou et palissandre), décoction de bois de Tustel (noyer), poudre de bois jaune (bois jaune) décoction de bois de Campêche et un peu d'alun (bois d'ébène).

Étendre cette préparation comme l'encaustique ; frotter vivement, avant qu'elle sèche, avec tampon de laine ou de soie. Frotter encore avec un tampon chauffé.

Bois blanc. — Laver avec une solution d'eau et de soda-salt, ou à l'eau de Javel diluée ; frotter dans le sens des fibres du bois. Passer ensuite du sable et de la craie pilée avec une brosse de chiendent. Rincer à l'eau claire.

BOISERIES. — *Nettoyage journalier.* — Épousseter les boiseries claires avec un plumeau ; essuyer les boiseries foncées et vernies avec un chiffon de vieille soie, une flanelle usée, un essuie-meuble de flanelle de coton ; les meubles dorés avec une peau de chamois.

Lavage des boiseries peintes en couleurs claires. — Laver à l'eau de son qui dégraisse les bois peints sans altérer les couleurs. Enfermer du son de froment dans de petits sacs de mousseline claire qu'on soumet à une forte ébullition ; laisser refroidir le liquide, et, quand il est tiède, procéder au nettoyage ; on lave en commençant par le bas de la boiserie, on rince en commençant par le haut. Essuyer avec un linge fin, puis avec une peau de chamois propre. Mettre sécher le son qui peut servir pour un second nettoyage. Le savon, la soude détruisent les couleurs.

On nettoie quelquefois les boiseries avec une solution d'ammoniaque et d'eau. Employer le fait-neuf additionné de huit ou dix parties d'eau pour toutes les boiseries.

BOUCHONS. — Les bouchons prennent facilement le goût du liquide contenu dans la bouteille qu'ils bouchent, ce qui empêche de les utiliser pour boucher d'autres bouteilles ; voici comment faire disparaître cette odeur. Laisser tremper pendant une journée ces bouchons dans un récipient contenant de l'eau additionnée de 1/10 d'acide sulfurique ; les laver ensuite à l'eau bouillante, les rincer à l'eau froide et les laisser sécher ; les bouchons ne conservent aucun goût.

BOUTEILLES. — Pour nettoyer les bouteilles grasses, y verser une solution de soude chaude, bien secouer, vider ; recommencer plusieurs fois l'opération, puis rincer et laisser égoutter. Ne jamais employer de bouteilles grasses pour le vin.

Laver les bouteilles à vin en se servant d'une chaine spéciale fixée à un bouchon, ou d'un goupillon de crin ; ne jamais employer de grains de plomb qui peuvent rester dans les bouteilles et produire des sels dangereux.

Si la bouteille est ternie par un dépôt de vin desséché, la rincer avec une solution chaude de cristaux de soude (1 kilo de cristaux de soude par 10 litres d'eau). Secouer, bien vider la bouteille et bien la rincer. Faire égoutter les bouteilles au moins 24 heures sur un pied ou sur des planches percées de trous, où elles restent le col en bas.

Exiger que les bouteilles soient toujours rincées aussitôt vidées avant qu'on ne les descende à la cave.

Les bouteilles ayant contenu des poisons violents garderont leur étiquette et seront brisées plutôt qu'utilisées pour le vin et autres provisions.

BRONZE DORÉ. — Enlever les taches de bougie ou de graisse avec une légère solution de soude chaude, laisser sécher. Mélanger 3 gr. d'acide azotique, 4 gr. de sulfate d'alumine et 125 gr. d'eau pure ; passer sur le bronze doré un pinceau imbibé de cette solution. Lorsque la dorure a repris son éclat, essuyer les objets nettoyés, et les faire sécher au soleil ou devant le feu, à une chaleur modérée.

BROSSES. — BROSSES A CHEVEUX. — Les frotter tous les deux ou trois jours avec du son et une serviette éponge ; de temps en temps, faire un nettoyage sérieux à l'eau de carbonate chaude. Avoir soin que l'eau ne touche que les soies, et non la monture d'ivoire ou d'ébène que le contact de l'eau chaude abimerait à la longue. Changer plusieurs fois l'eau de carbonate, rincer à l'eau tiède, et laisser sécher les brosses en les posant sur leurs soies.

BROSSES A HABITS. — *Brosse graisseuse.* — Mettre, dans une assiette creuse affectée à cet usage, de l'eau tiède ou froide ; ajouter une cuillerée à café d'ammoniaque. Tremper les soies de la brosse dans l'eau, les frotter sur le fond de l'assiette pour que l'eau pénètre partout. Avoir soin que l'eau ammoniacale n'atteigne pas le vernis du bois de la brosse qu'elle ternirait. Rincer à plusieurs reprises à l'eau tiède ; faire sécher.

Nettoyer aussi les brosses à sec en les frottant fortement sur du papier de soie étalé sur une table, ou posé sur l'arête des bords de la table.

BUFFLETERIES. — 1° Laver à l'eau de son, avec une éponge ; laisser sécher, puis les enduire de blanc d'Espagne dissous avec de l'eau de gomme, de la terre de pipe blanche ; étendre ce mélange avec une petite éponge ou une brosse à dents ;

2° Acheter une « pierre » spéciale pour nettoyer les cuirs blancs. Mouiller une brosse à dents, la frotter sur la pierre ; frotter les buffleteries ; laisser sécher ; s'il y a trop de blanc, brosser légèrement les buffleteries sèches. Avant de nettoyer de nouveau, brosser à sec pour enlever l'ancienne poudre blanche.

CADRANS. — Pour nettoyer les cadrans ternis par la fumée, la poussière ou toute autre cause, faire un mélange épais d'eau et de crème de tartre. Frotter le cadran avec ce mélange au moyen d'un pinceau ou d'un chiffon. Le laver ensuite avec une éponge trempée dans l'eau pure et l'essuyer soigneusement.

CADRES. — Le nettoyage varie suivant la matière dont le cadre est fait. || *Cadres en bois naturel.* — Les traiter comme les meubles que l'on désire remettre à neuf (*V.* VERNISSAGE) : 1° laver le cadre à l'eau, employée avec modération pour éviter les déformations ; ou mettre le bois à vif, avec du papier de verre très fin (00), ou à l'aide d'un tampon et de la pierre ponce en poudre, employée avec ou sans eau ; 2° laisser sécher à fond ; 3° essuyer très soigneusement et passer à l'encaustique. Si le cadre doit être mis en couleur, le teinter avant d'encaustiquer, avec la couleur ou teinture désirée (*V.* VERNISSAGE). || *Cadres vernis sans apprêt.* — Un lavage suffit souvent si le cadre n'est pas trop abimé. Dans le cas contraire : 1° Dévernir avec de la potasse caustique 2° laver très soigneusement ; 3° laisser sécher à fond et revernir (*V.* VERNISSAGE). || *Cadres vernis sur apprêt.* — Les cadres sont souvent vernis sur un apprêt composé de blanc d'Espagne et de colle de peau. Ils ne peuvent dès lors être dévernis à la potasse caustique : 1° dévernir le cadre avec l'un des dissolvants indiqués à l'article VERNIS (*V.* ce mot) ; 2° réparer les endroits où l'apprêt est endommagé ; 3° laisser sécher à fond et revernir soit avec un vernis au tampon, soit au pinceau. || *Cadres en or fin.* — La dorure à l'or véritable résiste très bien à l'eau ; on peut donc laver ces cadres en les rinçant à l'eau pure, mais *sans les frotter.* Pour cela : 1° poser le cadre verticalement ; 2° projeter de l'eau bien propre, après soigneux époussetage, à l'aide d'une seringue, ou d'un irrigateur ; 3° laisser égoutter et finalement tamponner, *très légèrement*, avec un peu d'ouate, les dernières gouttes d'eau qui restent. || *Cadres dorés au cuivre en feuille ou au bronze en poudre :* Ils sont difficiles à nettoyer. On les lavera à l'eau et on les bronzera derechef *V.* DORURE).

CARAFES. — Les vider ou les remplir après chaque repas ; ne pas les laisser à moitié pleines parce qu'il se fait une ligne de dépôt au niveau de l'eau. || 1° Nettoyer les taches anciennes avec du vinaigre et une petite poignée de sel gris ; secouer fortement et bien rincer. || 2° Nettoyer avec des coquilles d'œufs concassées et des morceaux de papier brouillard qu'on laisse s'imbiber d'eau. || 3° Avec des feuilles d'ortie, de topinambour. || 4° Avec du sable fin, le gros sable rayerait. Rincer plusieurs fois ; laisser égoutter.

CHAPEAUX DE PAILLE. — 1° Avant de laver, brosser soigneusement et frapper légèrement afin de faire sortir toute la poussière ; 2° si on veut laisser les garnitures, éviter de mouiller le galon avec la solution (*V.* plus loin) et rincer après avec de l'eau très propre.

Solution à employer. — Faire dissoudre dans 3/4 litre d'eau bouillante environ 2 cent. cubes de sel d'oseille. Si la paille est très défraîchie, faire réduire la solution à 1/2 litre, s'emploie à chaud. — Préparer aussi d'avance : un mélange de talc et de fleur de soufre par moitié, et délayer dans un peu d'eau, de façon que la pâte obtenue soit assez fluide.

Au moyen d'une petite brosse ferme (vieille brosse à dents, par ex.), frotter énergiquement sur toute la paille jusqu'à ce que toutes les taches soient parties. En principe, mouiller le moins possible. Rincer ensuite à l'eau froide. Si le chapeau est en panama, étendre ensuite régulièrement le mélange talc-soufre et laisser sécher à l'air (éviter le soleil, qui jaunirait la paille). Pour les *canotiers* : poser le chapeau sur le fond, les bords en l'air, placer à l'intérieur une planchette, que l'on lestera avec des poids. Si, une fois secs, les bords sont gondolés, placer sur la partie déformée un morceau de calicot, légèrement humecté avec de l'eau, puis repasser avec un fer tiède. Serrer les bords entre deux objets plats (règles plates, planchettes), et laisser refroidir dans cette position.

Pour le Panama, avant qu'il soit complètement sec, le plier par moitié dans le sens du pli d'origine ; le laisser plié une heure environ, puis ouvrir, et, avec le pouce et l'index, le pincer *au lien*, c.-à.d. à l'endroit où le cuir est cousu, afin de marquer la place du cuir. Les pailles qui se nettoient sont les suivantes : l'*écaille*, la paille anglaise (ou paille fine), le *palmier* ou panama bon marché (se déforme beaucoup, mais devient très propre), le bangkok, et le panama véritable. Le *paillasson* n'est pas facilement nettoyable ; son bon marché rend l'opération peu avantageuse. Les panamas dits « malgaches », ou de Madagascar, ne se nettoient pas. On les reconnaîtra à leur trop grande souplesse et à une finesse de paille hors de proportion avec leur faible prix d'achat.

CHAUFFAGE (APPAREILS DE). — Ne nettoyer les appareils à feu continu qu'une fois éteints. || Les plaques de tôle ou de fonte seront nettoyées à la pâte flamande ou à la mine de plomb (*V.* plus loin : FOURNEAU DE CUISINE). || On lavera à l'alcool les plaques de mica laissant apercevoir le feu. || Vider les cendres, scories et vérifier l'état des grilles et des enveloppes intérieures de terre réfractaire. || Enlever le tuyau plat qui, dans les cheminées à combustion lente, fait communiquer l'appareil avec l'orifice de la cheminée ; en enlever la suie et nettoyer à la pâte flamande ou à la mine de plomb. || Si l'appareil en marche tire mal, aérer la pièce où il se trouve, démonter le tuyau de communication, le débarrasser de ce qui l'encombre et le remonter ; tout cela sera fait au grand air. || Si le mauvais tirage persiste, recourir au fabricant.

POÊLES ET APPAREILS DOUBLÉS DE TERRE RÉFRACTAIRE. — Bien surveiller l'intérieur des appareils pour qu'il ne se produise aucune fissure dans l'enveloppe de terre réfractaire ; on peut essayer de réparer soi-même les accidents de ce genre en achetant de la terre réfractaire qu'on gâche avec de l'eau, comme du plâtre, pour en faire un mortier, et qu'on enfonce dans les fentes. Laisser sécher un ou deux jours avant d'allumer l'appareil.

Ne jamais éteindre avec de l'eau froide un appareil en pleine marche, doublé de terre réfractaire : on risquerait de faire fendre l'enveloppe intérieure.

Calfeutrer avec de la terre réfractaire ou du mortier les points des plaques ou des tuyaux pour qu'il n'y ait aucune fissure. Donner l'appareil au fabricant au moins tous les deux ans, l'été, pour qu'il en surveille le bon fonctionnement ou qu'il fasse les réparations nécessaires.

GRILLES A CHARBON. — *Nettoyage quotidien.* — Chaque matin, vider complètement la grille, enlever les résidus de charbon, de coke ou de boulets ; mettre de côté ceux qui sont brûlés, garder les autres pour les mêler au combustible neuf en rechargeant la grille ; garder aussi les cendres dans un seau spécial ; mêlées avec un peu d'eau, elles constituent une sorte de pâtée dont on couvre un feu bien pris ; ainsi préparée, une grille peut brûler 12 heures.

Nettoyage en grand. — Lorsqu'on cesse de faire du feu chaque année, vider complètement la grille ; faire ramoner la cheminée ; passer la grille à la mine de plomb ; il est bon de frotter d'abord avec un oignon sur les parties rougies au feu ; c'est le meilleur moyen pour que l'enduit noir prenne bien sur le métal oxydé.

APPAREILS SE PLAÇANT DANS UNE CHEMINÉE POUR AUGMENTER LA PRODUCTION DE CHALEUR. — *V.* ci-dessus : GRILLES A CHARBON. — Se faire expliquer et démontrer le nettoyage des conduits par le fabricant.

CHEMINÉES. — *Nettoyage quotidien.* — Enlever les déchets de charbon, de coke ou de boulets qui ne peuvent plus servir, et une partie des cendres ; en laisser assez cependant pour couvrir le feu. Essuyer le cadre métallique et les carreaux de faïence de la cheminée ; balayer ou laver le marbre du devant de la cheminée.

Nettoyage en grand. — Enlever les chenets ou la grille, après avoir vidé le charbon ou les cendres dans un seau *ad hoc*. Nettoyer : 1° le fond de la cheminée et les parois en

les balayant pour faire tomber la suie ; 2° essuyer ou laver le marbre extérieur de la cheminée ; 3° frotter le rideau métallique avec de la pâte flamande ou de la mine de plomb (*V.* FOURNEAU DE CUISINE) ; 4° en dernier lieu, laver les carreaux du foyer et nettoyer le marbre qui est devant la cheminée.

Les taches brunes produites par les charbons ou par le bois enflammé sont difficiles à enlever; les frotter avec de la pierre ponce pulvérisée et les laver à l'eau de savon noir.

COUTEAUX. — Ne jamais plonger les couteaux dans l'eau bouillante qui émousse les lames, altère le ciment et dégrade les manches.

Essuyer les couteaux à l'aide d'un linge humide : s'ils sont très sales, laver les lames à l'eau tiède, et les essuyer immédiatement avec un torchon bien sec.

On les polit à l'aide d'un cuir à couteaux et de brique pilée, ou d'un bouchon de liège enduit d'un peu de tripoli mouillé d'eau ou d'alcool. On se sert aussi d'un morceau de feutre épais, plié en deux, enduit de poudre anglaise humecté d'huile. Passer et repasser les couteaux entre les doubles du feutre solidement pressés par la paume de la main ; ils sont nettoyés de chaque côté ; les faire briller sur le cuir et les essuyer ; essuyer soigneusement les viroles. Des appareils spéciaux permettent de nettoyer plusieurs couteaux à la fois.

Ne pas nettoyer les couteaux d'argent avec de la brique pilée qui les raye ; se servir de blanc d'Espagne en poudre délayée dans l'alcool.

CUIVRES. — CENDRES. — Procédé employé à la campagne. Tamiser la cendre de bois pour qu'il ne reste qu'une poussière fine sans menus charbons qui pourraient rayer. Mouiller la cendre avec du vinaigre, pour faire une pâte qu'on applique à l'aide d'un chiffon ; frotter avec patience et vigueur. Frotter ensuite avec un chiffon de laine ou une peau de chamois pour donner du brillant.

EAU DE CUIVRE. — On l'achète préparée; on l'obtient en délayant dans 1 l. d'eau des paquets tout préparés ; enfin on la fabrique soi-même ainsi :

a. Dans 1 l. d'eau, faire fondre 30 gr. d'acide oxalique ou sel d'oseille ; *b.* mélanger 3 cuillerées d'alcool, 2 cuillerées de térébenthine, 4 cuillerées (à soupe) de poussier de bois blanc parfaitement tamisé. Mélanger ces deux mixtures, boucher hermétiquement, secouer la bouteille avant de s'en servir ; étiqueter la bouteille parce que c'est un poison violent. L'eau de cuivre donne un brillant rapidement obtenu qui ne dure pas. On s'en sert pour le nettoyage quotidien des cass roles, ou pour commencer l'astiquage qu'on finit avec du tripoli ou des pâtes.

TRIPOLI. — On le délaye avec de l'essence de térébenthine en quantité suffisante pour faire une bouillie épaisse.

Frotter l'objet à nettoyer avec un tampon de linge enduit de cette bouillie, achever le nettoyage avec un linge fin sec et un chiffon de flanelle ou de drap.

S'il y a des rainures, laisser sécher complètement et enlever la poudre avec une brosse sèche ; une brosse humide ferait mauvais effet.

Au lieu de délayer le tripoli avec de l'essence de térébenthine, on peut employer du vinaigre ou de l'alcool. Il y a plusieurs espèces de tripoli ; le vrai tripoli est le tripoli rouge (couleur brique) ; le tripoli d'Angleterre, ou terre pourrie, plus fin que le précédent, s'emploie à sec ou délayé dans l'huile d'olives.

PATES. — Achetées dans le commerce, pâtes un peu grasses qui donnent un brillant durable ; frotter les objets avec un chiffon imprégné d'une légère couche de pâte, ou passer la pâte sur l'objet déjà nettoyé à l'eau de cuivre ; achever de frotter avec un chiffon de laine sec et une peau de chamois.

NETTOYAGE DES OBJETS EN CUIVRE TOUT A FAIT NOIRCIS, OXYDÉS. — 1° Les faire bouillir dans de l'eau additionnée de cendre de bois ; si l'objet est très grand, le placer dans une lessiveuse ; l'eau doit le recouvrir entièrement. Laisser une journée sur le feu, et au besoin recommencer le lendemain :

2° La couche noire enlevée à force de bouillir, laisser refroidir, retirer l'objet, l'essuyer avec soin, le passer à l'eau de cuivre ;

3° Le frotter avec une pâte quelconque ou avec du fait-neuf.

VIEILLE RECETTE. — Faire dissoudre 60 gr. de savon noir dans 500 gr. d'eau ; ajouter 100 gr. de terre pourrie, 60 gr. d'alcool, 100 gr. de térébenthine, 30 gr. d'huile blanche. Bien mélanger tous ces ingrédients, les mettre dans une bouteille qu'on secoue avant de s'en servir. Verser un peu de ce liquide sur un morceau de drap ou de flanelle avec lequel on frotte l'objet ; essuyer avec un linge et finir avec une peau de chamois.

CUIVRES DORÉS. — 3 *procédés.* — 1° Laver les cuivres dorés avec une éponge ou une brosse douce imbibée d'eau et d'alcool. Faire sécher dans le son ; le séchage terminé, enlever le son avec une brosse ;

2° Plonger les cuivres dorés dans une eau de savon mousseuse et très chaude ; frotter avec une brosse ; les rincer à l'eau chaude et frotter les taches qui auraient pu rester. Laisser sécher à l'air, sans essuyer. Après le séchage, frotter les parties brillantes avec un linge fin ou une peau de gant, ne pas toucher aux parties mates ;

3° Pour les cuivres dorés qu'on ne peut déplacer, mélanger : 125 gr. d'eau, 50 gr. d'alcool, 7 gr. de carbonate de soude, 15 gr. de blanc de Troyes, finement pulvérisés. Avec un linge fin, appliquer une légère couche de ce mélange sur l'objet qu'on veut nettoyer ; laisser sécher ; frotter avec un chiffon doux et sec les parties unies, avec une brosse douce les parties ciselées.

CUIVRES VERNIS. — Laver les cuivres vernis à l'eau tiède légèrement vinaigrée.

DOUBLÉ (OBJETS EN). — Pour ménager la mince couche d'or qui recouvre ces objets, les nettoyer ainsi : Malaxer ensemble 3 blancs d'œufs battus et 20 gr. d'eau de Javel ; frotter légèrement à l'aide d'une brosse douce ; essuyer avec un linge fin et laisser parachever le séchage sur un morceau de flanelle ou de lainage.

ÉPONGES. — Presser un jus de citron sur l'éponge mise dans un vase. Couper ce citron en morceaux qu'on met avec l'éponge. Jeter de l'eau bouillante sur le tout ; laisser ainsi 24 h. ; rincer abondamment à l'eau fraîche, l'éponge deviendra blanche et souple. On peut se servir d'une dissolution concentrée d'acide citrique au lieu de citron, mais ce nettoyage éprouve plus la solidité de l'éponge.

ÉTAIN (FER BATTU, FER-BLANC, ZINC). — Laver les objets dans de l'eau chaude additionnée de cristaux de soude ; les rincer et les essuyer ; les frotter avec une pâte faite de sable très fin, de savon et d'eau de soude, ou avec du savon minéral ; les rincer à l'eau froide ; faire sécher au soleil ou près d'un poêle ; essuyer avec une peau de chamois ; ne jamais poser d'objets en étain sur le fourneau allumé, parce que l'étain est très fusible.

Après avoir lavé les ustensiles d'étain à l'eau de soude, on peut aussi les frotter avec une pâte faite de blanc d'Espagne en poudre fine et d'alcool ; laisser sécher ; essuyer avec un linge et une brosse, puis avec un chiffon de laine pour donner du brillant. On emploie quelquefois une pâte faite de cendres de bois tamisées et d'huile.

ÉTOFFES. — DENTELLES ET GUIPURES BLANCHES OU CRÈME. — 1° Rouler les étoffes sur une bouteille assez grosse ou sur une plaque de verre, 18 × 24, ou 24 × 30, dont les bords soient *rodés* ; coudre les extrémités de la dentelle pour qu'elle ne puisse se dérouler. || Si le métrage de dentelle était considérable, la partie qui se trouve en dessous se nettoierait fort difficilement, et l'on serait obligé de recommencer le nettoyage une seconde fois, en roulant la dentelle dans le sens contraire, afin que l'extrémité qui était en dessous soit en dessus.

Il faut encore que la bouteille ou la plaque de verre puisse entrer dans une casserole ou dans une bassine quelconque allant sur le feu. || Ces préparatifs terminés, faire une mousse de savon tiède dans la casserole ou la bassine choisie, casserole qui doit être *extrêmement propre* ; poser une vieille assiette au fond du récipient pour que la dentelle n'y touche pas, et ne puisse brûler ; placer la bouteille ou la plaque de verre de manière qu'elles trempent complètement. L'eau de savon doit autant que possible les recouvrir. || Laisser bouillir, en ajoutant un peu d'eau, si c'est nécessaire, jusqu'à ce que le nettoyage semble terminé. || *Retirer* la bouteille lorsque *l'eau est refroidie* et la plonger dans une bassine remplie d'eau tiède et claire qu'on change à plusieurs reprises pour mieux enlever le savon ; parfois on conseille de ne pas exagérer ce rinçage, parce qu'un peu de savon laissé dans la dentelle lui donne de l'apprêt ; mais il vaut mieux apprêter les dentelles, plus tard, à l'eau gommée. Lorsque l'eau de la bassine reste bien claire, retirer la bouteille, et laisser égoutter la dentelle à l'abri de la poussière sans y toucher. || Les dentelles ou les guipures qu'on veut jaunir davantage sont plongées, *encore humides*, dans une décoction de thé, d'ocre, de safran, de tilleul ou de camomille, suivant la teinte qu'on veut obtenir. *Quand il n'y a pas trop d'épaisseur sur la bouteille*, placer celle-ci dans la décoction sans dérouler la dentelle. || Le meilleur apprêt est une légère dissolution de gomme arabique, dans laquelle on jette la dentelle encore humide (se servir de gomme en poudre très pure). || Repasser la dentelle sur une planche garnie d'une façon très moelleuse ; appuyer le fer sur l'envers de la dentelle recouverte d'un vieux mouchoir ou d'un linge fin ; de cette façon, les reliefs de la guipure ne sont pas abimés. || On peut aussi épingler la dentelle sur une planche garnie, à l'aide d'épingles de laiton très fines, et laisser sécher sans repasser. Ne jamais employer d'épingles d'acier qui feraient des taches de rouille.

2° Lorsque la dentelle n'est pas trop salie, la rouler sur une bouteille comme dans le cas précédent, et la faire tremper dans une cuvette ordinaire, remplie d'une mousse de savon tiède ; changer celle-ci toutes les 2 ou 3 h. ; lorsque la dentelle a trempé 6 ou 9 h., elle est généralement propre. || Rinçage et repassage comme ci-dessus. La seule différence des 2 procédés, c'est que, dans le second, on ne fait pas bouillir l'eau dans laquelle est plongée la guipure. || Ne jamais enfermer dans un carton une dentelle qu'on vient de repasser, elle contracterait une très mauvaise odeur ; la laisser à l'air un certain temps, à l'abri de la poussière.

DENTELLES NOIRES. — Les rouler sur une bouteille et les plonger quelques minutes dans de l'eau contenant un peu d'alcali volatil (2 cuillerées à café par litre d'eau). || Quand elles sont débarrassées de la poussière qui les ternissait, les épingler sur une planche à repasser recouverte d'un lainage noir très propre ; poser par-dessus un second morceau de lainage noir sur lequel on passe le fer ; la dentelle doit être épinglée assez soigneusement pour ne pas se déranger pendant le repassage. Étirer les petits picots qui la bordent.

DENTELLE HINDOUE (RONDS OU OVALES DE). — Frotter de savon les 2 côtés de la dentelle ; frotter doucement entre les mains, d'abord dans l'eau froide ; renouveler cette opération dans l'eau tiède jusqu'à complet nettoyage ; rincer à l'eau claire ; presser légèrement ; essorer la dentelle dans un linge de toile. Quand elle n'est plus que très peu humide, l'épingler sur le métier, en ayant soin de placer un linge fin entre le métier et la dentelle et de se servir d'épingles de laiton, *jamais d'épingles d'acier* qui rouilleraient. Couvrir avec un linge bien blanc. Lorsqu'on démonte la dentelle une fois sèche, elle a autant de soutien que si elle avait été apprêtée. On peut aussi mettre un peu de bi-borax dans l'eau, la dentelle blanchit plus vite et mieux, mais le fil épaissit légèrement. La dentelle, *faite avec soin*, blanchie de même, supporte parfaitement le lavage.

FOULARDS DE SOIE. — Mettre dans l'eau tiède quelques gouttes de vinaigre, et la grosseur d'*un petit pois* de carbonate. Faire dissoudre du savon blanc et fouetter l'eau. Laver dans cette eau mousseuse, en ayant soin de ne frotter qu'entre les paumes des mains pour ne pas écailler la soie. Rincer plusieurs fois, de façon que le savon ne ressorte pas au repassage. Terminer en repassant le foulard légèrement mouillé. On nettoie aussi les foulards avec le savon spécial pour la soie, mais il faut frotter l'étoffe avec ce savon, au lieu de faire une eau savonneuse et mousseuse comme avec le savon de Marseille.

GALONS ET ORNEMENTS DE JAIS. — On les répare en recousant les perles enlevées ; il en est de même pour les garnitures pailletées qu'il faut ranger à l'abri de l'humidité ; celle-ci détériore complètement la gélatine des paillettes.

ÉTOFFES DE TEINTE FRAGILE ET DE BONNE QUALITÉ. — Ces étoffes seront confiées au teinturier, si l'on n'est pas bien sûr de réussir le nettoyage. || Seulement on n'a pas besoin de découdre la robe ou le costume comme on est parfois obligé de le faire pour les laver à la maison.

Avant de prendre ce parti, réfléchir s'il ne serait pas préférable de faire teindre complètement la robe, ce qui n'est souvent guère plus coûteux que de la faire nettoyer.

ÉTOFFES DE LAINE OU DE SOIE QUI PEUVENT ÊTRE COMPLÈTEMENT LAVÉES SANS DÉTEINDRE. — Ces tissus sont vendus dans certaines maisons spéciales qui les garantissent intachables à l'eau ; leur prix est assez élevé ; ils sont très pratiques pour les robes d'enfants, parce qu'on peut enlever toutes sortes de taches à l'eau froide ou à l'eau chaude, et laver complètement le tissu. || Ne jamais frotter ces étoffes avec du savon sec ; faire une eau de savon mousseuse, presque froide, dans laquelle on les plonge ; il ne faut pas les tordre, mais les étendre sur une corde très propre où on les laisse égoutter et sécher aux trois quarts. A la campagne, les étendre à l'ombre, et les recouvrir d'un linge. || Repasser en appliquant le fer à l'envers du tissu. Lorsqu'on nettoie ainsi les différents lés d'une robe qui n'a pas d'envers, on en profite souvent pour retourner l'étoffe ; l'ancien endroit, plus usé que l'autre côté, devient l'envers ; il faut avoir la précaution de marquer d'un fil de bâti le côté de l'étoffe sur lequel on doit passer le fer, toute trace des anciennes coutures disparaissant au lavage, de sorte qu'il n'existerait plus aucun point de repère permettant de distinguer l'envers et l'endroit du tissu.

LAINAGES BLANCS. — Nettoyer avec de la farine les objets en lainage blanc plutôt flétris que sales. Placer de la farine dans une grande terrine ; frotter les châles, polos, ceintures de laine, brassières, etc., dont on veut enlever la poussière. Quand on a frotté pendant 1/4 d'heure dans tous les sens, secouer et frotter les objets avec soin ; ils auront repris leur fraîcheur. On est parfois obligé de recommencer le nettoyage à deux reprises : ne pas mettre tout de suite ces objets en contact avec des vêtements sombres.

LAINAGES NOIRS. — Les lainages noirs se nettoient plus facilement et avec moins de frais que les autres tissus. || 1[re] *recette* : Faire bouillir du bois de Panama dans une bassine d'eau ; y ajouter, quand on le peut, une forte poignée de feuilles de lierre fraîches, lavées d'abord pour qu'elles ne conservent aucune trace de poussière. Lorsque tout a bouilli, passer le liquide au travers d'un linge pour le débarrasser des feuilles et des brindilles de bois ; attendre qu'il soit tiède ; y plonger un à un les lés d'étoffe à nettoyer soigneusement brossés ; les endroits les plus tachés seront frottés plus longtemps que les autres ; on ne tordra pas l'étoffe, mais on la rincera plusieurs fois dans de l'eau tiède jusqu'à ce que l'eau employée soit parfaitement claire. || Quand on n'aime pas les noirs un peu jaunes, on met l'étoffe *au bleu* comme le linge, en prenant les précautions voulues pour éviter les taches de bleu. || Lorsque le tissu est aux trois quarts sec, achever d'enlever l'humidité en repassant à l'envers ; voir à ce moment s'il conviendrait de *retourner* un lainage n'ayant pas d'envers. || Ne pas enfermer tout de suite dans une armoire une robe de lainage qu'on vient de repasser, la laisser étendue bien à plat, dans un endroit sec et chaud, afin qu'elle achève de sécher si toute trace d'humidité n'avait pas disparu.

2[e] *recette.* — Se procurer un fiel de bœuf et délayer le liquide qu'il contient dans 2 à 3 l. d'eau très chaude, mais non bouillante ; passer au travers d'un linge, remuer avec un bâton jusqu'à ce que le liquide devienne mousseux. Frotter séparément, dans ce liquide, les taches de chaque lé, puis plonger les lés dans le liquide refroidi à peine tiède. || Lorsque les différents lés sont parfaitement propres, les rincer plusieurs fois à l'eau tiède, puis les passer dans un bain d'indigo assez foncé dans lequel on les fait tremper 5 min. Laisser l'étoffe égoutter bien à plat ; la sécher en la repassant à l'envers, à moins qu'on ne veuille la retourner ; dans ce cas, on la repasserait à l'endroit. || Avant de laver les lainages de teinte solide, il est toujours bon d'enlever les taches à l'aide des savons à détacher qu'on trouve dans le comm rce, et qui sont de forme ronde, enveloppés dans un morceau de lainage puis on entoure ces taches d'un fil de bâti pour mieux en reconnaître la place, et on les rince plus soigneusement encore que le reste du tissu ; sans cette précaution, les taches disparaissent une fois l'étoffe mouillée et reparaissent au repassage, parce qu'elles ont été insuffisamment frottées.

SATIN ET SOIE. — Mettre sur le feu un vase contenant 2 l. d'eau auxquels on ajoute gros comme un œuf de sel ammoniac ; agiter jusqu'à ce que le liquide soit tiède. || Étendre l'étoffe sur une table, et frotter les parties souillées avec une éponge propre et fine, imbibée du liquide. || Si l'opération est faite avec promptitude, le résultat sera excellent. || Repasser avec un fer chaud à l'envers du tissu encore humide ; on peut nettoyer les rubans par ce procédé

SOIE NOIRE (MANIÈRE DE RAVIVER L'ÉCLAT DE LA). — 1° Faire bouillir du bois de Campêche dans l'eau pendant une demi-heure, puis y mettre tremper l'étoffe, en laissant mijoter environ 1/2 h. || Retirer l'étoffe, ajouter à la décoction de Campêche un peu de couperose verte. || Remettre l'étoffe dans le liquide, laisser refroidir un peu ; puis chauffer de nouveau en faisant bouillir doucement la soie dans le liquide.

2° Faire bouillir une poignée de feuilles de figuier dans 2 l. d'eau, jusqu'à réduction du liquide à 1/2 l. || Presser bien les feuilles ; mettre en bouteilles la liqueur exprimée pour s'en servir à l'occasion ; on éponge la soie avec le liquide ainsi préparé.

Pour rafraîchir la soie noire fanée, on l'éponge avec de l'eau de savon chaude, puis on la frotte avec un morceau de flanelle blanche après l'avoir étendue sur une planche ou sur une table. Repasser à l'envers, avec un fer modérément chaud.

SOIERIES NOIRES. — Le nettoyage des étoffes de soie doit être fait avec le plus grand soin, *sans froisser les différents lés*, parce qu'il se produirait des cassures qui ne s'effaceraient jamais. || Placer sur une table de la toile cirée ou de la toile imperméable, puis un drap plié en huit doubles ; sur ce drap, étendre successivement à plat chaque lé à nettoyer. || Employer la préparation suivante :

Faire fondre à feu doux 10 cgr. de savon noir, 15 cgr. de miel ; couvrir le tout de cognac en quantité suffisante pour que le mélange ne soit pas trop épais. || Mouiller le tissu avec cette préparation dont on imbibe soit une brosse très douce, soit une petite éponge propre. Frotter toujours dans le même sens. Lorsque les taches auront disparu et que le nettoyage semblera achevé, plonger l'étoffe à plusieurs reprises dans l'eau fraîche ; laisser égoutter. || On peut faire sécher les soieries noires de la façon suivante : Fixer un morceau de lainage noir sur une planche en le tendant bien à l'aide d'épingles pour qu'il ne fasse aucun pli. || Poser dessus un lé d'étoffe à nettoyer après l'avoir laissé égoutter soigneusement ; disposer ce lé dans le sens de la longueur. || Recouvrir ce lé d'un autre morceau de lainage noir très sec ; puis repasser avec un fer lourd et aussi chaud que possible. || *Promener le fer sans l'arrêter nulle part*, pour éviter les plaques brillantes qui ne manqueraient pas de se produire dans le cas contraire. La buée produite par la chaleur suffit pour donner à la soie de la fermeté et du lustre. || Il est bon de fixer les extrémités de chaque lé par des épingles, avant de les repasser, pour que l'étoffe ne se dérange pas sous le fer, et ne « frise » pas. || On peut aussi nettoyer les soieries noires dans de l'eau additionnée d'alcali, 1/2 litre environ d'alcali pour 2 seaux d'eau. || Laver et sécher comme ci-dessus.

SOIES CLAIRES. — Laver les soies avec de l'eau de pluie additionnée d'un verre d'eau-de-vie par seau d'eau, en procédant comme il est indiqué pour les soieries noires. || Quand elles sont à demi sèches, les repasser entre deux linges blancs, avec des fers modérément chauds, car la grand chaleur du fer altère certains coloris. || Essayer toujours sur un petit morceau d'étoffe.

TISSUS BON MARCHÉ DONT LA SOLIDITÉ DE COULEUR EST INCERTAINE. — Ces étoffes ne valent pas la peine d'être données au teinturier : le travail de remise à neuf coûterait presque aussi cher que l'étoffe elle-même. Expérimenter sur un petit morceau d'étoffe les divers systèmes de nettoyage qu'on peut employer, afin de juger le meilleur résultat obtenu. || Les mousselines rayées ou imprimées se lavent ordinairement fort bien dans une eau de savon mousseuse à peine tiède ; ne pas les tordre. || Certaines personnes emploient avec succès la *Panamine Rozière* pour le nettoyage des étoffes de couleur. Cette préparation est vendue en pains qu'on jette dans 3 ou 5 l. d'eau bouillante sans s'inquiéter du papier qui adhère à la Panamine, papier qu'on retire ensuite. || Lorsque l'eau est assez refroidie pour qu'on puisse y tenir la main, plonger les lainages dans une partie du liquide qui doit être juste en quantité suffisante pour les bien imbiber ; les laisser tremper pendant quelques heures. || Puis ôter ce qu'on avait mis à tremper, le presser sans le tordre, et le poser dans une terrine. || Il faut ensuite ajouter à l'eau de Panamine refroidie un peu d'eau tiède, prendre un à un les lés à nettoyer, et les frotter dans cette eau sans y mettre de savon. Le savon ferait déteindre les étoffes et supprimerait toutes les qualités de la Panamine. Rincer les lainages dans deux eaux tièdes ; les faire tremper dans de l'eau additionnée d'un peu de gros sel et les étendre à l'ombre. || Ne jamais laver en même temps, deux étoffes de couleurs différentes. || Si l'on a conservé une certaine quantité d'étoffe neuve et qu'on veuille s'en servir pour réparer la robe, cette étoffe doit subir les mêmes nettoyages que les anciens lés, être lavée en même temps, ou être confiée au teinturier.

TOILE DE SOIE OU PONGÉE. — Laver la toile de soie ou le pongée dans une eau de savon mousseuse, à peine tiède. || Rincer dans plusieurs eaux tièdes ; laisser sécher presque complètement ; repasser entre deux linges. || On peut se servir du savon spécial pour les soieries, et frotter l'étoffe avec ce savon, particulièrement aux endroits tachés.

TUSSOR ÉCRU. — Laver le tussor écru dans une mousse de savon à peine tiède, ou se servir du savon spécial pour les soieries. || Laisser sécher complètement le tussor et le repasser une fois sec. Ne jamais le repasser humide parce qu'il se forme sous le fer des traces brillantes ou blanchâtres.

VELOURS DE COTON BLANC. — Laver le velours de coton blanc comme du linon ou de la toile, mais à l'eau tiède ou froide ; savonner, rincer sans tordre, repasser à l'envers dans les 2 sens, longueur et largeur ; on peut même, quand on le juge utile, donner un coup de fer à l'endroit, puis compléter le repassage à l'envers.

VOILETTES DE TULLE BLANC. — Faire tremper la voilette dans l'eau savonneuse tiède pendant quelques heures ; puis la presser entre les mains, l'agiter dans l'eau, la frotter très légèrement. Rincer la voilette et la repasser humide. On ne nettoie ainsi que les voilettes de tulle de fil ou de coton. non les voilettes de tulle de soie.

FAIENCES, PORCELAINES. — Les laver à l'eau chaude additionnée d'un peu de cristaux de soude et les rincer. Ne jamais les plonger dans l'eau bouillante qui fait craqueler certains vernis. Laver les porcelaines dorées ou peintes à l'eau tiède ou froide, sans mettre de cristaux de soude.

FER POLI. — Comme les ferrures des vieux meubles et les serrures anciennes. Le papier à l'émeri généralement employé finit par rayer le fer s'il n'est pas choisi très fin ; il est nécessaire pour nettoyer le fer poli, mais pour l'entretenir, mieux vaut la préparation suivante :

Pâte faite avec de la brique anglaise (brique à couteaux) complètement pulvérisée, passée au tamis fin et malaxée avec de l'essence de térébenthine.

FLAMBEAUX. — Lorsque les flambeaux ont des taches de bougie, on fait fondre la bougie à la chaleur du fourneau ou dans de l'eau savonneuse chaude ; essuyer avec un chiffon réservé à cet usage. Achever le nettoyage suivant la nature du métal des flambeaux par les procédés indiqués. *V.* ci-dessus : CUIVRES, CUIVRES VERNIS, CUIVRES DORÉS.

Lorsque les flambeaux sont argentés, il arrive que la couche d'argent s'altère et laisse voir le métal ; il faut les faire réargenter ; éviter de nettoyer les flambeaux argentés d'après les procédés indiqués pour le nettoyage du cuivre ; une pâte de blanc d'Espagne en poudre et d'alcool, un peu de fait-neuf font meilleur effet.

FONTAINES. — L'extérieur des fontaines en fer émaillé, en étain, en cuivre, placées dans les cuisines ou les offices, se nettoie suivant les procédés indiqués pour chaque métal. Nettoyer chaque semaine ou tous les 15 jours l'intérieur de la fontaine pour enlever les dépôts laissés par l'eau. Le récipient dans lequel tombe l'eau savonneuse et sale doit être vidé au moins chaque jour et soigneusement rincé pour qu'il ne garde aucune odeur.

FOURNEAU DE CUISINE. — *Nettoyage journalier.* — Qu'il s'agisse du nettoyage journalier ou du nettoyage en grand, nettoyer le fourneau quand il est complètement froid ; vider les cendres et les résidus de charbon, de coke ou de boulets ; les cribler dans un tamis-étouffoir fermé, et garder les morceaux qui peuvent encore servir, pour les mélanger avec du combustible neuf. Garder un peu de cendre pour la mélanger avec du poussier, ajouter un peu d'eau et faire une pâte destinée à couvrir le charbon enflammé pour l'empêcher de se consumer rapidement lorsqu'un feu vif n'est pas utile. Enlever les plaques du dessous pour balayer la cendre qui est à l'intérieur ; remplir le bain-marie ; essuyer les cuivres et les bandes de fer poli, ou les nettoyer sommairement d'après les procédés indiqués pour le nettoyage en grand du fourneau ; avec un morceau de carton épais ou de cuir, gratter les épaisseurs de graisse ou d'aliments restés sur le fourneau, nettoyer le four.

Nettoyage en grand toutes les semaines. — Les plaques de tôle du fourneau, les ronds ou couvercles du dessus se nettoient avec de la mine de plomb ou de la pâte flamande ; les bandes d'acier ou de fer poli avec du papier à l'émeri très fin ou de la pierre à couteaux ; les cuivres des robinets, les boutons, la barre comme tous les cuivres (*V.* plus haut, CUIVRE).

Bain-marie. — Vider le réservoir d'eau chaude en ouvrant le robinet au-dessus d'une terrine ou d'un broc ; enlever l'eau qui reste avec une éponge propre ; ce nettoyage est nécessaire, 1° à cause des matières étrangères qui peuvent être tombées dans l'eau ; 2° à cause du dépôt calcaire que certaines eaux laissent toujours.

Enlever ce dépôt avec soin pour que les débris de calcaire ne tombent pas dans le tuyau ou dans le robinet ; ce dépôt n'est pas malpropre.

Foyer. — Retirer le charbon qui n'est pas entièrement consumé, il peut servir encore ; vider le cendrier, passer au crible, dans le tamis-étouffoir fermé, les cendres et les scories contenues dans le cendrier ; les menus morceaux de charbon peuvent servir encore mouillés avec de la cendre et du poussier, pour modérer un feu trop vif ; ceci terminé, épousseter le fourneau pour enlever toute poussière.

Tuyau. — Faire tomber la suie qui peut être restée dans le tuyau en frappant celui-ci avec un morceau de bois, de haut en bas. La suie tombe dans un récipient spécial qu'on trouve ordinairement en retirant les ronds ou le dessus du fourneau ; on l'enlève à l'aide d'un morceau de carton faisant l'office de pelle ; à la campagne, on la conserve comme engrais ; à la ville, on peut s'en servir pour les fourchettes tachées d'œuf.

Taches qu'il faut enlever avant de passer le fourneau à la mine de plomb. — Taches faites par les éclaboussures de bouillon, sauces, lait. Frotter les taches de graisse et autres avec un tampon de gros papier ; si elles persistent, employer du sable fin tamisé, qu'on passe sur le fourneau avec un corps dur, feuille de carton ou morceau de cuir.

Enlever les taches de rouille avec du sable, ou papier de verre, de la toile émeri, du sable mouillé, du pétrole. Frotter les parties rougies par le feu avec un oignon coupé en deux ou avec un peu de savon noir.

Pâte flamande et mine de plomb. — Appliquer la pâte flamande avec un chiffon de laine, puis passer un autre chiffon pour enlever l'excédent de pâte et faire briller.

La mine de plomb peut remplacer la pâte flamande quand elle est délayée : 1° soit avec de l'alcool ou du genièvre ; 2° soit avec de l'eau et un peu de sucre en poudre ; 3° soit avec de l'essence de térébenthine. Étendre la mine de plomb ainsi préparée comme la pâte flamande ; elle ne doit être ni trop sèche, ni trop humide ; en frottant avec le doigt, on ne doit pas l'enlever.

Au lieu d'employer la pâte flamande ou la mine de plomb, quelques personnes passent le fourneau au pétrole.

Bandes d'acier ou de métal poli entourant les portes du fourneau. — Les nettoyer avec du papier de verre, de la toile émeri, de la poudre à couteaux, passée à l'aide d'un chiffon de laine ; quel que soit le procédé employé, frotter en observant le sens du fil de l'acier. Les fourneaux inutilisés doivent être frottés avec de la couenne de lard ou enduits de pétrole.

Accessoires, seau à charbon. — Le vider complètement ; il se nettoie comme le fourneau, s'il est en fonte ; s'il est en vernis noir, on le nettoie au pétrole. Passer au papier de verre ou à la toile émeri les pelles, pincettes, tisonnier, pique-feu.

Le nettoyage achevé, mettre le fourneau en état de fonctionner ; remplir le bain-marie en versant l'eau bien au centre, sans rien éclabousser ; s'il se produisait quelques éclaboussures, essuyer immédiatement pour qu'elles ne laissent aucune trace.

FOURNEAU A GAZ. — Il est fait le plus souvent en fonte ou en émail. Au point de vue économique, il est essentiel que le fourneau soit propre ; avec la même consommation de gaz, on obtient beaucoup moins de chaleur si les conduits et les plaques percées de trous sont obstrués.

Nettoyage journalier. — Essuyer le fourneau à gaz, enlever les matières qui peuvent s'y être accumulées en les frottant avec un corps dur (*V.* ci-dessus, FOURNEAU DE CUISINE) ; déboucher les trous avec un fil de laiton ou une aiguille à tricoter fine.

Nettoyage hebdomadaire. — Préparer : 1° la brosse à fourneau ordinaire, de vieux chiffons, un morceau de carton ou de cuir ; 2° de l'eau de cristaux, une brosse de chiendent, de la mine de plomb ou de la pâte flamande avec une petite brosse pour l'étendre, de l'eau de cuivre et une pâte quelconque pour nettoyer la barre et les robinets de cuivre.

Préparation du fourneau pour le nettoyage. — Fermer le robinet qui commande l'arrivée du gaz à l'entrée du tuyau de caoutchouc. Placer sous le fourneau à gaz une grande feuille de papier qui le calera de tous côtés, ceci pour ne pas salir, pendant le nettoyage, la table, la plaque de tôle ou la planche sur laquelle est posé le fourneau.

Enlever la grille qu'on met de côté. Brosser d'abord le dessus du fourneau avec la grosse brosse pour enlever la poussière et les parcelles brûlées. Enlever les plaques supérieures des réchauds ; elles sont munies d'une petite tige de fonte qui entre dans un cran ménagé à cet effet ; pour les retirer, tourner la plaque de gauche à droite jusqu'à ce que la petite tige soit en face du cran destiné à lui livrer passage ; alors on la soulève et on la retire sans peine.

Pour éviter toute confusion, à mesure qu'on démonte le fourneau, déposer les différentes pièces à droite ou à gauche suivant qu'elles font partie du réchaud de droite ou du réchaud de gauche.

Oter les plaques rondes, percées de trous, simplement posées sur leur support, puis les plaques inférieures qui ont les conduits creux correspondant aux tuyaux à gaz ; il suffit de soulever le côté de la plaque opposé aux conduits et de faire basculer la plaque pour la retirer sans peine. Plonger ces différentes pièces dans l'eau de cristaux.

Nettoyage proprement dit. — Le démontage achevé, nettoyer le corps du fourneau, l'essuyer avec un chiffon. S'il y a des parcelles de matières brûlées, collées dans les larges rainures qui vont d'un réchaud à l'autre, les enlever en les frottant avec un morceau de carton ou de cuir qui ne raye pas la fonte. Laver ensuite le fourneau avec la brosse de chiendent et l'eau de cristaux ; essuyer soigneusement.

Nettoyer de la même manière le devant, les côtés, le fond du fourneau ; renverser celui-ci sur le côté pour bien voir l'intérieur ; essuyer les pieds qui sont souvent creux, les rainures supportant le gril, etc. Laver de la même manière les parties démontées.

Si les trous des plaques rondes sont obstrués, les déboucher avec un fil de fer souple ; nettoyer les petits conduits des plaques inférieures et leur orifice.

Tout étant parfaitement essuyé, noircir le fourneau et ses différentes pièces (*V.* l'emploi de la pâte flamande et de la mine de plomb, plus haut, à FOURNEAU DE CUISINE). Mettre le moins possible de ces ingrédients, et seulement à la partie visible du fourneau ; la pâte flamande contient souvent de l'essence de térébenthine ou de l'encaustique, de sorte qu'une couche épaisse de cet ingrédient produit, au moment de l'allumage du fourneau, une flamme longue et vive dont il faut connaître la cause pour ne pas être effrayé (même inconvénient pour les fourneaux enduits de pétrole).

Les parties des plaques rougies à l'usage se noircissent beaucoup plus facilement quand on les frotte d'abord avec un oignon coupé en deux ; les essuyer légèrement et les noircir.

Avant de remonter le fourneau, nettoyer à l'aide de l'eau de cuivre et de la pâte les robinets, barre, etc.

On fait pour les fourneaux à gaz des tuyaux de caoutchouc de différentes épaisseurs et des tuyaux métalliques souples.

GANTS. — GANTS BLANCS — Dans un demi-litre de lait, faire dissoudre 20 à 25 gr. de savon de Marseille, préalablement râpé, un blanc d'œuf battu en neige ; mélanger le tout et y verser quelques gouttes de sel ammoniac dissous. Mettre les gants sur la main de bois, et les frotter avec un chiffon de laine blanche imprégné du liquide. Sécher dans l'obscurité pour garder à la peau du gant toute sa souplesse.

GANTS NOIRS. — Lorsque les gants noirs sont écaillés, on leur rend leur fraîcheur en étendant sur les parties blanchies quelques gouttes de bonne encre noire délayée dans une cuillerée à café d'huile d'olive.

GANTS D'OFFICIER. — Laver les gants dans de l'eau de savon bien mousseuse ; les rincer dans une nouvelle eau mousseuse, et ensuite les plonger pendant quelques minutes dans une dernière eau contenant un peu de sulfate de soude en dissolution (15 à 16 gr. par litre d'eau). Les faire sécher à l'ombre, sur une main de bois si possible ; les étirer et les brosser avec une brosse propre, réservée à cet usage, avant de les serrer.

Autre procédé. — Laver les gants dans une eau tiède où on a fait dissoudre gros comme une noix de savon blanc. Rincer dans une eau à la *même température*, pour éviter que les gants ne rétrécissent, ne durcissent après l'opération. Pour donner un ton plus pur aux gants blancs, on met une pincée de magnésie anglaise dans un bol d'eau tiède, on y passe les gants 2 ou 3 fois, et on les met sécher en les étirant doucement.

GANTS DE PEAU DE DAIM OU DE CHAMOIS. — Enfiler les gants et les laver comme si on se lavait les mains avec de l'eau tiède et du savon. Rincer à plusieurs eaux tièdes : dans la dernière, mettre une cuillerée à café de glycérine par litre d'eau. Essuyer les gants en les tamponnant avec un linge fin et doux. Retirer les gants, les suspendre pour les faire sécher. Souffler dedans pour qu'ils reprennent leur forme.

NETTOYAGE DES GANTS A L'ESSENCE OU A LA BENZINE. — Opérer en plein jour. Verser le liquide dans un vase de porcelaine ; y mettre tremper les gants ; les presser, sans les frotter ; s'il est nécessaire, changer l'essence après ce premier nettoyage ; enfiler les gants sur ses mains, ou mieux sur une main de bois pour les frotter avec une flanelle ou un tampon d'ouate, imbibés d'essence. Rincer dans de l'essence propre ; mettre sécher au grand air. N'opérer que dans une pièce sans feu.

GLACES ET VITRES. — Chaque jour, essuyer les vitres à l'extérieur et à l'intérieur. Essuyer les glaces avec des chiffons spéciaux réservés à cet usage ; pas de toile qui raye : des linges de coton usagés, ne peluchant pas, ou des linges de coton d'une fabrication spéciale ayant une analogie avec la peau de chamois.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE OU BI-MENSUEL. — 1° *Au blanc d'Espagne.* — Délayer soigneusement le blanc d'Espagne en poudre avec de l'eau pour former un lait épais. Avec un tampon de linge imbibé de cette préparation, frotter vivement toute la surface de la glace ou de la vitre, essuyer immédiatement avec un linge bien sec, puis « éclaircir » la vitre ou la glace avec un troisième linge bien sec, une peau de daim ou de chamois. Pour les angles des vitres, on se sert quelquefois d'un petit bâtonnet de bois entouré d'un linge ; éviter soigneusement de toucher les baguettes dorées des glaces.

2° *A l'alcool.* — Imbiber d'alcool une éponge douce et très propre ou un tampon de linge : laver la vitre, essuyer immédiatement parce que l'alcool s'évapore très vite.

3° *A l'ammoniaque.* — Deux cuillerées à soupe dans un seau d'eau ; procéder comme avec l'alcool.

4° Pour les vitres très sales, employer de l'eau tiède dans laquelle on a fait dissoudre du carbonate de soude.

Quel que soit le procédé employé, ne jamais toucher les dorures avec l'éponge ou le tampon.

LINOLÉUM. — 1° Laver le linoléum avec de l'eau et une éponge, ou, s'il est très sale, avec une eau de savon noir ; l'essuyer, le laisser parfaitement sécher ; l'encaustiquer avec de l'encaustique un peu liquide, préparée avec de la cire blanche si le linoléum est clair, avec de la cire jaune s'il est de teinte foncée ;

2° Essuyer la poussière ; passer un tampon imbibé d'essence de térébenthine, essuyer.

MARBRE. — Pulvérisez et mélangez bien ensemble 2 parties de soude, 1 partie de pierre ponce et 1 partie de craie. Passez ce mélange à travers un tamis fin, puis mettez-y un peu d'eau, de manière à faire une pâte ayant de la consistance. Vous en frottez le marbre, puis vous le nettoyez avec de l'eau et du savon ; le marbre semblera tout neuf. Si des taches persistaient, voici un procédé qui permettra de les enlever sûrement et complètement prenez et mélangez par parties égales des résidus de savonnerie, du fiel de bœuf et de l'essence de térébenthine. Mélangez à de la terre de pipe et faites une pâte que vous appliquerez sur la tache. Laissez-la durant plusieurs jours et renouvelez l'opération si elle ne réussit pas tout de suite.

Autre procédé. — Prenez 2 parties de carbonate de soude, 1 de pierre ponce et 1 de chaux finement pulvérisée. Passez au tamis fin et faites une pâte avec de l'eau. Frottez-en le marbre, puis lavez à l'eau de savon. Le marbre redeviendra poli et brillant.

MÉTAL ANGLAIS. — Faire un mélange d'huile et de rouge d'Angleterre, en prendre très peu sur un petit chiffon, et en enduire légèrement l'objet à nettoyer. Frotter ensuite vigoureusement avec un carré de laine ou un vieux morceau de drap. Laver à l'eau chaude, essuyer et passer sur l'objet la peau de chamois.

NICKEL. — Frottez les objets avec une pâte liquide faite d'alcool et de blanc d'Espagne ; essuyer avec un torchon bien sec puis polir à la peau de chamois. Si les taches ne sont point parties, tremper les objets *pendant quelques secondes* dans un mélange de 25 parties d'alcool et d'une partie d'acide sulfurique. Sécher ensuite dans de la sciure de bois et polir.

NICKEL ROUILLÉ. — Graisser la surface rouillée, laisser quelques jours ainsi, puis frotter avec un chiffon

imbibé d'ammoniaque. Si quelques taches subsistent, passer un autre chiffon trempé dans de l'acide chlorhydrique dilué, puis essuyer immédiatement. On lave ensuite à l'eau pure et on polit avec du tripoli.

PATINS. — Ceux-ci doivent être enveloppés dans un sac en grosse laine et rangés dans un endroit sec. Avant de les enfermer, les essuyer avec un linge sec et fin pour en sécher toutes les parties, puis frotter vigoureusement à l'aide d'un morceau de laine très imbibé de vaseline ou de pétrole ; ce procédé conserve le brillant et préserve de la rouille.

PLUMES BLANCHES. — Préparer une eau de savon tiède, à l'aide de véritable savon de Marseille blanc ; lorsque le savon est dissous, placer le liquide sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit chaud au point qu'on n'y puisse tenir le doigt. Y jeter la plume, retirer le liquide du feu ; laisser tremper la plume une demi-journée ; de temps en temps, l'agiter dans l'eau. || Au sortir du bain, pour sécher la plume, l'étendre entre deux morceaux de flanelle, les brins étant couchés dans leur sens. Si la plume est très sale, avant de procéder au savonnage, on la saupoudre très légèrement de chlorure de chaux, et on la laisse ainsi pendant 1 h. 1/2 ou 2 heures.|| Pour avoir une plume d'un très beau blanc, saupoudrer les deux flanelles entre lesquelles elle séchera d'un peu de poudre de talc.

Lorsqu'une plume blanche ou de teinte claire ne peut plus être nettoyée, on la fait teindre, mais la teinture abîme beaucoup le duvet et réduit le volume de la plume.

Préserver les plumes des mites en les plaçant dans un carton, étendues à plat, saupoudrées d'alun pulvérisé, ou de poudre de pyrèthre, et enveloppées dans des *journaux* qui les séparent les unes des autres ; l'encre d'imprimerie éloigne les mites. || Coller des bandes de toile ou de papier pour fermer hermétiquement le carton, ou bien ouvrir celui-ci de temps en temps, sortir les plumes, les secouer, les remettre avec de nouvelles poudres préservatrices.

FRISAGE DES PLUMES. — Si la plume a séché entre deux flanelles imprégnées de poudre de talc, la secouer avec soin pour enlever la poudre. Faire chauffer légèrement un couteau ou un coupe-papier. || Prendre chaque barbe de plume l'une après l'autre, et les passer entre le pouce et la lame (du côté non coupant naturellement), en tirant légèrement sur la plume. La frisure se reformera d'elle-même. || Pour faire gonfler le duvet tout de suite après le séchage, on peut passer très rapidement la plume au-dessus d'une flamme ne produisant aucune fumée, assez loin du feu pour ne pas griller le duvet.

RUBANS. — Les rubans clairs ne peuvent être nettoyés qu'avec une benzine de très bonne qualité.

On peut essayer de les laver avec le savon spécial pour les soieries. Certains rubans, fabriqués spécialement pour attacher les cheveux des fillettes sont lavables, et se nettoient comme la toile de soie (*V.* ci-dessus TOILE DE SOIE). || Le meilleur moyen de tirer parti des rubans clairs fanés est de les faire teindre en couleur sombre ou en noir. || Les rubans noirs peuvent être nettoyés comme les soieries noires (*V.* ci-dessus.|| On peut les repasser de la manière suivante : Une personne tient le fer retourné, une autre prend et tend fortement les extrémités du ruban qu'on passe vivement sur le fer. || On les repasse encore sur une planche garnie comme à l'ordinaire.

SIÈGES DE CUIR. — Débarrasser d'abord le cuir de toute graisse ou de tout corps étranger par un nettoyage à l'eau savonneuse ; essuyer immédiatement et laisser parfaitement sécher.

Avec un pinceau en poils de chameau, passer, sur les parties du cuir éraillées et décolorées, une couche d'une préparation faite d'un colorant brun (brou de noix), dissous dans 60 gr. de pétrole. Laisser sécher, et mettre sur les mêmes parties un peu de gomme liquide et claire ; étendre alors sur tout le cuir une crème comme celle qu'on emploie pour le nettoyage des meubles. Frotter à sec avec un chiffon de laine.

TABLES DE SALLE A MANGER. — Éviter le contact du bois ciré ou verni avec les assiettes et les plats chauds et humides ; ne pas verser d'eau sur la table ou l'essuyer immédiatement.

Nettoyage quotidien. — Brosser la table une fois le couvert enlevé, et la frotter vigoureusement avec un essuie-meubles très souple, spécialement réservé pour cet usage.

Grand nettoyage. — Laver la table avec du lait tiède ; frotter les taches qui résistent avec l'extrémité d'un bouchon de liège. Laisser sécher. Passer une couche d'encaustique de bonne qualité ; frotter avec un tampon de flanelle ; laisser sécher ; frotter de nouveau avec un chiffon de laine jusqu'à ce que le bois soit brillant. Si la couleur du noyer ou du chêne était enlevée à une place quelconque, il faudrait avant d'encaustiquer réparer le dommage avec un peu de brou de noix, acheté chez le marchand de couleurs ; frotter la partie blanchie avec un bouchon pour que le brou de noix pénètre bien ; ne pas laisser tomber de gouttes de brou de noix sur la table ; il en résulterait des taches noirâtres.

TAPIS. — Balayer les tapis avec un balai propre de chiendent ou de paille de riz, ou avec un balai mécanique ; les secouer ou les battre, avec une tapette, toutes les semaines. Pour raviver les couleurs, balayer les tapis avec des feuilles de thé humides, ou des feuilles de chou coupées en lamelles.

Enlever les taches en les couvrant d'une pâte faite de benzine et de magnésie calcinée ; laisser sécher ; brosser avec soin.

TAPISSERIES. — TAPISSERIES ANCIENNES. — Battre minutieusement les tapisseries à l'envers à l'aide d'une batte d'osier natté ; les disposer aussi à plat que possible.

Délayer le contenu d'un fiel de bœuf avec 10 litres d'eau ; se servir de ce liquide pour humecter largement l'envers de la tapisserie ; laisser sécher ; les couleurs de la tapisserie reprendront en partie leurs tons.

TAPISSERIES DÉMONTÉES. — Après les avoir secouées, répandre sur leur surface de la craie ou du blanc de céruse en poudre ; brosser avec une brosse en velours de laine (brosse à chapeaux) ; enlever ainsi toutes les particules qui n'y adhèrent pas beaucoup. Si les tapisseries sont encore souillées, les laver dans une décoction de saponaire un peu tiède et les faire tremper ensuite 5 minutes dans de l'eau additionnée de quelques gouttes d'acide citrique. Les retirer et les rouler dans un linge. Tandis qu'elles sont encore humides, les tendre sur un châssis ou sur un métier et les faire sécher rapidement devant un poêle.

Quand elles sont sèches aux 3/4, on peut aussi les repasser à l'envers, après avoir tendu en dessous un linge humecté d'eau tenant en dissolution un peu de chlorure de calcium ou d'alun qui fixent et ravivent certaines couleurs.

TAPISSERIES MONTÉES. — Difficile de les nettoyer à fond. Répandre sur leur surface du son que l'on a mouillé, puis pressé entre les mains ; frotter le son vigoureusement sur les parties souillées, ce qui leur rend une certaine netteté. Étendre sur les taches de graisse une pâte faite de magnésie calcinée et de benzine ; laisser sécher, puis brosser ; recommencer plusieurs fois au besoin.

TOILES CIRÉES. — Les laver à l'eau de savon tiède, les rincer et les essuyer, ne jamais employer de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre du sel de soude (cristaux).

Pour les taches qui résistent à ce traitement, mélanger : huile de lin, 100 gr. ; suc de citron, 40 gr. ; fécule de pomme de terre, 16 gr.

Secouer vivement la bouteille dans laquelle on enferme cette préparation ; étendre avec un chiffon de laine sur la toile cirée ; frotter vivement ; essuyer avec un linge sec et propre.

Nettoyage des pièces (*ECON. DOM.*) — COMMENT NETTOYER UNE PIÈCE A FOND. — Deux sortes de nettoyages : nettoyage hebdomadaire et nettoyage mensuel ou trimestriel.

1° NETTOYAGE HEBDOMADAIRE. — *Vitres.* — Essuyer les vitres à l'intérieur et à l'extérieur ; y passer un chiffon imbibé d'alcool pour qu'elles soient bien nettes, puis essuyer fortement avec une peau de chamois ou un torchon non pelucheux. Pour faire ce travail, se servir d'un ustensile spécial à long manche, sur lequel on fixe un torchon, ou monter sur une échelle double, une chaise échelle ; ne jamais monter sur la balustrade d'un balcon, ni sur la barre d'appui d'une fenêtre.

Nettoyer les glaces (*V.* NETTOYAGE DES GLACES).

Tableaux. — Essuyer les tableaux sans les décrocher.

Parois. — Envelopper la tête de loup d'un linge propre et la passer sur les corniches, plafonds, tentures ; avoir soin de secouer, de retourner, de changer le torchon dès qu'il est terni.

Tentures et rideaux. — Brosser les tentures. Battre rideaux et portières avec la « tapette » d'osier ou le martinet en lanières de drap.

Meubles. — Essuyer les bois des meubles : bois dorés avec une peau de chamois, bois clairs avec un chiffon propre ou un plumeau ; brosser les bois encaustiqués.

Les meubles nettoyés une première fois sont portés dans une autre pièce ou massés dans un angle de la pièce.

Tapis. — Balayer les tapis : 1° soit avec le balai mécanique qui emmagasine la poussière ; 2° soit à l'aide d'un aspirateur par le vide ; 3° soit avec feuilles de thé humides. Battre les carpettes volantes ; une fois battues, les rouler, et les mettre de côté.

Parquet. — Balayer le parquet ; l'encaustiquer. Nettoyer le marbre de la cheminée, le cadre de métal, la chemin e.

Remise en ordre de la pièce. — Remettre en place carpettes et meubles ; essuyer une dernière fois.

NETTOYAGE MENSUEL OU TRIMESTRIEL D'UNE PIÈCE. — Emporter hors de la pièce tout ce qui est transportable, bibelots et petits meubles ; enlever aussi carpettes, tapis de table, draperies de piano qu'on secoue, qu'on tape, et qu'on brosse. Battre les fauteuils, canapés, chaises avec la tapette d'osier ou le martinet de drap ; les brosser avec brosses de chiendent, de crin, de drap, de velours, suivant l'étoffe ; essuyer avec un linge fin les tissus de soie.

Les meubles nettoyés, les recouvrir de housses spéciales, faites en tissu serré, pour ne pas laisser passer la poussière, avoir des housses semblables pour les flambeaux, les bronzes ; les appliques, la pendule.

Nettoyer vitres et glaces.

Nettoyer cadres de glaces.

Nettoyer les parois comme chaque semaine ; décrocher les tableaux, les essuyer ; battre et brosser les rideaux ; nettoyer les appliques.

Pour les tapis, les paquets, les cheminées, *V.* NETTOYAGE HEBDOMADAIRE.

Laver les portes et les boiseries (*V.* NETTOYAGE DES BOISERIES). Encaustiquer les meubles.

Remettre la pièce en ordre ; enlever les housses et les plier.

Nettoyage et restauration. OBJETS D'ART. — GÉNÉRALITÉS. — Lorsqu'on restaure un objet ancien quelconque, il faut conserver à l'objet son cachet, non chercher à imiter les parties manquantes. Dans un vase peint, par ex., on le restaure pour consolider l'ensemble : il faut donc laisser visibles les fragments refaits. Ne jamais mentir est une loi de l'archéologue, c'est la première honnêteté. Et autant que possible indiquer par une note quelles sont les parties anciennes et les parties modernes.

AMBRE. — S'il est vieux, il a l'aspect rouge foncé et n'est pas transparent, très fragile : l'air sec le fait s'émietter. La colle de poisson le répare bien. Un badigeon à la gélatine glycérinée conserve les objets en ambre.

ARGENT. — Prend une couleur grise, et, en cas d'alliage de cuivre, verte. Nettoyer à l'aide de la solution résineuse indiquée par M. Blanchet (*V.* plus loin : CUIVRE), quand de petits objets ont noirci, un bain d'hyposulfite de soude, puis d'eau chaude, les nettoie ; pour les grosses pièces, employer un mélange de blanc d'Espagne et de crème de tartre en poudre en parties égales, et moitié d'alun : on délaie et on frotte doucement.

Pour les monnaies, un bain (2 p. 100) d'acide sulfurique jusqu'à effervescence, puis lavage ou ammoniaque étendu jusqu'à ce qu'il devienne d'un beau bleu. Changer de bain et recommencer, ou simplement vinaigre ordinaire. Plusieurs pièces ensemble se détacheront après un bain prolongé dans de l'eau mêlée d'acide sulfurique, sinon faire bouillir avec du tartre et laver. Si la pièce est dorée, recouvrir les parties d'argent avec de l'asphalte et mettre dans un bain d'eau régale. Dès que les taches sombres se montrent, retirer, laver à l'eau, puis à l'ammoniaque, et enfin au blanc d'Espagne.

BOIS. — S'il est trouvé dans une tourbière, l'argile ou l'eau courante, il est bien conservé. De toute façon, ne pas laisser sécher trop vite ; les petits objets sont à mettre dans de la mousse, paille ou foin. Avant de les mettre en vitrine, les plonger dans un mélange de vernis et de benzine pendant 15 jours, puis pendant 8 jours les exposer à une chaleur un peu plus forte. De même, si l'objet est gros. Pour les bois autres que le chêne surtout, les faire bouillir dans un bain concentré d'alun, puis rincer à l'eau chaude ; laisser sécher et tremper dans de l'huile de lin chaude, ou frotter de colle forte, ou de paraffine. Ou encore pour les vieux bois et certains tissus, bien laver à l'eau pure (chaude si les objets sont fendillés), déposer pendant 6 à 8 semaines dans un bain d'eau et d'esprit-de-vin : mélange de 20°. Puis décolorer le mélange avec du noir animal.

La solution résineuse est excellente pour les petits objets fendillés.

CÉRAMIQUE. — Si les objets sont peu secs, les laisser bien sécher dans un lieu clos, pas de courants d'air et pas de chaleur trop vive, nettoyer à la brosse. S'il y a de l'écriture, la renforcer avec de l'acide tannique étendu d'eau et laver ensuite, puis enduire le vase d'un mélange de vernis (1 p.) et de benzine (6 p.). S'il y a de la terre à enlever ou des incrustations de calcaire ou de gypse, un bain d'acide chlorhydrique à 2 p. 100 renouvelé chaque jour en viendra vite à bout ; prendre garde auparavant que l'objet ne soit pas attaqué, puis laver dans une solution de nitrate d'argent. Ainsi les figurines d'Égypte peuvent être lavées. Si l'objet est friable, un bain d'huile de belmontyl et d'un peu de résine leur donne de la solidité, mais agir avec précaution. Le brillant se conserve (inutile pour les vases rouges) par un enduit de benzine rectifiée (270 gr.), et d'huile de pavot décolorée (20 gr.). Les cassures se réparent avec de la bonne colle de poisson délayée dans du vinaigre, ou du silicate de potasse, seul ou mélangé de craie, ou, si l'objet doit être exposé à l'humidité, prendre de la laque dissoute dans l'alcool à 90°, agir vite à cause de l'évaporation. Les stucs et plâtres se nettoient à l'aide d'un enduit d'amidon et d'eau (en faire une sorte de bouillie épaisse), laisser sécher ; l'enduit se fend, tombe et enlève les saletés ; ensuite, garantir l'objet par un mélange de vernis et benzine.

CUIR ET TISSUS. — Souvent conservés dans les tombeaux ; faire sécher doucement puis tremper dans une solution résineuse, ou, sans les faire sécher, les imbiber d'esprit-de-vin. Il arrive que cuirs et tissus sont durcis et cassants ; on les amollit par un bain de benzine et d'huile de pavot. Le cuir résiste aux vers s'il est enduit de bétuline (huile). Les toiles doivent être plongées dans un bain de sulfate de cuivre ou de la liqueur cupro-ammoniacale, dite réactif de Scheweitzer. La laine et les fourrures se conservent dans la naphtaline, qui sent mauvais, ou les plantes telles que romarin, lavande, thym, ou encore arroser avec alcool à 80° (8 gr.) et coloquinte broyée (1 gr.), et rouler dans un linge épais. Si on met l'étoffe sous verre, avoir soin de mettre 2 plaques de verre et de bien coller les bords pour éviter l'entrée de l'air.

CUIVRE. — D'abord à distinguer du bronze, par sa patine plus mince ; le cuivre fondu a une patine vert clair, le bronze blanc (*rare*), a l'aspect du plomb en se cassant ; il est dangereux par les oxydes qui peuvent pénétrer dans les yeux et la gorge. La patine en général dépend de l'alliage et de la nature du terrain ; le brun roux vient des terres ferrugineuses, le chlore décompose et donne une patine verte, c'est la « carie ». Laver à l'eau chaude mêlée de savon ou de potasse, puis enlever les traces par des lavages à l'eau froide et sécher. Si la patine s'émiette, faire un bain d'huile de pavot décolorée 20 gr., et benzine rectifiée, 270 gr. Pour donner de la solidité le tremper dans un bain résineux. M. Blanchet donne la formule : résine gomme Dammar, 15 gr. ; benzine rectifiée, 130 gr., puis quand ces 2 substances sont mélangées, ajouter huile de pavot décolorée, 20 gr., et essence térébenthine extra, 150 gr. Prendre garde d'agir loin de tout feu libre. On chauffe sur un poêle avec précaution. Pour éviter enfin d'autres accidents, badigeonner légèrement à la colle de poisson pure ou à la laque décolorée dissoute dans l'alcool auquel on ajoute VI à VIII gouttes d'huile de ricin.

Pour les grosses pièces à « décrasser », on peut frotter avec une pierre à aiguiser ou frapper à petits coups de ciseau, ou se servir de l'acide citrique sur du coton.

ÉTAIN ET PLOMB. — L'étain se conserve mieux, le plomb s'abîme au soleil et à l'humidité ; dès qu'il a une teinte blanchâtre, il s'effrite. Employer la solution résineuse de M. Blanchet (*V.* plus haut CUIVRE) ; les huiles attaquent le plomb. Par prudence, photographier et mouler, car l'oxydation est en général sans remède.

FER. — Pour enlever la rouille légère, nombreux sont les procédés : vaseline très pure, paraffine dissoute dans l'essence de térébenthine ; le vernis d'huile de lin, seul ou mélangé par moitié de pétrole, à chaud. Couvrir les parties rouillées d'huile d'olive, pendant des semaines, laver au pétrole, huiler, sécher et passer à la paraffine. Si la rouille est épaisse, chauffer sur des charbons ardents ; on peut au préalable imbiber d'huile de lin. Si l'on trempe après l'objet brûlant dans l'eau froide pour hâter la chute des plaques de rouille, prendre garde à l'explosion qui se produit dans l'eau. Lorsqu'il y a danger d'abîmer en enlevant la rouille, percer les verrues, entourer de mousseline et plonger dans un bain d'eau tiède ; faire bouillir, renouveler l'eau et laisser la même température pendant plusieurs jours ; puis enlever l'eau par un bain d'alcool (6 ou 8 jours) ; réparer les cassures à la colle de poisson teintée de rouille.

Emplir de sable fin sec les objets vieux.

Lorsqu'il y a des incrustations d'autres métaux, chauffer et plonger souvent dans une solution bouillante de colle de poisson, puis minutieusement débarrasser les parties incrustées à l'aide d'un ciseau. Donner à la fin une couche de vernis pour retoucher. L'acier se nettoie à l'esprit-de-vin pur, puis se sèche à la sciure de bois.

LIVRES ET DESSINS. — Si un dessin, un livre, a une tache d'encre (de l'encre à base de tannate de fer seulement), on emploie un mélange d'acide citrique et d'acide oxalique en poudre par parties égales. A l'aide d'un morceau de bois, on mouille légèrement. Ne pas toucher avec les mains ; une goutte d'eau de Javel ensuite achève le nettoyage. Puis un papier buvard sèche aussitôt.

Les taches de boue s'enlèvent à l'eau chaude, à l'aide d'un blaireau. Sinon, mettre un peu de colle d'amidon qui absorbe la boue ; on dissout ensuite la colle dans l'eau.

N'agir qu'avec précaution quand les papiers sont encollés ; d'ailleurs les procédés diffèrent : une solution de potasse ou d'acide chlorhydrique est excellente. Les taches de graisse sont difficiles à enlever ; pourtant une poudre composée d'alun brûlé et de fleur de soufre donne de bons résultats : mouiller le papier et frotter avec ce mélange, mais doucement.

Les taches de cire, bougie, etc., disparaissent en appliquant un fer assez chaud sur la tache couverte en dessus et en dessous d'un papier de soie ou d'un buvard.

MANUSCRITS. — Lorsque l'encre est effacée, il suffit de quelques gouttes de sulfhydrate d'ammoniaque concentré : tremper un pinceau et légèrement passer sur l'endroit où l'on veut raviver l'écriture. Ce liquide très actif doit être conservé dans un flacon bouché à l'émeri et à l'abri de la lumière.

Les procédés à l'acide gallique et à la teinture dite de

Gioberti ont l'inconvénient de ronger, et de laisser plus tard un sillon à la place de l'encre.

S'il s'agit de papyrus, les dérouler avec précaution ; les essuyer avec un blaireau souple ; s'il y a des cristaux, les enlever avec une petite pince. Pour conserver les papyrus les étaler entre deux verres épais et très légèrement frottés de vaseline ; resserrer les deux verres et coller tout autour une bande de papier qui forme ainsi un cadre hermétique.

MARBRES ET PIERRE CALCAIRE. — En général, savon, eau chaude et brosse suffisent. S'il y a des peintures, les fixer au collodion ou à la gomme laque. Les lettres en creux se font au ciseau. La benzine ou l'éther de pétrole enlèvent les taches d'huile ; avoir soin de disposer au-dessus un peu de terre à foulon qui absorbera l'huile. Voir, avant tout nettoyage, s'il n'y a pas danger de dégradation, et pour cela mettre une goutte d'eau : s'il y a suintement de la pierre ou gonflement de la surface, ne pas laver.

Une fois l'objet lavé, le sécher et le tremper dans l'eau de riz ou de l'huile de lin dissoute dans de la benzine, ou la gomme laque dissoute dans de l'alcool.

La poussière s'enlève avec de la mie de pain rassis.

Statues de marbre. — Savonnez bien les statues, couvrez-les avec un vieux linge et exposez-les au soleil en les arrosant six ou sept fois par jour avec de l'eau additionnée de crème de tartre. Cinq semaines environ de traitement.

Pour éviter que les statues de marbre exposées à l'air ne soient détériorées par des taches inévitables, il faut les recouvrir d'un très léger enduit de cire blanche ; on le fait disparaître lorsqu'on le désire, en étendant les linges chauds sur les statues.

MEUBLES SCULPTÉS. — Boucher les trous au mastic de vitrier et enduire d'encaustique. Le noyer surtout est attaqué ; à l'aide d'une seringue à piqûre que l'on remplit de sulfure de carbone, injecter chaque trou, mais, pour éviter que le ver ne s'échappe, n'appliquer l'aiguille au trou qu'après l'avoir entourée de mastic, puis vite, après l'injection dans le bois, boucher le trou. La coloquinte broyée dans de la colle forte et de la gélatine est un bon enduit. Les statuettes de bois se nettoient avec de la benzine, de l'alcool et de l'esprit-de-vin.

MONNAIES DE BRONZE. — Si plusieurs sont réunies par l'oxydation, les placer pour les séparer sur un feu doux : prendre garde que le feu n'abîme les empreintes.

1° *Isolement.* — Si la pièce a une couche verte (carbonate de cuivre), la mettre dans un bain d'eau et acide chlorhydrique ou acide sulfurique, 2 à 5 p. 100. Attention : verser l'acide dans l'eau ; après l'effervescence, laver à l'eau pure, brosser et, s'il faut, recommencer : la pièce devient brun foncé ;

2° Si la couche est rouge (protoxyde de cuivre), faire un bain d'eau et d'acide azotique mêlé d'acide chlorhydrique : si l'opération va trop vite, ralentir avec de l'ammoniaque liquide. Ensuite laver dans l'eau très alcalinisée, puis bain de plusieurs heures eau, savon ou potasse, enfin eau pure, essuyer et sécher avec une brosse dure.

Si la monnaie est très usée et qu'on veuille lire, placer la pièce sur une plaque de fer rouge, l'oxydation permet la lecture.

OR. — Est peu abîmé en général, sauf une teinte rouge brun que l'eau additionnée d'acide chlorhydrique à 2 p. 100 ou une brosse fine feront disparaître. L'or est cassant ; souvent en le recuisant, on le conserve mieux. L'or avec alliage d'argent se traite plutôt par l'ammoniaque.

OS. — Se conserve mal, le plus souvent pourrit, sauf dans un terrain crayeux ou dans l'eau ; en ce cas, il se couvre de cristaux. Un bain d'huile de lin prolongé protège un peu les objets en os ; une solution très légère de colle forte étendue de sublimé les empêche de moisir, ou un bain résineux. Le vieil ivoire, qui sera devenu jaune presque rougeâtre, craint la lumière qui le blanchirait vite.

TABLEAUX ANCIENS. — Si le tableau est enfumé, le remède est de le dévernir. Pour un tableau recouvert d'un vernis à l'essence (en général tableaux modernes), on emploie la colophane en poudre ; le tableau étant bien à plat, on commence par un coin et on étend la poudre avec le doigt et doucement ; c'est long ; ensuite on enlève la poussière. Ou bien on imbibe un linge blanc d'eau-de-vie, on humecte la toile mais sans frotter ; un lavage à l'eau fraîche enlève la saleté ; on essuie légèrement, et ainsi de suite par petits fragments. Un mélange de baume de copahu et d'ammoniaque donne aussi de bons résultats.

Si la toile n'est pas vernie, l'eau-de-vie, le vinaigre, l'eau de chaux mêlée légèrement de farine suffisent pour le nettoyage.

Si le tableau est verni au blanc d'œuf (en général tous les tableaux anciens), le frotter doucement à l'huile de lin ; attendre 2 à 3 heures et nettoyer à l'esprit-de-vin.

Lorsqu'il y a des bosses, on peut les enlever en repassant à l'envers (c.-à-d. du côté du bois) avec un fer tiède, puis inciser légèrement la bosse et coller une bande de toile sous laquelle on a mis de la charpie. Si la toile à l'endroit est alors un peu abîmée, on peut retoucher, mais le mieux est de s'adresser à un restaurateur.

Le rentoilage est si compliqué qu'il faut toujours éviter de le faire soi-même.

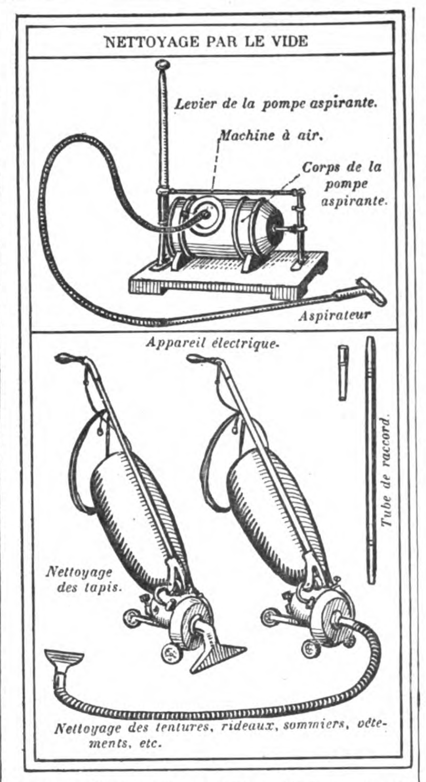
Les aquarelles et gravures en couleurs qui ont pâli à la lumière retrouvent leur éclat en les traitant à l'eau oxygénée, mais l'opération est délicate. En tout cas, on peut les protéger en appliquant sur le verre du cadre une couche de sulfate de quinine, cela ne gêne nullement pour regarder l'œuvre sous verre.

VERRE. — Pour lui rendre sa couleur, laver et brosser dans l'eau tiède, puis passer dans un bain de benzine et d'huile de pavot, ou solution résineuse. Les cassures se réparent à la colle de poisson. S'il y a des irisations, ne pas les enlever et éviter d'y mettre les doigts, de peur de les abîmer.

Nettoyage par le vide. — Ce nouveau mode de nettoyage enlève beaucoup plus de poussière que tout balayage et même que le battage de tapis, fauteuils et coussins. Il redonne aux tissus leur vivacité de couleurs toujours atténuée par la poussière que rien n'enlève aussi complètement.

Il se fait au moyen d'un tube aspirateur dans lequel on manœuvre à la main un piston en promenant l'extrémité de ce tube sur les surfaces à nettoyer. Les poussières aspirées viennent s'accumuler dans l'appareil qu'on vide de temps en temps. L'usage des aspirateurs tend à se généraliser chaque jour davantage.

NETTOYAGE PAR LE VIDE



NEURASTHÉNIE (*MÉD. PRAT.*). — État nerveux avec énergie diminuée, douleurs, phénomènes dyspeptiques et troubles fonctionnels multiples.

ON CONSTATE. : de la paresse d'agir par difficulté de l'effort musculaire et nerveux (d'où lenteur, nonchalance, somnolence), grande fatigue au réveil le matin, calmée un peu par les repas, incapacité d'agir et de penser, un état mental avec nosophobie obsédante (peur perpétuelle de toutes sortes de maladies), mal de tête avec sensation du « casque » au front et à l'occiput, mal de reins avec sensation de « plaque lombaire », douleurs des membres, insomnie et cauchemars, vertiges (peur des espaces, peur des lieux étroits), troubles digestifs (langue toujours sale qui fait l'objet des constantes préoccupations des malades, pesanteurs d'estomac, constipation, entérite muco-membraneuse), troubles circulatoires (palpitations, poussées de rougeur à la face), troubles génitaux (frigidité, impuissance, pollutions nocturnes fréquentes, douleur de bas-ventre surtout lors des époques chez les femmes).

La neurasthénie est due à l'hérédité arthritique, à l'âge (25 à 50 ans), au surmenage mental (enfants précoces, soucis des examens), aux préoccupations et aux émotions (chocs moraux ou émotions continuelles), aux excès génitaux, au surmenage physique (travaux, veilles), aux violences extérieures (traumatismes), telles qu'accidents de chemin de fer, etc.

La neurasthénie peut être confondue avec le début de la paralysie générale, mais dans ce dernier cas les douleurs sont rares, l'insomnie moins rebelle, les troubles digestifs très rares, mais il y a plus que de la dépression intellectuelle, car on constate une déchéance qui se traduit par des contradictions et des lacunes et de l'incohérence de la pensée et du langage.

L'évolution, sauf les cas de suicide, est longue et jamais mortelle, mais le neurasthénique est la victime née d'un état social comme le nôtre où l'activité et la lutte sont conditions essentielles de vie.

IL FAUT moraliser le malade en le rendant maître et non esclave de ses sensations, ce qui suppose qu'on fera l'éducation de sa volonté autant que de sa raison ; il est nécessaire d'ordonner un plan de vie quotidienne très réglé et de veiller à son exécution, de capter la confiance du malade et de ne le pas tromper dans les mille réponses à mille questions.

IL FAUT ordonner le repos (siestes, chaise longue, longues nuits), et la distraction (non achetée ou recherchée, mais la distraction qui vient au hasard au cours des voyages, par exemple), les exercices progressifs modérés (en n'allant jamais jusqu'à la fatigue), le massage doux, l'hydrothérapie (la douche tiède ou le tub tiède de 3 à 5 min., suivis de frictions à la flanelle sèche), quelques médicaments, kola, coca, quinquina, arsenic, pyramidon, véronal, sulfonal, trional, noix vomique, valériane, *jamais de bromures.*

NEVEU, NIÈCE. — *V.* MARIAGE, PARENTÉ, SUCCESSION.

NÉVRALGIES (*MÉD. PRAT.*). — Douleurs sur le trajet des nerfs, apparaissant comme des signes de lésions et de maladies.

ON CONSTATE : Douleur brusque avec paroxysmes, donnant l'impression tantôt d'une piqûre, tantôt d'une coupure, tantôt d'un coup, tantôt d'un broiement, tantôt d'un élancement, tantôt d'un rongement, etc. ; est provoquée en général par un mouvement, un effort, une pression, un frôlement, le froid, le chaud, et laisse après la crise un état marqué d'endolorissement ou de meurtrissure.

Les névralgies peuvent être confondues avec : les douleurs pseudo-névralgiques permanentes ou paroxystiques, mais celles-ci sont bilatérales et suivent peu les trajets nerveux. Il en est de même des douleurs du tabes et de la neurasthénie. Les myalgies (douleurs musculaires : torticolis, lombagos, points de côté, etc.), siègent au niveau d'un muscle et s'augmentent par sa contraction.

IL FAUT soigner les causes (paludisme : quinine et arsenic ; nervosisme : hydrothérapie et antispasmodiques ; rhumatisme : salicylate de soude ; chlorose : fer).

Contre le symptôme douleur, il faut employer : 1° la révulsion par le froid (sachets de glace, pulvérisations d'éther ou de chlorure de méthyle en surface et non en profondeur, ou en stypage, c'est-à-dire pulvérisation sur un tampon d'ouate appliqué sur la peau quelques secondes), par le chaud (compresses, sac d'eau chaude, cataplasmes, bains d'air chaud), par les ventouses sèches ou scarifiées, les pointes de feu, l'électricité, les sinapismes, thapsias, vésicatoires, la teinture d'iode, le nitrate d'argent ;

2° Les topiques calmants ou irritants (pommades, liniments, belladone, jusquiame, ciguë, chloroforme, éther, menthol, camphre, gaïacol, térébenthine, salicylate de méthyle) ;

3° Les injections sous la peau de morphine, de cocaïne, d'antipyrine, de bleu de méthylène ;

4° Les injections d'air sous la peau (1/2 litre) ;

5° Les injections dans la moelle lombaire ;

6° Les médicaments ingérés : opium, pyramidon, exalgine, antipyrine, phénacétine, acétanilide, aspirine, acide salicylique et salicylate de soude, salipyrine, aconit et aconitine, gelsemium sempervirens, valériane, oxyde de zinc, phosphure de zinc, quinine, bromures, café et caféine, véronal, sulfonal, trional, hypnal, chloral ;

7° L'électricité (galvanisation ou courant de faible intensité, faradisation) et les rayons X ;

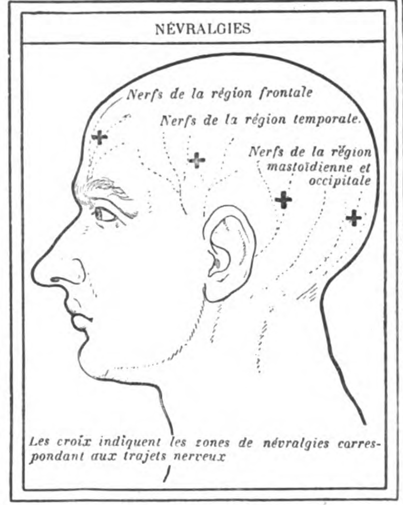
8° Le radium ;

9° Le massage et le massage vibratoire ;

10° L'hydrothérapie (sudation en étuve sèche, douche froide en pluie, douche écossaise) ;

11° Chirurgie.

NÉVRALGIES



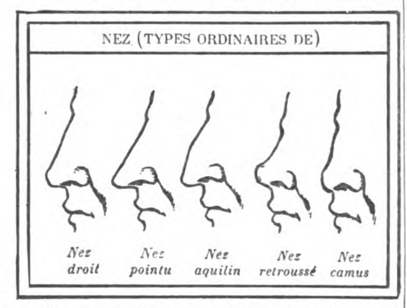
Les croix indiquent les zones de névralgies correspondant aux trajets nerveux

NEZ (*MÉD. PRAT.*). — CORPS ÉTRANGERS. — *Haricots, perles de verre, boutons de bottines.* — Quand on le peut essayer de l'extraire avec une pince fine, ne jamais employer un crochet aigu. Le meilleur procédé est d'injecter par l'autre narine un fort jet d'eau au moyen d'une seringue, d'un siphon, mieux d'un bock placé à 1 m. ou 1 m. 50. Après extraction, faire un nettoyage de la narine avec un peu d'eau salée tiède.

ROUGEURS. — Cet état, dû à ce que les petits vaisseaux du nez se dilatent trop, sera combattu par des applications de benzine, à l'aide de plusieurs épaisseurs de mousseline trempées dans la benzine. On applique sur le nez sans frotter jusqu'à ce que le nez soit pâle ou terne. On recommence très souvent.

FORMES. — Nous donnons ci-contre les formes de nez les plus courantes ; il va de soi que ces différentes formes se combinent entre elles pour donner naissance à des formes intermédiaires.

NEZ (TYPES ORDINAIRES DE)



NICKELAGE. — *V.* GALVANOPLASTIE.

NIMBUS. — *V.* NUAGES.

NITRATE D'ARGENT. — *V.* PHOTOGRAPHIE.

NIVELLEMENT. — *V.* ARPENTAGE.

NOBEL. — *V.* PRIX.

NOBLESSE (*DROIT*). — On ne confère plus actuellement, en France, de *titres nobiliaires* ou de *noblesse*. Mais les titres conférés par les régimes antérieurs sont protégés contre les

atteintes et les usurpations dont ils pourraient être l'objet.

Les titres nobiliaires peuvent être mentionnés dans les actes de l'état civil.

Les titres de noblesse conférés à des Français par des souverains étrangers ne peuvent être portés en France qu'avec l'autorisation du chef de l'État français.

L'usurpation des titres de noblesse, c.-à-d. le fait de s'attribuer un titre nobiliaire auquel on n'a pas droit, est puni d'une amende de 500 à 10 000 francs (*V.* MAJORATION), en outre de la publication du jugement qui peut être ordonnée (art. 259 C. pénal).

Il est aujourd'hui admis que les tribunaux civils peuvent connaître de certaines actions, basées sur les atteintes portées aux droits pouvant dériver des titres de noblesse régulièrement conférés ; mais que là se borne leur compétence et qu'ils sont, par suite, incompétents pour procéder à la *vérification* de ces titres ou à leur *interprétation*, et pour statuer sur les conditions de leur *transmissibilité*, la connaissance de ces questions appartenant exclusivement au *Conseil d'administration du ministère de la Justice* (ancien conseil du Sceau des titres).

NŒUDS (*CONNAIS. PRAT.*).

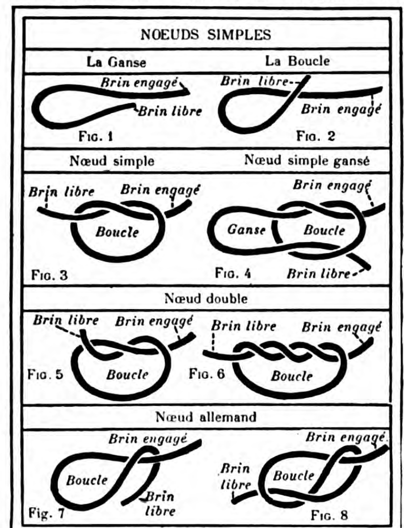
GÉNÉRALITÉS. — Façon d'enlacer entre elles des matières souples, flexibles ou rigides, telles que fil, ficelle, corde, cordage, qui permet de joindre ensemble les extrémités d'un seul et même lien, d'attacher ensemble deux liens différents, de raccourcir un lien sans le couper, de fixer un lien à un autre objet.

Tous les nœuds procèdent de deux arrangements fondamentaux, diversement combinés : la *ganse* et la *boucle*.

La ganse (fig. 1) s'obtient en ployant le fil, la ficelle, la corde ou le cordage en forme d'U, c.-à-d., en doublant le lien de telle façon que le brin libre (extrémité du lien avec laquelle on fait le nœud), vienne se rapprocher parallèlement au brin engagé (partie du lien opposée au brin libre).

La boucle (fig. 2), ne diffère de la ganse qu'en ce que le brin libre, après avoir été ployé de la même façon que pour la ganse, vient mordre sur le brin engagé, c.-à-d. que les deux brins se croisent.

NŒUDS SIMPLES. — Nœuds que l'on fait généralement



à l'extrémité d'un lien de faible grosseur, tel que fil, ficelle, pour l'arrêter (ex. : celui que fait la couturière à l'extrémité de son fil).

On comprend, dans les nœuds simples, 4 sortes de nœuds : le nœud simple proprement dit, le nœud simple gansé, le nœud double et le nœud allemand ou nœud de trésillon (terme marin).

Nœud simple (fig. 3). — Commencez d'abord par faire une boucle (*V.* fig. 2) ; rabattez ensuite le brin libre sous le brin engagé, glissez-le dans la boucle et serrez.

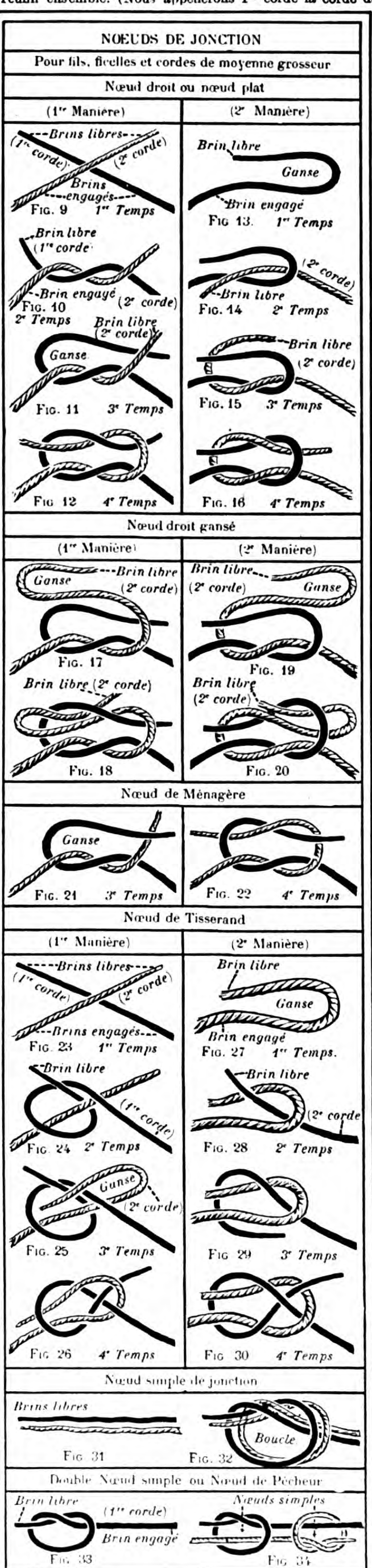
Nœud simple gansé (fig. 4). — Faites d'abord une boucle comme pour le nœud précédent ; puis, avec le brin libre formez une ganse (*V.* plus haut, GANSE, fig. 1) : glissez le brin libre de la ganse dans la boucle et serrez, en tirant à la fois sur le brin engagé et sur les deux brins de la ganse. Ce nœud, semblable au nœud simple, a cet avantage de pouvoir se défaire plus facilement. Pour le défaire, tirez sur le brin libre en maintenant solidement le brin engagé.

Nœud double. — Nœud dans le genre du nœud simple, mais se défaisant moins facilement et en différant par un double passage du brin libre dans la boucle. Procédez comme pour le nœud simple (*V.* fig. 3) et, lorsque vous aurez passé le brin libre sous le brin engagé, au lieu de le glisser à fond dans la boucle (fig. 5) et de serrer, rabattez-le sur le brin engagé et passez-le dessous une deuxième fois, toujours dans le même sens (fig. 6) ; serrez.

Nœud allemand. — Faites d'abord une boucle (*V.* fig. 2) : rabattez ensuite le brin libre sous le brin engagé (dans le sens des aiguilles d'une montre) (fig. 7), et glissez-le dans la boucle (par en-dessus) (fig. 8) ; serrez. C'est l'assemblage de 2 nœuds simples. Sert à arrêter les cordes de moyenne grosseur. (Pour les grosses cordes et cordages, *V.* plus loin, NŒUDS D'ARRÊT POUR CORDAGES.)

NŒUDS DE JONCTION. — Nœuds ayant pour objet de réunir bout à bout deux cordes, deux cordages, afin d'obtenir ou plus de longueur, ou de rattacher ensemble les deux parties d'une corde cassée, ou de nouer ensemble les deux extrémités d'une corde ayant servi à ficeler un paquet. Les principaux nœuds de jonction pour fils, ficelles et cordes de moyenne grosseur, sont : le *nœud droit* ou *nœud plat* (marine), le *nœud droit gansé*, le *nœud droit* dit *de ménagère* ou *nœud de vache* (marine), le *nœud de tisserand*, le *nœud simple de jonction*, le *double nœud simple* ou *nœud de pêcheur*, et pour les grosses cordes et cordages, le *nœud plat à brider*, le *nœud d'Ajus* avec demi-clef le *nœud d'Agui*, les épissures.

Nœud droit ou *nœud plat* (1re manière). — Croisez l'une sur l'autre les extrémités des deux bouts de fil ou de ficelle à réunir ensemble. (Nous appellerons 1re corde la corde de



dessous et 2e corde, celle de dessus) (fig. 9). Avec le brin libre de la 1re corde, faites d'abord une révolution autour du brin engagé de la 2e corde (fig. 10), puis une ganse (fig. 11), de façon que le brin libre de la 1re corde vienne derrière le brin libre de la 2e corde. Rabattez alors le brin libre de la 2e corde par dessus, puis en dessous du brin libre de la 1re corde, glissez-le dans la ganse (fig. 12), et serrez en tirant sur les brins (libres et engagés) correspondants de chaque corde.

Nœud droit (2e manière). — Commencez par former une ganse à l'extrémité de l'une des 2 cordes ou cordages que vous voulez joindre ensemble (fig. 13) ; passez ensuite l'un des bouts de la 2e corde (qui devient alors brin libre), dans la ganse (de dessous en dessus) (fig. 14) ; entourez alors avec ce brin libre (par derrière et dans le sens des aiguilles d'une montre), les deux brins de la ganse formée par la 1re corde (fig. 15), et repassez le brin libre de la 2e corde (de dessus en dessous) dans la boucle de ladite ganse (fig. 16) : serrez en tirant sur les brins correspondants de chaque corde. En résumé, le nœud droit se compose de deux ganses qui s'entre-croisent ; il trouve son utilité dans de multiples cas : rattacher les deux morceaux d'un cordon de soulier cassé, joindre bout à bout plusieurs morceaux de corde pour en faire une longue, etc., etc. Ce nœud peut glisser (se défaire), si les cordes employées sont grosses et raides ; vous éviterez cet inconvénient en fixant les brins libres sur les brins engagés correspondants au moyen de ligatures (*V.* plus loin, LIGATURES).

Nœud droit gansé. — Nœud droit dont, avant de le serrer, on replie et l'on introduit dans le nœud l'un des brins libres, afin de pouvoir le défaire facilement. Se fait généralement avec des cordes de petit diamètre ou des ficelles, et lorsque l'on veut pouvoir le défaire très facilement. C'est le nœud dont il faut se servir pour nouer ensemble les deux extrémités d'une ficelle servant à ficeler des échantillons ou envois par la poste, susceptibles d'être ouverts et visités.

1re *manière.* — Procédez exactement comme pour le nœud droit ordinaire jusqu'au 3e temps (*V.* NŒUD DROIT, 1re manière, fig. 11). Puis, avant de rabattre le brin libre de la 2e corde par dessus et en dessous du brin libre de la 1re corde (comme NŒUD DROIT, 1re manière, fig. 12), formez avec une ganse la fig. 17, et glissez-la dans la boucle de la ganse obtenue avec la 1re corde (fig. 18).

2e *manière.* — Procédez exactement comme pour le nœud droit ordinaire, 2e manière, jusqu'au 3e temps (fig. 15). Puis, avec le brin libre de la 2e corde, formez une ganse (fig. 19) et glissez-la de dessus en dessous dans la boucle de la ganse obtenue avec la 1re corde (fig. 20). Serrez. Pour défaire le nœud, tirez sur le brin libre de la 2e corde.

Nœud droit dit de ménagère (parce que beaucoup employé par les femmes). — C'est le nœud droit raté, dont les brins chevauchent les uns sur les autres et donnent, comparativement aux figures 11, 3e temps, et 12, 4e temps, du nœud droit 1re manière, celles 21, 3e temps et 22, 4e temps. Beaucoup moins solide que le nœud droit.

Nœud de tisserand. — Famille des nœuds droits.

1re *manière.* — Croisez ensemble les deux bouts de fil ou de ficelle à nouer ensemble, la 1re corde sous la 2e (fig. 23). Avec le brin engagé de la 1re corde, faites (dans le sens des aiguilles d'une montre) une révolution formant boucle autour et en arrière du brin libre de la même corde, et ramenez le brin engagé de la 1re corde sur le brin libre de la 2e corde (fig. 24). Rabattez le brin libre de la 2e corde pardessus le brin engagé de la 1re corde, formez une ganse, et passez son extrémité dans la boucle obtenue avec la 1re corde (fig. 25). Saisissez le brin libre et le brin engagé de la 1re corde et serrez (fig. 26).

2e *manière.* — Pour réunir deux cordes de différentes grosseurs, formez une ganse à l'une des extrémités de la plus grosse corde (fig. 27) ; passez dans cette ganse (de dessous en dessus) le brin libre de la 2e corde (la plus mince) (fig. 28) ; rabattez le brin libre de la 2e corde derrière la ganse formée par la 1re corde (fig. 29), et remontez-le en le passant sous son brin engagé (fig. 30). Serrez. Très solide ; employé dans la fabrication des filets de pêche (*V.* FILETS DE PÊCHE).

Nœud simple de jonction (employé par les femmes pour nouer leur fil ou l'arrêter lorsqu'elles l'ont doublé). — Réunissez parallèlement sur une certaine longueur, les extrémités des deux cordes que vous voulez joindre (fig. 31), et faites alors un nœud simple (fig. 32) (*V.* NŒUD SIMPLE, fig. 3). on peut encore faire un nœud simple non serré à l'extrémité d'une des cordes et engager le bout de l'autre corde dans ce nœud en lui faisant suivre exactement jusqu'à sa sortie du nœud les contours de la première corde.

Double nœud simple ou *nœud de pêcheur.* — Faites à l'extrémité de l'une des cordes un nœud simple (fig. 33) ; passez dans ce nœud, mais tête bêche, le bout libre de l'autre corde (de façon à le juxtaposer parallèlement sur une certaine longueur au brin engagé de la 1re corde), et faites un nœud simple (en embrassant le brin engagé de la 1re corde) (fig. 34). Serrez en tirant sur les brins engagés des deux cordes : les deux nœuds simples viennent se coincer l'un contre l'autre. Très employé par les pêcheurs (d'où son nom), pour réunir deux bouts de ligne de crin. Sert également à joindre les deux extrémités d'une même corde pour faire une bricole, une élingue, pour transporter des colis encombrants, des blessés (*V.* CORDES).

NŒUDS DE JONCTION POUR CORDAGES. — *Nœud plat à brider.* — Tournez les brins libres de chaque corde en les faisant chevaucher l'un sur l'autre (fig. 35) ; rabattez chaque brin libre sur le brin engagé opposé (fig. 36), et arrêtez soit par deux nœuds simples (fig. 37), soit par des ligatures (fig. 38) (*V.* plus loin, LIGATURE).

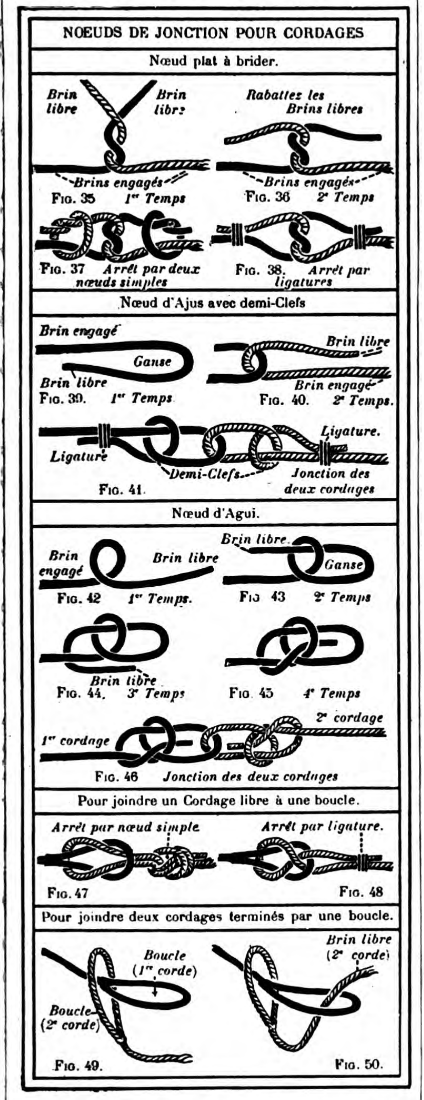
Nœud d'Ajus avec demi-clefs. — Formez une ganse à l'extrémité d'un des cordages (fig. 39). Passez dans cette ganse l'extrémité de l'autre cordage (de dessous en dessus), et formez une 2e ganse (fig. 40). Avec le brin libre de chaque cordage, faites une demi-clef sur le brin engagé (de la même corde), et joignez le brin libre au brin engagé par une ligature (fig. 41).

Nœud d'agui. — A l'extrémité d'un des cordages faites d'abord une boucle, le brin libre venant mordre sur le brin engagé (fig. 42) ; avec le brin libre, formez ensuite une ganse et passez le brin libre de la ganse dans la boucle (par dessous) (fig. 43). Rabattez le brin libre derrière le brin engagé (en avant de la boucle) (fig. 44), et repassez le (pardessus) dans la boucle (fig. 45). Serrez. Le premier nœud d'agui étant formé, faites à l'extrémité de l'autre cordage une boucle, passez le brin libre dans la ganse du 1er nœud d'agui et terminez comme précédemment (fig. 46). Serrez.

POUR JOINDRE UN CORDAGE A UNE BOUCLE. — Pour joindre ensemble deux cordages dont l'extrémité de l'un

est libre et l'extrémité de l'autre terminée par une boucle, procédez de la sorte : passez dans la boucle l'extrémité du cordage libre et faites soit un nœud droit (fig. 47), soit un nœud de tisserand (fig. 48). Pour donner plus de solidité à ces nœuds, arrêtez le brin libre par un nœud simple, fait avec les 2 brins (fig. 47), ou une ligature (fig. 48). On peut également employer le nœud d'agui (*V.* fig. 46), pour faire cette jonction.

Pour joindre deux cordages terminés par des boucles. — Pour joindre ensemble deux cordages terminés chacun par une boucle, passez la boucle du 1er cordage dans celle



du 2e (fig. 49), et introduisez ensuite l'extrémité libre du 2e cordage dans la boucle du 1er (de dessous en dessus) (fig. 50)

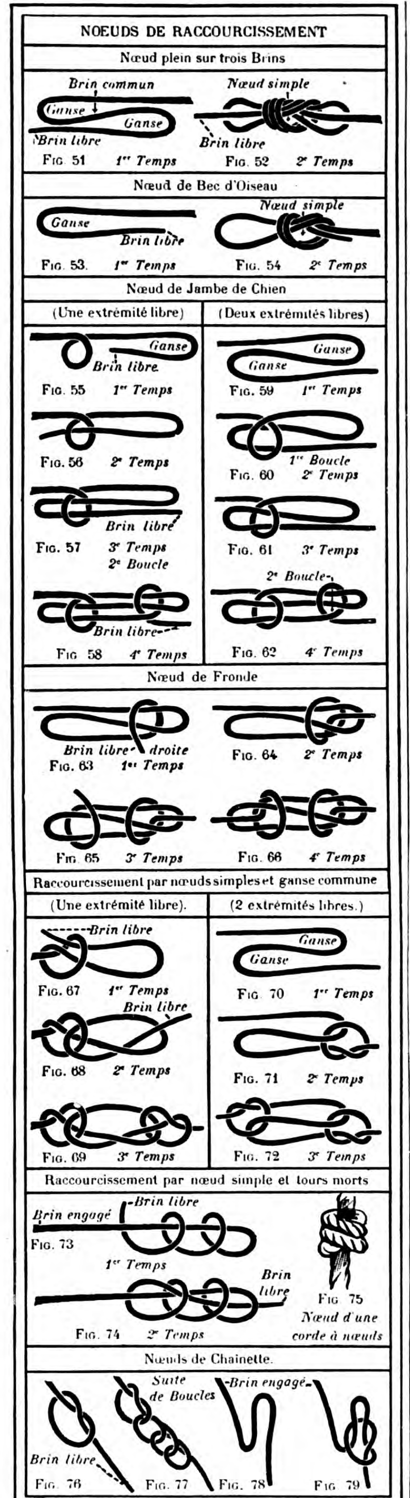
NŒUDS DE RACCOURCISSEMENT. — Nœuds permettant de raccourcir une corde, un cordage sans les couper et aux endroits voulus, c.-à-d. sans encombrer l'espace utile.

Nœud plein sur trois brins (pour raccourcir une corde, un cordage dont une des extrémités au moins est libre). — Pliez la corde en forme d'S, c.-à-d. de façon à obtenir 2 ganses ayant un brin commun (fig. 51) ; réunissez les 3 brins et faites ensuite un nœud simple (fig. 52).

Nœud de bec d'oiseau. — Doublez la corde à l'endroit où vous désirez la raccourcir, c.-à-d. formez une ganse (fig. 53) et, avec le bout doublé, faites un nœud simple (fig. 54). Nœud très précieux pour, sans le couper, raccourcir un cordage dans une partie abimée.

Nœud de jambe de chien (pour raccourcir une corde, un cordage n'ayant qu'une extrémité libre). — Avec le bout libre de la corde, commencez par faire une boucle et une ganse (fig. 55) ; passez le brin libre de la ganse dans la boucle (fig. 56) ; toujours avec le brin libre formez une 2e ganse (dans le sens opposé de la 1re) et repassez-le dans la 1re boucle (fig. 57) ; finissez en faisant une 2e boucle autour de la 1re ganse (fig. 58) et serrez.

(Pour raccourcir une corde, un cordage ayant ses deux extrémités libres). — Pliez la corde en forme d'S (fig. 59). Avec le brin libre gauche, formez une boucle (fig. 60) et passez dans cette boucle la ganse gauche correspondante (fig. 61). Abandonnez le brin libre gauche et, avec celui de droite, formez une autre boucle et passez dedans la ganse droite correspondante (fig. 62).



Nœud de Fronde (employé par les enfants pour faire une fronde, un lance-pierres). — Pliez la corde en forme d'S (*V.* fig. 59), et avec le brin libre (côté droit), formez une boucle autour de la ganse droite (fig. 63). Passez ensuite le brin libre (par dessous), dans cette boucle et de façon qu'en sortant il soit à cheval sur la ganse droite (fig. 64). Abandonnez le brin libre droit et refaites l'opération précitée avec le brin libre gauche autour de la ganse gauche (fig. 65 et 66).

Raccourcissement par nœuds simples et ganse commune. — Lorsque le cordage n'a qu'une extrémité libre, faites avec cette extrémité libre, un nœud simple gansé (*V.* Nœud simple gansé, fig. 4), en donnant à la ganse une longueur à égale celle dont on veut raccourcir le cordage (fig. 67). Repassez le brin libre dans la ganse (de dessous en dessus) (fig. 68), et faites un nœud simple à l'extrémité et autour de la boucle de la ganse (fig. 69). Serrez.

Corde ayant ses extrémités libres. — Pliez la corde en S (fig. 70), et faites avec chacun des deux brins libres un nœud simple passant dans la ganse correspondante (fig. 71 et 72).

Raccourcissement par nœud simple et tours morts. — Pour raccourcir un cordage dont au moins une des extrémités est libre. — Avec le brin libre, faites en arrière sur le brin engagé, c.-à-d. dans le sens des aiguilles d'une montre, plusieurs tours morts (fig. 73) (*V.* plus loin, Nœuds d'amarrage : *Tour mort*, fig. 81), et passez le brin libre à travers les boucles comme pour faire un nœud simple (fig. 74) ; serrez. C'est le nœud employé dans les cordes à nœuds (fig. 75).

Nœud de chaînette (pour raccourcir sans la couper une corde dont l'une des extrémités est libre, mobile, ou pend inutilement, ex. les cordes qui servent à monter ou à descendre un store de fenêtre). — Faites d'abord un nœud simple (fig. 76), puis, avec le brin libre une suite de boucles passant les unes dans les autres (fig. 77) ; ou encore, avec le brin libre, formez d'abord une ganse (fig. 78), puis entourez les deux brins de la ganse d'un nœud simple (fig. 79). Ce nœud a l'avantage de se défaire très facilement en tirant simplement sur le brin libre.

NŒUDS D'AMARRAGE. — Nœuds servant à amarrer (attacher) une corde, un cordage à un corps solide ou autour de lui.

Se font de deux façons, suivant que l'on peut ou que l'on ne peut pas coiffer le corps auquel on veut amarrer.

On se sert souvent, dans la confection des nœuds d'amarrage, de deux arrangements appelés demi-clef et tour mort.

Demi-clef. — Boucle faite avec le brin libre d'une corde ou cordage sur le brin engagé de la même corde ou cordage ; ressemble beaucoup à un nœud simple, avec cette différence que le brin libre est toujours ramené dans une direction parallèle au brin engagé (fig. 80).

Tour mort. — Double passage de la corde ou du cordage autour de l'objet après lequel on veut s'amarrer. Très résistant (fig. 81) ; rend l'amarrage excessivement solide.

Nœud coulant simple. — Quand on peut coiffer, faites une ganse (fig. 82), et avec le brin libre de la ganse un nœud simple autour du brin engagé (fig. 83) ; coiffez (fig. 84) et serrez.

Quand on ne peut pas coiffer, passez la corde autour du corps auquel vous voulez l'amarrer (fig. 85), et avec le brin libre faites un nœud simple autour du brin engagé (fig. 86) ; serrez.

Nœud coulant simple avec nœud d'arrêt (lorsqu'on peut coiffer). — Faites un nœud simple gansé (fig. 87) (*V.* Nœud simple gansé, fig. 4) ; puis, avec le brin libre, faites un nœud simple autour du brin engagé (fig. 88), coiffez (fig. 89) et serrez. Le deuxième nœud simple vient buter contre le premier et forme arrêt.

Nœud de batelier ou d'artificier. — Si vous pouvez coiffer, faites avec le brin libre de la corde deux demi-clefs à la suite l'une de l'autre (fig. 90), en ayant soin que le brin commun des 2 demi-clefs soit en dessous dans la 1re et en dessus dans la 2e ; superposez les 2 demi-clefs (fig. 91), coiffez (fig. 92), et serrez.

Quand on ne peut pas coiffer, passer la corde autour du corps (fig. 93), en ayant soin de ramener le brin libre sous le brin engagé ; faites ensuite un 2e tour au-dessus du 1er (fig. 94), et passez l'extrémité du brin libre entre les deux tours (fig. 95) ; serrez.

Nœud d'amarrage à tête d'alouette. — Quand on peut coiffer, faites une ganse (fig. 96), rabattez-la en arrière et par dessus (fig. 97), puis sur les côtés et coiffez (fig. 98) ; serrez. (Pour arrêter, *V.* plus loin Nœuds d'amarrage a des anneaux, fig. 125.)

Quand on ne peut pas coiffer, formez une boucle autour du corps, en ayant soin que le brin libre morde par en-dessus sur le brin engagé (fig. 99) ; tournez le brin libre autour du brin engagé, de façon qu'il vienne par dessous (fig. 100) ; faites un 2e tour autour du corps (en dessous du 1er, mais dans le sens inverse) et passez le brin libre dans la boucle (fig. 101) ; serrez et au besoin arrêtez comme précédemment.

Amarrage par demi-clefs. — Passez la corde autour du corps après lequel vous voulez amarrer (fig. 102), et faites ensuite avec le brin libre autour du brin engagé 1, 2 ou 3 demi-clefs (fig. 103).

Amarrage par tour mort et 2 demi-clefs. — Ressemble au précédent, mais avec cette différence qu'au début on fait un tour mort autour du corps (fig. 104). On peut arrêter ces deux amarrages en réunissant le brin libre et le brin engagé au moyen d'une ligature (fig. 105).

Nœud de galère. — Sert à fixer un levier sur un cordage dont les deux extrémités sont attachées. Faites une boucle à l'endroit de la corde où vous voulez placer le levier (fig. 106), et introduisez dans cette boucle le brin de dessus en le repliant comme une ganse (fig. 107) ; passez le levier dans la ganse (fig. 108) et serrez. Enlevez le levier et le nœud se défait immédiatement.

Nœud de cravate (coiffant ou ne coiffant pas). — Faites une boucle ou un tour après l'objet auquel vous voulez vous amarrer, le brin libre mordant par-dessus le brin engagé (fig. 109). Rabattez le brin libre autour et en dessous du brin engagé (dans le sens des aiguilles d'une montre) (fig. 110). Repassez le brin libre autour et en dessous du brin engagé (mais dans le sens inverse de la 1re fois) et passez le brin libre sous le brin commun (fig. 111). Serrez.

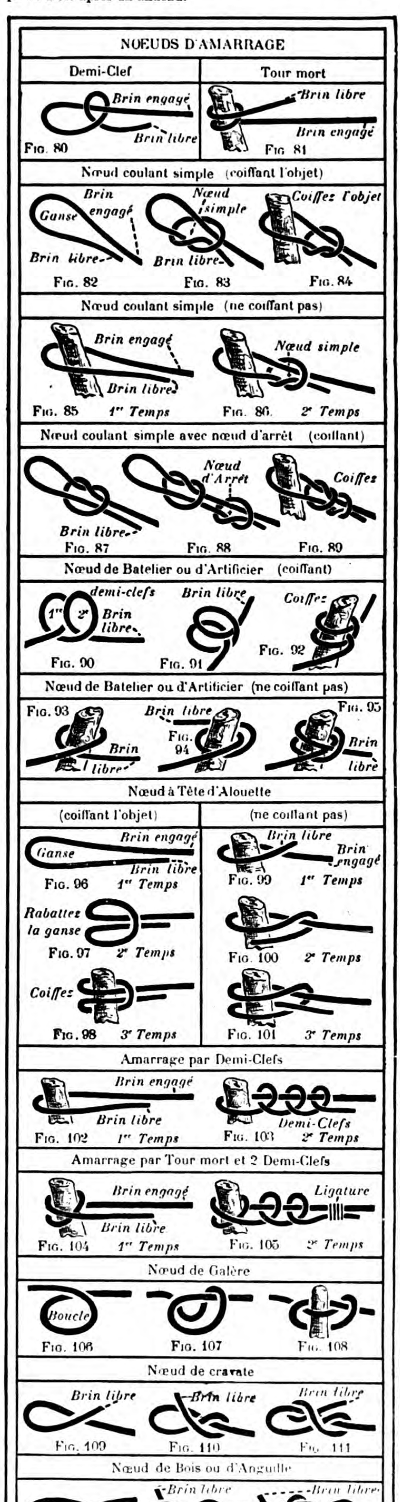
Nœud de bois ou d'anguille, encore appelé nœud coulant allemand. — Sert à amarrer un cordage après des objets assez lourds (pièces de bois, madriers) pour les traîner, les remorquer, les hisser. Entourez l'objet à amarrer avec un des bouts du cordage, le brin libre venant mordre sur le brin engagé (fig. 112) ; passez le brin libre autour du brin engagé (en dessous et par derrière) (fig. 113), et enroulez-le en retour sur lui-même (fig. 114).

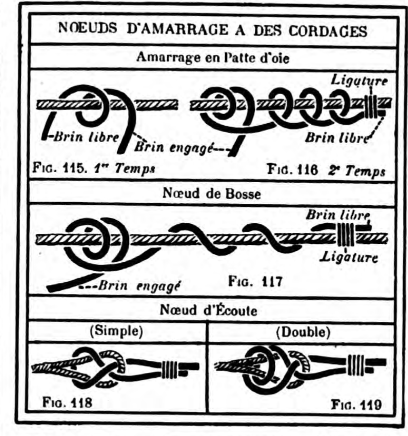
Nœuds d'amarrage a des cordages. — *Amarrage en patte d'oie,* sert à amarrer un cordage sur un autre déjà tendu. Faites 2 tours avec le brin libre du cordage que vous voulez amarrer après celui déjà tendu, en ayant soin que le 2e tour soit en dessous du 1er (fig. 115). Croisez ensuite, en le remontant, le brin libre sur le brin engagé, et faites avec lui 2, 3 demi-clefs (fig. 116), sur le cordage déjà tendu. Arrêtez par une ligature.

Nœud de bosse. — Même que le précédent, avec cette seule différence que, dans le 2e temps, les demi-clefs sont remplacées par des tours morts, très allongés (fig. 117). Ces nœuds sont de grande utilité pour amarrer rapidement un cordage sur un autre déjà tendu (terme marin : frapper un cordage).

On s'en sert surtout pour doubler un cordage qui menace de se rompre, tels les haubans (cordages qui servent à étayer des objets posés dans une situation verticale, ex. : mâts de bateau).

Nœud d'écoute. — Sert à faire un amarrage en patte d'oie sur une boucle, c.-à-d. de façon à avoir un brin allant de chaque côté ; employez le nœud de tisserand (*V.* NŒUDS DE JONCTION, fig. 30), qui peut être simple (fig. 118), ou double (fig. 119). S'emploie également pour faire un amarrage en patte d'oie après un anneau.

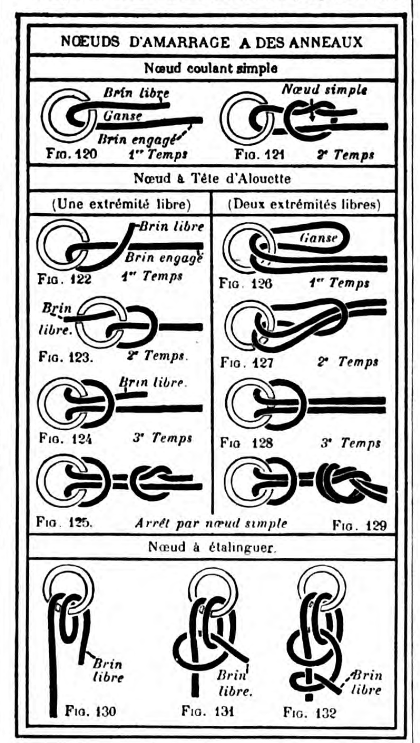




NŒUDS D'AMARRAGE A DES ANNEAUX. — *Nœud coulant simple.* — Passez la corde dans l'anneau, de façon à former une ganse (fig. 120), et, avec le brin libre, faites un nœud simple autour du brin engagé (fig. 121) ; serrez.

Nœud à tête d'alouette. — Lorsqu'une seule extrémité est libre, passez-la dans l'anneau en ayant soin que le brin libre morde par-dessous le brin engagé (fig. 122). Rabattez le brin libre par-dessus le brin engagé, et repassez-le dans l'anneau (fig. 123), puis sous le brin engagé (fig. 124). Serrez et arrêtez par un nœud simple fait avec le brin libre sur le brin engagé (fig. 125).

Lorsque les deux extrémités sont libres, repliez la corde



en ganse et passez-la dans l'anneau (fig. 126). Introduisez ensuite les deux extrémités libres de la corde dans la ganse (fig. 127), et serrez (fig. 128). Arrêtez par un nœud simple fait avec les deux brins réunis (fig. 129).

Nœud à étalinguer. — Constitue un nœud d'amarrage très solide dont on se sert dans la marine pour attacher les câbles après les ancres. Faites un tour mort après l'anneau (fig. 130) ; croisez le brin libre sur le brin engagé, puis, l'ayant passé par derrière, introduisez-le au travers de la boucle du tour mort (fig. 131). Serrez et terminez par une ou deux demi-clefs (fig. 132).

BOUCLES (AMARRAGE A DES CROCHETS). — Nœuds servant à attacher un cordage à un crochet.

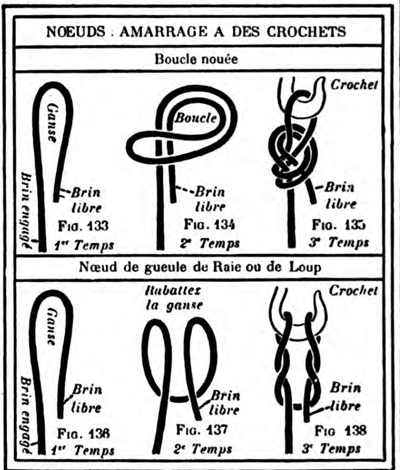
Boucle nouée. — Faites une ganse à l'extrémité du cordage (fig. 133) ; formez avec cette ganse une boucle venant mordre sur les 2 brins engagés (fig. 134) ; passez l'extrémité de la ganse dans la boucle (de dessous en dessus) (fig. 135), et serrez en laissant dépasser la ganse de la longueur voulue pour pouvoir la passer dans le crochet.

Nœud de gueule de raie ou de loup. — Formez une ganse (fig. 136), rabattez-la en arrière (fig. 137) et tordez (en dedans) les deux petites ganses obtenues (fig. 138), en laissant toutefois suffisamment de place pour les passer dans le croc du crochet. On se sert également de ce nœud pour raccourcir, à l'endroit précis où ils doivent être accrochés après un palan, les cordes ou cordages trop longs avec lesquels sont amarrées de lourdes charges (tonneaux, pierres), devant être hissées ou montées.

NŒUDS D'AMARRAGE POUR HISSER OU SUSPENDRE UN HOMME. — *Nœud de chaise.* — Permet de maintenir dans la position assise un homme devant travailler dans le vide. Se compose de deux boucles appelées doubles, l'une passant sous les cuisses du patient (servant de siège), l'autre sous les bras (servant de dossier).

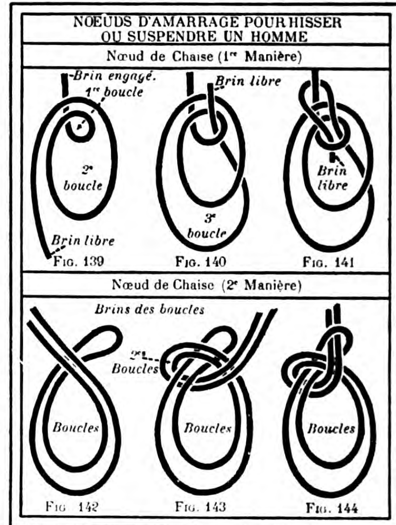
Le long brin du cordage (celui opposé à celui ou est formé le nœud), sert à abaisser, élever ou fixer le patient à la hauteur voulue.

1re *manière.* — Commencez comme pour le nœud d'agui



(*V.* NŒUD D'AGUI, fig. 42), c.-à-d. faites à l'une des extrémités du cordage (en ayant soin de conserver suffisamment de longueur de corde pour former les doubles), une 1re boucle. La 1re boucle formée, faites-en une seconde, destinée à former le dossier et naturellement assez large pour épouser sous les aisselles, la poitrine du patient, en ayant soin que le brin libre vienne mordre sur le brin engagé en arrière de la 1re boucle (fig. 139). Formez ensuite la 3e boucle destinée à servir de siège (un tiers environ plus grande que la 2e), et passez le brin libre d'abord en dessous de la 2e boucle, puis dans la 1re (par en dessous pour sortir en dessus) (fig. 140). Entourez ensuite le long brin engagé avec le brin libre (par derrière), et revenez passer ce dernier dans la 1re boucle (de dessus en dessous) (fig. 141). Serrez. Ce nœud est indesserrable et, s'il est bien confectionné, permet au patient de travailler sans aucune crainte de serrage.

2e *manière.* — Doublez l'une des extrémités du cordage (sur environ 2 mètres de long) et, avec les 2 brins, formez une boucle (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre), en



ayant soin que le brin intérieur, destiné à former le dossier, soit plus court que le brin extérieur, destiné à former le siège (fig. 142). Avec les brins des boucles, entourez (par derrière, et de gauche à droite), ceux de la ganse obtenue en doublant le cordage au début, et formez une 2e boucle (petite celle-ci) (fig. 143).

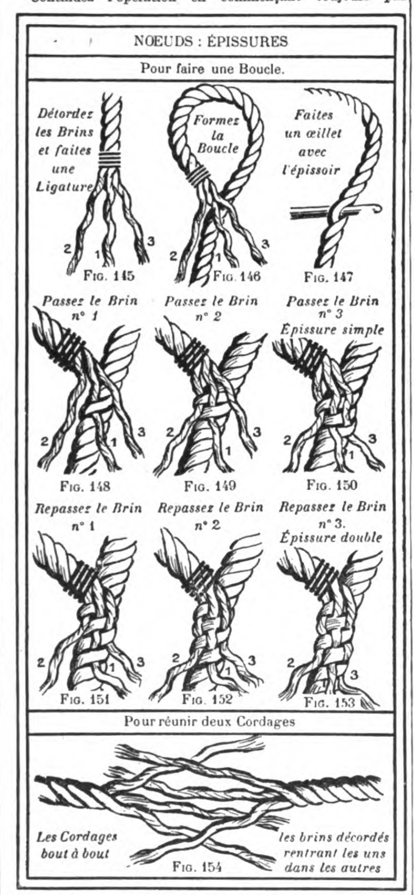
Glissez les extrémités libres des brins de boucles dans la boucle de la ganse (fig. 144), et serrez le nœud bien à fond en tirant avec les deux mains. Indesserrable également.

ÉPISSURE. — Opération qui permet d'assembler deux extrémités ou deux parties de cordages en entrelaçant les divers brins ou *torons* (*V.* CORDES) dont se composent ces cordages et de façon à supprimer toute partie saillante :

Il y a deux sortes d'épissures : l'épissure carrée et l'épissure ronde. La plus en usage est l'épissure carrée.

Épissure carrée. — Sert principalement à faire une boucle à l'extrémité d'un cordage. Commencez par décorder les brins qui forment l'extrémité du cordage et faites une petite ligature avec du fil fin pour les empêcher de se défaire trop loin (fig. 145). Formez ensuite une boucle et placez les brins décordés à cheval sur le brin engagé (fig. 146). A l'aide d'un épissoir (instrument en fer ou en bois ayant la forme d'un gros poinçon), soulevez un des torons du brin engagé (fig. 147); retirez l'épissoir, pincez l'œillet ainsi obtenu avec les doigts pour qu'il ne se referme pas et passez dedans le brin décordé 1 (celui du milieu), que vous aurez au préalable légèrement détordu, afin de lui permettre de glisser plus facilement (fig. 148). A l'aide de l'épissoir, soulevez le toron *en arrière* de celui où vous venez de faire passer le brin décordé 1 et introduisez dedans le brin décordé 2 (fig. 149). Le brin 2 passé, soulevez le toron *en avant* du toron où vous avez passé le brin 1 et passez dedans le brin 3 (fig. 150). On obtient ainsi une 1re passe ou épissure simple.

Continuez l'opération en commençant toujours par

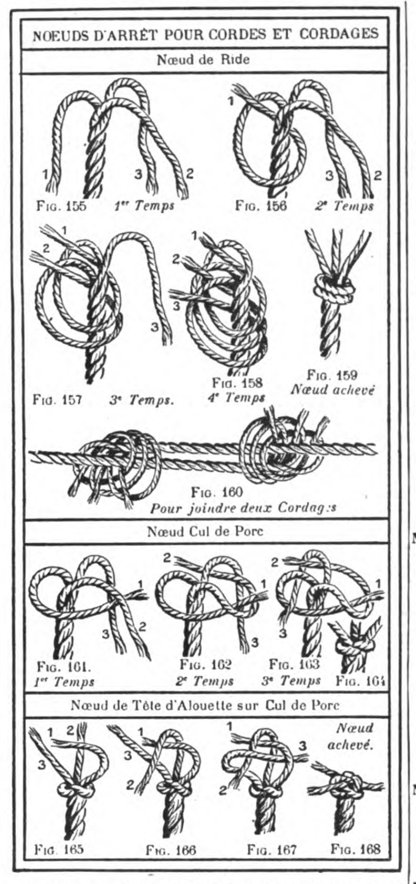


repasser le brin décordé 1 (fig. 151), pour suivre par 2 (fig. 152) et finir par 3 (fig. 153), en ayant soin de chevaucher le toron qui suit celui sous lequel vous venez de passer le brin. Suivant que vous voulez avoir plus ou moins de résistance faites 1, 2, 3 ou 4 passes. Serrez fortement et coupez à ras les brins décordés qui dépassent.

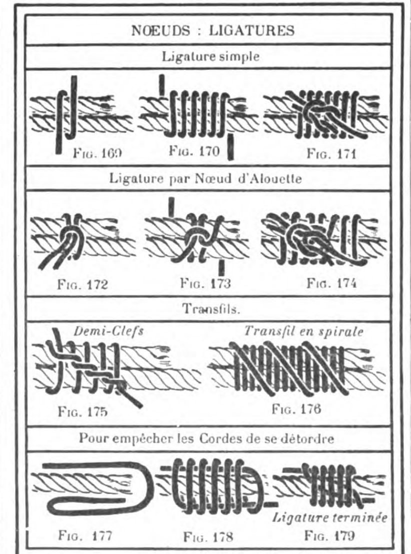
Les épissures servent également pour réunir bout à bout deux cordages. Décordez les extrémités de chaque corde et pour que les brins ne se décordent pas trop loin, arrêtez-les par une petite ligature (comme fig. 145). Placez les 2 cordages bout à bout en ayant soin que les brins décordés de l'un rentrent dans les bouts décordés de l'autre (fig. 154), et procédez comme précédemment en introduisant au fur et à mesure, et chacun à leur tour, les brins décordés d'un cordage sous les torons de l'autre cordage. Serrez à fond et coupez les bouts qui dépassent. Les épissures sont d'une très grande utilité pour joindre les 2 extrémités d'un cordage devant épouser des formes rondes (ex. : les *estropes*, morceau de cordage qui entoure les joues des poulies), ou pour réunir ensemble deux cordages devant passer dans une poulie où un nœud serait un obstacle.

NŒUDS D'ARRÊT POUR CORDES ET CORDAGES. — Empêchent les brins qui se trouvent à l'extrémité des cordes ou cordages composés de plusieurs brins de se détortiller.

Nœud de ride. — Rabattez de chaque côté du cordage (en forme de parapluie), les brins détortillés (fig. 155). Avec le brin détortillé 1, faites un nœud simple autour du gros brin engagé (fig. 156) ; avec le brin détortillé 2, faites un autre nœud simple que vous viendrez superposer au nœud simple obtenu avec le brin détortillé 1, en ayant soin de passer le brin libre du 2e brin détortillé d'abord dans le 1er nœud simple (fig. 157) ; avec le brin détortillé 3, faites un 3e nœud simple que vous viendrez superposer au nœud simple obtenu avec le brin détortillé 2, et dont vous passerez également le brin libre, d'abord dans le nœud obtenu avec le brin 2,



puis dans celui obtenu avec le brin 1, pour finalement sortir dans le nœud 3 (fig. 158). Serrez en évitant que l'ordre des brins ne soit interverti. Ce nœud servant surtout à empêcher le détortillement des brins, coupez ou ne coupez pas l'extrémité des brins sortant du nœud (fig. 159). Ce nœud sert également pour joindre 2 câbles de forte épaisseur. On fait un nœud de ride sur l'un des cordages avec l'extrémité de l'autre et inversement. Les nœuds viennent coincer l'un sur l'autre et offrent une grande solidité (fig. 160). Lorsque l'on veut arrêter proprement une corde ou un cordage composés de plusieurs brins, on fait le nœud dit *cul de porc*, qui, bien exécuté et bien serré forme à l'extrémité de la corde ou du cordage une boule appelée pomme. Disposez vos brins comme NŒUD DE RIDE (fig. 155). Passez le brin 1 sous le brin 2 (fig. 161), le brin 2 autour du brin libre du brin détortillé 1 et sous le brin 3 (fig. 162), le brin 3 autour du brin



libre du brin détortillé 2 et dans la boucle formée par le brin 1 (fig. 163) ; serrez fortement et coupez les extrémités débordantes des brins (fig. 164). Lorsque l'on veut terminer tout à fait proprement ce nœud, on fait celui appelé *nœud de tête d'alouette sur cul de porc*, qui vient former une demi-sphère sur la pomme obtenue par le cul de porc. Passez le brin 1 sur le brin 2 (fig. 165), le brin 2 autour et en dessus du brin libre (fig. 166), le brin 3 autour et en dessus du brin libre 2, puis dans la ganse formée par le brin 1 (fig. 167). Serrez fortement et coupez les extrémités débordantes des brins (fig. 168).

LIGATURES. — Servent à consolider les assemblages de cordes (*V.* CORDES. VII. RACCOMMODAGE DE BRANCARD).

Ligature simple. — Faites une boucle au moyen d'une petite ficelle autour des cordes ou brins de cordes que l'on veut consolider ou arrêter (fig. 169) ; avec chaque brin de ficelle, exécutez, en sens inverse, quelques tours très serrés et juxtaposés (fig. 170) ; réunissez les deux brins de la ficelle par un nœud droit (fig. 171).

Ligature par nœud d'alouette. — Faites avec de la petite ficelle un nœud en tête d'alouette (fig. 172) (*V.* NŒUD À TÊTE D'ALOUETTE, ne coiffant pas, fig. 99), autour des cordes; avec chacun des brins, exécutez en sens inverse (fig. 173) quelques tours très serrés et juxtaposés ; terminez par un nœud droit simple (fig. 174).

Transfil. — Ligature dont les tours sont remplacés par des demi-clefs (fig. 175), également juxtaposées et très serrées (fig. 176). Pour défaire les ligatures, dénouez les nœuds régulièrement en enlevant les tours de ficelle.

Pour empêcher l'extrémité des cordes ou cordages composés de plusieurs brins de se détordre, allongez parallèlement au bout de corde ou cordage sur lesquels vous voulez faire une ligature les deux extrémités de la ficelle (en sens inverse) (fig. 177). Avec la partie médiane de la ficelle, faites une série de tours en embrassant les deux brins de la ficelle et le cordage (fig. 178). Serrez en tirant sur les 2 brins et coupez les bouts qui dépassent (fig. 179).

NOIRS (*CONNAIS. PRAT.*). — NOIR ANIMAL. — Charbon d'os brûlés en vase clos. S'en servir dans les terres peu riches en principes calcaires ; ce noir contient 12 p. 100 d'azote et 70 p. 100 de phosphate ; celui qui a servi au clairçage des sucres contient 30 p. 100 d'azote et 40 p. 100 de phosphate. Le meilleur moyen de l'utiliser est de *praliner* les grains de semence en les roulant dans le noir en poudre légèrement humide, au moment de faire les semailles.

NOIR DE FUMÉE. — S'emploie dans la peinture à l'huile ou à la détrempe. On peut s'en procurer de très fin en faisant fumer une lampe à huile sur une assiette et en recueillant la poudre qui s'y attache.

NOIR D'IVOIRE. — Carboniser en vase clos et luté de petits morceaux d'ivoire que l'on broie ensuite au mortier. Ils donnent une poudre impalpable et très noire.

On peut faire des noirs pour la peinture et la teinture en carbonisant le liège, le pastel ou guède, les noyaux de pêche, les sarments de vigne, le bois de hêtre, etc.

NOISETTES. — Récolter les noisettes quand arrive le mois de septembre et les mettre à sécher au grenier jusqu'à ce que l'enveloppe soit fendillée et laisse échapper le fruit. Les meilleures noisettes sont celles à peau rouge ; les noisettes des bois sont trop petites pour être conservées et servies en *mendiants*. Les *avelines* rondes servent, plutôt que les autres noisettes, à la confection des dragées.

NOIX (*ÉC. DOM.*). — Récolter les noix au moment où le brou commence à se détacher ; faire tomber les fruits en gaulant légèrement pour ménager le jeune bois. Étendre les noix au sec, les remuer de temps en temps en retirant le brou qui se sépare des coques. Quand elles sont sèches, on peut leur rendre leur saveur de noix fraîches en les trempant pendant 5 ou 6 jours dans l'eau froide légèrement salée ; elles se pèlent ensuite comme les noix encore couvertes de leur brou vert.

NOIX VOMIQUE (*MÉD.*). — Semence de *nux romica*, dont le principe actif est la strychnine (0 gr. 50 p. 100). Utile contre les paralysies, l'incontinence d'urine la nuit, l'affaiblissement nerveux et musculaire, et comme excitant de l'appétit et de la digestion.

Poudre : 0 gr. 050 à 0 gr. 20 en cachets, pilules (enfants 0 gr. 01 par an d'âge).

Teinture : 0 gr. 50 à 1 gr. 50 (enfants, I goutte par an d'âge).

Noix vomique (*ÉC. DOM.*). — Pour empoisonner les rats et les corbeaux, hacher de la viande en y mélangeant de la poudre de noix vomique et en faire des boulettes grosses comme le pouce ; les animaux qui mangent ces boulettes sont comme en état d'ivresse et se laissent prendre ou tuer. Au bout d'un quart d'heure, ils reprennent leurs sens et s'en vont périr dans leurs trous ou dans les buissons. Éviter que les chiens mangent de ces animaux dont la chair les empoisonnerait aussi.

NOM (*DROIT*). — NOMS PATRONYMIQUES. — Le nom est l'appellation qui sert à distinguer une personne ou une famille dans la société. Il est l'objet d'un droit de propriété spécial, *imprescriptible* et *inaliénable*, qui permet à ceux qui le portent de le défendre contre toute *usurpation*.

Personne ne peut prendre un nom ou un prénom, autre que ceux figurant dans son acte de naissance (*V.* ÉTAT CIVIL) Le changement, l'altération ou la modification du nom tel qu'il résulte de l'état civil est un délit, passible d'une amende de 500 à 10 000 francs (*V.* MAJORATION), en outre de la publication du jugement (art. 259, C. pénal).

CHANGEMENT DE NOM. — Celui qui désire changer de nom doit en demander l'autorisation au gouvernement, en faisant connaître les motifs de sa demande, et l'intérêt qu'il y a pour lui à changer ou modifier son nom et en produisant toutes pièces justificatives. Ces demandes sont soumises à une publicité et à des formalités spéciales, pour l'accomplissement desquelles on recourt souvent au ministère des référendaires au Sceau de France. L'autorisation est accordée par *décret*. Les personnes, *lésées* par le changement de nom peuvent, en observant certains délais, y former *opposition* par une requête *motivée*, adressée au Garde des Sceaux.

II. NOMS COMMERCIAUX. — Tout commerçant ou industriel a le droit de faire usage de *son propre nom*, pour désigner soit son établissement, soit les produits de son commerce ou de son industrie ; et il ne saurait être privé de ce droit, alors même qu'un homonyme ferait déjà de son nom un usage similaire. *Toutefois*, les tribunaux peuvent, pour empêcher que l'homonymie, ou même la simple similitude de nom, ne soit une cause de confusion ou un moyen de concurrence déloyale, prescrire certaines mesures ; c'est ainsi qu'ils peuvent imposer au nouveau commerçant ou

industriel l'usage obligatoire de ses prénoms ou de l'un de ses prénoms, ou encore lui interdire l'emploi, dans ses enseignes, prospectus, réclames, etc., de caractères de certaines couleur, forme ou dimensions.

L'acquéreur d'un fonds de commerce peut, à moins de stipulation contraire, employer le nom de son *prédécesseur* à la suite de son propre nom, mais à la condition d'insérer entre ces deux noms les mots « *successeur de ...* » ou toute autre formule, de nature à empêcher l'équivoque et à faire connaître au public le changement de propriétaire.

La loi punit de peines correctionnelles le fait d'apposer ou de faire apparaître par addition, retranchement ou altération sur des objets *fabriqués*, le nom d'un *fabricant* autre que celui qui en est l'auteur ; ou la raison commerciale d'une *fabrique* autre que celle où ces objets auront été fabriqués ; ou enfin le nom d'un *lieu* autre que celui de la *fabrication*. Sont passibles des mêmes peines les commerçants, commissionnaires ou débitants qui ont *sciemment* exposé en vente ou mis en circulation les objets marqués de noms supposés ou altérés (Lois du 18 juillet 1824, art. 1er, et du 1er août 1905, art. 15).

NOMA (*MÉD. PRAT.*). — Inflammation gangreneuse de la bouche. Survient chez les enfants affaiblis par une maladie grave, les privations, etc.

ON CONSTATE : d'abord une petite ulcération sur la gencive, au point d'implantation d'une dent, ou bien sur la muqueuse de la face. Cette ulcération, de couleur grisâtre, s'accroît rapidement. Autour, la région avoisinante est rouge, douloureuse, puis noircit et tend à s'éliminer, laissant une perforation de la joue, de la gencive, etc. Des hémorragies peuvent accompagner ces phénomènes ; l'haleine prend une fétidité particulière.

Cette affection très grave peut être mortelle en quelques jours.

IL FAUT isoler le malade et prévenir le médecin, car il est souvent nécessaire d'enlever au thermocautère les parties malades. En attendant le docteur, lavages antiseptiques de la bouche avec du chlorate de potasse à 5 p. 100, ou du phénosalyl à 5 p. 1 000.

POUR ÉVITER. — Le noma étant la maladie des débilités, on prévient son apparition par un régime substantiel et une hygiène bien comprise.

NOMADES. — *V.* FORAINS.

NOMBRE COMPLEXE (*MATH. PRAT.*). — C'est un nombre composé de telle sorte que dans ce nombre une unité d'un certain ordre ne vaut pas toujours 10 unités de l'ordre précédent (*V.* NUMÉRATION) ; ainsi le temps se marque par années, jours, heures, minutes, secondes ; un nombre comme : 5 jours, 14 heures, 16 minutes, 8 secondes est un nombre complexe, car le jour vaut 24 heures, l'heure 60 minutes, la minute 60 secondes. De même pour des sommes d'argent en monnaie anglaise ou chinoise, on a des nombres complexes. Avant l'introduction du *système métrique*, on avait en général dans toutes les affaires à traiter des nombres complexes, ce qui est souvent très compliqué. On peut toujours réduire un nombre complexe à un nombre décimal qui exprime des unités de l'ordre le plus bas de ce nombre ; ainsi le temps écrit plus haut est équivalent à $5 \times 24 \times 60 \times 60$ plus $14 \times 60 \times 60$, plus 16×60 plus 8 ou en tout 483 368 secondes.

NOMS DES RUES (*LÉGISL.*). — Les noms des rues ou les changements à leur apporter sont déterminés par le Conseil municipal, puis soumis à l'approbation du Préfet ; à Paris, à celle du Ministre de l'Intérieur. Si cependant le nom est celui d'un personnage mort ou vivant auquel le Conseil municipal entend rendre hommage, l'approbation du Président de la République est nécessaire, sauf s'il s'agit seulement du nom du propriétaire ou de l'entrepreneur qui a fait percer la rue. ‖ L'inscription des noms de rues est à la charge du budget de la commune, mais le propriétaire de la maison sur laquelle se trouvera la plaque indicatrice est tenu de réserver un emplacement à cet objet. ‖ Le fait de dégrader ou de masquer ces plaques est puni des peines de simple police.

NONCE (*RELIGION*). — Ambassadeur du Saint-Siège auprès des Gouvernements catholiques. Depuis la promulgation de la loi de séparation des Églises et de l'État (9 décembre 1905), le Saint-Siège n'avait plus de représentant officiel auprès du gouvernement français, et la France de son côté n'avait plus de représentants auprès du Vatican ; mais à la suite de la guerre, en présence des graves problèmes religieux nés de la récupération de l'Alsace et de la Lorraine et de notre action en Orient, pour aider aussi à l'apaisement religieux, le gouvernement français a pris l'initiative de renouer les relations diplomatiques avec le Saint-Siège. La France a donc actuellement un envoyé extraordinaire auprès du Vatican, lequel de son côté a un envoyé auprès du gouvernement de la République française.

NOSTALGIE (*MÉD. PRAT.*). — État nerveux de dépression totale dû au départ du pays natal et à la difficulté de s'accoutumer à une nouvelle existence. Cet état peut aller jusqu'à l'obsession et à la folie à forme mélancolique. Souvent, on observe de la perte d'appétit et du sommeil, de la diarrhée, de l'amaigrissement, de la torpeur cérébrale.

Le seul traitement, si le mal persiste, est le rapatriement.

NOTAIRE (*PROF.*). — Au point de vue légal, le notaire est un fonctionnaire chargé de recevoir les actes ou contrats auxquels les parties doivent ou veulent faire donner le caractère d'authenticité attaché aux actes de l'autorité publique, d'assurer la date de ces actes ou contrats, d'en conserver le dépôt et d'en délivrer des copies.

CONDITIONS REQUISES. — Pour être notaire, il faut : 1° jouir de l'exercice des droits de citoyen ; 2° avoir satisfait aux lois sur le recrutement ; 3° avoir 25 ans accomplis ; 4° avoir fait le stage prévu ; 5° avoir subi avec succès l'examen professionnel ; 6° être nommé par décret à une charge vacante ; 7° verser un cautionnement.

STAGE. — Le stage dure 6 ans, dont 2 comme premier clerc ; pour les licenciés en droit, le stage est réduit à 4 ans, dont un comme premier clerc. Les passages de 2e à 1er clerc et de 1er clerc à notaire nécessitent chacun un examen professionnel, partie écrit, partie oral et portant strictement sur des questions d'ordre pratique.

CHARGE. — Nommés par le Président de la République, les notaires peuvent librement vendre leur charge et présenter un candidat à leur succession, pourvu que celui-ci réunisse les conditions nécessaires. Le prix d'une charge de notaire varie naturellement en raison de son importance ; il est parfois considérable.

Les notaires sont tenus de verser un cautionnement qui varie avec l'importance de l'étude.

CLASSES. — Les notaires se divisent en 3 classes : 1° les notaires de Cours d'appel qui peuvent exercer les fonctions de leur charge dans tout le ressort de la Cour à laquelle ils sont attachés ; 2° les notaires d'arrondissement qui ne peuvent exercer que dans l'arrondissement du tribunal de 1re instance auprès duquel ils sont établis, et 3° les notaires de cantons, dont l'action est limitée au canton pour lequel ils ont été nommés.

Les aspirants à une charge de notaire devront subordonner leurs ambitions aux ressources dont ils disposent. Il vaut mieux être notaire de canton avec une charge libre de dettes que notaire d'arrondissement avec des dettes ; le notaire est, par essence, l'ennemi des spéculations ; tout ce qu'il fait doit être mûrement pesé et réfléchi ; il doit donc débuter dans sa carrière en se basant sur les principes qui la devront inspirer constamment.

Signalons en passant, comme aléa, que la profession notariale est exposée à recevoir dans l'avenir, de profondes modifications, surtout au point de vue profits. On installe un peu partout de grands cabinets d'affaires qui mènent une campagne acharnée et qui semble prospérer contre le taux élevé des actes quelconques passés devant notaires et dont les 4/5, disent-ils, auraient la même validité, établis sans le concours de ces officiers ministériels. C'est là un écueil qu'un jeune homme doit envisager avant de s'engager et d'engager de gros capitaux.

MÉTHODES POUR ARRIVER AU NOTARIAT. — Elles sont au nombre de deux, suivant que l'aspirant notaire devra ou pourra recueillir une étude importante ou se contenter d'un petit notariat de canton. Dans le premier cas, le notaire va occuper une des situations les plus en vue, les plus considérables de l'ordre social ; il se coudoiera avec des hommes éminents dans toutes les sphères ; il faudra qu'il soit à leur niveau. Il devra donc se préparer à sa future profession d'abord par une instruction générale solide et étendue ; plus il saura, mieux cela vaudra ; il lui faudra ensuite faire des études de droit très complètes, très approfondies ; il est à peu près de règle qu'un notaire parisien ou de très grande ville soit docteur en droit ; son diplôme obtenu, notre aspirant-notaire devra se confiner durant quelque temps dans une étude d'avoué où il se mettra au courant de toutes les finesses de la procédure, ce n'est qu'après trois ans au moins passés chez les avoués, qu'il pourra commencer son stage de notaire ; celui-ci d'ailleurs sera singulièrement facilité d'abord et raccourci ensuite du fait même des études faites et du diplôme obtenu. Tant à la Faculté, que chez l'avoué et chez le notaire où se passeront les années de stage, le postulant devra toujours envisager les responsabilités de la charge à laquelle il aspire et s'efforcer de développer en lui-même les qualités, les vertus même qu'elle exige. Dans le cas où les ambitions du candidat notaire n'iraient pas au delà d'un notariat de canton, il pourra, après des études secondaires sérieuses, entreprendre son stage chez un avoué ; ce stage devra être de 3 ans et sera suivi du stage obligatoire chez un notaire ; il serait bon qu'au cours du stage chez l'avoué, le jeune homme se destinant au notariat suivît avec assiduité et profit les cours de notariat institués auprès des Facultés de droit ; il acquerra ainsi une technique sérieuse qui viendra fortifier la pratique qu'il fera de la procédure au cours de son stage. Il va de soi que si les conditions de valeur intellectuelle peuvent être moindres chez le notaire de petite ville que chez celui du grand centre, celles de valeur morale doivent être identiques, l'un apportant à les manifester une forme plus raffinée, plus mondaine, l'autre plus de bonhomie et de cordialité.

CLERC DE NOTAIRE. — Beaucoup de jeunes gens, ayant débuté comme petits clers ou *saute-ruisseaux*, peuvent à la longue, et s'ils savent sagement limiter leurs ambitions, se créer, dans les études parisiennes ou provinciales, une situation des plus enviables. Un maître clerc, à Paris, s'assure une assez grosse situation ; il est vrai qu'il est, en général, docteur en droit ; néanmoins, même dans certaines grandes études, le cas se présente fréquemment d'hommes se hissant au premier rang, au mépris des diplômes, et en vertu seulement de leur valeur personnelle. Il est en effet peu de carrières juridiques où l'inutilité pratique des diplômes se manifeste plus clairement que dans le notariat ; une connaissance pratique achevée des formules y est plus appréciée qu'une science technique qui se perd dans les détails.

Donc, pour l'avenir des jeunes gens, il convient de tenir en compte, dans la carrière du notariat, autant l'accession à une charge que la conquête de postes subordonnés, mais tranquilles, sûrs et très raisonnablement rémunérés.

NOTARIAT (*ENS.*). — Les élèves diplômés des écoles de notariat bénéficient d'une dispense de 2 ans de stage, dont l'année de 1er clerc. Durée d'études 2 ans, pour obtenir le certificat. Plus de 40 jours d'absence dans l'année oblige à redoubler. Pas de diplôme et de stage pour l'admission. Age : 17 ans au moins. Épreuves de l'examen de sortie : *écrit* : question de droit et rédaction d'un projet d'acte ; *oral*. Pour le montant des droits et frais à acquitter, s'adresser au secrétariat de l'École ou de l'Association choisie ; ils varient en effet de ville à ville.

ÉCOLE DE NOTARIAT DE PARIS, quai des Grands-Augustins 53 *ter*, nov. à juill. *Externes*.

L'enseignement notarial est également donné à l'Association polytechnique, à Paris :

1° Cours gratuits du soir au Palais de Justice (5e et 6e chambres), 3 degrés : *a*) préparatoire au cours du 2e degré et à l'examen de capacité en droit ; *b*) enseignement complet du notariat échelonné sur 3 années ; *c*) cours complémentaires. On s'inscrit à l'Hôtel des Sociétés savantes, rue Serpente, 28 ; un diplôme est délivré en fin de 3e année.

2° Cours gratuits par correspondance ; plan envoyé avec devoirs, théoriques et pratiques. L'indication des livres nécessaires pour suivre le cours est donnée, même adresse.

ÉCOLE SPÉCIALE DE NOTARIAT D'ANGERS, rue Chevreul, 17. — Admission : être clerc inscrit dans une étude, cours du 15 oct. au 14 août.

ÉCOLE DE NOTARIAT DE BORDEAUX, hôtel de l'Athénée, rue des Trois-Conils, 53. — Deux séries de cours : 1° *Théoriques*, où la législation qui touche le notariat est expliquée ; 2° *pratiques*, où l'on applique les règles énoncées au 1er cours et où l'on rédige des actes. 15 octobre à août, 8 à 9 h. matin ; 5 à 6 h. soir. Il y a des cours par correspondance. Écrire au secrétaire, rue Carnot, 29, à Bordeaux-Talence.

ÉCOLE DE NOTARIAT DE LIMOGES, place d'Aine, 13. — Cours théoriques, de droit appliqué, de pratique notariale, et conférences de revision et d'interrogation, 6 nov. à août, et travaux surveillés à la Bibliothèque.

ÉCOLE DE NOTARIAT DE NANTES, rue des Arts, 33. — Les heures permettent d'être clerc et inscrit en même temps. Il y a des bourses.

ÉCOLE DE NOTARIAT DE RENNES, rue de la Monnaie, 1. — Cours : 8 h. 1/2, à 9 h. 1/2 matin, avec 1 ou 2 séances pratiques par semaine. Examens en janvier et avril pour reviser les programmes, et en fin de 1re année, examen de passage. Il y a des bourses.

ÉCOLE DE NOTARIAT DE ROUEN, rue Thiers, 19 *bis*, ouverte aux clercs de l'arrondissement et personnes autorisées par la Chambre des notaires. Demande d'admission avant le 15 oct. au directeur de l'École. Cours et interrogations.

ÉCOLE DE NOTARIAT DE TOULOUSE, rue des Puits-Creusés, 2. — Est une section de l'École pratique de droit.

Notariat aux colonies (*PROFESS.*). — Aux Antilles, la Guyane, la Réunion, la profession de notaire s'exerce à peu près dans les mêmes conditions qu'en France ; les charges sont vénales ; assez rares d'ailleurs, elles se transmettent souvent de père en fils.

CONDITIONS D'EXERCICE. — 25 ans d'âge ; stage de 5 ans dans une étude de notaire ou d'avoué en France ou de 7 ans dans les colonies ; sont dispensés du stage les candidats ayant exercé des fonctions administratives ou judiciaires, ayant été avocats ou avoués pendant 5 années au moins. Le postulant à un notariat vacant adresse, d'accord avec le notaire à remplacer ou ses ayants-droit, une requête au Gouverneur qui la transmet à la Cour d'appel du ressort, et, sur avis de celle-ci, nomme provisoirement le notaire ; la nomination en devient définitive par décret rendu par le Président de la République, sur la proposition du Ministre des Colonies. ‖ A Saint-Pierre et Miquelon, le notaire ne peut présenter son successeur, la nomination aux charges vacantes appartenant au libre choix du Ministre. ‖ Dans l'Inde, les charges de notaire ne sont pas vénales. Le notaire est un fonctionnaire nommé par décret du Président de la République, sur proposition du Gouverneur et avis conforme du Ministre des Colonies. ‖ Dans l'Indo-Chine et en Océanie, il n'y a de notaires que dans les chefs-lieux ; dans les autres endroits, leurs fonctions sont assurées par les greffiers des Tribunaux de 1re instance ou ceux des Justices de paix à compétence étendue.

Au Congo, au Sénégal, à Madagascar, à Mayotte, il n'y a pas de notaires. Ils sont remplacés par les greffiers.

NOTIFICATION (*DROIT*). — On désigne sous ce nom l'acte par lequel l'acquéreur d'un immeuble *hypothéqué* porte son acquisition à la connaissance des créanciers hypothécaires inscrits sur cet immeuble. — *V.* HYPOTHÈQUES.

NOTORIÉTÉ (ACTE DE) (*DROIT*). — C'est un acte, reçu par le ministère d'un officier public, dans lequel des personnes, appelées *déclarants* ou *témoins*, certifient l'existence d'un fait *notoire*.

Les actes de notoriété sont dressés, parfois, pour tenir lieu d'un acte que l'on ne peut produire : il en est ainsi, quand de futurs époux se trouvent dans l'impossibilité de produire, pour se marier, certains actes d'état civil (*V.* ÉTAT CIVIL, MARIAGE). En matière de succession, ils sont destinés à suppléer l'*inventaire*, pour établir les qualités des héritiers. — *V.* SUCCESSIONS.

NOUGAT (*CONFIS. DOM.*). — Plonger des amandes dans l'eau bouillante, les peler et les égoutter : les couper en 5 ou 6 filets et les sécher au four sans les griller. Faire fondre dans un poêlon du sucre jusqu'à couleur dorée et y mêler très bien les amandes, qu'on aura eu soin de ne pas laisser refroidir. Huiler un ou plusieurs moules et couler le nougat sans laisser d'interstices, en le maintenant bien liquide par la chaleur et en évitant de se brûler.

NOUGAT BLANC DE MONTÉLIMAR. — Faire bouillir 1 kg. de miel fin sur feu doux et en le remuant à la spatule ; au bout d'une heure, y introduire 6 blancs d'œufs fouettés bien fermes. Quand le mélange est cuit au cassé, y ajouter 750 gr de sucre cuit au même degré et le retirer du feu aussitôt. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit à moitié refroidi et y ajouter 3 kg. d'amandes et 500 gr. de pistaches épluchées et tenues chaudes ; parfumer en même temps au parfum qu'on préfère. Verser enfin le mélange sur une plaque de tôle garnie de pain à chanter ; recouvrir aussi de ce pain et presser sous une autre plaque chargée d'un poids. Au bout d'un quart d'heure, diviser le nougat et le remettre quelques heures sous presse.

NOUILLES. — *V.* PATES.

NOURRICES. — *Comment se les procurer.* ‖ *Comment les traiter.* ‖ *Trousseau.* ‖ *Cadeaux et gratifications.* ‖ *Correspondance.*

COMMENT SE PROCURER DES NOURRICES. — On se procure des nourrices : 1° au bureau de nourrices, soit de la ville qu'on habite, soit d'une autre ville, Paris ou province ; 2° par l'intermédiaire de médecins ou de sages-femmes ; dans ce cas les conditions sont variables et se traitent de gré à gré ; 3° par relations.

A Paris, toutes les nourrices ont un livret visé par la Préfecture. Ne pas engager une nourrice sans la montrer au médecin de la famille.

COMMENT LES TRAITER. — Avec bonté, mais avec fermeté, en leur faisant sentir qu'elles ne sont pas indispensables, et qu'on les changera si elles deviennent exigeantes et difficiles.

TROUSSEAU D'UNE NOURRICE AU SEIN. — Ne pas donner tout le trousseau à la fois sans savoir si l'on gardera la nourrice ; quand elle ne reste que 8 ou 15 jours, on lui laisse les vêtements qu'elle a sur elle et souvent les chemises et les bas.

Une nourrice qui est restée plusieurs mois, mais qui part avant le sevrage de l'enfant, emporte son linge usagé ; elle laisse habituellement les costumes et les bonnets, à moins qu'on ne les lui donne en récompense de ses services ; les tabliers ne lui appartiennent pas.

TROUSSEAU COMPLET. — *Linge* : 4 ou 6 chemises, 3 pantalons d'hiver et d'été, ou 4 pantalons de calicot ; 3 chemises de nuit ou 4 camisoles ; 6 paires de bas, 12 mouchoirs ; 6 cols ; 4 à 6 bonnets.

Vêtements de dessous. — 1 corset, 1 jupon d'été, 1 jupon d'hiver, 1 jupon de laine.

Robes et pèlerines. — 1 peignoir ou 1 robe de chambre pour la nuit ; 1 châle de laine, 1 jupe de maison ; 2 blouses simples ; 1 costume de lainage : jupe, corsage, pèlerine ; 2 costumes de toile avec pèlerine pareille.

Au lieu de ce costume, les *nourrices bretonnes* portent un châle ou une mante spéciale, un tablier de lainage ou de soie.

Chaussures. — Une paire de pantoufles ; une paire de bottines pour l'hiver ; une paire de souliers pour l'été, une paire de caoutchoucs.

Objets de toilette. — 1 ou 2 éponges, un savon, une brosse à dents, un démêloir et une brosse à cheveux, une brosse à hab its.

TROUSSEAU PROVISOIRE. — *Linge* : 2 chemises, 3 paires de bas, 2 ou 3 camisoles, 2 bonnets, 2 cols ; blanchir fréquemment ces objets pour qu'ils suffisent.

Vêtements : Un jupon chaud ou léger suivant la saison, un peignoir, une jupe du matin (qui peut être une vieille robe mise à la taille de la nourrice), une blouse, un peignoir, des pantoufles.

Un seul costume de sortie, jupe, corsage, pèlerine ; attendre quelques jours pour acheter les bottines ou les souliers;

TROUSSEAU D'UNE NOURRICE SÈCHE. — *Robes* : Un costume de lainage épais : jupe, corsage, jaquette, un costume de lainage léger. || 2 costumes de toile, l'un sans vareuse. || *Chaussures* : Une paire de bottines, une paire de souliers. *Bonnets* : 3 bonnets simples, 2 bonnets élégants. || *Tabliers*. un tablier noir d'alpaga ordinaire, un tablier d'alpaga fin ou de soie. Lui appartiennent.

CONSEILS RELATIFS A L'ACHAT DU TROUSSEAU. — *Linge* : Acheter du linge de bonne qualité sans garnitures. || *Chemises de jour* : de coton écru ou de calicot, fendues et boutonnées devant, ou très larges et munies d'une coulisse. || *Chemises de nuit* : d'étoffe solide, ou camisoles de finette blanche. || *Pantalons* : pour l'hiver, de finette rayée de couleur ; pour l'été, de madapolam. || *Bas* : 3 paires de coton ; 3 ou 4 paires de bas de laine. || *Bonnets* : 3 bonnets ordinaires, 2 bonnets à jour et 1 bonnet à fleurettes détachées, 1 bonnet élégant brodé de grosses fleurs. Il est économique de faire les bonnets à la maison. || *Corset spécial* pour nourrices, en coutil blanc ou écru. || *Jupon* : de moire de laine ou de pékin gris et blanc ; pour l'été, jupon de zéphyr ou de batiste cordée. || *Peignoir* : de flanelle, ou de finette, lavable, doublé de flanelle ; ne pas prendre de pilou pelucheux qui s'enflamme à proximité d'un foyer ; il est préférable que le peignoir soit lavable.

Châle de laine. — Indispensable pour la nuit parce qu'on doit exiger que la nourrice se lève pour changer l'enfant et le faire boire ; il doit lui être rigoureusement interdit de prendre l'enfant dans son lit.

Vêtements. — Jupe de maison, 2 blouses lavables, en toile de Vichy ou en tennis foncé.

Costume de sortie. — De lainage et de toile.

Chaussures : Pantoufles chaudes en feutre, fourrées pour l'hiver ; bottines et souliers.

Couronnes de rubans ; les commander au rayon de rubans des magasins de nouveautés; en tenant compte de la taille de la nourrice pour régler la longueur des pans.

CADEAUX ET GRATIFICATIONS. — A l'occasion du baptême de l'enfant, le parrain ou la marraine, donnent une gratification à la nourrice ; s'ils l'oublient, les parents y suppléent. A la première dent du bébé, on fait un cadeau à la nourrice, par exemple une montre d'argent et quelques personnes promettent une gratification au moment du sevrage du bébé ; c'est un bon moyen de stimuler son zèle et d'empêcher des exigences continuelles, mais cette perspective peut entraîner la nourrice à cacher la diminution ou la perte de son lait.

CORRESPONDANCE. — Ne pas cacher à la nourrice les mauvaises nouvelles qu'on peut avoir de sa famille, maladie ou mort du mari, d'un enfant, etc., à moins d'un ordre du médecin. Ce serait prendre une grave responsabilité.

NOVATION (*DROIT*). — On appelle novation l'*extinction* d'une dette par la création d'une dette nouvelle.

Elle s'opère de trois manières différentes :

1° Ou c'est l'objet de la *dette* qui change, le créancier et le débiteur restant les mêmes ; *exemple* : Pierre doit à Paul une somme de 1 000 fr. et ils conviennent qu'au lieu des 1 000 fr. il lui devra désormais un cheval ; 2° ou c'est le *débiteur* seul qui change ; *exemple* : Pierre doit 1 000 fr. à Paul, et Jacques s'engage à payer cette somme aux lieu et place de Pierre ; 3° ou, enfin, c'est un *créancier* nouveau qui se *substitue* à l'ancien vis-à-vis du même débiteur : *exemple* ; Pierre doit 1 000 fr., à Paul et c'est à Jacques qu'il devra désormais rembourser cette somme.

La novation ne peut s'opérer qu'entre personnes *capables* de contracter (art. 122 C. civ.). Elle ne se présume pas, il faut que la volonté de l'opérer résulte clairement de l'acte (art. 1273 C. civ.).

Lorsque la novation a lieu par substitution de débiteur (2e *cas*), elle peut s'opérer sans le concours ou le consentement de l'*ancien débiteur*, puisqu'elle n'a d'autre effet, à son égard, que de le libérer de sa dette ; mais elle exige le consentement du *nouveau débiteur*, qui s'engage à la place du premier, et le consentement du *créancier*, qui accepte le nouveau débiteur et *libère l'ancien*.

Quand la novation a lieu par changement de créancier (3e cas), il faut le consentement de l'ancien créancier, du nouveau créancier et du débiteur.

Enfin, quand la novation s'opère par suite de substitution dans l'objet de la dette (1er cas), le concours des volontés du créancier et du débiteur est nécessaire.

La novation, en éteignant l'ancienne créance, fait disparaître les droits accessoires qui en garantissaient le paiement, notamment les privilèges et hypothèques, *à moins que, dans l'acte même qui porte novation, le créancier ne les ait expressément réservés* (art. 1278 C. civil) ; mais, lorsque la novation s'opère par substitution d'un nouveau débiteur, les privilèges et hypothèques primitifs qui garantissaient la créance ne peuvent point passer sur les biens du nouveau débiteur (art. 1279 C. civil,). Ainsi, si Pierre, en se reconnaissant débiteur de Paul, a constitué, en 1920, une hypothèque sur ses propres immeubles au profit de ce dernier, et que Jacques prenne plus tard la place de Pierre comme débiteur de Paul, celui-ci pourra bien, tout en consentant à la novation, réserver l'hypothèque qu'il a sur les immeubles de Pierre ou exiger de Jacques la constitution d'une *nouvelle* hypothèque ; mais il ne pourrait pas stipuler valablement que les immeubles de Jacques seront grevés d'une hypothèque *prenant rang en* 1920.

La novation faite entre le créancier et l'un des débiteurs solidaires libère tous les co-débiteurs ; de même, la novation opérée à l'égard du débiteur principal libère les cautions. Mais le créancier peut toujours mettre comme condition à la novation que les co-débiteurs ou les cautions accèderont à la nouvelle obligation ; et, dans ce cas, s'ils s'y refusent l'ancienne créance subsiste (art. 1281 C. civil).

Lorsque la novation s'opère entre le créancier et l'un des débiteurs solidaires, les privilèges et hypothèques de l'ancienne créance ne peuvent être réservés que sur les biens de celui qui contracte la nouvelle dette, les autres se trouvant, en effet, de plein droit libérés (art. 1280 C. civil).

La novation ne doit être confondue ni avec la *délégation*, ni avec la simple *indication de paiement*.

DE LA DÉLÉGATION. — La délégation est une convention par laquelle un débiteur (le *délégant*) charge une tierce personne, qui est le plus souvent son propre débiteur (le *délégué*) de s'obliger et de s'acquitter de sa dette envers son créancier (le *délégataire*).

Exemple : Pierre doit 500 fr. à Paul et se trouve, en même temps, créancier de Jacques pour pareille somme ; il charge Jacques, de s'obliger envers Paul à lui rembourser les 500 fr. qu'il lui doit.

La *délégation* n'opère pas toujours novation, c.-à-d. qu'elle n'éteint pas, dans tous les cas, la dette du *délégant* (Pierre) vis-à-vis du *délégataire* (Paul) ; ce dernier peut, en effet, accepter un nouveau débiteur (Jacques) sans, pour cela, décharger l'ancien. Il n'y a novation que si le créancier (délégataire) a déclaré *expressément* qu'il entendait décharger le débiteur qui a fait la délégation (délégant) (art. 127, art. 1275 C. civ). La délégation qui opère novation prend le nom de *délégation parfaite* ; la délégation sans novation est appelée *délégation imparfaite*.

En cas de délégation parfaite, le créancier n'a de recours contre le débiteur qu'il a déchargé (delégant) que dans 2 cas : 1° si le *délégué* devient insolvable, et à la *condition seulement que l'acte contienne à ce sujet une réserve expresse* ; 2° si le délégué était en faillite ouverte ou en déconfiture *lors de la délégation* (art 1276 C. civil).

INDICATION DE PAIEMENT. — La simple *indication* faite, par le débiteur, d'une personne qui doit payer à sa place n'opère point novation, et par suite ne le décharge pas envers son créancier. Il en est de même de la simple indication faite, par le créancier, d'une personne qui doit recevoir pour lui ; il n'y a là qu'une sorte de mandat qui ne modifie en rien l'obligation préexistante.

NOYAU (*ÉC. DOM.*). — CRÈME DE NOYAU. — Employer des *amandes amères* qu'on épluche après immersion de 24 h. dans l'eau. Faire infuser pendant 8 jours dans 4 litres d'eau-de-vie pour 1 kg. d'amandes et distiller le mélange au bain-marie. Incorporer dans un sirop de sucre et mettre en bouteilles quand le mélange est bien effectué.

RATAFIA DE NOYAU. — Emplir à moitié une cruche avec des *noyaux entiers de pêches et d'abricots* ; compléter avec de l'eau-de-vie à 90°. Conserver à température douce pendant six semaines. Casser un quart des noyaux et remettre coques et amandes macérer pendant deux semaines ; soutirer la liqueur, y ajouter partie égale de sirop de sucre (300 gr. pour un litre d'eau) ; laisser encore deux semaines avant de filtrer et de mettre en bouteilles. On peut se servir de *noyaux de cerises et de prunelles* dont on écrase les amandes avant de commencer la macération.

NOYÉ. — *V.* ASPHYXIE, SAUVETAGE D'UN NOYÉ.

NOYER. — *V.* JARDIN FRUITIER.

NUAGES (*CONN. PRAT.*). — Les nuages se divisent en quatre grandes catégories. Les *cirrus* ou queues de chat donnent l'impression de grands filaments cotonneux et très blancs, ils sont une menace d'orage. Les *stratus* viennent par beau temps et calme plat et ont la forme de longues assises immobiles de masses légères et dorées par le soleil. Les *cumulus* apparaissent en boursouflements floconneux se déplaçant vite, et s'estompant de teintes grisâtres au pourtour et en profondeur, ils sont l'indice d'un temps variable et incertain. Les *nimbus* sont nettement sombres ; ils couvrent même souvent tout le ciel de tons ardoisés et ils annoncent une pluie très prochaine. Ces quatre sortes de nuages ont comme variantes des formes hybrides, comme les *cumulo-nimbus*, qui tiennent à la fois du cumulus et du nimbus et menacent également de la pluie.

NUAGES

FIG. 1. *Cirrus*. FIG. 2. *Cumulus*.

FIG. 3. *Nimbus*. FIG. 4 *Stratus*.

Nuages artificiels. — *V.* GELÉES PRINTANIÈRES.

NUE-PROPRIÉTÉ (*DROIT*). — On appelle ainsi ce qui reste du droit de propriété quand on en distrait l'*usufruit*.

Exemple : Une personne lègue, en mourant, ses immeubles à Pierre, en stipulant toutefois que Paul aura, pendant toute la durée de son existence, l'*usufruit* de ces mêmes immeubles. Tant que vivra Paul, Pierre n'aura que la nue-propriété de ces immeubles, c.-à-d. qu'il ne pourra en disposer qu'en respectant les droits résultant au profit de Paul de l'usufruit qui lui a été légué.

La nue-propriété peut être l'objet de diverses conventions : elle peut notamment être aliénée. — *V.* USUFRUIT.

NUIT (*DROIT*). — Le Code de Procédure civile interdit toute signification et tout acte d'exécution pendant la nuit. Il fixe la durée de la nuit, savoir : depuis le 1er octobre jusqu'au 31 mars, de six (6) heures du soir à six (6) heures du matin, et depuis le 1er avril, jusqu'au 30 septembre, de neuf (9) heures soir à quatre (4) heures du matin (art. 1039 C. Proc. civ.).

NULLITÉ (*DROIT*). — Un acte peut être *radicalement nul*, ou seulement *annulable*.

I. ACTES RADICALEMENT NULS. — On dit d'un acte ou d'un contrat qu'il est *radicalement nul* ou qu'il est entaché d'une nullité *absolue*, ou encore qu'il est *inexistant*, soit lorsqu'il manque d'un des éléments essentiels à sa formation, soit lorsqu'il viole une prescription ou une prohibition d'*ordre public*. Il en est ainsi, par exemple, si, dans un contrat, l'un des pseudo-contractants n'a pas donné son *consentement*, car le consentement est un des éléments sans lesquels il ne saurait y avoir de contrat ; ou encore si un contrat de mariage a été fait sous la forme d'un acte *sous seings privés* (*V.* CONTRAT DE MARIAGE).

Quand un contrat ou un acte est radicalement nul, sa nullité peut être invoquée par *toute personne intéressée* ; les tribunaux n'ont pas à en *prononcer* la nullité, mais uniquement à *constater* cette nullité dans le cas où elle serait contestée par l'une des parties ; enfin, il ne peut être ni ratifié, ni confirmé, soit expressément, soit tacitement, c.-à-d. que la nullité absolue dont il est atteint ne peut pas être couverte (V. RATIFICATION).

II. ACTES ANNULABLES. — L'acte *annulable* ou atteint d'une nullité *relative*, est celui qui réunit tous les éléments essentiels à sa formation et par suite, *existe* légalement, mais qui renferme un *vice* de nature à entraîner son annulation par les tribunaux.

EXEMPLES : Contrat passé par un *incapable*, ou par une personne dont le consentement a été *vicié* par suite de violence, erreur ou dol.

L'annulabilité de l'acte annulable ne peut être invoquée que par certaines personnes *déterminées* (celles en faveur de qui la loi a édicté la nullité) ; l'acte n'est réputé nul qu'autant que la nullité en a été *prononcée* judiciairement ; le contrat ou acte *annulable* peut être confirmé ou ratifié.

Dans certains cas, la *lésion* subie par un des contractants (c.-à-d. le *préjudice* que lui cause le contrat) peut être une cause d'annulation ; on dit plus communément alors que l'acte est *rescindable*. Les mots *rescision* et *rescindable* sont aussi parfois employés dans un sens large, comme synonymes de *nullité* et *annulable*.

a. CAUSES DE NULLITÉ. — Un acte peut être annulé, *notamment* : 1° pour *vice* du consentement (erreur, dol ou violence) ; 2° *incapacité* d'une des parties ; 3° violation des *formes spéciales* prescrites, pour certains actes, dans l'intérêt des mineurs et des interdits (*V.* AUTORISATION MARITALE, CONSEIL JUDICIAIRE, CONVENTION, INTERDICTION, MINORITÉ).

b. CAUSE DE RESCISION. — Ce n'est qu'à titre exceptionnel que la loi a admis la *lésion* comme cause de rescision des contrats, en faveur des majeurs.

Les *majeurs* ne peuvent, en effet, l'invoquer que dans les cas et sous les conditions spécialement exprimés par la loi (exemple : partage, vente d'immeubles).

Mais, en ce qui concerne les *mineurs*, la lésion est, au contraire, une cause générale de rescision des conventions. La simple lésion donne lieu à la rescision en faveur du mineur non émancipé, contre toutes sortes de conventions qui excèdent les bornes de sa capacité (art. 1305 C. civil,) (*V.* MINORITÉ). Et la simple déclaration de majorité, faite par le mineur, ne le prive pas du droit de demander la rescision.

Il y a cependant quelques cas où le *mineur* ne peut pas réclamer le bénéfice de la rescision pour cause de lésion ; ce sont les suivants : 1° lorsque la lésion ne résulte que d'un événement casuel et imprévu (art. 1306 C. civil,) ; 2° lorsque le mineur est *commerçant*, *banquier* ou *artisan*, et que les engagements ont été pris à raison de son commerce (art. 1508 C. civil) ; 3° quand il s'agit d'obligations résultant d'un *délit* ou d'un *quasi-délit* commis par lui ; 4° lorsque les conventions qui le lèsent sont contenues dans son *contrat de mariage*, et qu'elles ont été faites avec le consentement et l'assistance de ceux dont le consentement est requis pour la validité de son mariage (*V.* CONTRAT DE MARIAGE et MINORITÉ).

c. ACTIONS EN NULLITÉ ET EN RESCISION ; DÉLAI DANS LEQUEL ELLES DOIVENT ÊTRE EXERCÉES. — L'action en nullité ou en rescision d'une *convention* dure pendant *dix années* (10 années), à moins qu'elle ait été limitée à un temps moins long par une loi particulière (art. 1304. C. civil). Ce délai constitue une véritable prescription (*V.* PRESCRIPTION). Il court, en *principe*, du jour de l'acte ; mais la loi a fait à cette règle plusieurs exceptions : 1° en cas de *violence*, la prescription de *dix ans* ne court que du jour où elle a cessé ; 2° en cas d'*erreur* ou de *dol*, du jour où ils ont été découverts ; 3° pour les actes passés par les femmes mariées *non autorisées*, du jour de la dissolution du mariage ; 4° pour ceux faits par les interdits, du jour où l'interdiction est levée ; 5° pour les mineurs, du jour de leur majorité (art. 1304, C. civil).

L'action en nullité ou en rescision ne pourrait plus être exercée, non seulement si on laissait passer le *délai* légal sans l'engager, mais encore si la convention annulable avait été *ratifiée*, soit expressément, soit tacitement ; c'est par application de cette règle que le mineur n'est pas admis à revenir contre l'engagement qu'il a soucrit en minorité, lorsqu'il a ratifié en *majorité* (art. 1311 C. civil). On doit donc, en pareil cas, si l'on entend se prévaloir de la nullité, éviter de faire tout ce qui peut être interprété comme une ratification.

d. EFFETS DE LA NULLITÉ. — Quand un acte est annulé, les parties doivent, en principe, être replacées dans la situation où elles auraient été si l'acte n'avait jamais existé. Cependant, lorsque c'est un *mineur*, un *interdit* ou une *femme mariée* qui a obtenu l'annulation de ses engagements, le remboursement de ce qui lui a été, en conséquence de ces engagements, payé pendant la minorité, l'interdiction ou le mariage, ne peut en être exigé que s'il est prouvé que ce qui a été payé a *tourné à son profit* (art. 1312 C. civil). — *V.* OBLIGATIONS.

NUMÉRATION (*ENSEIGN.*). — La numération a pour but d'exprimer tous les nbs. (nombres), par peu de mots, ce qui constitue la numération *parlée* ; et de les représenter par peu de caractères distincts, ce qui constitue la numération *écrite*.

1° *Numération ordinaire ou décimale.* — Dans ce système, on distingue des unités de divers ordres (*nombre*), dix unités d'un ordre quelconque valant une unité de l'ordre immédiatement supérieur ; ainsi 10 *unités simples* valent une *dizaine*, 10 dizaines valent une *centaine*, 10 centaines valent un *mille*, etc. A partir de mille on n'a donné de noms nouveaux que de trois en trois ordres, savoir : *millions*, *billions* (ou *milliards*), *trillions*... et l'on compte par unités, dizaines, centaines de millions, de billions, etc. Du reste, on a rarement à considérer des chiffres très élevés. L'usage a conservé dans la numération certains termes irréguliers ; ainsi on dit *onze* au lieu de *dix et un*, *douze* au lieu de *dix et deux*, *vingt* pour *deux dix*, *trente pour trois dix*, etc. ; ces irrégularités cessent à partir de cent.

2° *Autres systèmes de numération.* — Ils sont fondés également sur l'idée de l'ordre des unités, mais le *rapport* de deux unités successives est différent de 10. Le système, décimal n'a d'ailleurs pas une supériorité absolue et l'on a parfois prôné le système duodécimal de *base* 12 ; dans ce système chaque unité d'un ordre vaut 12 unités de l'ordre immédiatement inférieur ; pour écrire

les nbs. dans ce système, il suffit d'ajouter deux *signes* analogues à des chiffres et d'écrire les nbs avec les 12 signes 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, α, β ; α représente alors le nombre *dix* ; β le nombre *onze* et c'est le nombre douze, la douzaine, qui, alors, s'écrira 10. — Le système le plus simple est le système *binaire* ou de base 2 ; il s'écrit avec deux signes seulement 1 et 0 ; on a 0 pour zéro, 1 pour un, 10 pour deux, 11 pour trois, 100 pour quatre, 101 pour cinq, 110 pour six... etc. Si par ce système les nbs. ne demandaient pas de très longues écritures, il serait tout à fait pratique.

Numérations anciennes (*CONNAISS. PRAT.*). — Les numérations écrites grecques et romaines diffèrent de la nôtre en ce que le symbole zéro (qui signifie l'absence d'une quantité d'un ordre donné) n'y est pas en usage : 1° *Grecque* ; Elle est décimale et tout nombre à la droite ou à la gauche d'un autre s'ajoute à cet autre. Les chiffres sont représentés par les lettres de l'alphabet auxquelles on ajoute certains symboles archaïques, le *digamma*, le *koppa* et la lettre phénicienne *sampi*.

2° *Romaine*. — La numération est complexe ; les signes sont les suivants : 1 se marque I ; 5 se marque V ; 10 se marque X ; 50 se marque L ; 100 se marque C ; 500 se marque D ; 1 000 se marque M ; tout nombre (ou tout signe) placé à la droite d'un autre s'ajoute à cet autre, mais un signe placé à la gauche d'un signe plus fort s'en soustrait. Ainsi on écrit 1 = I ; 2 = II ; 3 = III ; on a pour 4 le signe IV qui signifie 5 moins 1. On écrira ainsi par exemple pour 1743 : MDCCXLIII, ce qui signifie : *mille* (M), plus *cinq cent* (D), plus *cent* (C), plus *cent* (C), plus *quarante* (XL), c'est-à-dire cinquante (L), moins dix (X), plus un (I) plus un (I), plus un (I). Soit qu'on ait à écrire 1444, on aura MCDXLIV. Les calculs avec une pareille écriture étaient extrêmement pénibles.

Notre numération actuelle nous vient des Indous et nous a été transmise par les Arabes.

NUMÉROTAGE DES MAISONS (*LÉGISL.*). — A Paris et dans les principales villes de France, le numérotage est exécuté pour la première fois aux frais de la ville, mais l'entretien est à la charge du propriétaire. || Indiquons que dans la capitale les numéros commencent, pour les rues perpendiculaires à la Seine, au point de la rue le plus rapproché de la rivière, et pour les rues parallèles, au point le plus en amont ; les numéros pairs se trouvent à droite et les numéros impairs à gauche.

NUMISMATIQUE, ou science de la monnaie. — Deux branches : les *monnaies* « équivalents métalliques de valeurs ou signes métalliques représentatifs d'une valeur, destinés à faciliter les transactions commerciales », et les *méreaux*, « signes métalliques représentatifs d'une somme à acquitter ou d'une somme à percevoir ». On y joint souvent, à tort d'ailleurs : 1° les *jetons* servant à calculer et datant de l'époque où l'on n'avait à sa disposition que les chiffres romains ; 2° les *médailles*, qui rappellent les traits d'un personnage, commémorent un monument, un événement, etc. ; ne commencent qu'à la Renaissance : 3° les *poids*, dont certains (dans le Midi de la France), sont moniliformes.

Dans les *monnaies*, il faut tenir compte des poids, de la matière (bronze, or, argent), de la forme (ronde, concave) ; le module variant, on doit se servir d'une *échelle* composée de cercles concentriques (ex. : échelle de Mader, de Reichel), du type, c.-à-d. de l'empreinte (tête, croix, victoire, etc.), de la légende (en général circulaire et se lisant de droite ou de gauche, extérieurement ou intérieurement). Le nom d'homme peut être d'un souverain, d'un saint (liste des saints représentés dans A. de Barthélemy, *Manuel de Numismatique du moyen âge et moderne*), du délégué d'un souverain, ou d'un monnayeur ayant pris à ferme la frappe. Il peut y avoir en plus une devise religieuse, *Christus vincit*, ou un verset de psaumes, *Domine salvum fac regem* (liste dans *Annuaire de la Soc. franc. de numismatique*, 1889, p. 39) ; le millésime se montre tard, l'inscription est en latin pendant tout le moyen âge, le français ne se trouve sur les monnaies qu'en Artois, Picardie, Lorraine, Trois-Evêchés, Berry, Anjou, Auvergne, et Béarn ; souvent l'inscription comporte des abréviations qui en rendent la lecture délicate.

(Consulter : Prou, *Manuel de Paléographie*, 2e édit., et L.-A. Chassant, *Dict. des abréviations latines et françaises du moyen âge*, 4e édit.)

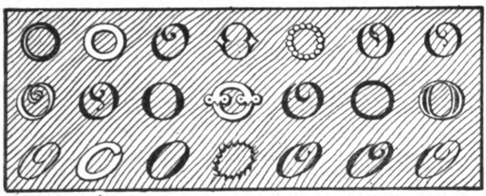
Il arrive que la même empreinte sert pour deux règnes, et que la frappe n'est plus aussi nette. Enfin il y a des contremarques, poinçons spéciaux pour leur donner cours dans un pays autre que le pays d'origine ou leur attribuer un cours plus élevé.

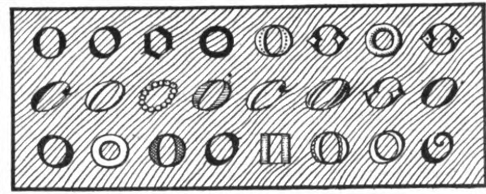
RÈGLES. — Bien situer la monnaie dans la chronologie et la géographie : il n'y a qu'à lire l'inscription pour les pièces modernes. Au moyen âge, pas de millésime ; le nom du prince, souvent un prénom, ne précise pas. Contrôler avec des albums de collections. Mais ne jamais interpréter. C'est en se spécialisant trop dans une époque ou une région que l'on est tenté d'y rapporter tout ce que l'on trouve et que l'on commet des erreurs. Avoir un casier « incertaines ». Quand 2 monnaies de pays différents offrent le même type, le prototype appartient toujours à l'État le plus puissant.

La valeur des pièces varie selon la loi de l'offre et de la demande, et non en raison de la pièce elle-même.

Toutes les villes importantes ont des collections qui permettent de se tracer un plan. Pour se guider, voir aussi Rollin et Feuardent, *Catalogue d'une collect. de monnaie royale de France*, 1864 ; le *Traité de numismatique*, par Arthur Engel et R. Serrure.







OBÉSITÉ (*MÉD. PRAT.*). — Excès d'embonpoint dû à l'accumulation de graisse. Quand cet état n'est que local, on l'appelle « adipose ».

L'obésité est souvent héréditaire et l'obèse peut être né de ou engendrer lui-même directement l'obèse, ou simplement et indirectement peut être né d'un ou engendrer un : goutteux, rhumatisant, arthritique, asthmatique, diabétique, rachitique, lymphatique, scrofuleux, etc., ces diverses maladies étant sœurs et dues à un vice général de la nutrition intime des tissus. Outre l'hérédité, la sédentarité (manque d'air et d'exercice), le régime alimentaire trop riche en corps gras et en farineux ou en alcool, la gestation et l'allaitement chez la femme, prédisposent à l'obésité.

ON CONSTATE chez l'obèse un volume exagéré de tout le corps surtout du ventre, du cou, de la face, des seins, des épaules, des fesses ; les plis des jointures sont cachés par la graisse ; le poids dépasse 100 kilos ; l'intelligence est engourdie, les mouvements très difficiles, le cœur bat mal et la suffocation est toujours menaçante ; la mort survient par complications cardiaques, rénales ou hépatiques, du moins pour la grande obésité. Dans la moyenne et petite obésité, les signes sont moins nets et moins graves. Est *obèse moyen* quiconque, ayant 1 m. 50 et plus de taille, au lieu de peser en kilos le nombre de centimètres au-dessus du mètre, pèse en trop les 5/10 du poids total normal : ainsi le sujet de 1 m. 70 qui pèserait 105 kilos. Est *petit obèse* celui qui pèse en trop les 3/10 : ainsi le sujet de 1 m. 70 pesant 91 kilos.

IL FAUT sans cesse soigner l'obésité qui peut guérir tant que durent les soins, mais la guérison n'est jamais stable.

1° *Régime* : a. *Réduire l'alimentation* au-dessous de 80 gr. d'albumine + 60 gr. de graisses + 500 gr. de farineux et sucres par jour (ces chiffres sont le minimum exigé par tout organisme humain), c'est-à-dire *prendre moins de 2 biftecks* moyens + 2 cuillerées d'huile ou beurre + 2 petits pains de luxe + 2 à 3 pommes de terre + eau.

b. S'abstenir de vin, bière, cidre, alcool, et boire à volonté du thé léger tiède ; le café est permis après le repas. *S'abstenir de sel et de sucre* (gâteaux, etc.) ; sont permis : les légumes, viandes, poissons, gibiers, œufs, mais avec parcimonie (la sensation de faim sera calmée par l'ingestion de grandes quantités de salades : romaine, laitue, cresson).

Exemple : Obèse moyen : 1er déjeuner, une tasse de thé tiède additionnée de jus de citron. A midi, bifteck grillé ou œuf + salade huilée et vinaigrée + épinards ou chicorée + un fruit + une tranche de pain grillé. Le soir : poulet ou pigeon ou gibier rôti ou viande grillée en petite quantité + salade + 1 fruit + une tranche de pain grillé. A ce régime, la balance doit accuser une perte de poids de 4 à 6 kilos le 1er mois, de 3 kilos le 2e mois, de 2 kilos les mois suivants, si bien qu'un obèse de 100 kilos et de 1 m. 70 perdra 20 à 25 kilos en 8 à 10 mois de traitement.

2° *Agents physiques* : marche, escrime, équitation, natation, bicyclette, etc. ; hydrothérapie froide, massages, jamais de bains de vapeur sous peine de syncope mortelle.

3° *Cures thermales* (sauf pour les anémiques) de Vichy, Vittel, Châtel-Guyon, Brides, Carlsbad, Marienbad, Hambourg, Kissingen.

4° *Médicaments*. — Laxatifs (rhubarbe, cascarine, podophylle, magnésie, séné, ou 10 gr. de sulfate de soude à jeun tous les deux jours). Jamais de thyroïdine. Traiter les causes (voir un médecin pour cela).

OBJETS PERDUS, TROUVÉS, ABANDONNÉS (*LÉGISL.*). — D'après le Code civil, celui qui a perdu un objet quelconque peut le revendiquer pendant trois ans contre celui dans les mains duquel il se trouve, sans avoir rien à lui rembourser. Toutefois si la chose perdue avait été achetée dans une foire, un marché ou une vente publique, ou d'un marchand vendant des choses pareilles, le propriétaire originaire ne pourrait la faire rendre qu'en remboursant au possesseur le prix qu'elle lui a coûté. || En pratique, celui qui a perdu un objet sur la voie publique adressera sa réclamation à la mairie ou au commissariat de police, en donnant de la chose un signalement aussi exact que possible. A Paris, il convient de prévenir le commissaire de police du quartier que l'on habite. Celui-ci dresse un procès-verbal que le déclarant signe, et avise le bureau central établi à la Préfecture de police, 36, quai des Orfèvres (1re division, 4e bureau, 3e section), par les soins duquel le propriétaire est informé du reste des formalités à remplir. On peut aussi s'adresser directement à ce bureau central, où sont réunis tous les objets trouvés sur la voie publique. A ce bureau se concentrent également les objets perdus dans les omnibus et tramways, dans le métropolitain, dans les voitures circulant à Paris ; toutefois, pendant 48 heures, la Cie des Transports en commun (T.C.R.P.), celle du Métropolitain, celle du Nord-Sud, conservent ces objets dans un bureau spécial (T.C.R.P. : 3 et 5, rue Pierre-Harret, de 10 h. à 5 h. ; *Métropolitain* : station du Palais-Royal, de 1 h. 1/2 à 7 h. ; *Nord-Sud* : station de la gare Saint-Lazare, de 2 h. à 6 h.), où ils peuvent être réclamés.

Toute personne trouvant un objet perdu doit en faire le dépôt à la mairie ou au commissariat de police, sous peine de s'exposer à des poursuites pour vol. Elle fournit des indications sur l'endroit où elle a trouvé l'objet, l'heure exacte, donne son nom et son adresse, et peut réclamer la chose après trois ans, si celle-ci n'a pas été revendiquée par son propriétaire. Cependant, à Paris, l'administration rend généralement l'objet au bout d'un an à celui qui l'a trouvé (3 mois pour les vêtements, fourrures et lainages, 6 mois pour les autres choses susceptibles de détérioration : livres, parapluies), sauf pour son propriétaire le droit de le revendiquer pendant 3 ans.

Les *épaves maritimes*, provenant de bris ou de naufrage, jetées par la mer sur les côtes, et n'ayant aucun signe de propriété, appartiennent pour 2/3 à l'État, 1/3 à celui qui les a trouvées ; les vaisseaux échoués sont à l'État ; les objets trouvés en mer et les varechs détachés, au premier occupant.

Les épaves *fluviales* sont, à défaut de revendication dans le mois, vendues par le Domaine, et le prix en revient à l'État s'il n'est pas réclamé dans un nouveau délai d'un mois. || Les objets trouvés dans un cours d'eau non navigable sont assimilés à ceux trouvés sur terre.

Celui qui, par le pur effet du hasard, découvre une chose enfouie ou cachée sur laquelle personne ne peut justifier de son droit de propriété (*trésor*), peut la revendiquer pour moitié, l'autre moitié devant appartenir au propriétaire du fonds. Si le trésor avait été, au contraire, cherché sur l'ordre et avec l'*intention formelle* du propriétaire, il serait entièrement au propriétaire du fonds.

Pour la perte de *titres*, *V.* TITRES DÉTRUITS. Pour *animaux* perdus, *V.* ANIMAUX (POLICE DES). PRESCRIPTION.

OBJETS VOLÉS. — *V.* PRESCRIPTION. VOL.

OBLIGATIONS. — L'obligation est un lien de droit qui astreint une personne à *donner*, à *faire* ou à *ne pas faire* quelque chose dans l'intérêt d'une autre personne. Celui qui est tenu de donner, de faire ou de ne pas faire s'appelle le *débiteur* ; celui qui a le droit d'exiger du débiteur l'accomplissement de son obligation est le *créancier*.

Dans le langage usuel, on désigne aussi sous le nom d'obligation l'acte qui constate une promesse de remboursement ou de paiement, et plus spécialement l'acte notarié dressé pour constater le prêt d'une somme d'argent.

Ne *s'obliger* que dans les cas et dans la mesure où l'on veut l'être, et veiller à ce que les engagements pris par ceux avec lesquels on contracte soient valables et efficaces.

I. SOURCES DES OBLIGATIONS. — Les obligations naissent : 1° des *contrats* ; 2° des *quasi-contrats* ; 3° des *délits* et des *quasi-délits* ; 4° de la *loi* (*V.* notamment CONTRAT, CONVENTION, DÉLIT, MARIAGE, QUASI-CONTRAT, RESPONSABILITÉ, SERVITUDES).

II. DE L'OBLIGATION DE DONNER. — On entend par obligation de *donner*, l'obligation de transférer la propriété ou la jouissance d'une chose. *Exemple* : Pierre s'engage à vendre à Paul tel cheval de son écurie, moyennant un prix déterminé. Elle entraîne diverses obligations accessoires : 1° l'obligation de *livrer* la chose ; 2° celle de la *conserver* jusqu'à la livraison, et de veiller à sa conservation en y apportant tous les soins d'un bon père de famille.

III. DE L'OBLIGATION DE FAIRE OU DE NE PAS FAIRE. — L'obligation *de faire* est celle par laquelle une personne s'engage à accomplir un fait, par exemple à exécuter un portrait. L'obligation *de ne pas faire* est celle par laquelle on prend l'engagement de s'abstenir d'un fait, par exemple de ne pas jouer dans tel théâtre ou de ne pas exercer telle industrie dans un endroit ou un rayon déterminé.

Si le débiteur d'une obligation de faire ou de ne pas faire contrevient à son engagement, c.-à-d. s'il ne fait pas ce qu'il avait promis de faire ou s'il fait ce dont il devait s'abstenir, il est tenu à des *dommages-intérêts* ; et si l'obligation est de ne pas faire, celui qui y contrevient doit des dommages-intérêts *par le seul fait de la contravention*. Néanmoins, le créancier peut, s'il le préfère, et si la chose est matériellement possible, demander que ce qui a *été fait* par contravention à l'engagement de ne pas faire soit détruit, et se faire autoriser par la justice à le détruire aux frais du débiteur, sans préjudice des dommages-intérêts *s'il y a lieu* ; si c'est une obligation de faire qui n'a pas été exécutée, le créancier peut, alors, se faire autoriser en justice à faire exécuter lui-même l'obligation aux frais du débiteur (art. 1142 à 1145 C., civ.).

IV. DES DOMMAGES-INTÉRÊTS RÉSULTANT DE L'INEXÉCUTION DES OBLIGATIONS. — On appelle *dommages-intérêts* l'indemnité qui est due pour réparation d'un préjudice.

Ce préjudice peut avoir sa source dans un délit ou un quasi-délit ; il peut résulter aussi de l'*inexécution* des obligations ou du *retard* apporté à leur exécution.

Des dommages-intérêts ne sont dus, à raison de l'inexécution *totale ou partielle* d'une obligation, que lorsque le débiteur est *mis en demeure* de remplir son obligation ; toutefois, cette règle comporte exception dans les 3 cas suivants : 1° lorsqu'un texte de loi dispose que, dans un cas déterminé, des dommages-intérêts seront dus sans qu'il soit besoin de mise en demeure (exemple : contravention à l'obligation de ne pas faire) ; 2° lorsque les parties sont expressément convenues que le débiteur sera en demeure par l'échéance même du terme ; 3° lorsque la chose promise par le débiteur ne pouvait être donnée ou faite que dans un certain temps qu'il a laissé passer (exemple : un artiste avait promis son concours pour une fête devant avoir lieu à *jour fixe*).

La mise en demeure résulte de la constatation régulière de l'inexécution du retard, par le moyen d'une *sommation* ou d'un acte équivalent.

Le débiteur qui ne s'exécute pas doit des dommages-intérêts, toutes les fois qu'il ne *justifie* pas que l'inexécution provient d'une cause qui ne lui est pas imputable (cas fortuit ou de force majeure).

Les dommages-intérêts alloués au créancier doivent l'indemniser : 1° de la *perte* qu'il a éprouvée ; 2° du *gain* dont il a été privé. *Exemple* : Un artiste fait manquer un concert par son absence volontaire ; il devra à l'entrepreneur du concert des dommages-intérêts représentant : d'une part, les *dépenses* faites (location de salle, publicité, etc.) ; d'autre part, le *bénéfice* que le concert lui aurait procuré.

Lorsque l'inexécution n'a pas été causée par le *dol* du débiteur, il ne doit que les dommages-intérêts *prévus* ou qu'on a pu prévoir lors du contrat. Et dans le cas même où cette inexécution provient de son dol, les dommages-intérêts ne doivent comprendre que ce qui est une suite *immédiate* et *directe* de l'inexécution de la convention.

Si la convention a *fixé* l'indemnité qui serait due en cas d'inexécution, il ne peut être alloué ni une somme plus forte ni une somme moindre (art. 1152 C. civ.).

INTÉRÊTS MORATOIRES. — Quand l'obligation contractée par le débiteur est celle de payer une *somme d'argent*, les dommages-intérêts dus en cas de retard dans l'exécution ne consistent en principe (et sauf de rares exceptions), que dans la condamnation aux *intérêts légaux* ; mais ils sont dus sans que le créancier soit tenu de justifier d'aucune perte ; ils commencent à courir du jour de la *sommation de payer*, excepté dans les cas où la loi les fait courir de plein droit (art. 1153 C. civ.,).

Le créancier auquel son débiteur a causé, par sa mauvaise foi, un préjudice *indépendant de ce retard*, peut cependant obtenir des dommages-intérêts distincts des intérêts moratoires de sa créance.

En ce qui concerne les intérêts des intérêts, *V.* ANATOCISME.

V. DES DIVERSES ESPÈCES D'OBLIGATIONS. — *a.* OBLIGATION CONDITIONNELLE. — L'obligation *conditionnelle* est celle qui dépend d'une *condition*, c.-à-d. d'un événement futur et incertain.

La condition *casuelle* est celle qui ne dépend ni de la volonté du débiteur ni de celle du créancier ; telle est la condition qui dépend du *hasard* ou de la volonté d'un *tiers*, c.-à-d. d'une personne étrangère à la convention.

La condition *potestative* est celle qui fait dépendre l'exécution de la convention d'un événement qu'il est au pouvoir de l'une ou de l'autre des parties contractantes de faire arriver ou d'empêcher (art 1170 C. civ.,) Exemple : Pierre promet mille francs à Paul, si celui-ci supprime une fenêtre ouvrant sur sa propriété. La condition est dite *purement potestative* quand l'*existence* même de l'obligation dépend *exclusivement* de la volonté d'une des parties ; comme si, par exemple, Pierre ne promet de payer 500 francs à Paul qu'en ajoutant *si bon me semble*. La loi déclare *nulle* l'obligation qui a été contractée sous une condition purement potestative *de la part du débiteur* (art. 1174 C civ.,) ; une telle condition détruit en effet l'obligation elle-même, puisque le débiteur n'est obligé que s'il le veut bien.

La condition est *mixte* quand elle dépend, à la fois, de la volonté d'une des parties contractantes et de la volonté d'un tiers. Exemple : Louis prend tel engagement pour le cas où il épouserait *telle personne*.

La condition *impossible*, ou *contraire aux bonnes mœurs*, ou *prohibée par la loi*, est nulle et rend nulle la convention qui en dépend (art. 1172 C. civ,). Cette règle ne s'applique toutefois ni aux donations, ni aux testaments, en ce sens que si une condition de cette nature y a été insérée, elle est bien nulle, mais n'entraîne pas la nullité de la donation ou du testament (art. 900 C. civ.). La condition *de ne pas faire* une chose impossible ne rend pas nulle l'obligation (art. 1173 C. civ.).

La condition est réputée accomplie lorsque c'est le débiteur obligé sous cette condition, qui en a empêché l'accomplissement. Quand la condition est accomplie, ses effets remontent au jour où l'engagement a été contracté : par suite, s'il s'agit d'une condition *suspensive* (*V.* ci-après) l'obligation est censée avoir existé dès le jour du contrat ; s'il s'agit d'une condition *résolutoire* (*Ibid.*), l'obligation est censée n'avoir jamais existé.

La condition est *suspensive* quand l'existence de l'obligation est *suspendue* jusqu'à l'accomplissement de cette condition : tant qu'elle n'est pas réalisée, le créancier n'a qu'un droit *éventuel*, qui lui permet néanmoins de prendre toutes mesures *conservatoires* de ce droit (*V.* ACTES CONSERVATOIRES) et qui est transmissible à ses héritiers. Exemple : Pierre promet de payer 1 000 francs à Paul si tel navire, actuellement en cours de route, arrive à bon port.

La condition *résolutoire* est celle qui, si elle s'accomplit, doit entraîner la révocation de l'obligation et remettre les choses au même état que si l'obligation n'avait jamais existé. Elle ne suspend pas l'exécution de l'obligation ; elle oblige seulement le créancier à restituer ce qu'il a reçu, dans le cas où la condition prévue se réalise. Exemple : Pierre vend sa maison à Paul sous la condition que son frère n'aura pas d'enfant ; s'il naît un enfant à ce frère, la vente est *résolue*.

L'obligation étant censée n'avoir jamais existé quand s'accomplit la condition résolutoire, il en résulte que les aliénations ou les constitutions de droits réels, qui auraient pu être consenties par celui qui n'était propriétaire que sous condition résolutoire, se trouvent elles-mêmes *résolues* si la condition s'accomplit. Dans les *contrats synallagmatiques* (*V.* CONTRATS), la condition résolutoire est toujours sous-entendue ; c'est-à-dire que si l'une des parties n'exécute pas son engagement, l'autre partie *pourra* demander en *justice* la résolution du contrat avec dommages-intérêts ; mais, dans ce cas le contrat n'est pas résolu *de plein droit* et les tribunaux peuvent accorder un délai à la partie qui ne s'est pas exécutée (art. 1184 C. civ.,). Exemple : Pierre vend à Paul une maison moyennant 10 000 fr. ; si Paul ne paie pas le prix à l'époque convenue, Pierre *pourra* poursuivre Paul en paiement de ce prix ou l'assigner en résolution de la vente.

b. OBLIGATION A TERME. — L'obligation *à terme* est une obligation dont l'*exécution* est suspendue pendant un certain temps. Exemple : Louis promet de rembourser 1 000 fr. à Jacques dans un délai de six mois. La dette *existe*, même avant l'échéance du terme, mais tant que le terme n'est pas arrivé, le débiteur ne peut pas être contraint de la payer. Néanmoins, si un débiteur a payé *avant* l'échéance du terme, il ne peut pas *répéter*, c.-à-d. se faire restituer ce qu'il a payé.

A moins de stipulations ou de circonstances contraires, le terme est toujours *présumé* stipulé en faveur du débiteur. Celui qui est tenu d'une obligation à terme ne peut plus réclamer le bénéfice du terme et se trouve *déchu* de ce bénéfice : 1° lorsqu'il a fait *faillite* ou qu'il est dans un état de *déconfiture* notoire ; 2° lorsque, par son fait, il a diminué les garanties qu'il avait données à son créancier par le contrat ; si, par exemple, il démolit ou détériore la maison par lui hypothéquée (art. 1188 C. civ.,).

c. OBLIGATION ALTERNATIVE. — L'obligation *alternative* est celle qui comprend plusieurs choses, mais dont le débiteur est libéré en effectuant l'*une ou l'autre* ; telle est la promesse de payer 500 fr. ou de livrer un cheval. Le choix de la chose à effectuer ou à livrer appartient au *débiteur*, à moins qu'il n'ait été *expressément* accordé au créancier ; mais il ne peut pas forcer le créancier à recevoir *une partie* de l'une et *une partie* de l'autre. Si l'une des deux choses promises ne pouvait pas être l'objet d'une obligation (par exemple une chose dépendant d'une succession non encore ouverte), l'obligation est pure et simple, puisqu'elle ne porte *en réalité* que sur une seule chose. Il en est de même si l'une des 2 choses vient à périr et ne peut plus être livrée, même par la faute du débiteur : le prix de cette chose ne peut pas être offert à sa place (art. 1193, C. civ.).

d. OBLIGATION SOLIDAIRE. — La *solidarité* peut exister entre les créanciers, ou entre les débiteurs : cette seconde application de la solidarité est la plus fréquente. La solidarité ne se présume pas, elle doit être expressément convenue, ou résulter d'une dispositon formelle de la loi : mais l'emploi du mot *solidaire* ou *solidarité* n'a rien de sacramentel et il peut y avoir obligation solidaire si les expressions employées suffisent à révéler *clairement* la volonté des contractants.

Une obligation est solidaire *entre plusieurs créanciers*, lorsque

le titre donne expressément à chacun d'eux le droit de demander le paiement du *total* de la créance, et que le paiement fait à l'*un d'eux* libère le débiteur ; le débiteur peut payer, à l'un ou à l'autre des créanciers solidaires, *à son choix*, tant qu'aucun d'eux n'a commencé à exercer de poursuites contre lui. Exemple : Pierre reconnaît devoir 500 fr. à Paul et à Jacques, créanciers *solidaires* ; il pourra se libérer en payant 500 fr. soit à Paul soit à Jacques, de même que l'un *ou* l'autre de ceux-ci pourra lui réclamer le remboursement de cette somme. Tout acte qui interrompt la prescription à l'égard de l'un des créanciers solidaires profite aux autres créanciers. Mais la remise de dette qui n'est faite que par l'un des créanciers solidaires ne libère le débiteur que pour la *part* de ce créancier (art. 1197 à 1199, C. civ.).

Il y a solidarité *entre les débiteurs*, lorsqu'ils sont obligés à une même chose, de manière que chacun puisse être contraint à cette chose *pour la totalité*, et que le paiement fait par un seul libère tous ses co-débiteurs envers le créancier. Les poursuites faites contre l'un des débiteurs solidaires n'empêchent pas le créancier, tant qu'il n'est pas entièrement payé, d'en exercer de semblables contre les autres. Exemple : Louis et Jean doivent solidairement à Pierre une somme de 1 000 fr. ; Pierre pourra réclamer le paiement de ces 1 000 fr. soit à Louis soit à Jean ; et il aura le droit pour obtenir le remboursement de cette somme, de poursuivre *simultanément* ses 2 débiteurs ; ou, s'il le préfère, de poursuivre d'abord Louis et, s'il n'est pas entièrement payé par celui-ci, d'exercer plus tard des poursuites contre Jean pour avoir paiement du solde de sa créance.

Les poursuites exercées contre l'un des débiteurs solidaires interrompent la *prescription* à l'égard de tous ; et la demande en paiement d'*intérêts* formée contre l'un d'eux fait courir les intérêts à l'égard de tous les co-débiteurs solidaires (art. 1206 et 1207, C. civ.).

Parmi les moyens de défense des débiteurs solidaires poursuivis, il y en a qui peuvent être opposés par *tous* : ce sont, notamment ceux tirés de la *nature* de l'obligation (caractère illicite ou immoral, par exemple), ou de son *extinction* (paiement, prescription, etc...) ; il y en d'autres, au contraire, qui sont *purement personnels* à certains débiteurs et ne peuvent être invoqués que par eux (exemple : incapacité) ; enfin, il y en a qui ont pour effet de libérer entièrement certains des débiteurs solidaires et pour partie seulement les autres de ces débiteurs (par exemple, la *confusion*) (*V.* art. 1208 et 1209, C. civ.).

Le créancier qui renonce à la *solidarité* de la dette à *l'égard d'un des co-débiteurs*, conserve son action solidaire contre les autres, mais sous la déduction de la part du débiteur qu'il a déchargé de la solidarité. Exemple : trois débiteurs, qui ont un intérêt égal dans la dette, doivent solidairement 3 000 fr. à un même créancier ; celui-ci renonce à la solidarité à l'égard de l'un d'eux, les 2 autres restent tenus *solidairement* pour 2 000 fr.

La renonciation à la solidarité, vis-à-vis d'un des co-débiteurs, résulte tacitement d'une quittance partielle donnée à ce débiteur avec la mention *pour sa part* ; il en est de même de la demande formée contre un des co-débiteurs *pour sa part*, mais seulement si elle est suivie d'un acquiescement ou d'un jugement de condamnation. Le créancier qui reçoit divisément et sans réserve la portion d'un des co-débiteurs dans les *arrérages ou intérêts* de la dette, ne perd la solidarité que pour les arrérages et intérêts *échus* et non pour ceux à échoir et pour le capital, à moins que le paiement ainsi divisé n'ait été continué pendant dix ans consécutifs (art. 1210 à 1212, C. civ).

L'obligation contractée solidairement envers le créancier se divise de plein droit *entre les débiteurs*, qui n'en sont tenus *entre eux*, que chacun pour sa part et portion. Celui qui paie la dette en entier ne peut réclamer aux autres que la part et portion de chacun d'eux ; si l'un d'eux est insolvable, la perte qu'occasionne son insolvabilité se répartit, proportionnellement entre *tous* les autres co-débiteurs solvables (même ceux qui auraient été déchargés précédemment de la solidarité par le créancier) et celui qui a fait le paiement. Exemple : Pierre, Paul et Jean doivent solidairement 15 000 fr. à Louis ; si l'on suppose que la dette se partage entre eux par portions *égales* et que Pierre paie la totalité à Louis, il aura le droit de réclamer 5 000 fr. à Paul et 5 000 fr. à Jean. Au cas où Paul serait devenu insolvable, la part à sa charge (5 000 fr.) se répartira entre Pierre et Jean, ce qui portera la part de chacun d'eux à 7 500 francs.

Si l'affaire pour laquelle la dette a été contractée solidairement ne concernait que l'un des co-obligés solidaires, celui-ci serait tenu de *toute* la dette vis-à-vis des autres co-débiteurs, qui ne seraient considérés par rapport à lui que comme ses *cautions* (art. 1216, C. civ.).

e. Obligations divisibles et indivisibles. — L'obligation est *divisible* ou *indivisible* selon qu'elle a pour *objet* ou une chose qui dans sa livraison, ou un fait qui dans l'exécution, est ou n'est pas susceptible de division, soit *matérielle*, soit *intellectuelle* (art. 1217, C. civ).

La division *matérielle* est une division réelle, physique, qui partage la chose en plusieurs fractions. La division *intellectuelle* est celle que l'esprit peut concevoir, bien que la chose à laquelle elle s'applique ne soit pas, parfois, susceptible de division matérielle. Exemple : l'obligation de payer une somme d'argent est *divisible* de sa nature ; l'obligation d'établir sur un fonds une servitude de passage est, au contraire, *indivisible*. Toutefois une obligation peut être *indivisible*, bien que son objet soit parfaitement divisible *par sa nature*, si les parties contractantes ont manifesté leur volonté qu'elle soit *indivisible* (art. 1217 et 1218 C. civ.).

L'obligation *divisible* ne peut être fractionnée que s'il y a plusieurs créanciers ou plusieurs débiteurs ; ou encore si le créancier ou le débiteur décède laissant plusieurs héritiers ; au contraire, elle ne peut pas être divisée, quelle que soit la nature de son objet (c.-à-d. que le débiteur ne peut pas, par exemple, obliger le créancier à recevoir un paiement partiel) s'il n'y a qu'un seul créancier et un seul débiteur ou si l'un ou l'autre décède en ne laissant qu'un seul héritier. La division, entre les différents débiteurs ou entre les héritiers du débiteur, d'une dette *divisible* n'a pas toujours lieu ; dans un certain nombre de cas, l'obligation doit être exécutée comme si elle était indivisible. Exemple : cas d'une dette *hypothécaire*, ou lorsqu'un des héritiers a été chargé seul de l'exécution de l'obligation.

Quand l'obligation est *indivisible*, chacun de ceux qui l'ont contractée en est tenu *pour le tout* ; de même, si le débiteur décède, l'un quelconque de ses héritiers peut être poursuivi pour la *totalité* de la dette. Mais le débiteur ou l'héritier qui a payé toute la dette a un recours contre ses co-débiteurs ou co-héritiers. Il peut même, lorsqu'il est assigné pour la totalité, demander un délai pour mettre en cause ses co-obligés, à moins que la dette ne soit de nature à ne pouvoir être acquittée que par lui. Chaque *créancier* ou chaque héritier du créancier peut exiger en *totalité* l'exécution de l'obligation indivisible, mais il ne peut pas faire seul *remise* de la totalité de la dette ou recevoir seul le *prix* de la chose promise au lieu de cette chose elle-même (art. 1222 à 1225, C. civ.).

f. Obligation avec clause pénale. — *V.* Clause pénale.

g. Obligation naturelle. — On entend par obligation *naturelle*, une obligation qui, bien que reconnue par la loi, ne permet pas au créancier d'agir en justice pour contraindre son débiteur à l'exécuter ; le débiteur ne l'exécute, par conséquent, que *s'il le veut bien*. L'obligation qui est sanctionnée par une action judiciaire prend, par opposition, le nom d'obligation *civile*.

Comme exemples d'obligation *naturelle*, on peut citer : l'obligation pour le failli concordataire de payer les sommes dont ses créanciers lui ont fait remise par le concordat ; l'obligation pour le père ou la mère d'un enfant naturel *non reconnu* de lui fournir des aliments ; les obligations *prescrites* ou *annulées*.

Une obligation naturelle peut servir de base à un engagement *civil* ; elle se transforme alors en obligation *civile*.

VI. EXTINCTION DES OBLIGATIONS. — Les obligations s'éteignent : 1° par le *paiement* ; 2° par la *novation* ; 3° par la *remise* volontaire de la dette ; 4° par la *compensation* ; 5° par la *confusion* ; 6° par la *perte* de la chose due ; 7° par la *nullité* ou la rescision de l'obligation ; 8° par l'effet de la *condition résolutoire* ; 9° par la *prescription* (*V.* Compensation, Confusion, Novation, Nullité, Paiement, Prescription, Remise de dette).

VII. ACTIONS CONFÉRÉES AUX CRÉANCIERS. — Indépendamment de l'action en justice qu'il peut exercer contre son débiteur pour le faire contraindre à l'exécution de son obligation, le créancier peut : 1° exercer tous les droits et actions appartenant à son débiteur, à l'exception de ceux qui sont exclusivement attachés à la personne (tels par exemple que le droit de demander le divorce ou de réclamer des aliments), et à la condition, bien entendu, que le débiteur néglige de les exercer lui-même ; 2° attaquer en justice les actes faits, par son débiteur, en *fraude de ses droits* (art. 1166 et 1167, C. civ.).

La dernière de ces actions est connue sous le nom d'action *révocatoire* ou d'*action paullienne* ; elle ne peut être exercée que : 1° si l'acte attaqué cause un *préjudice* au créancier, c.-à-d. s'il rend le débiteur insolvable ou aggrave son insolvabilité ; 2° s'il a été fait *de mauvaise foi*, c.-à-d. dans le but de frustrer les créanciers. Dans le cas où il s'agit d'un acte *à titre gratuit*, il suffit de prouver la mauvaise foi du *débiteur* ; s'il s'agit d'un acte *à titre onéreux*, on doit prouver, en outre, que le *tiers* qui a traité avec le débiteur connaissait son insolvabilité et s'est rendu ainsi complice de la fraude (*V.* Conventions, Paiement, Risques).

En ce qui concerne la preuve des obligations, *V.* Actes et Preuve.

OBSERVATOIRES (*LÉGISL.*). — L'État possède des observatoires à Paris, Marseille, Toulouse, Alger, au Pic du Midi ; citons aussi l'observatoire d'astronomie physique à Meudon, ceux de Besançon, Bordeaux, etc. Celui de Paris est le plus important. Son directeur, assisté d'un conseil, administre l'établissement, dirige le service scientifique, la publication des travaux ; il a sous ses ordres des astronomes titulaires, adjoints, et des aides-astronomes, etc. Les observatoires des départements ont une organisation similaire.

OBSESSION (*MÉD. PRAT.*). — Accaparement partiel involontaire et anxieux (c.-à-d. avec sentiment d'insécurité) de la personne par des *sentiments* ou des *pensées* parasites incoercibles, avec *lutte* contre cet envahissement et *victoire*, avec *persistance* de la conscience ou du « moi », le tout pouvant aller jusqu'à la conscience d'un dédoublement de la personnalité.

L'obsession peut être du domaine de la *sensibilité*, c'est la « phobie » (crainte anxieuse); du domaine de l'intelligence ; on la dit *idéative*, à base mixte de pensées et d'impulsions volontaires (*débiles moraux* et *débiles intellectuels*).

I. PHOBIES. — Tantôt *diffuses*, où le malade est dans une anxiété générale imprécise, au hasard des circonstances ; tantôt *systématisées* ou *monophobies*, manifestées à l'occasion d'une sensation ou d'une idée toujours la même, banale ou non.

Les phobies systématisées sont tantôt *accidentelles* (survenues à la suite d'un fort ébranlement émotif), tantôt *constitutionnelles*, nées dans l'enfance chez les sujets à hérédité névropathique, ainsi la phobie des chats de Napoléon Ier et de Wellington ; elles peuvent coïncider avec une bonne santé et disparaître.

II. OBSESSIONS IDÉATIVES. — Rares d'emblée. Souvent il s'agit là d'une forme aggravée ou pour mieux dire « intellectualisée » de phobie, et en général, une obsession phobique pure persiste entre les accès idéatifs. L'idée obsédante est parasitaire, c'est-à-dire étrangère au cours normal des idées et parfois en contradiction avec lui ; elle est automatique et involontaire.

Évolution des obsessions : 1 an, guérison habituelle à l'âge adulte, récidives fréquentes, parfois chute dans la folie (à forme mélancolique).

L'obsession peut être confondue avec l'idée fixe hystérique, mais ici on a des stigmates, de la suggestibilité, pas de phobies, pas d'obsession du doute, pas de lutte, enfin fatalité d'exécution des idées impulsives (psycho-moteurs).

Il faut un régime sain, des calmants et des toniques, des douches et des affusions tièdes, de la psychothérapie (pas d'internement, un peu de suggestion sans sommeil, une vie réglée selon les forces physiques et cérébrales, l'appui constant d'un guide bien sûr, éclairé, sain, et dévoué, vrai directeur de conscience, vertueux, doux, ferme et intelligent.

OCCLUSION INTESTINALE (*MÉD.*). — Arrêt accidentel du cheminement normal des matières dans l'intestin. *Causes* : Compression par suite de tumeur, étranglement d'une anse d'intestin dans un orifice herniaire, torsion de l'intestin, durcissement des matières ; chez les enfants invagination intestinale. *On constate* : Douleurs intestinales vives, suppression des matières et des gaz, puis ballonnement et vomissements qui peuvent devenir fécaloïdes ; il y a alors danger de mort. *Il faut* : faire coucher le malade, lui appliquer des linges chauds sur le ventre et faire venir le médecin qui donnera belladone et lavements d'huile ou lavement électrique. L'intervention chirurgicale est souvent nécessaire et ne doit pas trop tarder.

OCTROI (*LÉGISL.*). — Droits destinés à élever les revenus d'une commune dont les charges sont trop lourdes. Les villes qui n'ont pas d'octroi perçoivent, au moyen des centimes additionnels sur le principal de l'impôt direct, les sommes nécessaires à leurs dépenses.

Les droits portent en général sur les boissons, les comestibles, les matériaux et les combustibles ; les limites de la perception sont indiquées par des poteaux qui indiquent aussi les voies par lesquelles doivent être amenés les objets soumis aux droits. Le déchargement des objets ne peut s'opérer que lorsque les droits sont acquittés, à moins que le détenteur des objets n'ait la faculté de l'*entrepôt*.

Les préposés de l'octroi peuvent se livrer à toutes les recherches et perquisitions nécessaires, sauf à sonder les caisses ou ballots contenant des objets déclarés dommageables ou dont le contenu est inconnu : la vérification s'en fait à domicile ou aux lieux désignés à cet effet. Pour traverser les lieux soumis à l'octroi, faire la déclaration à l'entrée et payer les droits contre remise d'un *passe-debout* qui donne droit au remboursement des droits par le bureau de sortie. Si le séjour dans la localité dépasse 24 heures, faire une *déclaration de transit*. En cas de contravention, les objets sont saisis et doivent être conservés 10 jours. Si, dans cet intervalle, l'amende n'a pas été payée, l'administration de l'octroi peut en effectuer la vente en l'annonçant par affiche 5 jours à l'avance. Le juge de paix peut ordonner la vente avant délai si les objets dépérissent ou occasionnent des frais de fourrière capables d'en absorber la valeur.

ODEURS DE PEINTURE (*HYG.*). — Pour faire disparaître rapidement les odeurs de peinture dans une pièce, y placer deux vases contenant chacun 50 à 60 gr. d'acide sulfurique. Les vapeurs de l'acide s'emparent des émanations de la peinture et, au bout de quelques heures, il suffit de ventiler la pièce qui est redevenue habitable.

ŒDÈME (*MÉD. PRAT.*). — Infiltration liquide au sein des tissus lâches, particulièrement sous la peau. Généralisé à tout le corps, l'œdème constitue l'hydropisie ou anasarque.

On constate, lente ou brusque, une *tuméfaction* parfois énorme (chevilles, ventre), avec aspect *luisant* blanc, bleu, ou rosé, avec *consistance* caractéristique (en appuyant le bout du doigt, on détermine un « godet »), avec *refroidissement* des tissus et sensations de fourmillements et de tension, enfin avec *diminution des urines et de leur teneur en sel*. L'évolution aboutit soit à la guérison par résorption lente ou brusque, soit à la mort par complications infectieuses ou par généralisation de l'œdème avec asphyxie et syncope.

ŒIL (*MED. PRAT.*). — Brulures. — *On constate* des vésicules ou des plaies, une douleur intense, de la tendance à l'établissement d'adhérences entre la conjonctive des paupières et le globe de l'œil. *Il faut* laver et panser fréquemment pour éviter ces adhérences, calmer à la cocaïne.

Corps étrangers. — Ceux sur la partie de l'œil située devant le cristallin sont peu dangereux et s'enlèvent aisément par un oculiste bien outillé ; ceux situés derrière le cristallin sont très graves, et doivent être attirés devant le cristallin à l'aide de l'électro-aimant s'ils sont métalliques ; sinon ils doivent être laissés en place, à moins que leur extraction instrumentale ne se présente facile.

Anesthésie. — La suppression de la sensibilité de l'œil est obtenue avec des instillations (c'est-à-dire le dépôt goutte à goutte), ou des injections sous la conjonctive de cocaïne à 5 p. 100. Les instillations n'agissent que sur la conjonctive et la cornée, jamais sur l'iris.

Paralysies. — Chaque mouvement normal de l'œil en haut, en bas, en dedans, en dehors, peut être perdu par paralysie du muscle correspondant due à une lésion nerveuse ; tous les mouvements à la fois peuvent être perdus ; enfin il peut y avoir perte d'un ou de plusieurs mouvements associés des yeux. Dans tous les cas, *il faut* s'adresser à un oculiste.

Plaies. — Contusions, piqûres, sections, blessures d'armes à feu ne sont pas rares à l'œil. Le médecin-oculiste jugera de la gravité et de l'intervention opportune.

Cataracte. — Affection due à l'opacité maladive du cristallin, surtout pendant la vieillesse chez les arthritiques, et qui se manifeste par une tache grisâtre à la pupille et l'affaiblissement progressif de la vue jusqu'à la cécité complète.

Il faut consulter un oculiste qui jugera de l'opportunité d'une opération.

Conjonctivite. — Inflammation la plus superficielle (de la membrane conjonctive) du globe de l'œil, soit à la naissance par infection de l'œil (ophtalmie purulente), soit sous l'action de causes diverses (air, froid, frottement, corps étrangers, etc.).

On constate tantôt une simple rougeur avec injection sanguine, tantôt outre cela un écoulement séreux ou muqueux, enfin parfois du pus en plus ou moins grande abondance. *Il faut* voir un médecin qui ordonnera : glace, compresse, cataplasmes, lavages, instillations, etc.

ŒSOPHAGE (*MÉD.*). — Canal musculo-membraneux qu'empruntent les aliments pour passer du pharynx dans l'estomac. Il mesure environ 25 cm. de long ; situé d'abord dans la cavité thoracique, derrière la trachée, il traverse le diaphragme et passe dans la cavité abdominale avant sa terminaison. Revenu sur lui-même à l'état de repos, sa lumière disparaît et il se dilate quand le bol alimentaire le traverse.

BRULURES DE L'ŒSOPHAGE. — Après ingurgitation d'un liquide très chaud ou caustique, contre lesquelles on ne peut intervenir que par des boissons émollientes.

OBSTRUCTION. — 1° Par corps étrangers. — Ils peuvent occasionner des plaies de la muqueuse, et, s'ils sont volumineux, peuvent s'arrêter, obstruant l'œsophage.

On constate alors de la suffocation et des signes d'asphyxie si le corps s'est arrêté à l'origine du conduit : une douleur exagérée quand le patient avale, les aliments sont rejetés, mêlés de salive et même parfois de sang, la respiration est gênée.

Il faut, si le doigt introduit dans l'arrière-gorge ne réussit pas à ramener le corps, appeler le médecin en hâte et en toute urgence s'il y a menace d'asphyxie.

Complications. — L'asphyxie conjurée, le corps retiré, il peut, dans les jours suivants, se produire des abcès, des fusées purulentes pouvant gagner la poitrine ; ces fusées sont le résultat des blessures de la muqueuse par un corps étranger vulnérant, mais aussi souvent par des tentatives d'extraction maladroites.

2° Par rétrécissements, tumeurs, etc. — *On constate* le rejet des aliments, d'abord des solides, puis, s'il s'aggrave, des liquides eux-mêmes ; peut survenir brusquement dans certains cas, avec des intermittences.

Il faut dans tous les cas consulter le médecin.

ŒUF (*ÉC. DOM.*). — L'œuf de l'oiseau, spécialement de la poule et de tous les oiseaux de basse-cour, est formé d'un germe enfermé dans une coquille calcaire avec tous les éléments nécessaires à son développement jusqu'à l'état d'être parfait.

Composition. — L'œuf se compose de trois éléments essentiels : la coquille, le jaune qui porte le germe, et le blanc ou albumine. La coquille est *calcaire* (carbonate de chaux, phosphate de chaux et gluten), *poreuse*, *perméable à l'air* et de *forme ovalaire* (une extrémité est plus grosse que l'autre).

La coquille contient le *blanc* (albumine), disposé en trois couches ; deux cordons d'aspect plus dense nommés *chalazes* tiennent le *jaune* (vitellus) en suspens dans le blanc. Le jaune sert à la nourriture du germe pendant son développement. Sur le jaune une petite tache large au plus de 2 ou 3 mm. indique le germe, qui, plus léger que le jaune, est toujours en dessus, quelle que soit la position de celui-ci.

Incubation. — Lorsque l'œuf est soumis à une température de 38 à 40°, le germe se développe. Vous ne devez mettre en incubation que des œufs bien formés, ayant une coquille lisse et présentant un grand aspect de solidité ; prendre toujours de préférence de gros œufs.

Anomalies. — L'œuf présente souvent quelques anomalies.

1° Œufs à deux jaunes : bons pour la consommation, mais impropres à l'incubation ;

2° Œufs à coquille allongée comme un tube ou présentant plusieurs aspérités : bons pour la consommation ; impropres à l'incubation.

3° L'œuf hardé n'a pas ou presque pas de coquille calcaire. Cet état tient à ce que les pondeuses manquent d'éléments minéraux dans leur nourriture. Pour éviter la production d'œufs hardés, donner aux pondeuses des coquilles d'huîtres broyées, de petits graviers, un peu de carbonate et de phosphate de chaux dans les pâtées.

Conservation. — Pour remédier au manque d'œufs en hiver, en mettre en conserve. Ne pas les mettre dans de

l'eau de chaux, ni dans une solution d'acide salicylique.
Procéder ainsi : Par un mirage préalable (*V.* plus loin MIRAGE), s'assurer que l'œuf est frais et provient de préférence de poules n'ayant pas de coq, puis utiliser une des trois méthodes suivantes :

1° *Procédé du papier.* — Suffisant quand il s'agit de quelques douzaines seulement ; prendre les œufs un par un, les envelopper de papier fin et les mettre dans un filet. Quand celui-ci est plein, le suspendre au plafond. Retourner le filet tous les 8 jours, condition indispensable pour réussir.

2° *Procédé du charbon.* — Prendre des boîtes en bois fermant hermétiquement. Envelopper chaque œuf à conserver dans du papier fin ; mettre une couche de charbon de bois pilé dans le fond de la boîte. Déposer dessus un rang d'œufs enveloppés ; garnir et couvrir de charbon, mettre des œufs et ainsi de suite jusqu'à ce que la boîte soit pleine ; la fermer alors et la placer dans un endroit sec et frais ; la retourner tous les huit jours. La cendre de bois tamisée peut à la rigueur remplacer le charbon pilé.

3° *Procédé Barral.* — Il consiste à faire dissoudre une composition spéciale dite Combiné Barral du nom de l'inventeur et à plonger les œufs dans cette solution. Cette méthode permet de conserver des œufs plus de huit mois.

TRANSPORT. — L'œuf peut voyager non seulement pour être consommé, mais aussi pour être mis en incubation ; dans ce dernier cas, aussitôt que les œufs sont arrivés, les enlever de leur boîte, les laver avec de l'eau chaude à 30° centigrade, puis les laisser reposer 24 heures avant de les mettre en incubation. Le commerce vend actuellement des boîtes spéciales à casiers, pour le transport des œufs. Elles sont de 1, 2, 6, 10 douzaines et plus. || Tous les œufs des oiseaux de basse-cour sont bons pour la consommation. Les plus délicats sont les œufs de pintade qui ont une saveur exquise.

Les Anglais préfèrent les œufs jaunes tandis que, en France, l'œuf blanc et gros est plus estimé.

VENTE. — Les œufs se vendent généralement à la douzaine et varient comme prix. La production de l'œuf assure un bénéfice certain, une poule donnant environ 130 œufs et même 150 œufs. La vente en est toujours assurée.

COQUILLE. — Avant de mettre des œufs à couver, examiner soigneusement l'état de la coquille ; rejetez ceux dont la coquille est mal formée, rugueuse, trop mince ou tachée ; n'acceptez que ceux dont la coquille lisse, bien faite, paraît résistante.

CHAMBRE A AIR. — C'est l'espace vide situé normalement au gros bout de l'œuf et formé par l'affaissement des membranes internes tapissant la coquille de l'œuf.

L'examen de la chambre à air offre une double utilité : 1° elle révèle l'âge de l'œuf ; plus elle est grande, plus la ponte est ancienne ; 2° elle est une indication du sexe ; si elle est horizontale, c'est-à-dire placée perpendiculairement

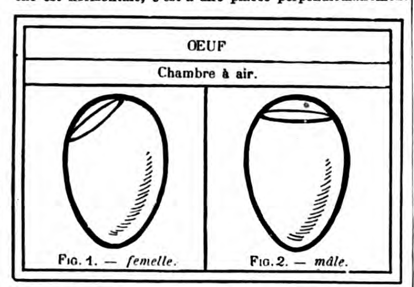


FIG. 1. — *femelle.* FIG. 2. — *mâle.*

au grand axe de l'œuf, il y a de fortes probabilités pour que le germe soit mâle ; si elle est inclinée, le germe est presque toujours femelle.

ŒUF BÉCHÉ. — Un œuf est béché quand, au terme de l'incubation, le poussin contenu dans cet œuf a commencé à briser la coquille. Presque toujours l'œuf est béché par le gros bout.

MIRAGE. — Pour vérifier l'état de fraîcheur d'un œuf ou sa fécondation, on le mire.

Le procédé de mirage le plus simple est le suivant : S'enfermer dans une chambre dont les ouvertures seront hermétiquement closes pour empêcher la pénétration du jour extérieur, l'éclairage étant produit uniquement par la flamme d'une lampe à alcool ou à pétrole ; placer dans la main gauche, arrondie en forme d'entonnoir ou de coquetier, le petit bout d'un œuf, mais sans enfoncer. Placer l'œuf ainsi soutenu devant la flamme de la lampe, la main droite le recouvrant en forme de toit légèrement incliné du côté de la lampe. L'intérieur de l'œuf se verra alors parfaitement par transparence.

ŒUFS FRAIS, ŒUFS MAUVAIS. — Un œuf frais laisse voir le jaune sous une forme sombre et nettement circulaire, sans parties troubles, déformations de la circonférence du jaune, sans taches, il est comestible. Quand l'œuf est mauvais, ou bien des taches apparaissent, ou bien le jaune s'est répandu dans le blanc ou encore on voit une masse noire avec une grande chambre à air, et quelquefois un petit poussin en formation.

ŒUFS FÉCONDÉS, NON FÉCONDÉS. — L'œuf fécondé présente dans sa masse une petite tache sombre d'où se détachent des filets sanguins (le tout assez semblable à une araignée) ; c'est le germe. L'œuf non fécondé ne présente aucune tache.

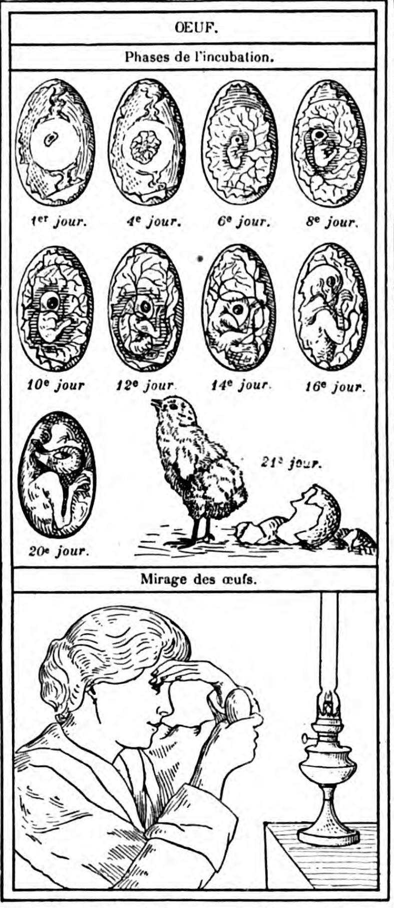
COMMENT PRENDRE LES ŒUFS POUR LE MIRAGE. — S'agit-il simplement de constater si un œuf est frais ou non? Il suffit alors de le placer dans la main gauche comme il est indiqué plus haut.

S'agit-il de constater si un œuf est fécondé ou non? N'opérer que le 5e ou le 6e jour de l'incubation ; prendre l'œuf sous la poule ou dans le tiroir de l'incubateur, *sans le retourner*, et présenter à la lumière la partie qui reposait sur le sol ; le germe flotte, est en dessus et l'œuf étant miré de cette façon, le germe est plus près de l'opérateur, partant plus visible.

Les œufs clairs (non fécondés), pourront être consommés. On vend dans le commerce des mire-œufs ; ils sont basés sur le système manuel indiqué plus haut.

Œufs (CUIS.). — *A la coque.* || *Au plat.* || *Au jus.* || *A la vinaigrette.* || *Au beurre noir.* || *Au jambon.* || *Au lard.* || *A la béchamel.* || *Brouillés.* || *Mollets.* || *Pochés.* || *Durs à l'oseille* ; *à la crème* ; *au gratin* ; *aux crevettes.* || *Mimosa.* || *Farcis aux champignons.* || *Frits.* || *A la tripe.* || *Omelette* (*V.* OMELETTE et ENTREMETS SUCRÉS).

ŒUFS A LA COQUE. — Doivent être frais et pas très gros. Plongez les œufs dans l'eau bouillante, retirer aussitôt la casserole, la couvrir et y laisser les œufs pendant 5 minutes ;



ou bien mettre les œufs dans l'eau froide, couvrir la casserole, la placer sur le feu, et dès que l'eau commence à bouillir en retirer les œufs.

ŒUFS AU PLAT OU AU MIROIR. — Étendre une couche de beurre frais au fond d'un plat qui aille sur le feu. Casser les œufs avec précaution afin de ne pas crever les jaunes, et les verser un à un dans le plat. Les arroser d'un peu de crème (facultatif), les assaisonner d'un peu de poivre et de sel. Les faire cuire à petit feu, avoir soin pendant la cuisson de soulever 2 ou 3 fois le blanc avec une fourchette de bois, mettre au four deux minutes.

ŒUFS AU JUS. — Procéder comme pour les œufs au plat, et, au moment de servir, arroser les œufs avec du jus de *veau* ou de *bœuf* bien chaud.

ŒUFS A LA VINAIGRETTE. — Préparer les œufs *sur le plat.* Au moment de les servir, les arroser avec du vinaigre chaud.

ŒUFS AU BEURRE NOIR. — Cette préparation est plus coûteuse que les œufs *sur le plat*, à cause de la quantité de beurre qu'elle nécessite. Mettre dans une poêle 100 gr. de beurre frais, le faire chauffer jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur brune. D'autre part, casser 6 œufs l'un à côté de l'autre dans une assiette qui supporte la chaleur. Verser dessus le beurre brun, bien bouillant, faire glisser les œufs dans la poêle, la remettre 2 minutes sur le feu ; les œufs doivent être cuits ; les retourner comme une crêpe ; les faire de nouveau glisser dans un plat chaud, verser par dessus 2 cuillerées de bon vinaigre chauffé dans la poêle ; après avoir retiré les œufs, servir très chaud. Il est essentiel d'employer du beurre frais, le beurre *fondu* ou *clarifié* ayant été débarrassé de ses impuretés ne peut pas brunir.

ŒUFS AU JAMBON. — Chauffer un peu de beurre dans une poêle ; y mettre de fines tranches de jambon, puis casser des œufs par-dessus. Cuire comme des œufs sur le plat.

ŒUFS AU LARD. — Même préparation que les œufs au jambon.

ŒUFS A L'AURORE OU A LA BÉCHAMEL. — Faire durcir un certain nombre d'œufs, enlever leurs coquilles, séparer les blancs des jaunes et émincer tous les blancs et la moitié des jaunes. Préparer une béchamel (*V.* SAUCES), au gras ou au maigre, en tous cas un peu épaisse. Mettre dans cette sauce les blancs et les jaunes émincés, et passer sur le tout, à travers un tamis, le reste des jaunes d'œufs qu'on arrose avec un peu de beurre clarifié. Ajouter un peu de muscade râpée (si on veut), une pincée de sel et placer la casserole sous le four de campagne avec feu par-dessus, de manière que les jaunes se sèchent sans prendre couleur. On peut aussi couper par moitié, dans le sens de la longueur, les œufs durcis, les faire chauffer dans la béchamel sans les laisser bouillir, en ajoutant un peu de beurre frais, de sel et de muscade, et les dresser entourés de croûtons de mie de pain taillés en forme de petites bûchettes et frites dans le beurre. Avec cette seconde recette, on n'obtient pas un mets aussi délicat.

ŒUFS BROUILLÉS. — Casser 6 œufs dans une casserole, ajouter 100 gr. de beurre frais, coupé en petits morceaux, un demi-verre de lait, du sel, du poivre, et un peu de muscade râpée, si on veut. Battre les œufs comme pour faire une omelette, les mettre sur le feu en les remuant vivement avec une cuiller de bois. Dès qu'ils commencent à prendre, les retirer du feu sans cesser de les remuer, jusqu'à ce qu'ils deviennent comme une bouillie un peu claire. Les dresser aussitôt entourés de croûtons de mie de pain frits. || On apprête de la même façon les œufs brouillés *aux pointes d'asperges, aux champignons, aux truffes, aux fines herbes, au jambon, au jus*, en ajoutant aux œufs au moment de les brouiller l'un ou l'autre de ces mets ; en tous cas ils doivent être cuits et préparés d'avance. Même manière pour préparer les *œufs brouillés au fromage*, désignés encore sous le nom de *fondue*, en mélangeant avec les œufs avant de les cuire, une certaine quantité de fromage râpé, gruyère ou parmesan, soit des deux en égales proportions. Ne pas saler.

ŒUFS BROUILLÉS A LA PORTUGAISE. — Mélanger aux œufs cassés 2 ou 3 cuillerées de purée de tomates, et ensuite cuire les œufs de la même façon que les *œufs brouillés* au naturel.

ŒUFS BROUILLÉS A LA ROSSINI. — Préparer et cuire les œufs ; ensuite, au moment de les servir, déposer sur le sommet du plat des tranches de foie gras qu'on a fait légèrement chauffer au four. Sur chaque foie gras, mettre un rond de truffe. || L'assaisonnement des œufs brouillés peut être varié à l'infini : les fonds d'artichauts cuits, les aubergines coupées en petits morceaux, les petits pois, etc.

ŒUFS MOLLETS. — Plonger les œufs dans l'eau bouillante, les retirer au bout de 5 minutes, et les passer aussitôt dans l'eau fraîche afin de pouvoir enlever facilement les coquilles. Dès qu'ils sont dépouillés, les déposer dans l'eau tiède pour les tenir chauds ; il ne reste plus qu'à les dresser entiers, soit sur un jus ou une sauce un peu relevée, soit sur une purée de tomates ou d'oseille Ces œufs sont également employés pour garniture d'émincé, ou de hachis de viandes.

ŒUFS MOLLETS A LA DAUPHINE. — Préparer des œufs mollets (*V.* ce mot), les *saucer* dans une épaisse sauce à la béchamel, les faire refroidir, les plonger dans de l'œuf battu, les rouler dans de la panure et les mettre dans une bonne friture très chaude. Servir avec des tranches de citron.

ŒUFS MOLLETS A LA CRÈME. — Quand les œufs sont cuits et épluchés, les faire *mijoter* quelques minutes dans une *sauce béchamel à la crème*. On peut les saupoudrer de persil haché. La chose importante pour tous les œufs mollets, c'est que le blanc soit ferme et le jaune liquide, et qu'ils soient servis très chauds. On peut varier à volonté les garnitures.

ŒUFS POCHÉS. — Pour 6 œufs, mettre dans une casserole un litre d'eau, un verre de vin blanc sec, ou une cuillerée de vinaigre, saler. Lorsque l'eau bout, y casser les œufs l'un après l'autre et les verser doucement dans l'eau bouillante. Aussitôt que le blanc commence à se cailler, le retourner autour du jaune avec la cuiller, de façon à envelopper le jaune de toutes parts. Laisser à peine bouillonner pendant 2 ou 3 minutes, les retirer avec une cuiller à trous, les faire tremper 10 minutes à l'eau froide salée ; les retirer, enlever avec des ciseaux toutes les parcelles de blanc qui dépassent. Les servir à volonté, soit sur une *sauce tomate*, soit sur une *purée d'oseille*, sur des *petits pois au jus*, de la *chicorée*, ou de la *laitue au jus*, soit sur un *coulis de crevettes*.

ŒUFS DURS. — Mettre dans une casserole environ 700 gr. d'eau pour 6 œufs ; placer la casserole sur le feu ; quand l'eau bout, y mettre les œufs, avec précaution pour éviter de les fendre ; faire bouillir à petite ébullition 10 min. ; retirer les œufs, les plonger à l'eau froide, pour que la coquille se détache bien. Si on les laisse dans l'eau bouillante plus de 10 min., le jaune noircit un peu et se détache du blanc.

ŒUFS DURS A L'OSEILLE. — Préparer une bonne purée d'oseille, assaisonnée à la crème, l'étendre dans un plat creux, et disposer de distance en distance des quartiers d'œufs durs, qu'on a eu soin de garder au chaud.

ŒUFS DURS A LA CRÈME. — Faire une bonne sauce béchamel à la crème, la passer, y faire *mijoter* pendant 15 ou 20 min. des œufs durs coupés en tranches.

ŒUFS DURS AU GRATIN. — Diviser des œufs durs en tranches, garnir le fond d'un plat à gratin de sauce béchamel, placer les œufs par-dessus, saupoudrer de gruyère râpé, recommencer une seconde couche, terminer par de la chapelure. Faire gratiner au four pendant 25 minutes.

ŒUFS DURS AUX CREVETTES. — Préparer 6 œufs durs, les séparer chacun par moitié. Enlever le jaune, l'écraser avec 3 cuillerées de mayonnaise. Éplucher 260 gr. de crevettes, les mélanger avec la mayonnaise, et en remplir les œufs. Servir avec une saucière de mayonnaise.

ŒUFS MIMOSA. — Faire durcir 6 œufs, les partager en deux dans le sens de la longueur, retirer le jaune et le passer à travers une passoire moyenne, ce qui lui donne un aspect léger et granuleux. D'autre part, préparer une mayonnaise, remplir les blancs d'œufs aux 3/4 de mayonnaise et mettre par-dessus les granules de jaunes d'œufs en se gardant bien de les aplatir.

ŒUFS FARCIS AUX CHAMPIGNONS. — Blanchir à l'eau bouillante salée 150 gr. de champignons frais, les retirer, les sécher, les hacher, les mélanger avec le jaune de 6 œufs durs ; ajouter une cuillerée de persil haché, 2 cuillerées de sauce béchamel, triturer le mélange et en remplir les blancs d'œufs, qui ont été coupés en deux. Servir avec ou sans sauce.

ŒUFS FRITS. — Faire chauffer dans une petite poêle un peu de friture, suffisamment pour qu'un œuf y baigne ; l'huile est préférable au saindoux et même au beurre pour ce plat. Lorsque la friture commence à fumer légèrement, casser l'œuf dans un petit plat, incliner la poêle du côté de la queue, verser l'œuf dans la friture, et avec une cuiller de bois, le replier sur lui-même, c.-à-d. rouler le blanc sur le jaune. Le retourner dès qu'il a pris couleur, mais ne pas le laisser trop cuire. Faire la même opération pour tous les autres œufs qu'il faut égoutter à mesure et tenir au chaud ; puis les dresser en couronne masqués d'une sauce piquante ou poivrade, ou d'une sauce tomate (*V.* SAUCES). Les œufs frits sont employés souvent comme garniture, et principalement comme garniture de poulets sautés.

ŒUFS A LA TRIPE. — Cuire très doucement des oignons

émincés dans du beurre. Lorsqu'ils sont cuits, ajouter du sel, du poivre, 1 cuillerée de farine, de la crème, puis verser dans cette sorte de purée des œufs durs coupés en tranches.

ŒUVRES ANTITUBERCULEUSES. — Les œuvres antituberculeuses sont de 3 sortes : 1° préventives ; 2° curatrices ; 3° de préservation.

Les ŒUVRES PRÉVENTIVES admettent les enfants atteints de rachitisme, lymphatisme, abcès froid, anémie, lupus, périostite chronique avec ou sans suppuration, tumeur blanche des membres supérieurs avec ou sans suppuration, tumeur blanche des membres inférieurs permettant la marche avec ou sans appareil, arthrite vertébrale, suppurée ou non, permettant la marche avec ou sans appareil. Elles n'admettent pas les enfants scrofuleux ou rachitiques atteints de phtisie déclarée, de teigne, pelade, conjonctivite granuleuse, idiotie, épilepsie, paralysie infantile.

Les ŒUVRES CURATIVES admettent les enfants atteints de tuberculose à un degré curable, ainsi que ceux que leurs antécédents et leur constitution prédisposent à la phtisie. A côté de ces œuvres s'en trouvent quelques autres, dites de *préservation*, qui ont pour but d'enlever les enfants encore sains à des milieux contagionnés.

1° ŒUVRES PRÉVENTIVES. — Dominent en nombre. Au premier rang se trouvent placés les *dispensaires antituberculeux de Paris*, où des médecins établissent le diagnostic des malades qui leur sont soumis et, suivant les cas, dirigent ceux-ci sur un établissement préventif ou curatif.

Les *hôpitaux et sanatoriums marins* sont destinés aux candidats à la tuberculose plutôt qu'aux tuberculeux proprement dits. L'*Œuvre des sanatoriums maritimes pour enfants* (reconnue d'utilité publique), 62, rue de Miromesnil, possède les sanatoriums de Banyuls-sur-Mer (Pyrénées-Orientales) et de Saint-Trojan, île d'Oléron (Charente-Inférieure). Elle reçoit 2 classes de malades : *gratuits*, qui lui sont confiés par les municipalités, sociétés de secours mutuels, bureaux de bienfaisance, hôpitaux, etc. ; *payants*, qui lui sont confiés par les familles. Tous renseignements sont fournis par le directeur de l'œuvre.

Hôpital Cazin Perrochaud (Berck-Plage, Pas-de-Calais). Toute l'année : garçons, 3 à 13 ans ; filles, 3 à 16 ans. Faire une demande à l'avance. Présentation au docteur à l'arrivée. Sur demande à l'avance, la compagnie du Nord concède demi-tarif. Religieuses franciscaines.

Hôpital Rothschild (Berck-sur-Mer). — L'admission à Paris, à l'hôpital Rothschild, 76, rue Picpus. Pour israélites : garçons, 3 à 11 ans ; filles, 3 à 20 ans.

Sanatoriums Saint-Jean-de-Dieu, Cerbère (Pyrénées-Orientales) ; Le Croisic (Loire-Inférieure). — Garçons, 5 à 17 ans, 3 heures de classe par jour.

Sanatorium de Zuydcoote (Nord). — Demande au président du Conseil d'administration ; admet garçons, 2 à 15 ans ; filles, 2 à 18 ans. Places gratuites entretenues par le département du Nord. Reçoit en été des colonies scolaires.

Sanatoriums de Cette (Hérault) et du *Moulleau* (Gironde). — Reçoivent les enfants scrofuleux protestants.

Hôpitaux marins de Pen-Bron, Le Croisic (Loire-Inférieure), *de Roscoff* (Finistère). — Demande aux directeurs ; acte de naissance ; bulletin médical ; promesse de paiement anticipé et mensuel. Garçons, 4 à 15 ans ; filles, 4 à 25 ans. Vie de pension. Sœurs de Saint-Vincent-de-Paul.

Institut maritime (50, avenue Kléber, Malo-les-Bains, Nord). — Hôpital général payant ; deux dortoirs pour enfants des 2 sexes de 2 à 10 ans. Demande au directeur ; certificat médical ; acte de naissance ; promesse de paiement.

Sanatorium marin de Sainte-Eugénie, Cap-Breton (Landes). — Demande au directeur : certificat médical ; acte de naissance. Enfants des 2 sexes : 5 à 15 ans. Admet des colonies de vacances.

Sanatorium d'Arcachon (Gironde). — Demande au directeur ou à l'œuvre, 55, rue Fondaudège, à Bordeaux : certificats médical et de vaccine ; acte de naissance. Admet enfants des 2 sexes : garçons, 2 à 15 ans ; filles 2 à 16 ans.

Pour l'enfant, rue Serpente, 28, Paris (VIe). — Envoi *gratuit* à la campagne (le Raincy), ou à la mer (Vaires, près Avranches), du 1er juin au 1er octobre, pendant 2, 3 ou 4 mois, d'enfants atteints de débilité congénitale et prédisposés à la tuberculose. Demande au secrétaire ; certificat médical.

2° ŒUVRES CURATIVES. — *Œuvre des enfants tuberculeux*. — Dispensaire et siège, rue de Miromesnil, 35. Examen médical. Suivant les cas, soins au dispensaire ou envoi aux hôpitaux de l'œuvre : *Ormesson* (garçons de 3 à 10 ans) ; *Noisy-le-Grand* (fillettes de 3 à 10 ans) ; *Villiers-sur-Marne* (2 sexes de 10 à 14 ans). Les enfants améliorés sont plus tard dirigés sur les colonies sanitaires de *Noisy-le-Grand* et de *Trémilly*, où ils sont occupés aux travaux des champs. A l'Œuvre des enfants tuberculeux, ceux-ci sont admis gratuitement, sans distinction de culte, ni d'origine. L'œuvre dispose de 10 lits au sanatorium de Zuydcoote pour les enfants non atteints, mais prédisposés à la tuberculose.

Œuvre de Villepinte, 25, rue de Maubeuge. — Dispensaire, 17, rue de la-Tour-d'Auvergne. Admission après examen médical. Envoi, suivant les cas, aux maisons de l'œuvre :

A *Champrosay* (fillettes de 3 à 16 ans, anémiques et prétuberculeuses. Des écoles (une ménagère, une horticole), sont annexées à l'œuvre. *Sanatorium Alice-Fagniez*, à Hyères (Var) (tuberculeuses à la 1re période). *Asile Villepinte* (tuberculeuses à tous les degrés). Les malades peuvent être admises à titre gratuit, sur demande appuyée par un bienfaiteur de l'œuvre. D'autres jouissent d'une place gratuite, sur demande du fondateur de la place. L'œuvre admet des malades payantes en dortoir et en chambre. Le linge fourni par les malades est blanchi à leurs frais.

3° ŒUVRES DE PRÉSERVATION. — *Œuvre de préservation de l'enfance contre la tuberculose*, 4, rue de Lille. — Place à la campagne, dans des familles ou dans des maisons établies par l'œuvre, des enfants de 5 à 13 ans, encore sains, mais vivant dans un milieu contagionné. La durée du séjour à la campagne n'est pas limitée ; on demande généralement à la famille de l'enfant une légère contribution.

Œuvre des asiles agricoles contre la tuberculose (avenue des Sycomores, 10, villa Montmorency, Paris-Auteuil). — Place dans des asiles agricoles des enfants des 2 sexes âgés de 5 à 15 ans, encore sains. On demande en général une lettre de recommandation d'une personne connue de la direction de l'œuvre.

Sanatorium d'Isches (Vosges), 48, rue de la Convention, Paris. — Le Comité de l'œuvre des dames patronnesses délivre des feuilles d'admission à des enfants convalescents habitant Paris. Le séjour à Isches est de 21 à 45 jours. Les garçons y sont admis de 8 à 13 ans, les filles de 8 à 14 ans. La compagnie de l'Est concède le demi-tarif (aller et retour), Paris-Bourbonne. Le sanatorium d'Isches admet des colonies de vacances.

Œuvre de la Ruc (près Bourg-la Reine, Seine). — Admet des femmes et mères pauvres ayant besoin de repos (40 femmes avec leurs nourrissons). N'accepte pas les tuberculeuses déclarées. Le séjour y est de 3 mois au moins.

La plupart des établissements ci-dessus sont payants, mais la rétribution n'est pas très élevée. On fera bien, avant de se décider pour l'un ou l'autre, d'écrire aux directeurs, pour leur demander prix et conditions de séjour, après quoi on pourra se décider pour l'un ou l'autre en toute connaissance de cause.

ŒUVRES DE PRÉSERVATION DE LA JEUNESSE ET DE L'ENFANCE ABANDONNÉE ET DES LIBÉRÉS DES DEUX SEXES. — La majeure partie de ces œuvres cherchent à réaliser leur objet au moyen de l'assistance par le travail, par la création d'ouvroirs, d'ateliers, de colonies agricoles, où l'on cherche à relever le niveau moral de l'hospitalisé, à lui rendre la dignité et la confiance en soi, en même temps qu'à lui donner les moyens de gagner honorablement son pain.

ŒUVRES POUR LA PRÉSERVATION DE L'ENFANCE ABANDONNÉE OU COUPABLE. — GARÇONS. — *Société générale de protection*, rue de Lille, 47 ; œuvre du *Placement familial*, 40, avenue de la Motte-Picquet ; elles recueillent les enfants âgés de 10 à 15 ans, moralement et matériellement abandonnés, les placent dans des exploitations agricoles. La première de ces œuvres possède une école rurale à Villepreux (Seine-et-Oise), un établissement agricole à Orgeville, près Pacy (Eure), une ferme aux Andalouses (Oran). La seconde s'occupe plus spécialement de placer dans des familles à la campagne les enfants qu'elle recueille.

L'*Orphelinat municipal de Paris*, 74, rue Denfert-Rochereau, reçoit, sous la tutelle de l'Assistance publique, les enfants moralement abandonnés et les jeunes prévenus à l'état d'observation ; le *Patronage laïque des apprentis et jeunes employés* du 3e arrondissement de Paris, 3, rue Béranger, recueille, place en apprentissage et surveille les enfants moralement abandonnés ; le *Patronage de l'enfance et de l'adolescence* secourt les enfants en danger moral ; les garçons sont recueillis dans un asile et placés dans un atelier (rue de l'Ancienne-Comédie et cours du Commerce) ; une section pour les filles fonctionne rue de la Glacière, 166 ; l'*Union française du sauvetage de l'enfance*, 10, rue Pasquier. Asile entouré de jardins, rue Perronet, 28, à Neuilly-sur-Seine. Recueille les enfants des 2 sexes abandonnés ou maltraités ; son action s'étend sur les départements ; *Société des jeunes détenus et libérés de la Seine*, 9, rue Mézières, assiste le jeune délinquant au cours de la prévention, le défend devant la justice, obtient sa libération conditionnelle, lui enseigne un métier, le surveille et le protège jusqu'à sa majorité ou à son service militaire ; *Société de patronage des libérés protestants*, rue Clavel, 26, s'occupe des jeunes détenus libérés, les héberge jusqu'à ce qu'ils aient trouvé un emploi ; la durée moyenne du séjour est de 15 jours.

FILLES. — *École de réforme de la Salpêtrière*, administrée par l'Assistance publique, reçoit les jeunes filles insoumises ; l'*Œuvre des petites préservées*, rue Violet, s'occupe uniquement de petites filles n'ayant pas subi encore de condamnation ; elle protège celles exposées au péril de l'abandon, visite celles qui se trouvent en état de détention préventive, recueille celles qui sont l'objet d'un non-lieu ; l'*Œuvre de préservation et de réhabilitation pour les jeunes filles de 15 à 25 ans*, 25, rue de Calais, possède un asile à Argenteuil, où sont placées les jeunes filles acquittées ou libérées ; l'œuvre visite également les jeunes détenues ; l'*Asile-ouvroir de Gérando*, rue Blomet, 22, recueille 50 jeunes filles, victimes d'une première faute et abandonnées ; l'*Ouvroir Saint-Vincent de Paul*, 120, rue du Cherche-Midi, recueille les fillettes délaissées ou vicieuses ; la *Maison des dames diaconesses des Églises évangéliques de France*, 95, rue de Reuilly, comprend : 1° un établissement disciplinaire, destiné aux enfants insoumises non encore traduites en justice ; 2° une colonie pénitentiaire recueillant les acquittées réputées avoir agi sans discernement ; la *Maison du Bon-Pasteur*, rue Denfert-Rochereau, 71, offre un refuge et du travail aux jeunes libérées de Saint-Lazare.

ADULTES. — *Patronage des prévenus acquittés de la Seine*, 136, rue Broca, recueille les prévenus acquittés sans ressources et sans aide ; la *Société de patronage des libérés protestants*, rue Clavel, 26 ; l'*Œuvre des libérées de Saint-Lazare*, 28, place Dauphine ; la *Société générale pour le patronage des libérées*, rue de l'Université, 174 ; la *Société de protection des engagés volontaires élevés sous la tutelle administrative*, 11 *bis*, rue de Mison ; la *Société centrale de patronage pour les libérés*, 9, rue Baillif ; la *Société de patronage des détenues, des libérées et des pupilles de l'administration pénitentiaire*, boulevard de Vaugirard, 4, ont à peu près toutes le même but ; elles recueillent à la sortie de la prison, de la maison de détention, de correction, les jeunes gens des 2 sexes, leur donnent un asile momentané et s'efforcent soit de les placer, soit de leur donner un métier. Pour tout ce qui concerne les œuvres de préservation, consulter le *Comité central des œuvres de patronage*, 14, place Dauphine, dont le but est de grouper tous les efforts tentés par les œuvres de Paris et de la province. Les questions intéressant l'enfance mise sous la main de la justice, sa détention, sa défense, son placement en cas de non-lieu, d'acquittement ou de libération, sont tout spécialement étudiées par le *Comité de défense des enfants traduits en justice*.

ŒUVRES POUR LES SOLDATS. — Les œuvres établies en faveur des soldats et marins se classent en 2 groupes ; celles fonctionnant à l'extérieur, celles fonctionnant à l'intérieur des casernes.

ŒUVRES EXTÉRIEURES. — L'idée des cercles extérieurs est déjà vieille et depuis de nombreuses années, dans un certain nombre de villes de garnison, des prêtres — principalement des aumôniers militaires — quelques pasteurs même, là où l'élément protestant était d'une certaine importance, avaient, à leurs frais, ouvert des salles où les soldats trouvaient des livres, de quoi écrire, quelques boissons saines, des jeux, etc.... La plupart de ces cercles furent plus tard fermés, pour la raison qu'ils avaient tous une tendance confessionnelle. Néanmoins, l'idée mise en circulation par eux ne mourut pas et de tous les côtés on a vu naître des foyers, des maisons du soldat et du marin.

La première œuvre de cette nature, créée en 1893, à Paris, par Mme veuve Germond, sous le nom de « Foyer du soldat », a prospéré à tel point que les locaux qu'elle occupait ont dû être agrandis déjà un certain nombre de fois. Ils sont actuellement installés 74 et 76, rue du Temple ; ils comprennent des salles de billard, de jeux, de lecture, d'escrime, un théâtre, etc. Aucune formalité à l'entrée ; tout soldat a le droit de pénétrer ; mais on exige de lui qu'il laisse à la porte ses opinions politiques et ses convictions religieuses. Il n'y a pas de cotisation à payer.

A l'imitation de l'œuvre de Mme Germond, un certain nombre de grandes sociétés ont organisé à leur tour des « Foyers du soldat », non seulement à Paris, mais aussi dans un certain nombre de villes de garnison. La Ligue de l'Enseignement a adopté pour les centres qu'elle a créés le vocable choisi par la fondatrice de l'œuvre, œuvre qui d'ailleurs se trouve aujourd'hui placée sous son patronage. Elle a fondé des « Foyers du soldat », à Vincennes (47, rue du Moulin), à Toulon (29, rue Victor-Chappier), à Aubervilliers, Orléans, Versailles, Gap, Toul, Nîmes, Saint-Mihiel, Cosne, Rochefort, Rennes, Valence, Saint-Étienne, Clermont-Ferrand, Le Mans, Nevers, Dijon, Cholet, Nice, Marseille, Paris (7, rue du Père-Lachaise ; 43, rue des Rigolles) et en fonde chaque année de nouveaux.

Signalons en passant que les « Foyers du soldat », inspirés par l'esprit de la Ligue d'Enseignement, sont d'essence purement laïque. Il en est d'ailleurs de même des salles de repos du soldat, placées sous l'égide de l'Union des Femmes de France. Il en existe à Angers et à Tours. La Ligue nationale contre l'alcoolisme a fondé des salles du soldat à Cherbourg, Versailles et le Havre et des salles du marin à Toulon et à la Rochelle.

ŒUVRES INTÉRIEURES. — Dans la caserne même, l'initiative de l'installation d'une salle de jeux, de récréation, de conférences, etc., doit appartenir au chef de corps ou lui être tout au moins suggérée par quelques-uns des officiers qui l'entourent. Néanmoins, une fois le premier pas fait, la réalisation de l'entreprise sera menée à bien avec la coopération d'œuvres civiles parmi lesquelles figurent : 1- la Société *Franklin*, 1, rue Christine ; l'*Œuvre des bibliothèques des sous-officiers et soldats* ; la *Société nationale des conférences populaires*, 4, rue Rameau ; l'*Œuvre des jeux du soldat*, 19, rue Matignon ; la *Ligue française de l'Enseignement*, 16, rue de Miromesnil ; l'*Union des Femmes de France*, 29, rue de la Chaussée-d'Antin, etc... Le but de ces œuvres est la substitution du cercle récréatif à la cantine, la formation d'équipes pour les jeux au grand air, les sports, etc.... Le résultat est des plus appréciables.

LES BIBLIOTHÈQUES A LA CASERNE. — Bien que dépendant directement de l'autorité militaire qui les surveille, les bibliothèques des casernes sont alimentées par les dons que leur font des particuliers ou des sociétés civiles, parmi lesquelles la Société Franklin, l'Union des Femmes de France et la Ligue de l'Enseignement.

LES CONFÉRENCES A LA CASERNE. — C'est là une excellente innovation, si on l'accompagne des restrictions suivantes. La conférence à la caserne doit être simple, essentiellement familière et porter toujours sur des sujets pouvant intéresser la grande masse des auditeurs. Le conférencier, évitant tout ce qui est trop ardu ou d'un caractère scientifique trop exclusif, exposera des questions historiques, industrielles, agricoles, etc., mais à grands traits en les semant d'anecdotes capables de fixer l'attention de l'auditoire. Autant que possible, accompagner la conférence de projections fixes ou mieux encore cinématographiques. D'ailleurs des sujets de conférences et un matériel de projections sont mis gratuitement à la disposition des officiers conférenciers par un certain nombre d'œuvres : la *Société nationale des conférences populaires*, 4, rue Rameau, à Paris ; la *Société Franklin* ; la *Société républicaine des conférences populaires*, 7, rue de l'Isly ; le journal *Les Annales politiques et littéraires*, etc., etc.

ŒUVRES DE PLACEMENT DES SOLDATS LIBÉRÉS. — Parmi ces œuvres, il convient de citer : la *Maison du soldat*, 51, rue d'Hauteville ; l'*Avenir du soldat*, 7, rue des Moulins ; l'*Association des Dames francaises* ; la *Société amicale des soldats libérés*, 6, chemin du Pin, Bordeaux ; la *Fédération nationale des Unions et Sociétés d'anciens militaires*, 19, rue des Bons-Enfants, à Paris ; l'*Union des Femmes de France*, etc.

OFFENSES. — *V.* PRESSE, § IV.

OFFICE (*ÉCON. DOM.*). — Souvent placé à côté de la salle à manger ; à la campagne, pièce carrelée dont on peut laver le sol ; fenêtre grillagée pour empêcher souris et insectes ; stores et rideaux préservant la pièce de la chaleur et du soleil.

AMEUBLEMENT. — Armoires de planches, panier à pain, armoire pour cristaux et porcelaine servant rarement, et quelquefois pour linge de table et d'office. Armoire fermant à clé pour dessert, provisions, confitures, sirops, conserves. Ceux-ci peuvent également être posés sur les planches de l'office avec la vaisselle d'un usage journalier. Quand on garde les viandes froides dans l'office, on les couvre d'une cloche de toile métallique ; des cloches de verre ou de cristal recouvrent le fromage.

A Paris, dans les grands appartements, l'office a un poste d'eau organisé pour le lavage des cristaux et de l'argenterie, et un réchaud à gaz pour chauffer l'eau. A la campagne, certains offices sont assez grands pour qu'on y ait une table destinée à la préparation des gâteaux et des bonbons.

L'office doit se ventiler facilement par un courant d'air.

OFFICE COLONIAL (*LÉGISL.*) — L'office colonial (siège à Paris, galeries du Palais-Royal) comprend : 1° un service de renseignements (*gratuits*), concernant l'agriculture, le commerce, l'industrie, les colonies, et un service d'ÉMIGRATION (*V.* ce mot) ; 2° une exposition permanente contenant les échantillons de produits coloniaux ; 3° une bibliothèque publique. L'Office colonial est géré par un Conseil d'administration (7 membres) et un directeur.

OFFICE DU TRAVAIL. — *V.* MINISTÈRES : TRAVAIL et TRAVAIL (LÉGISLATION DU).

OFFICIER.

ÉTAT DE L'OFFICIER. — Le grade, conféré par décret du Président de la République, constitue l'état de l'officier et ne peut se perdre que par suite de : 1° démission acceptée par le Président de la République ; 2° perte de la qualité de français, prononcée par jugement ; 3° condamnations à différentes peines ; 4° destitution prononcée par jugement d'un conseil de guerre. — L'officier peut être également destitué pour l'absence illégale de son corps, après 3 mois ; pour résidence hors du territoire de la République, sans autorisation, après 15 jours d'absence.

Officier (pour devenir). — *V.* ÉCOLES MILITAIRES : INFANTERIE, CAVALERIE, etc.

POSITIONS DE L'OFFICIER. — Il y en a 5 : 1° l'*activité*, position de l'officier appartenant à un des cadres constitutifs de l'armée, pourvu d'emploi, et de l'officier hors cadres employé temporairement à un service spécial ou mission ;

2° la *disponibilité*, spéciale à l'officier général sans emploi ; 3° la *non-activité*, par licenciement de corps, suppression d'emploi, infirmités temporaires, retrait ou suspension d'emploi ; 4° *la réforme*, pour infirmités incurables, ou par mesure de discipline ; 5° *la retraite*, position dernière de l'officier rendu à la vie civile et jouissant d'une pension.

L'officier retraité ne peut être replacé dans les cadres de l'armée active. Mais il reste, pendant 5 ans, à la disposition du Ministre de la Guerre qui peut lui donner un emploi de son grade dans la réserve, ou un grade supérieur dans la territoriale.

PUNITIONS. — 1 *Avertissements* en présence d'un ou plusieurs officiers ; 2° *arrêts simples* : l'officier doit rester à son domicile ; 3° *arrêts de rigueur* : sont subis dans un bâtiment militaire désigné par le commandant du corps d'armée ; 4° *réprimande* des généraux et blâme du ministre ; 5° et 6° *mise en non-activité* par *suspension* ou par *retrait d'emploi* ; 7° *mise en réforme* par mesure de discipline.

RÉCOMPENSES. — 1° Mise à l'ordre du jour ; 2° témoignages de satisfaction ou lettres de félicitations du Ministre ; 3° citations au *Bulletin officiel* ; 4° avancement au choix ; 5° médailles et décorations : Légion d'honneur (nomination ou promotion dans la).

Officiers d'administration. — Ont reçu les dénominations suivantes depuis le 2 juillet 1900 :

ANCIENNE DÉNOMINATION.	NOUVELLE DÉNOMINATION.
Archivistes des bureaux d'état-major.	Officiers d'administration service d'état-major.
Gardes d'artillerie.	Officiers d'administration du service de l'artillerie.
Adjoints du génie.	Officiers d'administration du service du génie.
Contrôleurs d'armes.	Officiers d'administration contrôleu.s d'armes.
Officiers d'administration. { Les bureaux de l'intendance, de l'habillement, du campement, des subsistances, du service de santé, greffiers et comptables de la justice militaire.	Ces officiers portent toujours même dénomination.

HIÉRARCHIE. — Les officiers d'administration des différents services (sauf ceux de la justice militaire) sont de 3e classe (sous-lieutenants), de 2e classe (lieutenants), de 1re (capitaines), principaux (commandants).

OFFICIERS DE PAIX (*LEGIS.*). — La police municipale de Paris (*V.* POLICE) comprend dans son personnel les officiers de paix, au nombre de 25. Ces agents sont nommés par décret, après avoir passé le même concours que les commissaires de police *de Paris* (*V.* COMMISSAIRES DE POLICE). Ils sont spécialement chargés de la police de la voie publique. Vingt d'entre eux sont affectés à chacun des arrondissements de la capitale, les autres appartiennent aux compagnies de réserve.

OFFICIERS MINISTÉRIELS (*DROIT*). — Les officiers ministériels sont les titulaires de certaines charges ou *offices*, qui sont nommés par *décret* mais qui, quand ils cessent leurs fonctions, ont le droit de *présenter* leur successeur à l'agrément du chef de l'État. Tels sont : les notaires, les avoués, les avocats à la Cour de cassation et au Conseil d'État, les huissiers, les agents de change, les commissaires-priseurs, les courtiers (*V.* ces mots) ; les greffiers, bien que n'étant pas, à proprement parler des officiers ministériels, ont aussi le droit de présenter leurs successeurs.

Les officiers ministériels doivent, avant d'entrer en fonctions, prêter serment et verser un cautionnement.

Le *traité*, passé entre un officier ministériel et celui qu'il présente comme son successeur, à l'effet de fixer notamment le prix et les conditions de la cession de l'office, est toujours subordonné à l'approbation du Gouvernement, qui peut refuser de l'agréer, soit parce que le prix de la cession lui paraît trop élevé, soit pour toute autre raison.

Le Ministre de la Justice peut aussi exiger des *modifications* au traité, et, en particulier la *réduction* du prix stipulé. Les conventions **secrètes**, ou *contre-lettres*, qui auraient pour but de modifier le traité approuvé par le Ministre ou de stipuler un prix supérieur au prix *officiel*, sont considérées comme nulles par les Tribunaux ; elles peuvent, en outre, entraîner des sanctions disciplinaires contre les officiers ministériels qui les ont passées.

Les officiers ministériels *destitués* sont privés du droit de présenter leur successeur.

OFFRES RÉELLES (*DROIT*). — Lorsque le créancier refuse de recevoir ce qui lui est dû, le débiteur peut lui faire des offres réelles et, si elles sont refusées, *consigner* la somme ou la chose offerte.

I. CONDITIONS DE VALIDITÉ. — Les offres, pour être *réelles*, doivent être accompagnées de la présentation *effective* de la somme ou de la chose ; elles ne *libèrent* le débiteur et ne produisent, à son égard les effets d'un paiement, qu'autant qu'elles sont suivies de *consignation*, (art. 1257, C. civil).

Pour être valables, les offres réelles doivent réunir les conditions suivantes : 1° être faites au créancier ayant la *capacité de recevoir*, ou à celui qui a pouvoir de recevoir pour lui (elles seraient nulles, par exemple, si elles étaient faites à la personne d'un *mineur* ou d'un *interdit*) ; 2° être faites par une personne *capable de payer* ; 3° être de la *totalité* de la somme exigible, des arrérages ou intérêts dus, des frais liquidés, et d'une somme pour les frais non liquidés, sauf à la parfaire ; 4° le *terme* doit être échu s'il a été stipulé en faveur du créancier ; 5° la *condition* sous laquelle la dette a été contractée (s'il s'agit d'une dette *conditionnelle*) doit être arrivée ; 6° les offres réelles doivent être faites au lieu convenu pour le paiement, et, à défaut de convention spéciale, à la personne du créancier, ou *à son domicile*, ou au domicile élu pour l'exécution de la convention ; 7° elles doivent être faites par un *officier ministériel* ayant compétence et qualité pour ces sortes d'actes (en principe, un *huissier*), qui en dresse *procès-verbal* et mentionne la réponse qui lui a été faite par le créancier.

II. CONSIGNATION. — Si les offres réelles sont refusées, le débiteur qui veut se libérer consigne, c'est-à-dire dépose, la somme offerte à la *Caisse des Dépôts et Consignations*. Le préposé de cette caisse est, au chef-lieu du département, le trésorier-payeur général ; au chef-lieu de chaque arrondissement, le receveur des finances. Pour que la *consignation* soit valable, il faut : 1° qu'elle ait été précédée d'une *sommation* signifiée au créancier et contenant l'indication du jour, de l'heure et du lieu où la chose offerte sera déposée ; 2° que le débiteur se soit effectivement dessaisi de la chose offerte, en la remettant dans le dépôt indiqué par la loi pour recevoir les consignations (Caisse des Dépôts et Consignations) *avec les intérêts jusqu'au jour du dépôt* ; 3° qu'il y ait eu procès-verbal, dressé par l'officier ministériel, de la nature des espèces offertes, du refus du créancier ou de sa non-comparution, et enfin du dépôt. 4° qu'en cas de non-comparution du créancier, le procès-verbal de dépôt lui ait été signifié avec sommation de retirer la chose déposée. (art. 1259 C. Civil).

III. JUGEMENT DE VALIDITÉ. — Ensuite, le débiteur peut assigner son créancier devant le Tribunal compétent pour faire déclarer *valables* ses offres réelles et sa consignation ; le créancier peut, aussi prendre les devants, en assignant son débiteur en *nullité* desdites offres et consignation.

Tant que la consignation n'a pas été *acceptée* par le créancier ou *validée* par un jugement passé en force de chose jugée, le débiteur peut la retirer ; mais quand elle a été acceptée ou validée, il lui faut le concours du créancier.

IV. FRAIS. — Les frais des offres réelles et de la consignation, reconnues *ou déclarées valables*, sont à la charge du créancier, car il est en faute de les avoir refusées. (art. 1260 C. Civil).

V. OFFRE DE CHOSES AUTRES QUE DES SOMMES D'ARGENT. — Si la chose due, au lieu d'être une somme d'argent, est un objet déterminé qui doit être livré au lieu où il se trouve, la procédure à suivre est différente. Le débiteur doit faire *sommation* au créancier de l'enlever ; si, sur cette sommation, le créancier n'enlève pas la chose et que le débiteur ait besoin du lieu où elle est placée, il peut obtenir de la justice la permission de la mettre en dépôt dans un autre lieu (art. 1264 C. Civil).

OIE. — L'oie est un palmipède ; bien qu'herbivore, elle mange des graines et des pâtées ; elle est très rustique, mais aime la liberté ; la laisser errer dans les prairies. Ne tenter son élevage qu'en liberté.

REPRODUCTION. — Mettre un jars pour 5 oies. La ponte commence vers la fin de janvier pour se prolonger souvent jusqu'en juin. Au moment de la ponte, l'oie transporte des brins de paille dans son bec et construit son nid. Elle pond environ de 25 à 40 œufs, qu'elle couve elle-même ; l'incubation dure 30 jours. Pendant ce temps, soigner la couveuse, mettre à sa disposition de l'eau et du grain et veiller à ce qu'elle n'oublie pas de manger (le cas est fréquent).

OISONS. — Les petits une fois éclos, les laisser jeûner 24 heures, leur donner ensuite du pain légèrement humide, du riz cuit, des pommes de terres cuites et quelques œufs durs broyés ; mélanger le tout avec un peu de farine d'orge et de son et faire une pâtée très peu humide ; proportions : 1/10 de pain ; 2/10 de pommes de terre ; 2/10 de son ; 2/10 de farine ; 3/10 de riz.

Nourrir les oisons copieusement (cinq ou six repas par jour) ; mettre de l'eau à leur disposition. L'oison est très robuste et s'élève avec facilité. Au bout de six à sept jours, les laisser en liberté avec leur mère, tout en mettant une pâtée à leur disposition et leur évitant la pluie. A 20 jours, l'oison se suffit seul.

ENGRAISSEMENT. — L'oison ou mieux la jeune oie de l'année se vend *maigre* ou *grasse* vers Noël.

Deux procédés d'engraissement :

1° Donner trois fois par jour l'une des pâtées suivantes : *a*) 1/3 riz cuit ; 1/3 farine d'orge ; 1/3 farine de maïs. Délayer ce mélange avec du gros lait.

b) Pommes de terre cuites, son, ortie hachée, le tout délayé dans du gros lait.

A la pâtée ajouter des distributions de maïs.

Laisser l'oie en liberté, mais lui faire absorber le plus de farineux possible. Y joindre de l'avoine.

Commencer l'engraissement quand l'animal a six mois au moins. La période d'engraissement dure d'un mois à six semaines.

2° Le procédé est identique comme alimentation, mais l'animal est tenu enfermé dans un local sombre ; on lui fera en outre avaler de force, matin et soir, 7 à 8 pâtons de farine.

POUR OBTENIR LES FOIES GRAS. — Enfermer l'oie dans une case dans laquelle elle ne puisse remuer ; la gaver de force ; pour cela lui introduire dans le jabot au moyen d'un entonnoir une bouillie liquide de farine de maïs contenant parfois des raves bouillies et finement écrasées.

Ne pratiquer le gavage que sur des sujets déjà bien en chair et pendant 15 jours environ. Avec ce procédé, le foie arrive parfois à peser et même à dépasser 700 grammes.

MALADIES. — Les oies sont peu sujettes aux maladies ; elles sont atteintes parfois de vertige à la suite d'une longue station au soleil ; dans ce cas, saigner l'oiseau en coupant une veine, très visible sous l'aile ; elles s'empoisonnent, mais très rarement avec de la cigue et de la morelle. Leur donner à boire du lait en abondance.

PRODUITS. — L'oie produit de la chair, des plumes et de la graisse.

ESPÈCES. — Deux espèces domestiques à retenir : l'oie commune et l'oie de Toulouse. L'oie commune (dans toute la France, mais surtout en Normandie, en Beauce et en Champagne) a la tête petite, une poitrine peu large et peu haute. L'abdomen est peu descendu entre les pattes et les pattes sont jaune orangé. Le jars est blanc, la femelle a la tête grise ainsi que la partie supérieure du cou ; les sectrices des ailes, quelques plumes des cuisses sont aussi grises. Elle pèse de 4 à 5 kilos. Elle est très rustique.

L'oie de Toulouse comprend 4 variétés : 1° à bavette et à fanon ; 2° a bavette sans fanon ; 3° à fanon sans bavette ; 4° sans bavette ni fanon. De ces 4 variétés, retenir surtout l'oie à bavette et à fanon. Outre ces deux particularités, cette oie possède une tête grosse, des épaules bien sorties et la poitrine très développée. Le bec et les pattes sont orangés et l'extrémité du bec presque rose. L'ensemble du plumage est gris avec des teintes plus ou moins foncées suivant les régions. Son poids atteint 10 kilos. Elle produit des foies atteignant 600 à 700 grammes.

Oie (*CUIS.*). — *Généralités.* ‖ *Rôtie.* ‖ *Farcie.* ‖ *A l'alsacienne.* ‖ *A la liégeoise.* ‖ *Cuisses d'oies conservées.*

N'est bonne à manger que jeune, et pendant les mois d'hiver, jusqu'au mois de mars. La fraîcheur se reconnaît à la couleur des yeux, à la fraîcheur de la saignée. Une oie jeune et fraîche a la graisse blanche, la peau fine, les pattes fines et brillantes ; le bec doit se casser sous les doigts. Pour la manière de saigner, vider, parer, *V.* POULET.

OIE ROTIE. — Choisir une oie jeune à graisse blanche et à peau fine. La vider, flamber, essuyer avec soin, la brider en laissant les pattes allongées ; enlever la tête, le cou, le bout des ailes. Embrocher, exposer à un feu vif, arroser souvent. Une heure de cuisson pour 4 livres, 2 heures pour 8 livres. On peut aussi faire le rôti au four ; placer alors la bête sur une grille qui l'isole du jus. La graisse qui découle de l'oie est très bonne à conserver et très utile en cuisine, surtout pour assaisonner certains légumes tels que pommes de terre, épinards, chicorée, haricots blancs, etc.

OIE FARCIE. — Choisir une oie jeune à graisse blanche et à peau fine. Vider, éplucher, flamber la bête, l'essuyer avec soin, et la brider en lui laissant les pattes allongées. ‖ Préparer une farce avec le foie et de la chair à saucisse, de la ciboule, et du persil hachés finement et un peu de muscade râpée ; assaisonner de sel et de poivre. Ajouter à cette farce quelques beaux marrons passés dans du beurre chaud et en garnir l'intérieur de l'oie (facultatif). L'oie peut être rôtie ou braisée.

OIE A L'ALSACIENNE. — Prendre toujours une jeune bête, la faire rôtir au four et la servir entourée de choucroute. Cuire la choucroute 3 heures, lentement, avec un mélange de saindoux et de graisse d'oie. Mouiller avec du vin blanc sec, ou même du champagne. Servir le jus de l'oie dans une saucière.

OIE A LA LIÉGEOISE. — Couper en morceaux une oie très jeune, qui ne soit n grasse, ni maigre : ne pas la désosser, en retrancher seulement le sternum qui est la partie la plus grosse de la carcasse. ‖ Frire soigneusement ces morceaux dans la poêle (la friture de saindoux ou de graisse d'oie est la meilleure), les en retirer ; faire roussir dans la même friture 2 ou 3 gousses d'ail finement hachées. Mouiller avec un peu de vinaigre et suffisamment d'eau chaude pour former une sauce abondante dans laquelle on remet les morceaux d'oie salés dessous et dessus. Achever la cuisson dans la poêle sur un feu très vif.

CUISSES D'OIE CONSERVÉES. — Choisir des oies bien grasses, les tuer en les saignant et non en les étouffant, les plumer avec soin immédiatement, les vider et les flamber. Les rôtir à la broche, mais de manière qu'elles ne soient cuites qu'aux deux tiers, recueillir toute la graisse qu'elles ont rendue. Laisser refroidir et détacher proprement les ailes et les cuisses ; les ranger dans une terrine ou un pot de grès les unes sur les autres en les pressant un peu, et mettre par intervalles du sel pilé et quelques feuilles de laurier. Laisser le tout ainsi préparé pendant 12 ou 15 heures. ‖ Mélanger la graisse que les oies ont rendue avec de la bonne graisse blanche de porc, faire fondre la graisse et la verser sur les cuisses et les ailes de manière qu'elles en soient couvertes au moins de 2 ou 3 centimètres. Quand la graisse est figée, recouvrir la terrine ou le pot de grès d'un parchemin bien ficelé. Cette préparation se garde très bien pendant un an. Au moment de s'en servir, prendre avec une fourchette ce dont on a besoin, en achever la cuisson en l'accommodant de diverses manières. Avoir grand soin de toujours recouvrir de graisse les parties laissées dans le pot, tenir le pot ou la terrine à la cave pendant les chaleurs.

Lorsque, au lieu de graisse, on veut faire usage d'huile d'olives voici le procédé à employer. On peut employer les ailes et les cuisses, ou les cuisses seules. Faire cuire à moitié dans de l'eau salée et fortement aromatisée les morceaux d'oie, les laisser s'égoutter, puis les ranger dans une terrine ou un pot de grès. Les recouvrir entièrement d'huile d'olives. Au moment de s'en servir, retirer avec une fourchette les premiers morceaux qui se présentent, les faire tremper dans de l'eau tiède et en compléter la cuisson de diverses façons, soit sur le gril, soit dans une braise, les servir avec toutes sortes de sauce, de garnitures ou de purées.

Oie (Jeu de l') (*JEU DE SOCIÉTÉ*). — Ce jeu est parmi les plus anciens jeux dits de tableau, puisqu'il est, prétend-on, « renouvelé des Grecs » ; c'est aussi l'un des plus universellement connus et des plus simples. Il comporte un tableau colorié, feuille de carton ou de papier, qu'on étend sur la table et qu'on appelle le « jardin de l'oie », 2 dés ordinaires et un cornet qui sert à les lancer. Le tableau porte 63 petites cases régulières disposées suivant une ellipse enroulée 2 fois en spirale ; chaque case est numérotée et représente un petit dessin. Les joueurs, en nombre indéterminé, ont chacun une marque distinctive, petites piécettes, jetons de couleurs différentes, qu'ils déplacent sur les cases au fur et à mesure et selon le chiffre qu'ils amènent à chaque coup avec les dés ; le gagnant de la partie est le 1er qui parvient ainsi à la dernière case du jardin de l'oie. Mais il y a bien des épreuves et des obstacles avant d'en arriver là.

Parmi les 63 cases, la figure de l'*Oie* est répétée de 9 cases en 9 cases (donc aux nos 9, 18, 27, 36, etc., 63) ; on ne peut jamais s'arrêter sur elle et toutes les fois qu'on arrive sur une oie par le point amené, il faut poursuivre son chemin en redoublant ce nombre.

Mais 1° si le joueur amène 9 par 6 et 3, il va se placer à la case 26 (figurant d'ordinaire 2 dés.) 2° s'il amène 9 par 5 et 4, il va en 53 ou sont aussi figurés 2 dés.

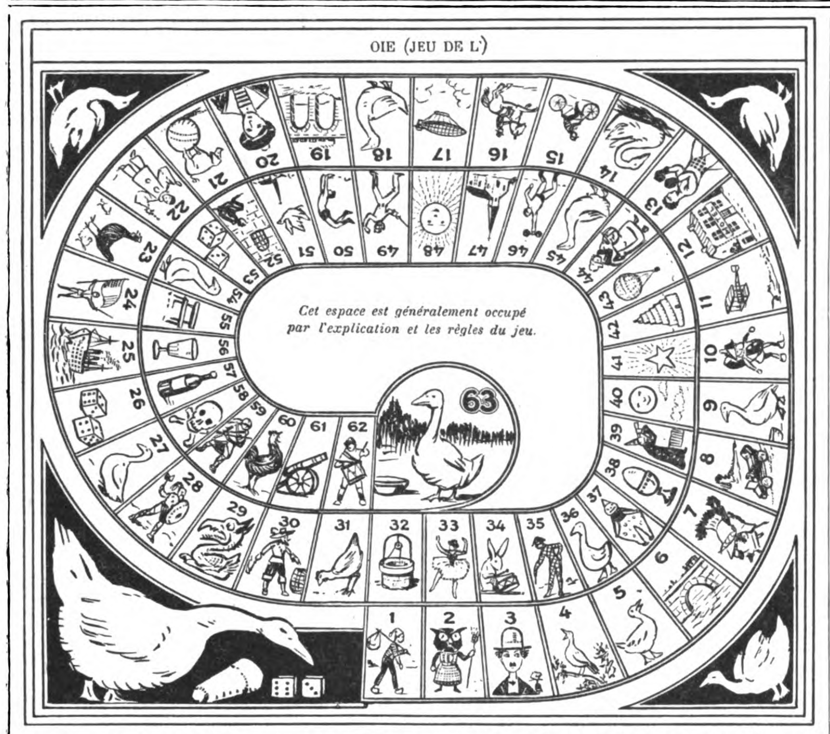
Voici maintenant les cases-écueils qu'il faut éviter et pour lesquelles on doit chaque fois payer une amende convenue au début de la partie et, en outre, s'arrêter ou revenir en arrière, selon le cas : Le Pont, case n° 6. Le joueur que son 1er point y conduit doit, après l'amende payée, aller se placer au n° 12, figurant l'Hôtellerie. — L'Hôtellerie, case 12. Arrivé là, on doit, pour pouvoir rejouer, attendre que chacun des adversaires ait tiré 2 fois, après quoi seulement on peut tirer, à son tour, et repartir. — Le Puits, case 32. Le joueur qui y tombe y reste jusqu'à ce qu'un autre, amené par son point vienne l'en retirer ; il se transporte alors à la place quittée par son libérateur, lequel reste à son tour dans le Puits, jusqu'à ce qu'on vienne le délivrer. — Le Labyrinthe. case 42. Celui qui arrive au Labyrinthe doit rétrograder, après amende toujours, jusqu'au n° 30. — La Prison, case 52 où l'on demeure jusqu'à ce qu'un autre joueur soit venu vous délivrer et prendre votre place. — La Mort, case 58, la plus fatale puisque celui qui y tombe doit recommencer tout le jeu.

Lorsqu'on parvient sur une case déjà occupée par un joueur, celui-ci paie l'amende, laisse sa place au dernier arrivant et va prendre la sienne.

Puisqu'il faut pour gagner arriver juste à la case 63, si l'on dépasse ce point on est obligé de rétrograder du surplus. Supposons par exemple qu'étant à 56 on amène 12 ; comme il ne fallait que 7 pour arriver au but, on rétrograde, en pointant chaque case, de 12 — 7 = 5 nos, c'est-à-dire jusqu'en 58, et ce numéro étant « la Mort », on devra recommencer tout le jeu.

Nombreuses sont les variétés du Jeu de l'Oie, ce sont les jeux dits de tableau dont le principe reste le même et parmi

OIE (JEU DE L')



lesquels on peut citer : le Jeu des monuments de Paris; le Jeu de l'Histoire; la Mappemonde; le Jeu de la Guerre ou les délassements de Mars, etc.; ils contiennent d'ordinaire 63 cases.

OIGNONS (*CUIS*). — Glacés, farcis, ou en purée, ils sont employés comme garniture ou litière pour une pièce de bœuf, un gigot braisé, des côtelettes, etc.

Oignons glacés. — Éplucher par ex. 24 oignons choisis autant que possible d'égale grosseur, en enlever légèrement la tête et la queue. Beurrer le fond d'une casserole, y placer les oignons les uns à côté des autres, en y ajoutant 1 cuillerée de sucre en poudre et 4 ou 5 cuillerées de vin blanc ou de bouillon. Les couvrir d'un rond de papier beurré, et les faire cuire de manière qu'ils tombent à glace, les retourner une seule fois afin qu'ils se glacent des 2 côtés. Cela fait, les dresser. Mettre alors dans leur cuisson 1 cuillerée d'espagnole (*V.* SAUCES) ou une 1/2 cuillerée de farine délayée avec un peu de bouillon ; ne pas laisser bouillir, verser sur les oignons la sauce bien réduite.

Oignons farcis. — Même préparation et même cuisson; seulement les choisir plus gros et les vider avec un vide-pomme pour pouvoir y mettre la farce cuite.

PURÉE D'OIGNONS. — Faire fondre dans du beurre frais 25 ou 30 oignons blancs épluchés et hachés. Passer cette purée à l'étamine, en y ajoutant 2 ou 3 cuillerées de purée de haricots blancs (facultatif).

OISEAUX (MALADIES DES). — GÉNÉRALITÉS. — *V.* OIE, PIGEON, POULE, etc.

I. MALADIES ACCIDENTELLES DIVERSES. ABCÈS. — Les abcès observés surtout sur les pattes des poules et des pigeons, sont caractérisés par une tuméfaction chaude et douloureuse. Ils contiennent d'ordinaire une masse épaisse, jaunâtre. Les ouvrir à l'aide d'un couteau préalablement stérilisé dans l'eau bouillante, faire sortir le contenu et appliquer sur la plaie un antiseptique (teinture d'iode).

CONGESTION CÉRÉBRALE. — Caractérisée par du vertige, des mouvements désordonnés et des attitudes insolites ; la crête est rouge, chaude, la pupille considérablement dilatée. Asperger la tête avec de l'eau froide, faire une petite saignée par une incision de la crête.

ENTÉRITE, DIARRHÉE. — Souvent occasionnée par une alimentation défectueuse, parfois due aux maladies perni-neuses (*V.* plus loin). Les excréments sont abondants, mous, blanc verdâtre, la soif est exagérée, l'appétit supprimé. Placer les malades dans un endroit chaud, donner du riz, de l'eau additionnée de sulfate de fer (2 à 3 gr. par litre), nettoyer le pourtour de l'anus et couper les plumes agglutinées.

EMPOISONNEMENTS. — Il est extrêmement difficile, sinon impossible, de reconnaître la cause de l'empoisonnement à l'examen des symptômes présentés par les malades. Lorsque l'on aura vu les volailles ingérer le poison (appâts pour la destruction des animaux nuisibles), instituer le traitement suivant :

Arsenic. — 1 blanc d'œuf toutes les heures, une pincée de magnésie calcinée.

Phosphore. — Blanc d'œuf, magnésie. Ne pas donner d'huile.

Sel marin (25 gr. peuvent empoisonner une poule). — quelques cuillerées d'huile d'olive. Lavements froids.

Seigle ergoté. — Les animaux ont des vomissements, de la diarrhée, des paralysies ; la crête et les pattes se dessèchent et tombent. Donner quelques lavements, une petite cuillerée de café, 1 gr. de sulfate de soude dans du beurre.

FRACTURES. — Observées surtout sur les oiseaux de cage. Remettre le membre fracturé en place et l'entourer d'une mince couche d'ouate, puis de trois petites lamelles de bois (3 allumettes par ex., pour un serin), puis maintenir le tout fixé par une bande de toile d'un cm. de largeur et de 50 à 80 cm. de long. Isoler l'oiseau dans une petite cage où il restera immobile, enlever le pansement au bout d'un mois.

INDIGESTION. — Le jabot est parfois obstrué à la suite de l'ingestion d'une grande quantité d'aliments secs ou de feuilles vertes ; il forme une tumeur boursouflée, molle. Essayer de faire repasser les aliments par la bouche en exerçant des pressions sur le jabot, l'oiseau étant suspendu par les pattes. Si l'on ne réussit pas, inciser le jabot de haut en bas, le vider, laver à l'eau bouillie et recoudre la plaie avec du gros fil, laisser les oiseaux à la diète pendant deux jours.

RACHITISME. — Caractérisé par le ramollissement des os, leur déformation ; le gonflement des articulations. Donner une nourriture abondante, beaucoup de grains ; ajouter aux pâtées de la poudre d'os ou des coquilles pulvérisées.

RHUMATISME (*goutte*). — Se manifeste par le gonflement des articulations ; les oiseaux restent couchés, boitent ou (si la maladie atteint une articulation de l'aile) cessent de voler. — Appliquer tous les 2 jours de la teinture d'iode sur les jointures malades, les lotionner à l'alcool camphré, donner du bicarbonate de soude dans la boisson (1 gr. par litre).

DÉFAUTS ET VICES DIVERS. — Il n'y a qu'à sacrifier les poules qui *mangent leurs œufs*, pondent des *œufs sans coquille* ou *à coquille molle* (dans ce dernier cas, mêler à la nourriture des coquilles d'œufs pilées, des débris de plâtre et observer si l'habitude persiste) ; celles qui s'arrachent sans cesse les plumes ou arrachent celles de leurs voisines (*picage*). La pellicule cornée de l'extrémité de la langue (*pépie*) est absolument normale et non le symptôme d'une maladie ; il n'y a donc pas lieu de l'enlever, opération saugrenue qui n'a pour effet que de gêner l'animal dans la préhension des aliments.

II. MALADIES VERMINEUSES ET PARASITAIRES. — ASPERGILLOSE (*chancre*) (pigeons). — On constate la difficulté de la respiration, la diarrhée, la faiblesse, la somnolence. La nature exacte de la maladie n'est reconnue qu'à l'autopsie : on observe de fausses membranes verdâtres sur la trachée, les bronches et les sacs aériens. La maladie est due à un champignon parasite. Le traitement est infructueux ; sacrifier les pigeons atteints, désinfecter les pigeonniers.

GALE DÉPLUMANTE (poules, pigeons). — Due à un acare qui se loge dans le tuyau des plumes et en provoque la chute. La maladie débute par le croupion. Insuffler entre les plumes de la poudre fraîche de pyrèthre ou de staphisaigre.

GALE DES PATTES (poules, dindons, faisans, petits oiseaux). — Les pattes des oiseaux atteints se recouvrent de croûtes épaisses, rugueuses, grisâtres, adhérentes à la peau ; des crevasses se forment. Isoler les poules malades (l'affection est contagieuse) ; enlever les croûtes après les avoir ramollies par un bain tiède de quelques minutes, sans faire saigner, appliquer ensuite une couche de pommade soufrée (soufre ; 20 gr. ; vaseline, 100 gr.), renouveler le traitement au bout de deux jours. Désinfecter le poulailler.

POUX. — Fréquents chez tous les oiseaux ; ils occasionnent des démangeaisons incessantes. Insuffler de la poudre de pyrèthre, de cévadille ou de staphisaigre sous les plumes, après les savoir légèrement humectées. Désinfecter le poulailler, y faire brûler 1 kg. de fleur de soufre, passer les perchoirs à l'eau bouillante, renouveler la paille des nids et nettoyer ceux-ci.

TEIGNE (poules). — La maladie débute par la crête ; celle-ci se recouvre de taches blanchâtres, croûteuses, épaisses, irrégulières. L'affection gagne les barbillons, le pourtour des orifices des oreilles et, à la longue, s'étend à la tête et au cou. Les oiseaux atteints répandent une odeur de moisi et maigrissent peu à peu. Appliquer sur les régions atteintes de la glycérine iodée (teinture d'iode, 10 gr. ; glycérine, 60 gr.).

VERS. — Les vers sont fréquents dans l'intestin des oiseaux : ils sont de diverses espèces (plats ou ronds). En grand nombre, ils entraînent la diarrhée, l'amaigrissement, l'anémie. On rencontre les vers (ou, pour les vers plats, des anneaux de vers) dans les excréments. — Donner de la poudre de noix d'arex (1 gr.) dans de la mie de pain ou du beurre, ou de petites pilules de santonine.

III. MALADIES MICROBIENNES ET CONTAGIEUSES. — AMŒBOSE (*crise du rouge des dindonneaux*). — Sévit sur les jeunes dindons, au moment où apparaissent les caroncules et la crête (vers l'âge de deux mois) ; ces appendices sont congestionnés, foncés ; les malades présentent de la diarrhée et meurent au bout de 10 à 20 jours.

Isoler les malades, leur donner une bonne nourriture, des œufs cuits durs, des poudres de viande, les soustraire à l'action du froid et de l'humidité.

COCCIDIOSE (*diarrhée des poussins*). — Sévit sur les poulets de 2 à 5 semaines : les malades deviennent tristes, perdent l'appétit et présentent de la diarrhée. La mort survient au bout de 2 à 3 jours.

Le traitement est inefficace ; il faut recourir à des mesures préventives : désinfection des poulaillers, des couveuses artificielles et des éleveuses.

CHOLÉRA. — Bien que désigné sous le nom de choléra des poules, il sévit sur tous les oiseaux et même sur le lapin. Les malades sont tristes, les plumes hérissées ; ils s'isolent, cessent de manger ; la crête, flasque et tombante, prend une teinte rouge brun ; on observe de la diarrhée souvent striée de sang. La respiration est difficile ; la peau est couverte de taches bleuâtres. La mort survient au bout de 12 à 60 heures.

Ajouter de l'acide sulfurique pur à l'eau de boisson (2 gr. par litre). Sacrifier les malades, isoler les autres animaux par petits lots pendant une dizaine de jours. Désinfecter le poulailler. Pasteur avait découvert un procédé de vaccination, mais, les vaccins étant peu demandés, l'Institut Pasteur a cessé de les préparer.

DIPHTÉRIE. — Sévit sur tous les oiseaux, caractérisée par l'inappétence, la faiblesse, l'apparition de fausses membranes jaunâtres dans le bec, les cavités nasales et sur la muqueuse de l'œil ; la respiration est difficile et accompagnée d'un bruit de sifflement ; les animaux éprouvent une grande difficulté pour avaler et présentent de la diarrhée. Les paupières sont collées par une matière jaunâtre qui obstrue la gorge et le nez.

Abattre les animaux malades : le traitement est inefficace et il n'y a pas intérêt à conserver les malades qui contamineraient les autres oiseaux. Isoler ceux-ci par petits lots pendant une quinzaine de jours, désinfecter le poulailler. Donner de l'acide sulfurique dans l'eau de boisson (2 gr. par litre). La diphtérie des oiseaux n'est pas transmissible à l'homme ; toutefois il y a lieu de ne pas consommer la chair des animaux sacrifiés au cours de la maladie. L'Institut Pasteur de Lille prépare des vaccins, employés en 2 fois, à 12 jours d'intervalle (demander au vétérinaire la vaccination des animaux ayant été exposés à la contagion).

EPITHÉLIOME. — Observé sur la poule, le dindon, le pigeon et l'oie. Des nodosités croûteuses jaunâtres, parfois sanguinolentes et ulcérées, apparaissent sur les parties déplumées de la tête (crête, narines, paupières, barbillons) ; au bout d'un mois environ, ces nodosités se flétrissent et se détachent. L'oiseau maigrit et succombe parfois.

Isoler les malades ; désinfecter le local. Appliquer de la teinture d'iode pure sur les ulcères, exciser les nodosités à l'aide de ciseaux et tamponner la plaie qui résulte de cette ablation avec la teinture d'iode ou avec un crayon de nitrate d'argent.

PESTE AVIAIRE. — Maladie contagieuse analogue au choléra, mais ne sévissant pas sur les pigeons. Agir comme s'il s'agissait de choléra (*V.* plus haut).

TUBERCULOSE. — Sévit sur tous les oiseaux, mais principalement sur la poule, le faisan, le perroquet. Symptômes vagues : maigreur, somnolence, diarrhée ; parfois tuméfaction des jointures, productions verruqueuses sur la peau de la joue ou au pourtour de l'œil. La maladie est constatée à l'autopsie : le foie est parsemé d'un fin piqueté grisâtre ou de petites taches jaunâtres du volume d'un grain de mil à celui d'un pois. On observe le long du cou de petites tumeurs rondes constituées par les ganglions lymphatiques de cette région, normalement peu volumineux et difficiles à déceler.

Abattre les malades, désinfecter le poulailler ou la cage. La maladie est transmissible à l'homme ; il est donc indiqué de ne pas conserver les perroquets atteints ; la chair des volailles atteintes ne sera pas consommée (elle pourrait l'être après cuisson prolongée si la maladie est très localisée). Isoler les autres animaux par petits lots, surveiller leur état de santé et sacrifier ceux qui cesseraient d'être en bon état.

Oiseaux chanteurs et oiseaux de volière. — DE L'ACHAT DES OISEAUX. — Pour les amateurs, rien n'est plus important que de savoir acheter les oiseaux, en se mettant en garde contre les trucs intéressés de certains marchands.

Voici, d'après Russ, à quels signes on reconnaît d'abord l'état de santé de ces précieux oiseaux, et principalement des exotiques. « Tout oiseau, doit être fort et gai ; sa vivacité, naturelle ; le plumage bien adapté au corps, lisse et brillant, surtout exempt de souillure sous le ventre ; l'œil limpide et vif, sans mélancolie ni atonie. Les narines ne doivent être ni sales, ni visqueuses et l'os de la poitrine, ou bréchet, non saillant ; c'est un mauvais symptôme lorsque, étant perché, l'oiseau reste morne et sans mouvement, les plumes gonflées et hérissées. Au repas, il ne doit avoir ni la respiration courte, ni faire entendre, par intermittence, des sons bruyants. Cette dernière particularité est habituellement le prodrome d'une affection de poitrine. Des plumes froissées, le manque de queue ou de propreté, si l'oiseau présente bien tous les caractères de santé énumérés, sont sans importance, et, fût-il presque entièrement déplumé, qu'il ne faudrait pas hésiter à l'acheter. Des conditions meilleures et des soins particuliers lui rendront, en peu de temps, un beau plumage. Si l'on traite avec un éleveur, s'assurer que l'oiseau est bien conformé sous tous les rapports ; que les plumes sont fournies ; que le bec ou les pattes n'ont aucun défaut ; que le vol, en particulier, est sûr et que le passereau jouit de l'apparence de la gaieté et de la vigueur. »

Avec ces indications, un peu d'esprit d'observation et une confiance très limitée dans les boniments de certains marchands, vous êtes à peu près sûr de ne pas faire acquisition d'un oiseau malade.

DE LA CAGE ET DE LA VOLIÈRE. — Ce dont il faut se méfier le plus quand on achète un oiseau, c'est de le faire passer

brusquement d'une température à une autre. Les marchands tiennent souvent les oiseaux de prix dans des pièces chauffées à 25° ou 28°; aussi, quand on les transporte de là dans une pièce froide, il n'est point rare qu'ils ne puissent résister à un aussi brusque changement. La première chose à faire, dans ce cas, est de s'assurer de la température de la pièce, de celle de l'eau de l'abreuvoir, qui ne doit être ni trop chaude, ni trop froide, et de la nourriture qu'il ne faut ni trop réduite, ni trop copieuse. Les vers de farine, les œufs de fourmis, l'échaudé et les graines doivent être distribués, au début, avec modération.

Le changement d'habitudes est une cause de trouble et de malaise pour tous les oiseaux; aussi, avant d'introduire les nouveaux venus dans une grande volière, il est prudent de les faire reposer quelques jours, dans une cage séparée, à une température modérée, ce qui leur permettra de s'habituer, dans ce voisinage, avec leurs nouveaux compagnons, et d'éviter l'affolement qui s'empare des uns et des autres, quand on introduit brusquement un nouveau venu dans une volière.

La propreté est la première des conditions nécessaires pour conserver des oiseaux longtemps et en parfaite santé. Il faut donc, nettoyer souvent les cages et volières, ratisser les bâtons où les oiseaux se perchent, et changer le sable de rivière répandu sur le fond. L'exhalaison qui se dégage de leurs ordures rend les oiseaux malades, et ceux qui ont constamment les pattes dans cette saleté deviennent perclus, goutteux, et y perdent souvent leurs ongles. Pour éviter l'odeur des volières, il faut répandre, sous le sable, un peu de plâtre en poudre.

Quand on veut laver les pattes des oiseaux, il faut commencer par les tremper dans l'eau tiède, afin d'enlever la croûte de saletés, sans quoi elle se colle si fortement à la peau que, pour les en débarrasser, il faudrait leur faire beaucoup de mal.

Les oiseaux de volière sont très sujets aux maux de pattes, et il est prudent de les vérifier souvent, tous n'étant pas également propres.

De la nourriture en général. — Pour que les oiseaux de volière se portent bien, il faut autant que possible les nourrir comme ils se nourriraient à l'air libre. En dehors des maladies qu'une nourriture impropre peut provoquer, il arrive fréquemment que leur plumage ou le chant se trouvent affectés, par la mauvaise nourriture.

Pour les oiseaux étrangers, il faut procéder, pour la nourriture, par à peu près, car les graines et insectes auxquels ils sont accoutumés nous sont inconnus, mais on y supplée par des graines et des pâtées qui se rapprochent le plus de leurs goûts naturels.

M. le marquis de Brisay donne la composition suivante, comme pâtée, et prétend qu'elle est supérieure à toutes. S'il s'agit d'insectivores, frugivores, larvivores et baccivores, de quelque taille ou provenance qu'ils soient qu'on ne peut entretenir au régime des graines, leur donner une pâtée préparée comme suit :

Faites cuire ensemble œufs et pommes de terre, une demi-heure d'ébullition. Épluchez, écrasez ensemble avec la fourchette avant refroidissement, le mélange se faisant mieux ainsi. Incorporez quantité égale de pain au lait parfaitement expurgé de son liquide ; saupoudrez d'une cuillerée de poudre Duquesne, bien connue de tous les oiseleurs, mélangez bien le tout, en une masse onctueuse et solide. On peut ajouter à volonté une pincée de raisin de Corinthe. (Recette du marquis de Brisay).

A l'aide de cette nourriture, tous les insectivores, quelque délicats qu'il soient, se maintiennent en parfaite santé, soit qu'on utilise seulement la préparation, ou qu'on la mélange avec des pâtées appropriées.

Pour les frugivores, l'alimentation suivante est très en usage : pommes ou poires, à l'état frais, coupées en petits morceaux, et fruits secs, figues, raisins et dattes, également coupés menu, une partie de chaque chose ; mie de pain blanc et œufs, une partie ; riz cuit, trois parties.

Comme toutes les pâtées sont sujettes à aigrir, surtout en été, il faut en faire peu à la fois et renouveler dès décomposition.

Les graines les plus employées sont : le *chènevis* ; très recherché par presque tous les oiseaux, il est très nourrissant, mais son usage immodéré est nuisible et amène la pléthore et même l'apoplexie ; aussi, beaucoup d'oiseleurs le proscrivent absolument, si ce n'est pour les perruches et les perroquets. Quelques graines, de temps en temps, ne peuvent que plaire aux petits prisonniers, sans leur nuire, mais n'en donnez jamais en épis laiteux.

Le *millet* compte deux espèces courantes : le *millet blanc* et le *millet de Bordeaux*, qu'on trouve dans le commerce en grains et en panicules. Il constitue la plus saine et la mieux accueillie de toutes les graines. Le millet de Bordeaux convient mieux pour les plus petits oiseaux, à cause de la petitesse de son grain, et il est constaté qu'ils le préfèrent tous en branches.

L'*avoine* a besoin, pour être donnée aux oiseaux, d'être mondée. Dans cet état, elle convient aux ortolans, aux bruants, aux pinsons, aux gros-becs, aux bouvreuils.

Les graines de *soleil* ou *tournesol*, conviennent aux oiseaux à becs forts, comme les cardinaux, paroares, perruches et perroquets. Les graines noires sont réputées les meilleures ; concassées et débarrassées de leur enveloppe, elles sont très recherchées par les chardonnerets, les mésanges et plusieurs oiseaux exotiques.

Le *riz*, nourriture ordinaire des paddas, des papes des prairies et autres oiseaux des Indes, ne pouvant leur être donné en épi, à l'état laiteux, on doit le faire macérer, toute une nuit, dans de l'eau ou du lait, et après l'avoir séché, le matin, entre deux linges, le distribuer. On leur sert de même façon, les graines de *navette* et de *colza*, en ayant soin d'en tremper une petite quantité à la fois, pour éviter la fermentation. Il en est de même du *chardon*, indispensable aux chardonnerets.

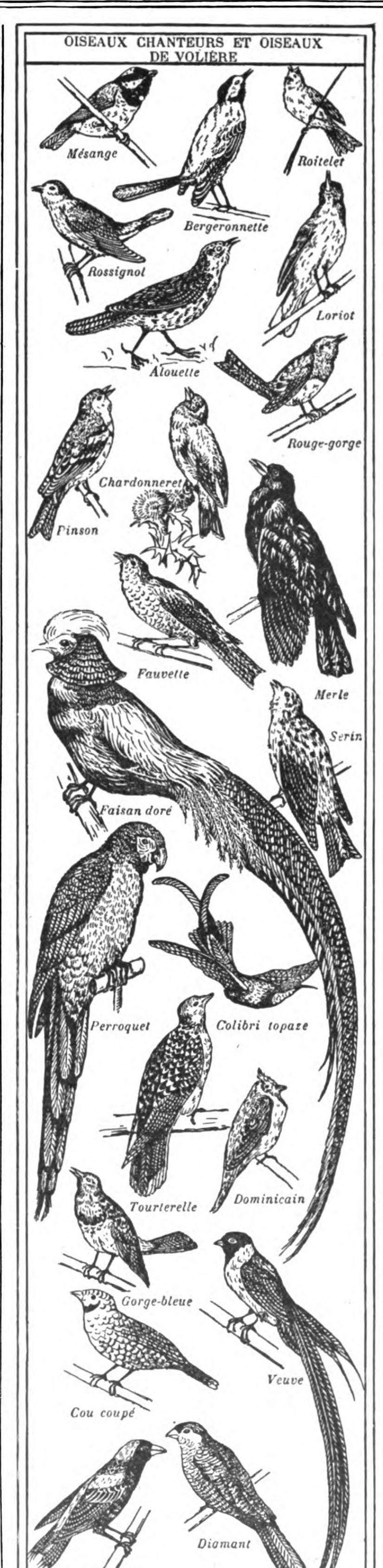
L'*œillette* plait beaucoup à certains oiseaux, fauvettes, rossignols du Japon, etc..

La graine de *lin* est très bien reçue de la linotte, du chardonneret, du bouvreuil, du serin, etc.

La graine de *chicorée sauvage*, mélangée avec de la verdure, convient à tous les granivores, qui sont également amateurs du mouron, de la laitue, de la mâche, du cresson, du séneçon, du plantin et de la chicorée sauvage.

Pour varier la nourriture des oiseaux en général, et des granivores en particulier, on peut leur donner, de temps en temps, des fruits frais ou conservés, tels que poires, pommes, cerises, bananes, raisins, figues fraîches, oranges, etc.

OISEAUX CHANTEURS ET OISEAUX DE VOLIÈRE



Les *vers* et les *insectes* doivent aussi tenir une bonne place dans leur alimentation, ainsi que les sauterelles grises ou légèrement vertes, les abeilles, les mouches des appartements, les hannetons, les papillons et leurs œufs.

On trouvera sur la gravure ci-contre la plupart des espèces ordinairement recherchées pour la beauté de leur chant ou l'éclat de leur plumage.

OISON. — *V.* Oie.

OLIVES (*CUIS.*). — *Pour la table*, cueillir les olives à la main avant complète maturité. Les faire infuser à froid pendant plusieurs jours dans une lessive faible de potasse additionnée d'un peu de chaux ; les tremper ensuite pendant 5 ou 6 jours dans de l'eau fraîche qu'on renouvelle ; enfin, les plonger dans une forte saumure parfumée de coriandre ou d'estragon.

Olives farcies. — Détacher au canif la chair des olives en la coupant en spirale ; remplacer le noyau par un hachis de substances de choix. Si on veut les conserver, les remplir d'un hachis d'anchois, de câpres et de truffes et les mettre dans des flacons que l'on complète avec de l'huile fine. Boucher hermétiquement.

Ragoût d'olives. — Faire fondre du beurre et y faire revenir du persil et de la ciboule ; y mettre les olives dénoyautées en spirale, mouiller avec du vin blanc et laisser bouillir doucement jusqu'à cuisson.

OLOGRAPHE (TESTAMENT). — *V.* Testament.

OMBRELLE. — Savoir recouvrir soi-même une ombrelle, un encas, un parasol permet : 1° de réaliser une sérieuse économie ; 2° d'utiliser des montures encore fraîches ou faciles à rafraîchir ; 3° d'assortir l'ombrelle à la robe que l'on porte.

CHOIX DES FOURNITURES : tissus et fils. — *Tissus.* Pour les ombrelles à recouvrir en soierie, prendre des taffetas souples unis, glacés, ou brochés ; des damas, des moires, des satins, des surahs, des pékins, des tussors ; éviter les bengalines et autres tissus à côtes qui renferment du coton, jaunissent sous l'action de l'air et sont souvent trop épais pour cet usage. Éviter aussi les soieries sèches et raides qui se coupent aisément. Parmi les étoffes de fil et de coton, les toiles légères et point trop serrées de tissu, les jaconas et les satinettes similisées ou non, font des ombrelles charmantes et très solides. Pour les parasols de voyage qui doivent tenir lieu d'ombrelle et de parapluie, la silésienne laine et soie grise est préférable au tussor écru sur lequel les gouttes d'eau s'étalent comme des gouttes d'huile, et aux satinettes qui se fanent avant d'être usées et tamisent la pluie.

Fils. — Pour les coutures et les ourlets : fils d'Écosse, d'Alsace et cordonnets de soie. Pour le « glaçage » sur les baleines et les arrêts : gros fil de lin de la couleur des baleines, c'est-à-dire noir le plus souvent, ou blanc quand celles-ci sont dorées ou argentées.

COMMENT RECOUVRIR UNE OMBRELLE UNIE, UN EN-CAS OU UN PARASOL. — 1° *Démontage du godet et de la couverture.* — Arracher, avec de petites tenailles, le clou qui maintient le godet au milieu de l'ombrelle, sur la jonction des tranches (fig. 1). || Ouvrir l'ombrelle et découdre à l'intérieur tous les points du glaçage et les arrêts ; faire cette opération avec attention, c'est une étude, un enseignement pour le montage à exécuter, car tous les points que l'on coupe devront être refaits de la même façon, aux mêmes endroits. || Découdre une tranche avec soin (la moins usée).

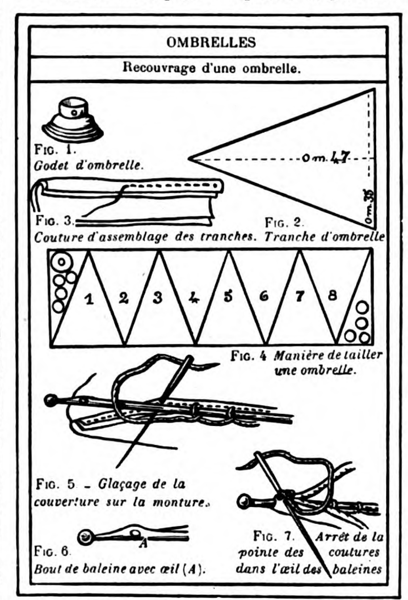
2° *Repassage d'une tranche.* — La tranche étant décousue, lui rendre sa forme première par un repassage : elle est étirée sur chaque bord, contre chaque baleine et il faut qu'elle arrive à retrouver son aspect de neuf. Mouillée et repassée habilement, elle sert de patron.

3° *Comment évaluer la quantité de tissu nécessaire.* — Le patron permet de calculer exactement le métrage. Chaque tranche étant triangulaire, la largeur de l'étoffe à employer est donnée par la hauteur du triangle (fig. 2), plus 3 cm. environ pour les rentrées d'étoffe ; quant à la forme des 6, 7, 8, etc., tranches qui composent l'ensemble de l'ombrelle, elle sera fournie par le patron et les tranches seront coupées dans l'étoffe successivement et de la manière qu'indique la figure 4, c'est-à-dire en s'entrecoupant, la base de chacune d'elles touchant alternativement la lisière de droite ou la lisière de gauche. Le métrage de l'étoffe est égal à la largeur de la base des tranches multipliée par la moitié de leur nombre, plus une demi-tranche. Le restant d'étoffe, après la taille, s'utilise pour les détails du montage.

4° *Préparation de la couverture.* — Les tranches étant prêtes, les assembler en commençant toujours par le bas : les poser l'une sur l'autre, endroit contre endroit, remplier une fois les deux doubles ensemble et coudre au point devant, sans faire de points arrière dans la couture, percer les quatre doubles d'étoffe à la fois et « étirer » légèrement en cousant ; cet étirage est facilité par le biais des tissus qu'on assemble. Les coutures peuvent être exécutées à la machine, mais il faut alors étirer un peu, après le faufilage (avant de coudre), afin que la couverture puisse ensuite prêter suffisamment sur les baleines. || L'ourlet, très étroit, s'exécute au *point d'ourlet* (*V.* Couture). La lisière dispense du deuxième rempli, si elle est bien serrée ; dans le cas contraire, faire deux remplis. Pour que la tension soit parfaite, prendre souvent dans l'épaisseur de l'ourlet une petite ganse de coton, qu'on tend fortement et dont on noue les deux extrémités quand l'ombrelle est montée en entier. Laisser un petit bout d'ourlet inachevé, afin de dissimuler, d'enfermer le nœud dans ses remplis ; couper la ganse très près du nœud et, pour plus de facilité, fermer l'ombrelle, pour achever l'ourlet. || Dans les demi-tranches restantes de l'étoffe, tailler un rond de 8 à 10 cm. de diamètre, le déchiqueter à petites dents tout autour et pratiquer un trou au milieu pour le passage du bout du manche, sur lequel on l'enfile. Tailler 8 autres petits ronds de 3 cm., les déchiqueter et les fixer par quelques points faits à cheval sur les jonctions des baleines courtes et des baleines longues. Tous ces ronds sont destinés à former tampon sur les aspérités des jointures et à protéger la couverture contre leur frottement.

5° *Montage de la couverture.* — Le montage ou « glaçage » de la couverture sur la monture est la partie la plus difficile du travail. || Prendre autant de grosses aiguilles et de longues aiguillées de fil double (jamais de cordonnet de soie, il s'éliminerait trop vite) que l'ombrelle a de baleines. || Introduire le bout du manche, de l'envers à l'endroit, au travers de la couverture, étendre celle-ci sur la monture entr'ouverte. || Glacer toutes les coutures à la fois, en faisant 1 point de *feston* allongé (*V.* Broderie blanche), avec chaque aiguille, à cheval sur chaque baleine, et en piquant dans l'épaisseur des coutures. En même temps, tendre fortement, en tirant sur la couture et serrant le point (fig. 5), de place en place,

exécuter 2 points de glaçage l'un sur l'autre, pour empêcher que les points précédents ne se desserrent. || Arrêter le glaçage à 6 ou 8 cm. de l'extrémité des baleines, couper les fils. || Terminer en faisant quelques points d'arrêt au bout de chaque couture, dans l' « œil » de la baleine (fig. 6), cette baleine étant, en quelque sorte, enveloppée dans la pointe de la couture (fig. 7). || Ouvrir alors l'ombrelle complètement pour se rendre compte du résultat de l'opération. || 1° Si le glaçage n'est pas assez tendu, l'étoffe grimace le long des baleines : recommencer le montage en tendant davantage. || 2° L'ombrelle est trop plate : reprendre chaque couture



très peu (il suffit quelquefois de moins d'un mm.). || 3° Trop bombée (opération contraire). || Ne jamais reprendre ou lâcher un certain nombre de coutures; toutes doivent être retouchées, toutes doivent être de dimension identique. || 4° L'ombrelle est trop longue ou trop courte : recouper l'ourlet ou le refaire plus étroit.

6° *Achèvement de l'ombrelle.* — Avec le gros fil du glaçage, faire des points devant autour du bout du manche sur le haut des tranches, serrer en *fronces*, tourner le brin sur la pointe des tranches remontant très peu contre le manche et nouer les extrémités du fil ou arrêter. || Reclouer le godet.

OMBRES CHINOISES. — Les ombres chinoises, qui ne constituaient autrefois qu'un passe-temps à l'usage des enfants avaient conquis, il y a un certain nombre d'années, leur place au théâtre et il est bon de rappeler ici qu'à elles, en grande partie, est dû le succès qui alla au fameux cabaret artistique du *Chat Noir*. L'*Epopée napoléonienne* retracée à grands traits par le caricaturiste Caran d'Ache, la *Marche à l'Etoile*, qu'accompagnait une rêveuse musique de scène de G. Fragerolle, d'autres compositions de même nature, les unes d'une inspiration vraiment poétique, les autres simplement mais ingénieusement comiques, appelèrent et retinrent pendant des années l'attention du grand public. Aussi la mode vint-elle, dans la plupart des cabarets d'alors qui s'établirent en rivaux du Chat Noir, de faire figurer au programme, soit de simples défilés, soit de véritables petites pièces en ombromanie. La mode en passa un peu plus tard, comme tend à passer elle-même la vogue des cabarets littéraires. Mais, tout n'étant qu'un perpétuel recommencement, il n'est pas téméraire de prévoir qu'une heure reviendra où des générations de demain se reprendront à aimer ce qui avait charmé des générations d'hier. D'ailleurs, n'en fut-il pas ainsi, qu'il y aurait toujours pour se plaire à ce spectacle la foule innombrable des enfants qui, pour se délasser des réalités trop absolues du cinéma et de la lanterne à projections, accueillent avec faveur les scènes plus imprécises et par là un peu mystérieuses que peuvent jouer ces silhouettes dont seuls les contours sont évocateurs de vie et de mouvement.

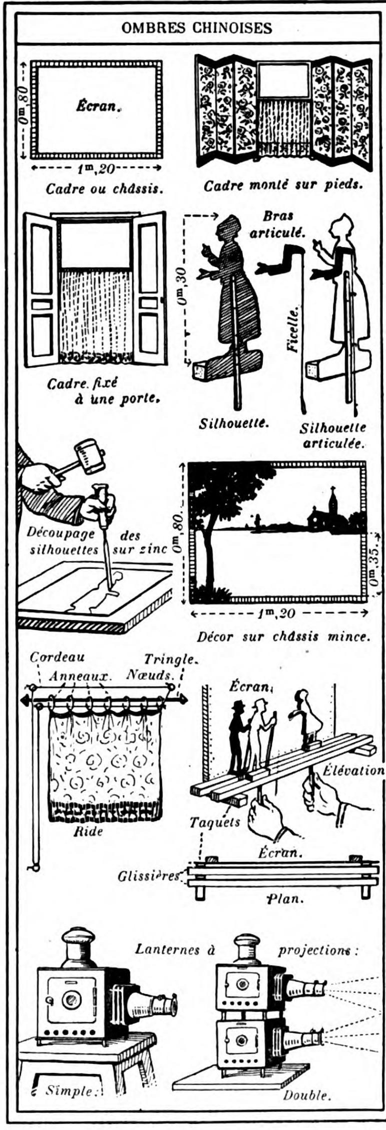
Pour ce motif, il restera toujours intéressant de savoir comment organiser, installer et animer un théâtre d'ombres chinoises. Aussi donnons-nous ci-dessous quelques indications qui permettront d'atteindre à ce résultat ; il ne s'agit pas ici, bien entendu, de quelque chose de compliqué, mais en suivant nos conseils on obtiendra un petit théâtre très suffisant.

Le théâtre. — Fabriquez un cadre rectangulaire en bois mesurant d'ouverture 1 m. 20 de long sur 0 m. 80 de large et couvrez-le (comme si vous vouliez faire une toile à peindre) d'un calicot fin et transparent. Ce cadre pourra soit être monté sur 2 pieds et encadré de deux paravents, soit fixé dans une porte à deux battants, à une hauteur de 1 m. 70 dans les deux cas. La partie inférieure sera garnie par une étoffe quelconque non transparente. Les spectateurs se tiennent d'un côté du cadre et les opérateurs de l'autre côté. Les spectateurs sont dans l'obscurité. Avec eux se trouvent les chanteurs, si les ombres en comportent, le pianiste et l'explicateur, récitateur ou bonimenteur.

Animez toujours vos tableaux par un commentaire ; faites alterner tous les genres : explications humoristiques, dialogues, chant, musique dite de scène pour défilés, etc., etc.

Les personnages. — Ce sont des découpures en carton ou en zinc qu'on promène de l'autre côté de l'écran ; le zinc, même très mince, moins fragile que le carton, surtout dans les petits détails, est préférable. Il est très facile à découper. Pour cela, ne vous servez pas d'une paire de ciseaux, mais seulement de burins ou de petits ciseaux à froid. Tracez vos dessins sur la feuille de zinc, placez cette dernière sur une planche assez épaisse, puis, avec un ciseau et un marteau, suivez à petits coups, le contour de vos dessins : le zinc se découpera ainsi très net. Si vous n'êtes pas dessinateur, choisissez dans des journaux, dans des ouvrages illustrés, les scènes, les personnages que vous voulez représenter, ils seront généralement trop petits, il faudra les agrandir.

Collez votre dessin sur la feuille de zinc avec de la colle de farine et découpez. Pour un cadre de 1 m. 20 × 0 m. 80 faites des personnages de 0 m. 30 de haut. Clouez derrière une légère baguette que vous laisserez dépasser sous les pieds et qui servira de poignée. Vous pouvez articuler les membres et surtout les bras de vos personnages. Dans ce cas, vous les découpez à part, en laissant naturellement du métal pour faire pivot et levier. Le pivot se fait au moyen d'un petit clou légèrement rivé. Pour donner le mouvement, placez plus loin que le rivet un tirage avec une ficelle légère ou un petit levier avec du fil de fer rigide. Vous pouvez aussi



découper, soit en carton, soit en zinc, des décors, arbres, maisons, que vous fixez sur votre cadre. Les personnages se meuvent en glissant près de la toile à 1 ou 2 centimètres de distance ; plus près, ils risqueraient d'accrocher ; plus loin, leur ombre pourrait ne pas être aussi nette. Vous maintenez les personnages avec les poignées, de façon à ce que les pieds affleurent le bord du cadre en bas.

Perfectionnements. — 1° *Rideau (du côté des spectateurs).* Ce rideau, qui devra être absolument opaque, sera monté soit à glissement sur une tringle fixée un peu au-dessus du cadre, soit comme un store roulant. Pour manœuvrer les cordons de tirage *du côté des ombres*, sans avoir besoin de passer du côté des spectateurs, passez un bras par la draperie pendue en bas du cadre, ou mieux établissez une poulie de renvoi.

2° *Glissière* — Clouez derrière l'écran, c'est-à-dire du côté des ombres et 0 m. 05 plus bas que le bas de l'écran, 2 planchettes de 0 m. 20 plus longues que cet écran et larges de 0 m. 10, la première espacée de la toile par un taquet à chaque bout, épais de 0 m. 01, et la seconde espacée de la première par un taquet de même épaisseur, également à chaque bout. Ayez soin, en découpant vos personnages, de leur réserver sous les pieds, comme un fragment de sol, un morceau de zinc. Clouez sur ce fragment de zinc un morceau de bois de 0 m. 05 de large sur 1 cm. d'épaisseur. Vous pourrez, grâce à ce bois faire glisser vos personnages sur les deux planchettes, les uns sur la 1re (ceux se dirigeant dans un sens), les autres sur la 2e (ceux se dirigeant dans l'autre). Vous pourrez à tout moment de leur course les abandonner pour en amener d'autres, les faire mouvoir, les reprendre, etc.



ÉCLAIRAGE. — Mettez une lumière quelconque assez près de la toile pour qu'elle éclaire bien, mais ne vous gêne pas dans vos allées et venues. Une distance d'un mètre est raisonnable. La lumière devra être placée à hauteur du centre de la toile. Vous pourrez faire des effets très heureux en passant devant la lumière des gélatines colorées qui teinteront la toile pour rappeler des effets d'incendie (rouge), de soleil couchant (rose ou orange), de nuit (bleu ou verdâtre).

Si vous disposez d'un appareil à projections vous pourrez produire des ombres excessivement intéressantes; au lieu de donner une simple lumière blanche, vous projetterez une vue en couleur, un véritable décor approprié à la scène représentée par les ombres. Si vous possédez un appareil double, vous pourrez aussi faire des vues fondantes et créer ainsi un véritable théâtre extrêmement attrayant. Les théâtres d'ombres célèbres tels que celui du *Chat Noir* étaient ainsi organisés.

BRUITS DE COULISSE — Ne négligez aucune illusion de vue et d'ouïe. Si par exemple une pièce de canon tire, imitez le bruit du coup (avec une grosse caisse) et la fumée (au moyen de 3 grains de poudre collés près de la gueule du canon et que vous enflammerez avec un fil de fer rougi au feu). Dans une bataille, imitez les bombes avec des bouchons lancés le long de la toile, les fumées avec la fumée des cigarettes des opérateurs. La mousqueterie s'imite avec une forte crécelle à plusieurs lames, ou encore mieux avec une pièce d'artifice japonaise formée de plus de 100 petites détonations successives. Comme cette pièce saute en tous sens (comme la pièce classique appelée crapaud), il faut la faire partir dans une caisse.

Depuis quelques années on a fait des ombres peintes sur des verres de projections. Une lanterne projette ces ombres, et une autre donne les décors. L'effet est bon, surtout pour faire de grands défilés de personnages, car on évite ainsi le poids et le maniement du zinc, mais les personnages ne peuvent pas être mouvementés.

OMBRES VIVANTES. — Si vous pouvez installer un écran assez grand, dans une baie, une porte à deux battants, vous pourrez jouer derrière de véritables pièces ou scènes comiques. Quelques cartonnages vous aideront à faire des silhouettes originales en créant les accessoires, coiffures, etc., nécessaires; les costumes, n'ayant pas besoin de couleur, se drapent facilement avec des étoffes ou des vêtements quelconques.

OMBROMANIE (*Ombres avec les mains*). — La production des ombres est facile et amusante. Le matériel est primitif : bougie et quelques accessoires en carton découpé. La bougie (à défaut de la lampe à arc) est le meilleur éclairage, parce qu'il donne des ombres à contours nets. Placez-la sur un guéridon et mettez-vous entre cette bougie et le mur ou écran qui doit recevoir les ombres. Un écran en calicot de 1 m. de coté, tendu sur un cadre et dressé verticalement à 0 m. 50 du sol est ce qui convient le mieux, car les spectateurs se tenant du côté opposé voient les ombres sans voir l'opérateur. Distance entre l'écran et la lumière : environ 2 mètres. Plus vous vous rapprocherez de la lumière et plus l'ombre sera grande, mais moins elle sera nette; il vaut donc mieux être un peu près de l'écran. Commencez par faire des ombres rien qu'avec les mains, sans aucun accessoire, puis continuez par les silhouettes nécessitant l'emploi de cartonnages. Suivez les indications des croquis ci-contre : quand vos mains seront placées comme sur le dessin, regardez non plus vos mains, mais l'ombre produite et rectifiez-la en avançant, reculant un doigt ou un autre. Dans les figures telles que le *coq*, le *cygne*, etc., remuez les doigts formant le bec; dans d'autres figures, agitez les oreilles ou les cornes, remuez la queue du *chat*, la trompe de l'*éléphant*, en un mot rendez vos personnages vivants. Dans les types tels que l'avocat, faire *l'ombre de la main* avec la main la plus rapprochée de l'écran et la *tête* avec l'autre main plus près de la bougie; cette dernière ombre sera ainsi plus grosse et bien proportionnée. De même, pour le *prédicateur en chaire*, grossissez la chaire en tenant le bras près de la bougie et diminuez le prédicateur en approchant de l'écran la main qui le produit.

OMELETTE (*CUIS.*). — || *Généralités.* || *Aux croûtons.* || *Aux asperges.* || *A la tomate.* || *Aux fines herbes.* || *Au fromage.* || *A la jardinière.* || *Aux épinards.* || *Aux champignons.* || *Au jambon.* || *Aux rognons.* || *Aux laitances, au thon.* || *Sucrées* (*V.* ENTREMETS SUCRÉS).

GÉNÉRALITÉS. — 1° Ne jamais faire une omelette de plus de 8 œufs, parce qu'alors elle se cuit mal et irrégulièrement.

2° Faire l'omelette dans une poêle spéciale, *uniquement* réservée à cet usage.

3° Ne battre les œufs qu'au moment immédiat où on va les jeter dans la poêle, battus à l'avance, ils *tombent en eau*. Essuyez bien la poêle; y mettre une cuillerée de beurre et une demi-cuillerée de *saindoux à la royale*, faire fondre et écumer le mélange.

Casser 6 ou 8 œufs dans un saladier, saler, poivrer, ajouter un peu d'eau et quelques petits morceaux de beurre bien frais (une bonne cuillerée de crème douce et épaisse si l'on veut). Battre assez longtemps avec une fourchette pour opérer un mélange parfait.

Lorsque le beurre est bien chaud dans la poêle, mettre la poêle sur le coin du fourneau, y verser les œufs d'un seul coup (il faut verser de très près pour éviter que le beurre ne fuie vers les bords de la poêle). Replacer la poêle sur un feu vif, laisser prendre les œufs, imprimer à la poêle un mouvement circulaire, pour détacher les œufs du fond.

Aussitôt que les œufs sont pris, faire sauter la poêle de façon à replier une partie de l'omelette ; continuer ce pliage 3, 4 ou 5 fois, en remettant chaque fois la poêle sur un feu vif. Lorsque l'omelette ainsi repliée a pris la forme allongée d'un poisson, laisser roussir 2 minutes l'extérieur et la verser sur un plat chaud. L'omelette doit être à la fois prise et onctueuse, l'extérieur un peu ferme, et l'intérieur simplement caillé.

OMELETTE AUX CROUTONS. — Tailler des croûtons de mie de pain rassis en forme de dés ; les faire *dorer* dans une cuillerée de beurre très chaud, les retirer, les faire refroidir et les mettre dans les œufs quand ils sont froids. Laisser tremper 5 minutes, battre l'omelette et la continuer comme l'omelette au naturel.

OMELETTES AUX ASPERGES. — Couper en petits morceaux des asperges cuites à l'eau salée. Mettre 3 cuillerées d'asperges pour 6 ou 7 œufs, mélanger, continuer comme l'omelette au naturel. Cuire peu.

OMELETTE A LA TOMATE. — Préparer et cuire une *omelette au naturel*, la dresser dans un plat et l'arroser avec une purée de tomates. On peut aussi servir une saucière de sauce tomate avec presque toutes les omelettes.

OMELETTE AUX FINES HERBES. — Ajouter aux œufs battus un peu de persil et de ciboule hachés finement.

OMELETTE AU FROMAGE. — Mélanger avec les œufs battus une certaine quantité de fromage de gruyère râpé.

OMELETTE A LA JARDINIÈRE. — Hacher très fin la partie blanche de 2 ou 3 ciboules, une petite poignée de cerfeuil et d'estragon, un peu de cive ou civette et de cresson alénois, et mêler le tout aux œufs battus.

OMELETTE AUX ÉPINARDS, A L'OSEILLE. — Avant de rouler l'omelette, y introduire une cuillerée d'épinards ou d'oseille apprêtés soit au gras, soit au maigre.

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS, AUX TRUFFES. — Avant de rouler l'omelette y introduire soit des champignons sautés dans le beurre avec quelques fines herbes, soit des truffes coupées en petits dés et cuites dans une sauce espagnole bien réduite. || Replier l'omelette de manière que les champignons ou les truffes soient bien enveloppés, la dresser sur le plat, ajouter si l'on veut, pour garniture, quelques champignons ou quelques tranches de truffes avec une sauce espagnole un peu claire.

OMELETTE AU JAMBON, AU LARD. — Couper en petits dés du jambon ou du lard, le faire cuire avec un peu de beurre dans la poêle : lorsqu'il est cuit, y verser les œufs bien battus, mais sans sel.

OMELETTE AUX ROGNONS. — Hacher en petits dés un rognon de veau rôti et un morceau de la graisse qui l'entoure et les mettre dans la poêle avec du beurre. Lorsque le beurre est fondu, que les morceaux de rognon sont chauds, y verser les œufs bien battus, faire l'omelette comme il a déjà été dit. On peut la servir avec une sauce piquante.

OMELETTE AUX LAITANCES ET AU THON. — Laver avec soin 2 laitances de carpes, les faire blanchir 5 minutes à l'eau bouillante avec un peu de sel. Puis les hacher avec un morceau de thon fraîchement mariné, y ajouter une échalote finement hachée. Mettre le tout dans la poêle avec le beurre; quand le beurre est fondu, y verser les œufs bien battus, terminer l'omelette comme il a été dit. On peut la servir avec un jus ou une sauce piquante.

OMELETTES SUCRÉES. — *V.* ENTREMETS SUCRÉS.

ONCLE — *V.* MARIAGE, PARENT, SUCCESSION.

ONDOIEMENT (*RELIG.*). — Partie essentielle de l'administration du baptême, séparée des autres cérémonies soit pour cause de nécessité, par exemple si l'enfant est malade, soit par permission de l'évêque, sur la demande des familles qui désirent remettre à plus tard les solennités, pour diverses raisons : l'absence du parrain ou de la marraine, la crainte de nuire à la santé de l'enfant si on le faisait sortir trop tôt, etc. Il n'est pas besoin de permission pour ondoyer un enfant en cas de nécessité ; dans les autres cas, on demande la permission à l'évêché, directement ou par l'intermédiaire du curé. Cette permission, valable pour un nombre de semaines déterminé, est sujette au paiement d'une taxe variable selon les diocèses. — *V.* BAPTÊME.

ONGLE INCARNÉ (*MÉD. PRAT.*). — Pénétration du bord latéral de l'ongle dans le bourrelet charnu correspondant de l'orteil et formation d'une ulcération suppurante.

ON CONSTATE surtout l'ongle incarné au gros orteil et c'est le plus souvent dans le rebord unguéal externe de celui-ci que se fait l'incarnation. Cet accident est douloureux et rend la marche à peu près impossible.

Le 2e orteil est alors souvent plus ou moins caché sous le gros orteil, et sa mauvaise position constitue une cause

ONGLE INCARNÉ

Gros orteil du pied droit

Coupe montrant l'ongle encastré dans la chair jusqu'en A.

A

Ongle

Bourrelet de chair recouvrant l'ongle

fréquente d'incarnation, en raison de la pression constante qu'il occasionne pendant la marche, du bourrelet charnu contre le bord de l'ongle.

IL FAUT donc dans ce cas maintenir cet orteil au-dessus du premier par une bande de diachylon. Dans tous les cas, entretenir une propreté rigoureuse de l'orteil ; s'il y a plaie ou ulcération faire un pansement à l'alcool avec tampon et enveloppement à la gaze stérilisée.

Si malgré le traitement l'incarnation continuait, l'ongle devrait être enlevé, la matrice détruite; c'est dire qu'il faudrait recourir au chirurgien.

ON ÉVITERA l'ongle incarné : 1° par une propreté rigoureuse, plus particulièrement en été et après les marches un peu longues, car souvent le début est occasionné par une petite ulcération infectée.

2° En évitant de porter des chaussures serrant les orteils et les déviant de leur position normale.

3° En maintenant comme il est indiqué ci-dessus le 2e orteil s'il avait tendance à s'enclaver entre le 1er et le 3e au lieu de rester à leur niveau.

Ongles (*HYG.*). — Croissent d'environ 3 millimètres par mois; la croissance peut être troublée dans les grandes maladies, les chocs moraux, etc.; consécutivement on voit apparaître des sillons transversaux qui se rapprochent progressivement de l'extrémité libre. Les mêmes sillons peuvent survenir si la matrice de l'ongle subit une altération momentanée quelconque (plaie, inflammation, eczéma). Si la matrice se trouvait atteinte définitivement, la croissance de l'ongle serait arrêtée, on le verrait s'atrophier et disparaître. Des atteintes légères et localisées de la matrice occasionnent ces petites taches blanches opaques ou les stries longitudinales que l'on voit fréquemment sur les ongles.

Il y a des malformations de naissance : l'absence complète contre laquelle tout traitement reste inefficace; ongles mal conformés, trop minces ou trop épais; les ongles en griffe, rares aux mains, s'observent surtout aux pieds (*V.* ce mot).

Les corps étrangers (échardes en bois, aiguilles, épines, etc.) qui pénètrent sous les ongles y déterminent souvent la formation d'un PANARIS (*V.* ce mot), pouvant nécessiter l'extirpation de l'ongle.

Les ongles arrachés accidentellement ne peuvent repousser que si la matrice n'a pas été détruite; des pansements humides et bains antiseptiques empêcheront l'infection.

A la suite d'un coup violent sur l'ongle, il n'est pas rare de voir apparaître sous lui par transparence une teinte violacée, de le voir se désengrener et tomber; la repousse de l'ongle nouveau demande environ 3 mois.

Les inflammations de la matrice et du tour des ongles sont surtout fréquentes aux PIEDS (*V.* ce mot).

L'eczéma des ongles accompagne généralement celui des doigts ou des orteils (*V.* ECZÉMA).

Certains enfants et même des adultes ont l'habitude vicieuse de se *ronger les ongles* inconsciemment (onychophagie). Tous les moyens mécaniques employés contre cette pratique restent généralement inefficaces, et dès que l'enfant recouvre l'usage de sa main entravée, dès qu'il peut l'approcher de sa bouche, il recommence à ronger; la pulpe des doigts forme bientôt un bourrelet qui remonte sur la face dorsale, les ongles sont réduits à une étroite bande transversale. Mais, en outre, c'est un danger permanent d'infections par les germes qui se logent sous les ongles. Ce vice, héréditaire quelquefois, est souvent le résultat de l'imitation; il est généralement associé à des troubles nerveux. C'est donc plutôt par un traitement d'ordre psychique qu'on obtiendra les meilleurs résultats (exercice de la volonté, distraction, etc.).

ENTRETIEN DES ONGLES. — Les tenir courts en raison de la plus grande facilité de les tenir ainsi propres : les brosser quotidiennement, car, après avoir passé la lime sous le rebord de l'ongle, c'est surtout la brosse qui en chassera les germes qui s'y accumulent facilement. De temps en temps, repousser légèrement le bourrelet épidermique qui recouvre la base de l'ongle, et gratter de même les petites pellicules qui y peuvent rester adhérentes. Un coup de polissoir pourra enfin achever cette toilette.

ONGUENTS ET EMPLATRES (*MÉD. PRAT.*). — Médicaments de consistance plus ou moins molle destinés à être étalés sur un tissu et appliqués ensuite sur la peau sous l'action calorique de laquelle ils se liquéfient. Les emplâtres sont à base d'un savon de plomb; les onguents sont à base de corps gras (huile, cire, graisses) et de résine. Le tissu destiné à les recevoir sera : une étoffe de coton ou de fil ou de soie, de la peau de mouton très mince, du papier. Si l'étoffe est toute enduite sur une face, on obtient un sparadrap, taffetas, diachylon, taffetas d'Angleterre; si l'on ménage des vides sur la surface emplastique à l'aide d'un moule en papier, on a un écusson qui, s'il est petit et vésicant, s'appelle « mouche » (mouche de Milan).

IL FAUT toujours demander au pharmacien les sparadraps en lui indiquant la région à soigner et les dimensions approximatives.

ON CITE comme onguents célèbres : l'onguent gris et napolitain à base de mercure; l'onguent populeum contre les hémorroïdes; l'onguent rosat, styrax.

ONYX. — *V.* AGATE.

OPALE. — Provient en général de la Hongrie ou du Mexique; l'opale d'origine orientale n'existe presque plus dans le commerce, les filons en étant à peu près épuisés. L'opale est d'une couleur indéfinie; elle est chatoyante, irisée; les feux qu'elle jette sont en général d'un rouge de flamme et verts; l'opale mexicaine a des éclats orangés ou jaunes mêlés de vert. Plus l'opale est grande, intacte et homogène, plus son éclat est vif, et plus élevé est son prix; celui-ci cependant est plus sujet que celui d'autres pierres — le diamant par exemple — à subir des variations assez importantes dues aux caprices de la mode. L'opale se taille en cabochons, en gouttes de suif, de forme arrondie ou ovale, etc., mais toujours sans facettes. La plupart du temps, l'opale se monte entourée de diamants; dans certains cas, quand il s'agit d'une pierre exceptionnelle, elle se monte complètement seule. L'opale ne se monte que sur or fin et toujours à jour, quand elle a une moyenne valeur.

Ne pas exposer ces gemmes délicates aux températures extrêmes, surtout au froid; l'air lui-même leur est nuisible; sous l'influence de ces agents extérieurs, elles perdent insensiblement leur éclat et, comme conséquence, leur valeur marchande. Ne pas les porter constamment; les laisser parfois reposer quelque temps dans l'écrin.

OPÉRATION (*HYG.*). — Il faut toujours mettre son médecin habituel en relation avec le chirurgien opérateur et le faire assister à l'opération afin qu'il puisse donner d'utiles renseignements à l'opérateur avant et des conseils à son malade après l'opération. Pour les très grandes interventions, préférer une maison de santé avec médecin fixe afin de parer à toute éventualité la nuit, car les chirurgiens en général habitent hors de l'établissement. Pour les opérations moyennes (hernie, appendicite), se faire opérer chez soi. La veille au matin, purger, ne manger que des choses très saines et peu de légumes verts; la veille au soir prendre un lavement, éviter les émotions et les fatigues, bien dormir. Le matin du jour de l'opération, rester à jeun (le café est permis); de même tout le jour de l'opération.

La chambre aura été dégarnie de tous rideaux ou tentures, le plancher deux fois lavé au sublimé. Des cuvettes flambées à l'alcool seront préparées sur des tables, ainsi que des marmites d'eau bouillie (qu'on aura soin de laisser munies de leur couvercle, car le chirurgien seul devra les ouvrir).

Pour le reste, le chirurgien commandera ce qu'il faut avant, pendant et après l'opération.

OPHTALMIE (*MÉD. PRAT.*). — On appelle ainsi toute maladie des yeux, soit de la conjonctive, soit du globe oculaire, soit des milieux (cornée, iris, cristallin, etc.). On réserve le nom d'ophtalmie purulente à une variété de conjonctivite atteignant la conjonctive des paupières et celle du globe de l'œil avec écoulement abondant de pus et danger sérieux pour la vision. Il y a une variété d'ophtalmie purulente propre au nouveau-né qui se présente sous deux formes : l'une, bénigne et curable, appelée « ophtalmie secondaire », apparaissant 6 à 10 jours après la naissance et résultant d'une contamination extra-génitale, avec paupières collées le matin, écoulement de pus blanc; l'autre grave, apparue dans les 2 à 3 jours qui suivent la naissance et d'origine

blennorragique, durant 15 jours à 3 semaines, attaquant les deux yeux en général et rendant aveugle, avec : gonflement énorme des paupières et écoulement de liquide séreux jaune-citron, très abondant, devenant épais et vert bientôt.

IL FAUT, pour éviter ces ophtalmies : dès la naissance, les yeux étant bien lavés, instiller quelques gouttes de solution de nitrate d'argent à 1/150e, ou de jus de citron ; pour guérir, appeler un médecin qui fera des lavages antiseptiques tous les jours. — V. aussi ŒIL.

OPIUM (*MÉD. PRAT.*). — Sédatif nerveux et hypnotique ou narcotique. Calmant-type de la douleur, calmant des spasmes ou convulsions, calmant de certaines suffocations et oppressions, enfin il tarit la diarrhée et calme les coliques. Il faut l'éviter chez les vieillards et les enfants en bas âge.

Poudre d'opium, 0 gr. 20 en 24 heures (cachets).

Poudre de Dower (expectorante, sédative, diurétique et diaphorétique) dans la grippe, les fièvres éruptives, la congestion pulmonaire. Dose 0 gr. 05 par an au-dessus de 3 ans.

Laudanum (de Sydenham), 1 gr. correspond à 0,10 de poudre, ou à 0,05 d'extrait ; il contient 0 gr. 01 de morphine. On donne à l'adulte 2 à 5 gr. par jour (1 gr. = 43 gouttes); à l'enfant de plus de 3 ans, 4 gouttes par 24 h. par an d'âge (l'ancien Codex prescrivait 1 à 2 gr. par jour).

Elixir parégorique, 10 gr. = 0 gr. 05 de poudre et renferment 1/2 cgr. morphine, 53 gouttes = 1 gr. Doses, 2 à 30 gr. en 24 h. Enfants, 1 à 2 gr. par an après 3 ans, par prises de X à XX gouttes.

Extrait thébaïque (contient 20 p. 100 de morphine). Doses, 0 gr. 10 ; enfants après 3 ans 1/2 : 1/2 cgr. par an.

Sirop d'opium ou thébaïque, 20 gr. × 0 gr. 04 d'extrait. Doses (enfants, 2 gr. par an), 20 à 50 gr.

Sirop diacode, 20 gr. = 0 gr.01 d'extrait. Doses (enfants 6 gr. par an), 20 à 200 gr.

Intoxications par l'opium, V. POISONS.

OPPOSITION (*DROIT*). — OPPOSITION AUX JUGEMENTS PAR DÉFAUT. — L'opposition est une voie de recours par laquelle une partie, qui a été condamnée *par défaut* (V. JUGEMENTS), demande au tribunal même qui l'a condamnée de rétracter la décision rendue contre elle et de juger l'affaire à nouveau.

Sauf quelques rares exceptions, toute personne qui a été condamnée par défaut a le droit de former opposition au jugement prononcé contre elle. Mais celui qui a été débouté d'une opposition par défaut ne peut plus former opposition au jugement qui le déboute.

L'opposition est *suspensive*, c.-à-d. qu'elle doit arrêter ou suspendre en principe l'exécution de la décision dont la rétractation est demandée (art. 159 C. de proc. civ.) ; du moment où il est frappé d'opposition, le jugement est considéré comme inexistant et le juge doit statuer de nouveau.

DE L'OPPOSITION EN MATIÈRE CIVILE. — Les formes et délais de l'opposition en matière civile (les mots matière *civile* étant employés ici par opposition à matière *pénale*) varient avec les juridictions devant laquelle elle est formée.

En *justice de paix*, la partie défaillante doit former opposition dans les *trois jours* de la signification qui lui est faite du jugement par un huissier commis ; le juge de paix a, toutefois, la faculté dans certains cas déterminés, d'admettre une opposition après l'expiration de ce délai (art. 20 et 21 C. proc. civ.). L'opposition doit être signifiée par un huissier du canton, contenir sommairement les moyens sur lesquels elle est basée, avec assignation pour la prochaine audience en observant toutefois les délais légaux.

Devant les *tribunaux civils*, il y a lieu de distinguer : si le jugement est par défaut contre avoué ou défaut *faute de conclure* (V. JUGEMENT), le délai pour former opposition est de *huitaine* à compter du jour de la signification à avoué ; s'il est par défaut contre partie ou défaut *faute de comparaître*, l'opposition peut être formée jusqu'à l'*exécution* du jugement (art. 157 et 158, C. de Proc. civ.).

Devant les *tribunaux de commerce*, il est aujourd'hui admis que si le jugement a été rendu par défaut *faute de conclure*, l'opposition doit être faite dans la *huitaine* de la signification ; s'il est rendu par défaut *faute de comparaître*, l'opposition est recevable, comme devant les tribunaux civils, jusqu'à l'*exécution* du jugement (art. 436, C. de Com.).

Un jugement est réputé *exécuté* : 1° lorsque les *meubles* saisis en vertu de ce jugement ont été *vendus* ; 2° (s'il s'agit d'une condamnation emportant *contrainte par corps*) lorsque le condamné a été emprisonné ou recommandé ; 3° lorsque la saisie d'un ou de plusieurs de ses *immeubles* a été notifiée au défaillant ; 4° lorsqu'il a payé les frais du procès ; 5° lorsqu'il y a un acte quelconque duquel il résulte *nécessairement* que l'exécution du jugement a été connue de la partie défaillante. Après l'un ou l'autre de ces actes, l'opposition n'est donc plus recevable.

Lorsque le jugement a été rendu contre une partie ayant un avoué, l'opposition doit nécessairement être formée par acte d'*avoué à avoué* ; lorsqu'il a été rendu contre une partie n'ayant pas d'avoué, l'opposition peut être formée soit par acte *extra-judiciaire*, soit par une déclaration sur le commandement ou les actes d'exécution, à charge par l'opposant de la réitérer *dans la huitaine* par une requête contenant *constitution d'avoué* (art. 162, C. de Proc. civ.).

En certaines matières, l'opposition est soumise à des formes et à des délais *spéciaux* ; dans certains cas, aussi, l'opposition n'est pas possible (V. notamment : ACCIDENTS DU TRAVAIL, ARBITRAGE, DIVORCE, EXPROPRIATION, FAILLITE, JUGEMENT, PRUDHOMMES, RÉFÉRÉ, SAISIE).

DE L'OPPOSITION EN MATIÈRE PÉNALE. — Devant le *tribunal de simple police*, l'opposition doit être faite par un acte d'huissier, notifié dans les *trois jours* de la signification du jugement à la partie défaillante, outre un jour par trois myriamètres de distance (art. 151, C. Instr. crim.) ; elle peut l'être aussi par une déclaration faite à l'huissier au moment de la signification du jugement, et consignée par lui au bas de l'acte de signification. L'opposition emporte *de droit* citation à la 1re audience après l'expiration des délais ; elle est considérée comme *non avenue* si l'opposant ne comparaît pas.

Devant le *tribunal correctionnel*, le délai de l'opposition est de *cinq jours* à partir de la signification du jugement faite au prévenu, outre un jour par cinq myriamètres ; toutefois, si la signification n'a pas été faite *à sa personne*, ou s'il ne résulte pas d'*actes d'exécution* du jugement que le prévenu en a eu connaissance, l'opposition pourra être formée jusqu'à l'expiration des délais de la prescription de la peine (art. 187 C.instr.crim.) (V. PRESCRIPTION). L'opposition doit être faite par déclaration au greffe et doit être *notifiée* régulièrement *dans le délai ci-dessus* par l'opposant, tant au ministère public qu'à la partie civile (s'il y en a une). Elle emporte de droit citation à la 1re audience, et l'opposition est non avenue si l'opposant n'y comparaît pas.

De même qu'en matière civile, celui qui ne comparaît pas sur l'opposition qu'il a formée ne peut plus faire opposition au jugement qui l'en déboute (art. 188, C. Instr. crim.). L'opposition suspend l'exécution du jugement et anéantit les condamnations prononcées.

En ce qui concerne la Cour d'assises, V. COUR D'ASSISES.

OPPOSITION A MARIAGE. — V. MARIAGE.

OPPOSITION OU SAISIE-ARRÊT. — V. SAISIE-ARRÊT.

OPPOSITION SUR TITRES PERDUS OU VOLÉS. — V. TITRES DÉTRUITS PERDUS OU VOLÉS.

OPPRESSION (*MÉD. PRAT.*). — Gêne respiratoire provoquée par une émotion, une course, un travail, une fatigue, une maladie des poumons ou du cœur. Il y a dans l'oppression deux éléments à considérer : l'élément sensation ou douleur et l'élément suffocation ou tendance au manque d'air, à l'asphyxie. Il faut soigner la cause.

ORAGE. — Quand la pression *barométrique* baisse brusquement, c'est qu'un orage est proche. Pour en éviter les conséquences, vous devez, à la maison, dès les premiers grondements, fermer toutes les fenêtres et les portes. Si vous êtes dehors dans un terrain découvert, n'ouvrez pas de parapluie, ne marchez point rapidement, et ne vous abritez sous aucun arbre.

ORANGEADE. — V. BOISSONS.

ORANGER. — Planter dans une terre de jardin bien saine, mélangée de moitié de terreau ; irriguer pendant l'activité de la végétation en diminuant à mesure que l'automne approche ; l'hiver, arrosage très rare dans l'orangerie ; sortir les arbres au 15 mai.

Tailler court si l'on veut faire produire des fleurs pour la vente ; sinon, tailler en belle forme pour l'ornement. Bassiner souvent les feuilles avec une pompe de jardin.

Quand l'oranger jaunit, le dépoter à nu, le replanter dans du terreau pur, sous châssis ou serre si on le peut ; quand il a repris vigueur, le remettre en caisse avec une terre nouvelle bien mélangée de terreau. Avoir des caisses dont les côtés s'ouvrent, à charnières, pour renouveler partiellement la terre sans endommager les racines.

FEUILLES D'ORANGER. — Récolter au mois de septembre ; employer en infusion contre les maux d'estomac ou pour parfumer les sucreries.

RATAFIA DE FLEURS D'ORANGER. — Mettre 30 gr. de pétales de fleurs dans 1 litre d'eau-de-vie pendant 24 h. Mélanger 1 partie de cette eau-de-vie avec 1 partie d'eau de fleurs d'oranger et 1 partie de sirop de sucre. Agiter le mélange, filtrer et mettre en bouteilles.

EAU DE FLEURS D'ORANGER. — On ne peut faire cette eau sans avoir un alambic. Distiller 1 partie de fleurs fraîches pour 4 parties d'eau. Placer les fleurs dans un diaphragme qui s'ajuste sur la cucurbite, les fleurs ne trempant pas dans l'eau. Mettre l'eau nécessaire (4 pour 1) dans la cucurbite et porter à l'ébullition ; continuer la distillation jusqu'à ce qu'on ait obtenu la moitié de l'eau mise dans la cucurbite ; la première eau qui passe est la plus aromatique et peut être conservée à part pour faire une qualité supérieure.

ORANGES. — Pour faire cette confiture, choisir de belles oranges, les mettre tremper dans l'eau pendant 48 h. en ayant soin de renouveler l'eau plusieurs fois. Les mettre alors dans la bassine, les couvrir d'eau bien fraîche, les faire bouillir sur bon feu vif. Dès qu'elles mollissent sous la pression du doigt, les retirer du feu et les plonger de suite dans l'eau froide. Après quelques minutes d'immersion, les retirer et les couper en tranches fines. Les peser et mettre dans la bassine un poids égal de sucre. En faire un sirop et y mettre les tranches d'oranges après l'avoir écumé. Achever la cuisson et, avant de retirer du feu, ajouter un verre de rhum.

ORCHIDÉES (*HORTIC.*). — Pour les plus belles orchidées, il faut la serre tempérée ou la serre chaude, car elles proviennent des régions intertropicales. Suivant leur espèce, les planter en pots dans une terre légère et substantielle en les traitant comme les autres plantes de serre chaude ; ce sont les *orchidées terrestres*. Les autres, appelées *épiphytes*, sont parasites et poussent sur des troncs d'arbres ou des mottes de terre de bruyère ; les suspendre dans des paniers en fil de fer en les laissant sur leur support favori. On ne peut multiplier les orchidées tropicales que par la division de leurs rhizomes.

Les *orchidées indigènes* peuvent être cultivées facilement et se propager ensuite parmi les pelouses humides et dans les bosquets. Se procurer des bulbes arrachés avec une épaisse motte de terre ou déterrés à l'époque où les tiges sont desséchées. Les planter dans des caisses dont le fond est drainé au moyen de charbon pilé ou de terre de bruyère. En été, enterrer ces caisses aux trois quarts et les recouvrir de mousse fraîche ; en hiver, les laisser sous châssis à froid bien aéré. Ces soins concernent nos orchidées les plus fragiles : l'*Orchis à large feuille*, le *Listera ovale*, l'*Ophrys abeille*, l'*Ophrys-fausse araignée* peuvent prospérer et se reproduire d'elles-mêmes en les replaçant dans les conditions d'existence où elles ont été trouvées.

ORDINATION (*RELIG.*). — Cérémonie solennelle par laquelle l'évêque confère les divers degrés du sacrement de l'ordre ou pouvoirs spirituels propres aux ministres du culte. Ces pouvoirs échelonnés constituent la hiérarchie d'ordre qui compte, par rang décroissant, les évêques, les prêtres, les diacres, les sous-diacres, puis les clercs minorés (acolytes, exorcistes, lecteurs et portiers), enfin les simples clercs, initiés par la tonsure.

La tonsure et les quatre ordres mineurs n'engagent pas irrévocablement ; ils peuvent être reçus dans l'adolescence. L'engagement à l'office quotidien et au célibat (discipline occidentale) commence au sous-diaconat. Le sous-diaconat, le diaconat et le sacerdoce constituent les ordres majeurs ou sacrés. Ils ne peuvent être conférés, sauf dispense du souverain pontife, avant les âges suivants : sous-diaconat : 21 ans accomplis ; diaconat : 22 ans accomplis ; prêtrise : 24 ans accomplis.

Les ordinations n'ont lieu qu'aux samedis des quatre-temps et à ceux qui précèdent le dimanche de la Passion et le jour de Pâques.

Les pouvoirs reçus à l'ordination sont indélébiles ; ainsi le prêtre frappé de déchéance, apostat ou excommunié, peut validement absoudre à l'heure de la mort.

ORDONNANCE (*DROIT*). — On appelle ainsi des décisions rendues par un seul magistrat (président ou juge). Exemples : ordonnance permettant d'assigner sans préliminaire de conciliation (V. CONCILIATION) ; ordonnance fixant les jour, lieu et heure d'une enquête (V. ENQUÊTE) ; ordonnance autorisant à pratiquer une saisie-arrêt (V. SAISIE-ARRÊT). — V. aussi DIVORCE, RÉFÉRÉ, SÉPARATION DE CORPS.

ORDRE (*ÉCON. DOM.*). L'ORDRE DANS LES OCCUPATIONS ET LES RELATIONS. — Prévoir le matin les occupations de la journée, et, au besoin, les inscrire à l'avance sur un carnet.

COMMANDES AUX FOURNISSEURS. — En donnant les ordres le matin, vérifier les provisions qui manquent, articles d'épicerie qu'on achète en gros, denrées qu'on prend dans les maisons spéciales.

COURSES DANS LES GRANDS MAGASINS. — Faire la liste des objets dont on a besoin, en les groupant par rayons, ce qui permet d'abréger les courses si l'on connaît bien la distribution intérieure du magasin ; prendre un numéro de caisse pour gagner du temps.

TRAVAIL DES ENFANTS. — Un tableau de l'emploi du temps soit à la maison, soit au cours ou au lycée, sert de guide pour la répartition quotidienne des devoirs et des leçons.

DEVOIRS MONDAINS. — Inscrire sur un calendrier la date des enterrements, des mariages, des baptêmes, des dîners ou soirées auxquels on doit assister.

Un carnet pour inscrire les lettres à répondre et les lettres répondues est fort utile quand on a une correspondance nombreuse. Les cartes de visite doivent être envoyées le jour même où l'on reçoit les faire-part ; placer ceux-ci dans un casier spécial, et les brûler une fois la carte envoyée.

Enfin, on peut aussi inscrire sur un carnet spécial les visites à faire, groupées par jour et si l'on veut, par quartiers.

L'ORDRE ET LA PROPRETÉ DE CHACUN. — Avoir soin de ne jamais mettre soi-même, ou faire mettre aux enfants, des vêtements non brossés, des chaussures sales auxquelles il manque des boutons, des gants décousus ou déchirés. || Fixer les jours où les enfants doivent changer de linge et veiller à ce qu'ils n'oublient pas. || Chaque jour, recoudre ou faire recoudre les vêtements en mauvais état : une déchirure qui s'agrandit est difficile à réparer : enlever ou faire enlever les taches. || Avant chaque repas, avoir soin de remettre sa toilette en ordre et de se laver les mains. || Le soir, ne pas laisser dans les chambres à coucher les vêtements et les chaussures portées pendant le jour. || Que chacun ait soin de ranger lui-même, et immédiatement après qu'il a achevé de s'en servir, tous les objets dont il a eu besoin. Cette règle très simple, à laquelle on doit habituer les enfants de très bonne heure, rend des services inappréciables à la maîtresse de maison et lui fait gagner beaucoup de temps.

L'ORDRE DANS LA MAISON. — Une place pour chaque chose, et chaque chose à sa place ! || A proximité de chaque chambre ou de chaque cabinet de toilette, un pendoir, une planche pour les chaussures, une armoire à linge. || Dans un cabinet noir, ou entre deux portes, — hors de la cuisine, — les balais, plumeaux, brosses, chiffons de laine, torchons à meubles. || A la campagne, il est commode pour la maîtresse de maison d'avoir des armoires spéciales pour les provisions, le linge de maison, les réserves de vaisselle et de cristaux qui doivent rarement servir, provisions de mercerie, les morceaux d'étoffe destinés aux raccommodages. Ceux-ci se trouvent souvent enfermés dans une pièce spéciale, où l'on peut tailler et assembler des ouvrages de grandes dimensions sans mettre la maison en désordre. Dans les grandes villes, le manque de place oblige à resserrer davantage toutes ces réserves utiles.

RANGEMENTS DE PRINTEMPS. — Vider cabinets noirs, placards et pendoirs ; essuyer les rayons, y passer de l'essence de térébenthine qu'on laisse sécher : balayer et encaustiquer les parquets des cabinets noirs ; essuyer les cartons ; brosser les vêtements, remettre en place ceux dont on continue à se servir.

Ranger les vêtements d'hiver. 1° *Fourrures précieuses* : Les donner en garde au fourreur ou les enfermer dans des caisses de bois de camphrier et les battre de temps à autre.

Fourrures de peu de valeur: Les nettoyer d'après le procédé qui leur convient, les enfermer dans des cartons qu'on enduit à l'intérieur d'essence de térébenthine et qu'on laisse sécher : plier les fourrures dans des *journaux* avant de les placer dans les cartons. Fermer hermétiquement ceux-ci à l'aide de bandes de papier collées qui assurent la jonction parfaite de la boîte et de son couvercle ; coller les bandes avec de la colle de pâte ou de la dextrine délayée dans un peu d'eau (V. COLLE). On peut aussi saupoudrer les fourrures d'alun pulvérisé ou de poudre de pyrèthre. S'assurer que les cartons n'ont aucun trou, aucune fissure.

Brosser les vêtements d'hiver, enlever toutes les taches, vider les poches, aérer les vêtements et les mettre au soleil, étendre les vêtements dans des malles ou des caisses, en les saupoudrant d'alun pulvérisé s'ils sont de teintes fragiles, ou de poudre de pyrèthre. Séparer les vêtements par des feuilles de papier imprimé ou des journaux, afin que, si les mites en attaquaient un, les autres soient préservés. Quelques personnes rangent les vêtements dans des paquets enveloppés de linges blancs et de papier fort, le papier étant collé pour que la fermeture soit hermétique ; mettre une étiquette au paquet.

Brosser les tentures murales en commençant par le haut ; brosser et battre rideaux et fauteuils ; mettre aux meubles les housses d'été. Prendre les rideaux d'été quand on a coutume de le faire.

Sortir les vêtements d'été, les essayer pour voir ceux qui sont en bon état et ceux qu'il faut réparer : robes et costumes d'enfants à rallonger, etc.

Bibliothèque. — Sortir les livres en les plaçant groupés par rayons, sur des feuilles de papier solide couvrant le plancher ; les essuyer à la fenêtre ; essuyer les planches de la bibliothèque ; remettre les livres dans le même ordre.

Lavage de tous les rideaux de vitrage, brise-bise, couvre-lit, etc.

RANGEMENTS D'AUTOMNE. — Sortir les habits d'hiver, les secouer ; les essayer pour voir ceux qui doivent être arrangés, rectifiés, allongés.

Ranger les robes et les manteaux d'été après avoir fait laver et non repasser ceux qui sont en toile, batiste, mousseline ; plier les étoffes blanches dans une enveloppe de satinette bleue. Saupoudrer d'alun pulvérisé les vêtements de serge blanche, et de poudre de pyrèthre les autres lainages.

Mettre les rideaux d'hiver, les tapis.

Pour les placards, pendoirs, bibliothèques, mêmes nettoyages qu'au printemps.

RANGEMENTS AVANT LE DÉPART. *a.* A LA VILLE ; *b.* A LA CAMPAGNE. — *a.* A LA VILLE. — Envelopper de papier de soie ou de papier japonais les cadres, lustres, suspensions, flambeaux, pendules et tous les bibelots qu'on ne peut enfermer dans une armoire.

Donner les tapis précieux en garde ; battre les autres tapis, les saupoudrer de poudre de pyrèthre. Appliquer des journaux à plat sur la surface du tapis, rouler celui-ci, l'envelopper de grands journaux et le ficeler. Les tentures de soie peuvent être recouvertes d'une percaline légère ou de feuilles de papier japonais assemblées ; les vieilles tapisseries seront entièrement recouvertes de journaux fixés avec des épingles de laiton ; c'est la seule manière de les préserver des mites. Enlever les grands rideaux, les battre ; les étendre à plat sur un ou deux grands draps, soit sur le sol, soit sur la table de la salle à manger munie de 4 ou 5 rallonges, les recouvrir de draps et, avec des épingles, fermer soigneusement les draps servant d'enveloppe.

Battre les couvertures de laine et les édredons ; les aérer, les enfermer dans des linges blancs après les avoir saupoudrés d'alun en poudre ou de poudre de pyrèthre ; ranger séparément chaque couverture ; coudre une étiquette au paquet. Battre les matelas et les traversins ; les saupoudrer de poudre de pyrèthre ; les couvrir d'un drap propre.

Réunir les meubles volants au milieu de la pièce, et les couvrir de draps ou d'enveloppes. Sur les armoires et les bibliothèques, jeter un drap.

S'assurer que le compteur et l'appareil à bains sont fermés.

Vider les pots à eau, brocs, carafes, bain-marie du fourneau, filtre.

Ne rien laisser dans le garde-manger, ni friture, ni restes.

Ne pas laisser de linge sale.

Couvrir les toilettes et cuvettes pour les préserver de la poussière.

Fermer les persiennes ; devant chaque fenêtre, tendre un grand rideau de percaline rouge ou bleue qui intercepte la poussière.

Graisser le fourneau avec une couenne de lard si on doit rester longtemps absent.

Envelopper les pelles, pincettes, chenêts dans du papier japonais ; les objets qui peuvent se rouiller sont enduits de vaseline ou de valvoline et recouverts d'un papier.

Ne laisser dans un appartement inhabité ni titres, ni argenterie, ni objets précieux. Si les parquets avaient des taches de graisse, déposer sur ces taches de la terre de Sommières qui les fera disparaître.

Lampes. — Vider les lampes à huile ; remplir les lampes à pétrole et à alcool, mais pas hermétiquement ; mettre sur les verres des bouchons de papier de soie et obstruer les plus petits trous à l'aide d'allumettes taillées en pointe pour que la poussière ne pénètre pas.

Avoir deux bouteilles d'eau minérale à l'office pour le cas où l'on reviendrait à l'improviste ; placer un flambeau et une boîte d'allumettes suédoises dans l'antichambre.

b. A LA CAMPAGNE. — Réviser l'inventaire pour se rendre compte des objets mobiliers, de la vaisselle, des cristaux, etc., à remplacer l'année suivante.

Arrangement des rideaux, tapis, couvertures, comme il est dit aux rangements à la ville. Battre les nattes ; les rouler et les mettre debout dans un endroit sec.

Décrocher les stores, s'ils sont mobiles, les rouler et les rentrer à l'abri de l'humidité. Ne laisser ni meubles ni rideaux dans les pièces humides. Couvrir les lits d'un drap propre.

Rentrer les tables et chaises de jardin, empailler les plantes fragiles ; mettre les oignons et les graines à l'abri de la gelée et des rats ; le mieux est de les suspendre au milieu d'une pièce, loin des murs. Rentrer les outils de jardinage et graisser les parties rouillées. Empailler les pompes et les conduites d'eau circulant à l'air libre.

Vider les arrosoirs, les brocs, les pots à eau, les carafes, les seaux, le bain-marie du fourneau ; graisser celui-ci comme il est dit plus haut.

S'il n'y a pas de persiennes, mettre des rideaux de percaline verte ou rouge, ou du papier bleu devant les fenêtres (papier en rouleaux, à coller dans les placards, qu'on fixe avec des punaises).

Ranger toutes les clés qu'on emporte ou qu'on enferme dans une armoire spéciale. Ne pas laisser de bouteilles d'eaux minérales, de vin, etc., dans les pièces où elles peuvent geler ; les laisser à la cave ; laisser une petite provision de bois et de charbon pour le cas où l'on reviendrait à l'improviste.

Si on laisse du linge sale à laver, en faire une liste très exacte. Faire battre et brosser l'intérieur des voitures ; sur le drap qui garnit l'intérieur, semer de l'alun en poudre ou de la poudre de pyrèthre ; couvrir les voitures de leur housse.

Piano. — Éviter de laisser un piano au rez-de-chaussée ou dans une pièce humide.

Ordre (*DROIT*). — L'ordre est une procédure qui a pour objet de distribuer le prix d'un *immeuble*, les intérêts de ce prix et les loyers *immobilisés* s'il y en a, entre les créanciers auxquels il revient, en suivant le *rang* de leurs privilèges et hypothèques. La procédure d'ordre peut avoir lieu soit après une vente volontaire, soit après une vente sur saisie.

Dans les tribunaux importants, un décret désigne un ou plusieurs juges *spécialement* chargés du règlement des ordres : dans les autres tribunaux, la désignation du juge-commissaire est faite, pour chaque procédure, par une ordonnance du président du tribunal civil rendue sur la réquisition du poursuivant (art. 749 et 750, C. proc. civ.).

Le créancier *saisissant* peut, dans la huitaine de la transcription de l'adjudication, requérir du juge spécial l'ouverture du procès-verbal d'ordre, ou du président, la désignation d'un juge-commissaire ; s'il n'en fait rien, le même droit appartient, après ce délai, au créancier le plus diligent, à la partie saisie ou à l'adjudicataire. La réquisition doit être accompagnée du dépôt au greffe de l'état des inscriptions ; elle est faite par ministère d'*avoué*. S'il s'agit, non d'une adjudication sur saisie, mais d'une vente ou adjudication *volontaire*, l'ouverture de l'ordre doit être précédée des formalités de purge (*V.* HYPOTHÈQUES).

L'ordre est, dans ce cas, provoqué par le créancier le plus diligent ou par l'acquéreur : il peut l'être aussi par le vendeur, mais seulement lorsque le prix est exigible.

La tentative d'ordre peut être d'ailleurs amiable ou judiciaire.

OREILLE (*MÉD. PRAT.*).

INJECTIONS DANS LE CONDUIT. — Il faut toujours procéder avec une extrême lenteur et douceur, sans forte pression, et avec du liquide tiède ; ne pas engager la canule dans le conduit, mais simplement le jet tout en attirant d'une main le pavillon de l'oreille en haut et en arrière, afin de rectifier les courbures du conduit et faciliter par le fait même l'introduction du liquide.

POLYPES. — Visibles dans le conduit, donnant une sensation de plénitude, de pesanteur, de surdité, de vertige ; il faut les enlever avec leur pédicule, par torsion, sans arrachement, afin d'éviter la récidive. Consulter un spécialiste.

COUPS DE FEU. — Par armes de guerre ou tentatives de suicide. On constate : paralysie faciale et surdité du côté lésé, écoulement de sang, de liquide, de bouillie cérébrale, puis de pus fétide, perte de l'équilibre, vomissements, coma.

Il faut appeler un médecin et mieux un chirurgien.

OREILLE EXTERNE. — *Eczéma* : On constate des démangeaisons, de la chaleur, de la rougeur, des vésicules, des croûtes. Le tout est dû au tempérament scrofuleux, au grattage, etc. Complications : inoculations furonculeuses ou érysipélateuses.

Il faut appliquer matin et soir, après nettoyage des croûtes et fissures au coton vaseliné, de la pommade à l'ichtyol à 2/10 ou à l'iodol à 1/10.

Corps étrangers. — Graines, pépins, noyaux, boutons, tampons d'ouate, insectes, etc. Il faut, en cas de corps étranger vivant, injecter de l'huile pour le tuer ; en cas de corps inerte, essayer doucement de le faire sortir avec une injection d'eau bouillie tiède. Voir un spécialiste.

Arrachement du pavillon de l'oreille. — Au cours d'une lutte ou par la chute d'un poids lourd sur le côté du crâne. Il faut désinfecter à la teinture d'iode et suturer.

Brûlures. — *V.* ce mot.

Inflammations du conduit auditif. — *Otites externes.* — Furoncles, acné, herpès, érysipèle, etc. Il faut faire des injections tièdes à l'eau bouillie, avec du chloral au 1/100.

OREILLE MOYENNE. — *Ruptures de la membrane du tympan.* — Dues soit à un liquide d'injection pénétrant avec violence, soit, aux bains de mer, par la pénétration d'une vague, soit par un plongeon, soit par l'air à la suite d'un soufflet appliqué sur l'oreille ou d'une violente détonation (artilleurs), ou d'un effort de toux ou de vomissement, ou pour se moucher violemment. On constate : de la douleur parfois syncopale, une légère hémorragie et un peu de surdité.

Il faut faire nettoyer le conduit par un spécialiste, puis laisser réparer la blessure d'elle-même en évitant tout effort de rire, de chant, de toux, d'éternuement, etc.

Inflammations de la caisse du tympan et de la trompe d'Eustache ou *otites moyennes.* — Dues souvent à l'adénopathie de l'enfance, aux angines, à la rougeole, au rhume de cerveau, à l'otite externe, etc.... On constate : toujours de la fièvre, des douleurs, des bruits subjectifs (sifflements, bourdonnements, bouillonnements, etc.), une résonance gênante de la voix, de la surdité, puis du pus qui tend à sortir en crevant le tympan et qui, si on ne l'aide pas à sortir en crevant le tympan, peut engendrer comme complications de l'inflammation des os (otite périostique), et même de la carile du rocher, de la méningite, de la mastoïdite, de la paralysie faciale.

Il faut mettre des sangsues derrière l'oreille, injecter de l'huile de jusquiame et du laudanum dans le conduit auditif, enfin voir un spécialiste.

Inflammation de l'apophyse mastoïde ou mastoïdite. — Due à la propagation d'une otite externe ou moyenne. On constate : des douleurs violentes derrière le pavillon de l'oreille, à l'os ; du gonflement et de la rougeur ; le sillon qui normalement sépare la conque de la région mastoïdienne s'efface, un abcès se forme avec de la fluctuation, des complications peuvent survenir : pénétration du pus dans la profondeur des cellules de l'os, méningite, phlébite des sinus, etc.

Il faut opérer en hâte.

OREILLONS OU OURLES (*MÉD. PRAT.*). — Maladie aiguë, contagieuse, souvent bénigne et épidémique, affectionnant les glandes parotides des joues devant l'oreille. Les casernes, prisons, écoles sont souvent des milieux de contagion.

ON CONSTATE : 1° *Forme simple.* — Douleur et tuméfaction de la joue au niveau du conduit de l'oreille, en général aux deux joues, avec bouche sèche, fièvre de 2 à 4 jours. Guérison en une semaine sans laisser de traces.

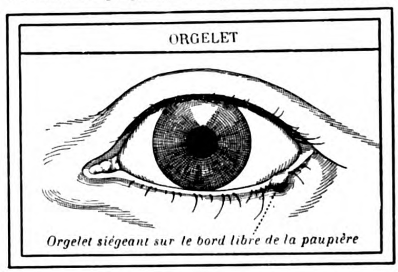
3° *Diverses localisations.* — Les reins sont parfois pris (albuminurie) ; le cœur (endocardites) ; les jointures (faux rhumatisme infectieux) ; les oreilles (surdité) ; les nerfs (méningite) etc.

2° IL FAUT : isoler le malade 20 jours, désinfecter les objets et locaux, appeler un médecin.

ORGE. — *V.* CULTURES INDUSTRIELLES.

ORGEAT (SIROP D'). — Monder à l'eau bouillante, éplucher et piler au mortier 400 gr. d'amandes douces et 100 gr. d'amandes amères en y ajoutant 2 décilitres d'eau et 200 gr. de sucre en poudre. Délayer cette pâte dans un litre et demi d'eau bien chaude, mais non bouillante. Tordre dans un linge pour extraire le lait d'amandes. Clarifier 2 kg. de sucre cuit au boulé. Verser le lait d'amandes en remuant le sucre su le feu jusqu'au premier bouillon ; ajouter 15 gr. d'eau de fleurs d'oranger. Mettre en bouteilles quand il est refroidi.

ORGELET OU COMPÈRE LORIOT (*MÉD. PRAT.*). — Bouton dur, rouge, douloureux au toucher, implanté sur le bord libre des paupières. C'est une variété de furoncle ou



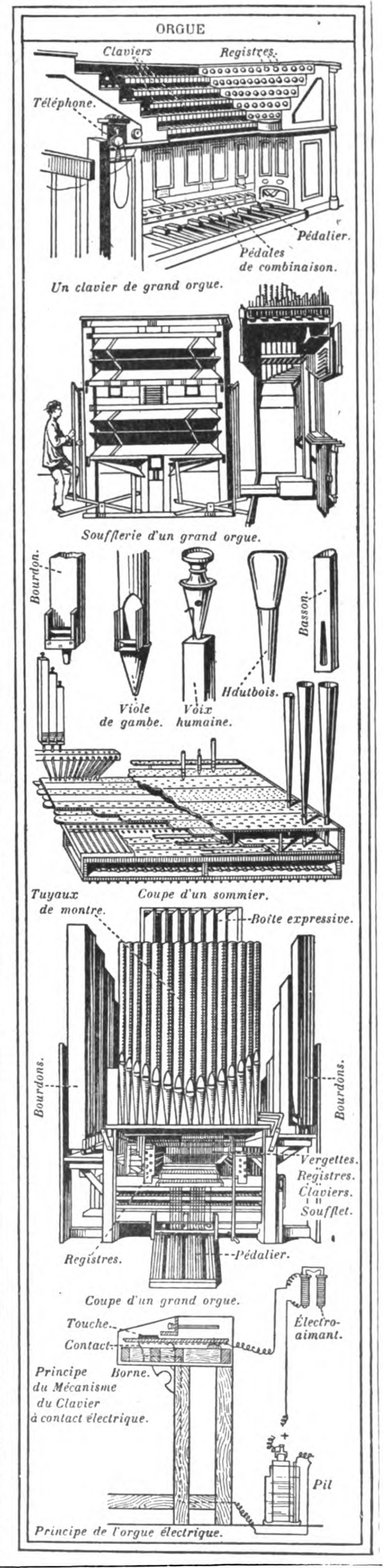
Orgelet siégeant sur le bord libre de la paupière

clou. Il blanchit en quelques jours, crève, se vide de son pus et guérit ; souvent il récidive.

IL FAUT : laver les yeux matin et soir avec de l'eau boriquée chaude (40 gr. acide borique pour 1 litre d'eau), chez les personnes sujettes à l'orgelet.

ORGUE. — En musique, l'étude de l'orgue est la plus difficile qui se puisse entreprendre.

On ne peut indiquer de limite d'âge pour commencer l'étude de l'orgue, celle-ci pouvant être entreprise avec fruit par toute personne qui réunira les conditions suivantes :

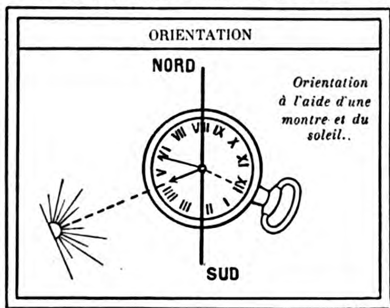


Un clavier de grand orgue.
Soufflerie d'un grand orgue.
Coupe d'un sommier.
Coupe d'un grand orgue.
Principe du Mécanisme du Clavier à contact électrique.
Principe de l'orgue électrique.

1° virtuosité dans le piano ; 2° connaissance approfondie de la musique ; 3° notions étendues d'harmonie. Il faut en outre que l'organiste soit d'une taille suffisamment élevée pour qu'il puisse sans difficultés atteindre les différents organes de l'instrument qui, étant assez nombreux, occupent beaucoup d'espace.

L'étude de l'orgue ne sera profitable qu'autant qu'on l'aura fait précéder d'une sérieuse étude théorique de l'instrument et de ses divers organes : cette étude se fera au moyen des ouvrages écrits sur la matière, de visites faites dans les ateliers des grands facteurs et par la fréquentation régulière qui sera faite des organistes ayant quelque réputation : ce n'est qu'en voyant ceux-ci à l'œuvre, qu'on comprendra et l'utilité des différents organismes et la dextérité qu'il faut posséder pour arriver non seulement à les mettre en œuvre, mais encore à leur faire exprimer ce qu'ils doivent dire. Ce qui, dans l'orgue, constitue une des plus grandes difficultés pratiques, c'est le pédalier qui comprend, en général, deux octaves et demie de touches, mais il est des organes encore plus compliqués, comme sont par exemple, les orgues des grandes églises et de quelques grandes salles de concert, et plus encore les orgues électriques. D'après cela, il en résulte que ce n'est guère que vers la 16ᵉ année au plus tôt qu'un pianiste en pleine possession de son talent et supérieurement doué pourra s'attaquer à l'orgue. Mais la virtuosité ne suffit pas à elle toute seule pour faire d'un bon pianiste un bon organiste ; même eût-il d'assez vastes notions d'harmonie, il ne pourrait prétendre à diriger de grandes orgues, s'il ne possède tout un lot de connaissances difficiles : fugue, contre-point, composition, improvisation, plain-chant et liturgie. Les grands organistes sont presque tous des compositeurs de talent.

ORIENTATION (*CONN. PRAT.*). — S'orienter, c'est chercher, qu'on soit en plaine, en montagne ou en mer, quelle est la direction du Nord. Si l'on possède une carte, on place le Nord de la carte vers le Nord réel et on sait alors exactement quelle direction (ou quelle orientation) on doit prendre pour se rendre au but : 1° Le moyen le plus simple est d'examiner l'aiguille de la *boussole*, laquelle indique le Nord ; 2° pendant la nuit, le Nord est indiqué par l'*étoile polaire* (*V.* ASTRONOMIE) ; 3° pendant le jour quand le soleil est visible, on peut s'orienter à l'aide d'une montre :



Placer la petite aiguille dans la direction du soleil, imaginer ensuite une ligne partant du centre du cadran pour aboutir à l'heure du midi ; la *bissectrice* qui partage l'angle formé par la petite aiguille et cette ligne imaginaire indiquée le Sud.

La direction opposée est le Nord.

ORME. — *V.* SYLVICULTURE.

ORONGES. — ORONGES AU GRATIN. — C'est la meilleure manière de manger les oronges. Enlever les queues, et faire sauter les têtes au beurre dans une poêle : ensuite les étendre par couches dans un plat gratin, et recouvrir chaque couche avec quelques cuillerées de crème ou de sauce béchamel. Faire gratiner une demi-heure à four doux, servir dans le plat de cuisson. — *V.* CHAMPIGNONS.

ORPHELINAT HÉRIOT. — Fondé par le commandant Hériot, reçoit des *enfants de troupe* orphelins de l'armée de terre qui doivent être fils de soldats, caporaux ou brigadiers ou sous-officiers, et avoir 5 ans au moins et 13 ans au plus. Sur 168 places, 18 sont réservées au choix du fondateur. Pour obtenir l'*admission* à l'orphelinat, les parents ou tuteurs doivent s'adresser au Conseil d'administration du corps où l'enfant de troupe est immatriculé en déclarant : 1° que le secours annuel qu'ils reçoivent cessera de leur être payé à partir de la mise en route de l'enfant ; 2° qu'à l'âge de 13 ans, cet enfant entrera dans une école militaire préparatoire. Au 1ᵉʳ juillet de chaque année, les conseils d'administration transmettent les demandes aux commandants de corps d'armée (commissions régionales), qui examinent, donnent leur avis, et transmettent au ministre de la Guerre. Le ministre prononce les admissions et l'entrée a lieu dans le courant du mois d'octobre.

ORPHELINS (*LÉGISL.*). — Il n'existe aucune loi spéciale sur l'entretien et l'éducation des orphelins. Ceux-ci sont donc abandonnés à la charge des communes et des hospices, et, la plupart du temps, assimilés aux enfants trouvés, rentrant avec eux sous la dénomination générale d'enfants assistés (*V.* ENFANCE : PROTECTION DE L'). ‖ L'intérêt qu'inspirent les orphelins pauvres a fait créer pour eux, surtout dans les grands centres, un nombre important d'asiles dits orphelinats. Ces établissements n'ont d'existence légale qu'en vertu d'un décret rendu en conseil d'État. Ils peuvent être annexés aux hospices et aux bureaux de bienfaisance. Mais la plupart du temps — et ce régime semble préférable — les orphelins sont placés dans les familles et reçoivent un enseignement professionnel, plus souvent agricole. ‖ La majorité des institutions recueillant les orphelins est due à l'initiative privée.

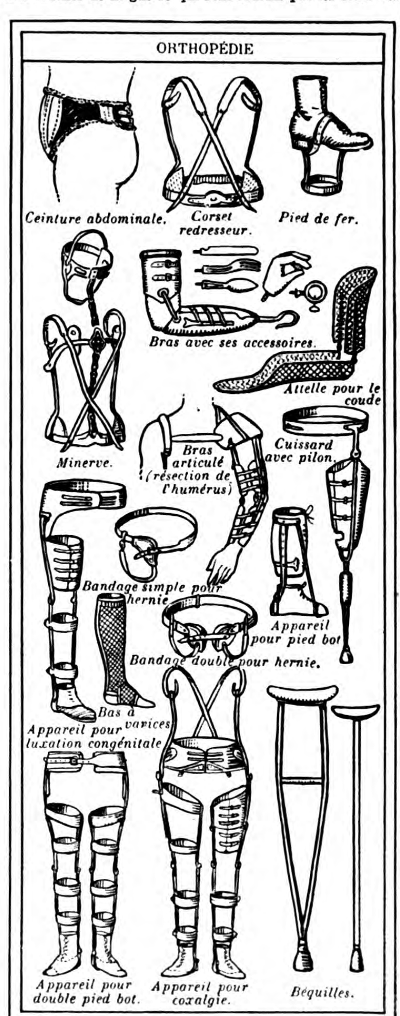
Avant de solliciter l'admission d'un orphelin dans un établissement d'assistance publique ou privée, il est prudent pour gagner du temps, de savoir : 1° S'il y a une place disponible ; 2° quelles sont les formalités à accomplir pour l'admission et quelles pièces sont à fournir. En général, on devra se munir de l'acte de naissance de l'enfant, des actes de décès des parents, d'un certificat médical constatant que l'enfant n'est atteint d'aucune lésion organique grave. Autant que possible, la demande d'admission sera faite par le tuteur naturel de l'enfant, ou, à son défaut, par toute personne intéressée, comme par exemple, celle qui, à la suite du décès des parents, aurait momentanément recueilli l'orphelin. On pourra activer l'admission de l'enfant en intéressant à son sort un des bienfaiteurs de l'œuvre ou toute personne qui y jouirait d'une influence certaine.

Il nous est impossible de donner ici la liste trop longue des orphelinats publics ou privés. S'adresser, suivant les cas, aux bureaux des préfectures, sous-préfectures, mairies, ou aux ministres des différents cultes quand il s'agit d'établissements confessionnels.

Orphelins de la guerre. — D'assez nombreuses dispositions législatives sont intervenues, du début de la guerre de 1914-1918 au traité de paix 1919, pour assurer le sort des orphelins de la guerre. De ces dispositions, les unes étaient provisoires et réglaient le sort des veuves et des orphelins pendant la durée des hostilités ; elles sont aujourd'hui périmées ; les autres, plus stables, ouvraient aux orphelins l'accès, dans des conditions tout à fait exceptionnelles, aux différentes bourses dans les établissements de l'État ; d'autres se préoccupaient d'assurer l'avenir de ceux qui demeuraient privés d'appui, réglaient dans quelles conditions ils seraient placés sous la garde de la nation ; d'autres encore précisaient leurs droits à des pensions ou à des allocations de l'État. On trouvera quelques renseignements complémentaires sur celles des mesures qui sont encore en vigueur aux articles : PUPILLES DE LA NATION et PENSIONS MILITAIRES.

ORTHOPÉDIE (*MÉD. PRAT.*). — Science et art qui s'occupent de prévenir ou de corriger les vices du corps, soit par des positions imprimées à l'aide d'appareils spéciaux, soit par l'application d'appareils capables de masquer une infirmité (manchots) et d'y suppléer même. Exemple : jambes, bras, mains artificielles, corsets pour les dilatations de la colonne vertébrale, etc...

Orthopédie (Entretien des appareils). — Les appareils d'orthopédie, dont nous reproduisons un certain nombre de types dans le tableau ci-contre et dont quelques-uns sont d'une construction fort délicate, doivent être traités avec soin ; ils sont parfois très coûteux et les précautions qu'on prendra avec eux permettront d'en prolonger l'usage d'une façon presque indéfinie. ‖ Huilez-en avec une brosse à poils doux les ressorts intérieurs ; évitez la rouille ; ne négligez pas de réparer les coutures qui cèdent ; n'abandonnez pas l'appareil à l'humidité lorsque vous ne vous en servez pas ; faites faire sans délai les petites réparations ; souvent elles vous en éviteront de beaucoup plus importantes. ‖ Quant aux mutilés de la guerre qui sont fournis par les soins des centres d'appareillage, ils ont tout intérêt à traiter avec ménagement les appareils qui leur sont remis, en premier lieu parce que la durée de chaque appareil est prévue pour un certain laps de temps et que le renouvellement avant la date envisagée soulève des difficultés nombreuses ; en deuxième lieu parce que les réparations, quand elles sont sérieuses, obligent parfois à adresser les appareils à réparer aux fournisseurs installés quelquefois fort loin du centre d'appareillage ; d'où des retards considérables et souvent une gêne sérieuse pour le mutilé.



ORTOLAN (*AVIC.*). — Petit oiseau du Midi de la France. Le chasser en août et septembre au moyen de pièges et de gluaux. L'engraisser pendant une semaine en les laissant dans une chambre où il n'a que la clarté nécessaire pour prendre la nourriture qu'on lui donne en abondance : avoine, alpiste, millet, eau. On peut élever l'ortolan en cage et s'en servir comme appelant pour les chasses aux filets.

OS. — *V.* ACTINOMYCOSE, FRACTURES, RACHITISME.

OSTÉITE. — Inflammation du tissu osseux. Lorsque la pellicule membraneuse qui entoure l'os est enflammée, on a de la *périostite*, et lorsque le centre de l'os et sa moelle sont atteints, on a de l'*ostéomyélite* :

1° *Forme traumatique.* — Due aux violences extérieures, coups, blessures, encore appelés par les médecins du terme général de *traumatismes*.

On constate : une *rougeur violacée* de la région lésée, de l'*impotence*, de la *tuméfaction* avec *douleur* et *chaleur* localisée pouvant engendrer un abcès. L'évolution ne tend pas nécessairement à la suppuration, les choses peuvent se remettre en état par résolution ou bien l'os s'hypertrophie et devient calcaire (cal). Les *complications* sont : l'*ulcère*, l'*érysipèle*, la *phlébite*.

Il faut : qu'un médecin évacue le pus et draine en désinfectant la région.

2° *Formes des adolescents* ou *de croissance.* — D'abord il y a la *simple fièvre de croissance* souvent due aux fatigues, à la rougeole ou à la scarlatine, etc.

On constate : de la *dyspepsie*, de la *fièvre*, des *douleurs* localisées aux os des jointures.

Il faut : le repos au lit, un peu de quinine, une bonne alimentation.

Périostite circonscrite due aux brûlures, aux infections locales ou générales, etc. Diagnostic et traitement (*V.* ci-dessus : FORME TRAUMATIQUE).

Ostéomyélite phlegmoneuse des adolescents. — Due au froid, au chaud, aux infections locales ou générales.

On constate : une suppuration phlegmoneuse diffuse de l'os, de préférence aux extrémités (épiphyses), qui se fracturent et se séparent de l'os (décollements épiphysaires) : il y a des douleurs horribles, de l'impotence, des marbrures et de la tuméfaction, une fluctuation obscure due à la présence de pus dans la profondeur. L'*évolution* est rapide (mort en quelques jours), les *complications* fréquentes : empoisonnements du sang (septicémies et pyohémies), abcès à distance (cerveau et poumons), phlébites ; en cas de guérison il demeure souvent soit de l'allongement, soit du raccourcissement du membre.

Il faut : dès le début qu'un chirurgien incise.

3° *Abcès des os.* — Fréquents dans le sexe masculin de 15 à 20 ans, et dus à l'inflammation (ostéites), et à la tuberculose des os. Diagnostic (*V.* ABCÈS).

Il faut : qu'un médecin donne issue au pus.

4° *Gangrène des os.* — Due à toutes les causes de gangrène et surtout à l'empoisonnement par le phosphore (aux mâchoires).

On constate : des débris d'os (séquestres), qui se détachent.

Il faut : qu'un médecin extraie les débris et fasse des greffes osseuses.

5° *Tumeurs des os.* — *V.* CANCER et TUMEURS.

Os (Les). — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

OSEILLE (*CUIS.*). — L'oseille est habituellement employée réduite en purée, soit au gras, soit au maigre, et surtout en garniture ou litière pour certaines viandes de boucherie. ‖ Éplucher et laver l'oseille, la blanchir à l'eau bouillante, l'égoutter sur un tamis et la hacher ; la mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel et du poivre, la tourner jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue. A ce moment, la lier avec un peu de crème et 2 ou 3 jaunes d'œufs, ou la mouiller soit de jus de viande ou de bonne graisse de volaille, suivant qu'on l'apprête au maigre ou au gras. ‖ L'oseille ainsi préparée est quelquefois servie seule, comme des épinards ou de la chicorée ; dans ce cas, le plus souvent on y ajoute des œufs durs, ou de préférence mollets (*V.* ŒUFS), et une garniture de croûtons frits dans le beurre (*V.* POTAGES).

OSSELETS (LES). — (*JEUX DE SOCIÉTÉ. JEUX D'ENFANTS*) *Généralités.* ‖ *Divers exercices (les baisers, les dos, le puits, la passe, les rafles, la fricassée).*

GÉNÉRALITÉS. — Ce jeu remonte à la plus haute antiquité puisque, à l'époque homérique, les Grecs y jouaient, dit-on, sous les murs de Troie. Ce fut longtemps un jeu de hasard au même titre que les dés avec lesquels on a pu les confondre ; ce n'est plus aujourd'hui qu'un jeu d'adresse.

Les osselets sont de petits os nommés *astragales*, que l'on tire de l'articulation des gigots de mouton (on trouve chez les tabletiers des osselets naturels ou façonnés en ivoire, en bois de diverses couleurs). L'osselet présente 4 faces : 2 larges, dont l'une, arrondie s'appelle le Dos et l'autre rentrante, le Creux, et 2 faces étroites qu'on appelle les Plats. On ne peut jouer avec moins de 4 osselets ni avec plus de 8, le plus souvent on en emploie 5. ‖ La partie se dispute d'ordinaire entre 2 adversaires et consiste en un certain nombre d'exercices d'une difficulté croissante ; les joueurs sont libres de les limiter et de les choisir. Mais celui qui manque un des exercices prescrits, cède sa place à l'adversaire jusqu'à ce que celui-ci commette à son tour une faute, l'autre reprend alors son jeu au point où il l'avait laissé. Le gagnant est celui qui arrive le 1ᵉʳ au bout de toutes les épreuves imposées.

Les joueurs sont assis vis-à-vis l'un de l'autre, et, après être convenus du nombre d'osselets à manier et des tours qu'ils devront successivement exécuter, ils tirent à qui commencera le jeu. Pour cela, ils prennent l'un après l'autre tous les osselets dans la main droite, les lancent en l'air, et tâchent de les recevoir tous sur cette main ouverte, celui qui en a retenu le plus est 1ᵉʳ à jouer.

1ᵉʳ *Exercice.* — Prendre les osselets dans la main droite, en jeter 1 en l'air, laisser tomber les 4 autres sur la table et recevoir dans la main droite celui qu'on a lancé ; le jeter de nouveau et, du temps que l'osselet met à redescendre, en saisir un autre sur la table et se retrouver assez tôt en place pour recevoir celui qui tombe. Mettre alors de côté l'osselet

ramassé et renouveler le même exercice pour chacun des 3 autres qui restent sur le tapis.

Ceci fait, recommencer la même épreuve, mais en ramassant 2 osselets d'un coup, au lieu d'un. Puis ce sera 3, enfin les 4 à la fois.

Les Baisers. — Le jeu est à peu près le même, mais il faut embrasser l'osselet pris sur la table pendant que l'on jette l'autre en l'air, on le met de côté et l'on passe au 3e, puis au 4e, au 5e. On reprend le jeu alors avec 2, puis 3, puis les 4 à saisir et à embrasser à la fois pendant le jet du 5e.

Les Dos. — Le joueur commence par prendre tous les osselets dans la main droite (c'est toujours la main droite qui lance), il les lance en l'air et les reçoit sur le dos de cette main en s'efforçant d'en retenir le plus possible : alors, il fait passer dans sa main gauche les osselets ainsi retenus, à l'exception d'un seul qu'il relance en l'air de la droite et reçoit sur le dos de la même main, pendant que la gauche ramasse rapidement, 1 à 1, les osselets qui au 1er coup se sont éparpillés sur la table. Quand elle les tient tous, le joueur jette en l'air l'osselet de la main droite pour le recevoir de la même main et, pendant ce temps, il laisse échapper de sa main gauche tous les autres, qui prennent des positions

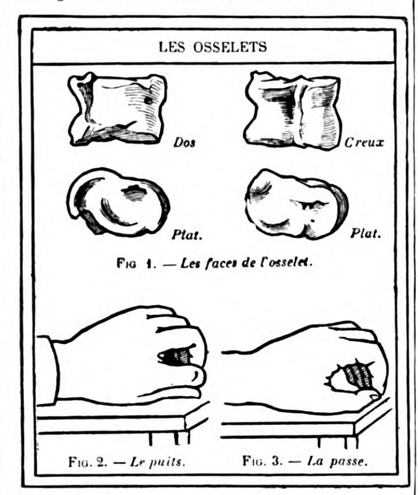


Fig. 1. — *Les faces de l'osselet.*

Fig. 2. — *Le puits.* Fig. 3. — *La passe.*

différentes en tombant sur la table. Ayant d'un rapide coup d'œil examiné la position de chacun, il lance de nouveau l'osselet de droite et le reçoit sur le dos de la main tandis que sa main gauche prend 1 des osselets étalés et le place de manière qu'il présente le dos : la main droite recommence son exercice tandis que la gauche met en place un 2e osselet, et ainsi de suite jusqu'à ce que toutes les pièces sur table présentent le Dos. Le jeu se renouvelle identique pour les Creux, puis pour les Plats, une jetée en l'air de la main droite étant toujours nécessaire pour chaque opération de la main gauche.

Le Puits. — Cet exercice offre un peu plus de difficulté. Le joueur débute comme toujours par lancer un osselet de la main droite pendant qu'il laisse tomber tous les autres. Il place alors sa main gauche sur la table, le bout des doigts seulement appuyé et les phalanges pliées de façon que l'index et le majeur se touchant par leur extrémité laissent entre eux, dans le milieu et dans le haut, un espace vide qui forme l'ouverture du puits. Cette main restera immobile ainsi, tandis que la droite sera chargée d'une besogne très active : à chaque coup elle doit jeter son osselet en l'air, puis saisir très promptement un des osselets étalés sur le jeu, le faire entrer dans le puits et revenir à temps pour recevoir celui qui est en l'air. Quand tous les osselets ont été ainsi, l'un après l'autre, introduits dans le puits, le joueur retire sa main gauche qui doit d'un seul coup ramasser tout le jeu pendant une nouvelle jetée de la droite.

La Passe. — C'est le même exercice que le puits, avec cette différence que les 2 doigts de la main gauche qui se touchent par le bout afin de former une ouverture, sont ici le pouce et l'index.

Les 2 derniers exercices, les Rafles et la Fricassée, sont plus délicats :

1° *Les Rafles.* — Cette épreuve comprend 2, 3, ou 4 coups, suivant le nombre des osselets et les conventions des joueurs. Au 1er coup, tandis que la main droite opère son habituelle jetée, la main gauche doit retourner du côté du plat 1 des osselets sur table ; au 2e coup, c'est 2 osselets qu'elle doit mettre à plat l'un après l'autre et pendant le même espace de temps ; au 3e coup trois, au 4e, quatre, ce qui exige une activité et une adresse peu communes.

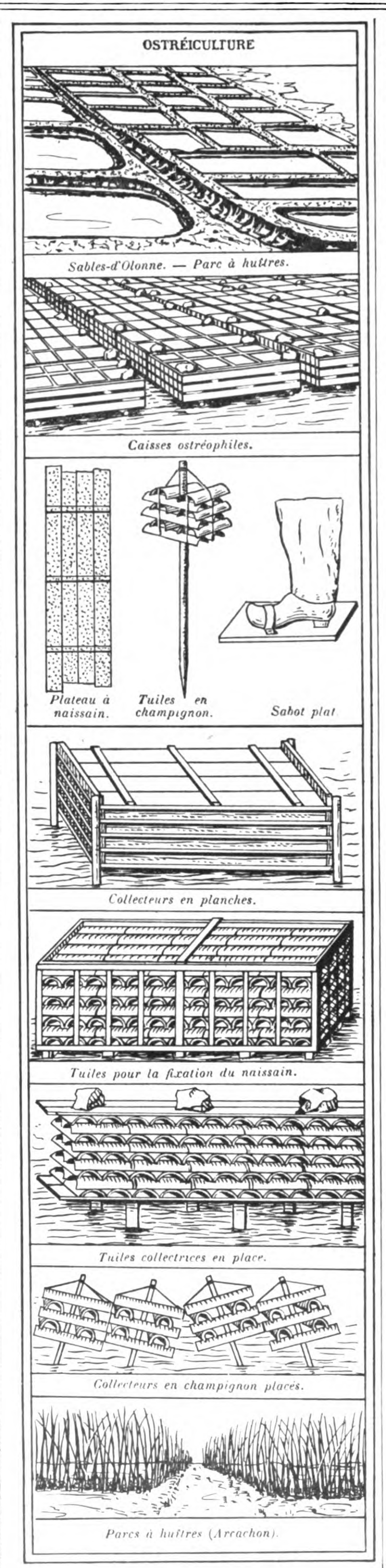
2° *La Fricassée.* — Tous les osselets étant sur la table, la main droite en saisit un, le jette en l'air, le rattrape, tandis que la gauche ramasse d'un seul coup tout le jeu ; puis la main droite jettera 2 osselets qu'elle doit tous 2 recevoir tandis que la gauche ramassera les autres, puis 3, 4, 5, sans en laisser échapper aucun, tandis que de son côté la main gauche continue à ramasser ceux qui restent sur le jeu et dont le nombre va diminuant à chaque coup.

Autrefois, nous l'avons dit, les osselets étaient un jeu de hasard ; on y jouait comme aux dés, avec un cornet et en attribuant à chacune des faces une valeur spéciale : le Dos valait 6, le Creux 1 et les Plats l'un 3 et l'autre 4.

OSTRÉICULTURE. — Reproduction et élevage des huîtres dans des parcs artificiels spéciaux.

PARCS. — Les parcs sont des concessions maritimes, c'est-à-dire qu'ils sont établis sur le domaine maritime et généralement dans les endroits plats, c'est-à-dire où la mer marne (descend) beaucoup.

POUR OBTENIR UNE CONCESSION DE PARCS, faire une demande (papier timbré 2 fr.) au bureau de la Marine de la région où l'on désire s'établir. Une enquête est alors ouverte pour s'assurer que l'emplacement demandé est



Sables-d'Olonne. — Parc à huîtres.

Caisses ostréophiles.

Plateau à naissain. *Tuiles en champignon.* *Sabot plat.*

Collecteurs en planches.

Tuiles pour la fixation du naissain.

Tuiles collectrices en place.

Collecteurs en champignon placés.

Parcs à huîtres (Arcachon).

disponible ; dans l'affirmative deux affiches sont apposées, une à la mairie de la commune territoriale, l'autre au bureau de l'Inscription maritime, afin de permettre aux services de navigation ou aux personnes qui auraient à protester, de faire leur déposition dans un délai de quinze jours. Passé ce délai s'il n'y a aucune protestation, la demande suit son cours hiérarchique jusqu'au sous-secrét. de la Marine marchande. Au cas de pluralité de demandes, la priorité est accordée au 1er demandeur et la préférence aux inscrits maritimes.

Le concessionnaire reçoit un titre de concession numéroté auquel est annexé un plan du cadastre ostréicole indiquant l'emplacement, ainsi que la redevance annuelle à payer.

Les parcs se divisent en parcs de 1re, 2e et 3e ligne suivant qu'ils s'écartent de la basse mer, en venant sur terre.

INSTALLATION D'UN PARC. — Si les emplacements concédés sont sablonneux, il suffit de niveler le terrain ; s'il s'agit de vasières, durcir la surface du sol en étendant une couche de sable (10 cent. environ) qui fait croûte, empêche les huîtres de s'envaser et permet de vaquer d'un pied sûr aux différents travaux nécessités par cette industrie. Pour les parcs de 1re ligne (parcs de basse-mer), niveler simplement le terrain et recouvrir de sable si le sol est vaseux ; pour ceux de 2e et 3e ligne, maintenir le plus possible le niveau de la basse-mer en creusant le sol ; durcir ensuite. Pour marcher dans les parcs, se servir de sabots plats, sabots ordinaires cloués sur une planche de bois et montés, en forme de bottes, avec de la vieille toile à voile.

DEUX SORTES DE PARCS : 1° *Parcs de reproduction* où le *frai* de l'huître est recueilli (suivant les régions) soit sur des fascines, soit sur des tuiles, soit sur des plateaux de bois.



Huître Virginie.

Huître portugaise de l'Île de Ré. *Huître de Marenne, dite Pied de cheval.*

Huître américaine (Boston) *Huître de Colchester.*

Ces engins *collecteurs* sont, au préalable, enduits d'une couche de sable et de chaux sur laquelle viennent se coller les œufs éclos lâchés par la mère, et à la recherche d'un point d'attache. L'huître est hermaphrodite, se reproduit par elle-même et n'enfante pas moins de deux millions d'embryons. Les collecteurs sont mis à l'eau vers le mois de *juillet* et relevés vers février de l'année suivante. Le naissain est alors décollé et vendu en gros aux ostréiculteurs-éleveurs. Les collecteurs sont rechaulés et peuvent servir indéfiniment.

En France, deux principaux centres de parcs à naissain : Arcachon et la rivière d'Auray (golfe du Morbihan).

2° *Parcs d'élevage*, dans lesquels on sème le naissain d'un an à l'état libre. Sont clos : petite clôture de 40 à 50 cent. de hauteur, généralement en bois et treillage de fil de fer, dont le faîte est recouvert d'une planchette de bois posée horizontalement (*V.* fig.), destinée en partie à écarter les crabes, très friands du naissain, et surtout à empêcher les huîtres d'être emportées au large par certaines mousses marines qui roulent sur le fond.

A partir de deux et trois ans, les jeunes huîtres sont achetées par des éleveurs spéciaux qui les transportent dans d'autres parcs (*claires*), les engraissent et les rendent comestibles.

On reconnaît l'âge de l'huître aux pousses annuelles bien marquées à l'extérieur de la coquille : autant de pousses, autant d'années (*V.* fig.). Pour conserver les huîtres, lorsqu'on les reçoit en paniers, en caisses, en bourriches, mettre dessus

un gros pavé, ou un gros poids pour les empêcher de bâiller et de perdre leur eau.

Eviter de manger des huîtres pendant les mois d'été (mois sans *r*), parce que c'est l'époque du frai, ce qui ne rend pas l'huître dangereuse, mais lui donne un très mauvais goût : *huître laiteuse*.

OUATE ou COTON CARDÉ (*HYG.*). — Sert aux pansements, imprégnée ou non de substances médicamenteuses. L'ouate est conservée à l'abri des souillures (microbes), soit dans des vases clos, soit dans des paquets qu'on n'ouvre qu'au moment de s'en servir. L'ouate, débarrassée de son eau par une opération spéciale, devient hydrophile et capable d'absorber de grandes quantités de liquide.

L'ouate révulsive a été imprégnée de substances irritantes (iode, farine de moutarde, etc.) ; appliquée sur la peau, surtout si on a pris soin de l'imbiber de vinaigre ou d'eau de Cologne, elle produit une réaction qui peut être utile en cas de rhumes, angines, pleurésies, etc.

L'ouate sert aussi à matelasser les appareils de contention des entorses, des luxations et des fractures.

OUTARDE CANEPETIÈRE (*CUIS.*). — C'est un gros oiseau du volume d'un canard. On la mange un peu faisandée et généralement on enlève les intestins. Cependant, quelques amateurs du gibier faisandé traitent l'outarde comme la bécasse et la servent sur des rôties. C'est un système peu employé et l'outarde n'est guère servie que rôtie ou en salmis. — *V.* FAISAN et BÉCASSE (*cuis.*)

OUTIL, OUTILLAGE. — *V.* JARDIN POTAGER, TRAVAUX D'AMATEUR, etc.

OUTRAGES (*DROIT*). — I. OUTRAGES ENVERS LES DÉPOSITAIRES DE L'AUTORITÉ ET DE LA FORCE PUBLIQUE. — L'on entend par outrages, tout ce qui peut blesser ou offenser. La loi punit d'un emprisonnement de 15 jours à 2 ans l'outrage par *paroles*, par *écrit* ou *dessin* non rendus publics, adressés soit aux *magistrats* de l'ordre administratif ou judiciaire, soit aux *jurés, dans l'exercice ou à l'occasion de l'exercice de leurs fonctions*, et tendant à inculper leur honneur ou leur délicatesse. Si l'outrage par parole a eu lieu à l'audience d'une Cour ou d'un Tribunal, l'emprisonnement est de deux (2) ans à cinq (5) ans. L'outrage par *gestes* ou *menaces* est puni de peines qui, selon qu'il a été ou non fait à l'audience, varient d'un mois à deux ans d'emprisonnement (art. 222 et 223, C. pén.). Au nombre des magistrats de l'ordre administratif figurent les ministres, préfets, sous-préfets, maires, commissaires de police.

L'outrage fait par paroles, gestes ou menaces à un *officier ministériel*, à un agent dépositaire de la force publique, et à tout citoyen chargé d'un ministère de service public, *dans l'exercice ou à l'occasion de ses fonctions*, est puni de six (6) jours à un mois d'emprisonnement et d'une amende de 16 fr. à 200 fr. ou de l'une de ces peines seulement. Si l'outrage est dirigé contre un *commandant* de la force publique la peine est un emprisonnement de quinze (15) jours à trois (3) mois et une amende de 16 fr. à 500 fr. (art. 224 et 225, C. pén.).

Parmi les agents dépositaires de la force publique, on peut citer les gardes champêtres, les agents de police, les gendarmes, les militaires en service commandé. La qualité de commandant de la force publique est reconnue notamment aux sous-officiers et brigadiers de gendarmerie. Comme exemples de citoyens chargés d'un service public, nous signalerons les instituteurs, les agents des contributions indirectes, les agents assermentés des chemins de fer, etc.

L'outrage n'est un délit que s'il a été commis *en présence* de celui à qui il était adressé, ou s'il est parvenu à la connaissance de ce dernier *par la volonté de son auteur* ; il en est ainsi, par exemple, si un propos outrageant a été tenu, à l'adresse d'un tiers, devant des personnes qui, par leur qualité, devaient nécessairement en rendre compte à ce tiers.

En matière d'outrage, la *provocation* ne fait pas disparaître le délit et la preuve des imputations outrageantes ne peut pas être offerte ; mais il n'y a délit qu'autant qu'il y a eu *intention* d'offenser.

OUVRAGES DE DAMES CROCHETS ET JOURS. — Le crochet. — On nomme ainsi un petit instrument en métal (pour le crochet de fil), en buis, en celluloïd, en ivoire ou en os (pour le crochet de laine), en forme de baguette, unie ou avec une boule à l'un des bouts et dont la seconde extrémité terminée en pointe, est entaillée de manière à figurer une sorte d'hameçon ou de crochet. Certains crochets ont deux becs, c'est-à-dire un crochet à chaque bout, ils servent pour des points spéciaux de crochet tunisien en deux couleurs ou deux genres de laine ou de soie (fig. 1 et 2).

I. TRAVAUX AU CROCHET. — Sous cette rubrique on comprend deux genres d'ouvrages, d'aspect très différent, quoique obtenus par des procédés analogues : crochet de laine et crochet de fil. Le crochet de laine (qui s'emploie pour les objets de layette et les bas, châles, jupons, gilets, écharpes, pèlerines, etc.), est le premier à enseigner aux enfants, car l'instrument que son exécution exige, n'a pas une pointe assez acérée pour devenir une cause de danger entre leurs mains ; il suffit du reste à les initier à tous les points qu'ils retrouveront plus tard dans les dentelles de fil et les passementeries de soie, pour lesquelles le crochet d'acier, mince effilé et pointu comme une épingle, doit être conduit par des mains expertes, sans étourderie, ni précipitation.

II. CROCHET DE LAINE. I. CHOIX DU CROCHET. — Souvent les explications de crochet commencent par cette formule : « avec un crochet proportionné à la laine... » ; on entend dans ce cas par proportion : le choix d'un crochet qui, employé avec une certaine grosseur de laine, fournisse un réseau souple, ni lâche ni serré, dont les points mats (brides, demi-brides ou autres points du même genre) ne soient pas ajourés par l'usage, d'un gros crochet allongeant exagérément les boucles, ou serré jusqu'à la raideur par un crochet trop fin rétrécissant ces mêmes boucles à l'excès. Cette proportion ne peut être établie d'après la grosseur de la laine, elle varie avec le tour de main de l'ouvrière, elle seule peut juger du rapport que son crochet et sa laine doivent avoir, pour fournir le réseau plus ou moins ajouré que son travail exige : léger et « mousseux », en quelque sorte, pour les pèlerines, passe-corridors, écharpes, etc..., plus soutenu pour les brassières, jupons, bas et chaussons d'enfant. En résumé : trois ou quatre crochets de grosseurs variées peuvent s'employer avec le même brin de laine, suivant le genre de l'ouvrage qu'on désire et la main qui l'exécute.

II. CHOIX DE LA LAINE. — La laine la plus connue et la plus ancienne est la laine mérinos, elle est douce au toucher, jolie (en blanc surtout) et moulinée (c'est-à-dire tordue) sans excès ; son défaut est de rétrécir au lavage, à moins de certaines précautions (*V. Lavage des flanelles*) que beaucoup de personnes ignorent ; pour les objets de layette et généralement pour tous les objets devant être souvent nettoyés, le plus simple est donc de choisir une laine dite « irrétrécissable », il en est de toutes qualités depuis la laine spéciale aux œuvres de bienfaisance jusqu'aux mérinos anglais, laine cablée et aux laines écossaises, à tous prix, et de toutes grosseurs, qui conviennent pour les ouvrages les plus diffé-

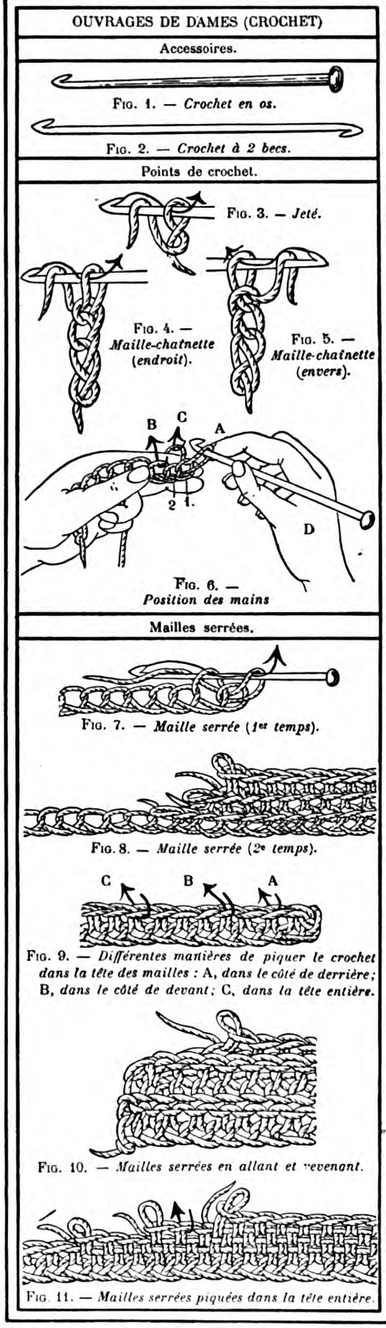


FIG. 1. — *Crochet en os.*
FIG. 2. — *Crochet à 2 becs.*
FIG. 3. — *Jeté.*
FIG. 4. — *Maille-chaînette (endroit).*
FIG. 5. — *Maille-chaînette (envers).*
FIG. 6. — *Position des mains*
FIG. 7. — *Maille serrée (1er temps).*
FIG. 8. — *Maille serrée (2e temps).*
FIG. 9. — *Différentes manières de piquer le crochet dans la tête des mailles* : A, *dans le côté de derrière*; B, *dans le côté de devant*; C, *dans la tête entière.*
FIG. 10. — *Mailles serrées en allant et revenant.*
FIG. 11. — *Mailles serrées piquées dans la tête entière.*

rents. Les laines de Perse et perlées s'emploient spécialement pour les châles et pèlerines. La laine bouclée mohair qui imite l'astrakan sert pour garnitures, en bordures de vêtements, rarement seule, à moins cependant que ce soit pour les coiffures : toques ou bonnets. Les laines zéphyr conviennent pour les écharpes et vêtements légers. Les laines mélangées d'un brin de soie (laine Pompadour, Cristal, Ondine) ne s'utilisent guère que pour les écharpes et capuchons du soir ou les passe-corridors de peu de durée, qu'on veut plus jolis que pratiques, car la soie dont ces laines sont mélangées étant floche, s'ébouriffe et ne supporte aucun nettoyage. La laine édredon, ou neigeuse, est destinée aux couvertures de berceau, aux coiffures de sport, etc. A côté de ces qualités ou « types » de laine qu'on trouve dans tous les magasins, il en est de spéciales à chacun qui ne sont guère qu'une variété des autres.

III. PRINCIPAUX POINTS DE CROCHET. — 1° *Jeté.* — Terme commun au tricot et au crochet. Le jeté consiste à lancer le brin de laine (ou de fil) devant la maille qu'on vient d'exécuter, en le passant de dr. à g. et d'arrière en avant par-dessus le crochet, entraîné par celui-ci, il traverse tantôt la maille, tantôt un point du rang précédent. Il sert aussi à allonger (comme augmentation) les doubles, les triples brides, etc.

2° *Maille chaînette.* — On appelle « monter une chaînette » faire passer toujours un jeté au travers d'une boucle ou maille (travail imitant une chaîne). Chaque jeté ayant traversé une boucle devient boucle et la boucle se transforme en maille chaînette. Pour commencer une chaînette, poser l'extrémité du brin à cheval sur le crochet et la tordre, un jeté (fig. 3), le tirer de g. à droite, au travers de la boucle (fig. 6), un jeté etc. (fig. 4 et 5).

3° *Maille serrée.* — La maille serrée est le point de crochet le plus bas ; elle se fait ainsi : après avoir préparé une chaînette de la longueur nécessaire, tenir celle-ci horizontalement entre le pouce et l'index de la main g., piquer le crochet d'avant en arrière sous un brin de l'avant-dernière maille de la chaînette (fig. 7), un jeté le ramènera de g. à dr. au travers de la maille et de la boucle restée sur le crochet. Répéter ce point dans chaque maille de la chaînette. On appelle « fermer en rond » l'action de piquer le crochet dans la première maille d'une chaînette et d'y faire une maille serrée pour obtenir un cercle plus ou moins grand : milieu d'une roue, tour d'un bas, d'un jupon etc. On emploie aussi les mailles serrées pour renforcer une chaînette, et pour revenir sans former d'épaisseur sur une barrette de dentelle d'Irlande ou sur le bord d'un rang de crochet quelconque, quand on veut éviter de casser le brin.

A. *Maille serrée en cassant le brin à chaque rang ou en tournant.* — Après avoir exécuté le premier rang comme ci-dessus, en piquant chaque point dans une maille chaînette, casser le brin, un jeté, l'attirer complètement au travers de la dernière maille, tordre le brin autour du jeté (fig. 3), piquer d'avant en arrière dans le côté de derrière de la tête de la 1re maille serrée etc. (fig. 8). REMARQUE : On nomme « tête » d'une maille serrée, d'une demi-bride, d'une bride, etc., la maille chaînette qui surmonte le point ; la façon dont on pique le crochet dans le « côté de derrière » (A, fig. 9), le côté « de devant » (B) ou « la tête entière » (C) des points change l'aspect de l'ouvrage (quand on ne prend que la demi-maille les points forment côte), sans changer les points eux-mêmes.

Les mailles serrées faites en tournant sur une chaînette fermée en rond donnant le même dessin que la figure 8. Les premières font un tissu épais pour chaussons de bébé et mitaines ; les deuxièmes des poignets de manches pour brassières et gilets.

B. *Mailles serrées en allant et revenant* (c.-à-d. sans casser le brin). — 1er rang comme ci-dessus, à la fin de ce rang une chaînette « pour tourner, » (locution qui indique que l'ouvrage doit être retourné de dr. à g., le dernier point prenant alors la place du 1er, l'envers du dernier rang étant à l'endroit). Remarquer : que chaque fois qu'on retourne un travail au crochet il est nécessaire d'exécuter une chaînette pour la maille serrée, la demi-bride, et le point double, 2 chaînettes pour les brides, 3 pour les doubles brides, 4 pour les triples brides. Ces chaînettes sont destinées à empêcher les lisières de grimacer. 2me rang et suivants, une maille serrée dans chaque maille serrée (fig. 10). Les points exécutés en allant et revenant n'ont pas d'envers (fig. 11) ; mailles serrées piquées dans la tête entière et en tournant.

4° *Demi-bride ou demi-colonne.* — Une chaînette ; 1er rang : piquer le crochet dans une maille, un jeté (fig. 12), tirer le jeté au travers de la maille (fig. 13), ce qui fait une boucle. L'ensemble de ces 2 fig. s'appelle : « relever une boucle de tunisien », ou simplement : « relever une boucle ». Un jeté, (fig. 14) le tirer au travers des 2 boucles qui sont sur le crochet (fig. 15). Les fig. 16, 17, 18, 19, 20, montrent : les demi-brides exécutées en tournant (ou en cassant à ch. rang) et en prenant la maille entière (fig. 16) ; en allant et revenant et prenant la maille entière (fig. 17) ; en prenant la maille par derrière en tournant (ce point se nomme « point de bourse », fig. 18) ; le même en allant et revenant (fig. 19) ; en prenant la maille par devant en allant et revenant (fig. 20).

Diminution dans les demi-brides : au lieu de piquer dans chaque point pris de l'une des trois façons indiquées plus haut, en sauter un à l'endroit où l'on veut diminuer (fig. 21).

Augmentation dans les demi-brides : : piquer 2 fois dans le même point, c-à-d. : faire 2 demi-brides dans la même maille, côte à côte (fig. 22).

5° *Bride courte* : tient le milieu entre la demi-bride et la bride ; se fait ainsi : un jeté, piquer dans une maille (fig. 23), un jeté, relever une boucle, un jeté, le passer au travers des 3 boucles qui sont sur le crochet (fig. 24). Les brides courtes et les brides peuvent être exécutées comme les demi-brides : en tournant ou en cassant à ch. rang, et en allant et revenant ; tantôt en prenant dans la maille entière, tantôt en piquant sur le devant de la maille ou la prenant par derrière. Les augmentations et diminutions s'exécutent de même que dans les demi-brides.

6° *Bride ou colonne.* — Commencer comme la bride courte, quand on a 3 boucles sur le crochet et un jeté, au lieu de tirer celui-ci au travers des 3 boucles, l'amener seulement au travers des deux plus proches, il reste 2 boucles, faire 1 jeté et tirer au travers des 2 boucles (fig. 25 et 26).

7° *Double bride.* — Se nomme ainsi à cause du double jeté fait avant de piquer le crochet dans la maille (fig. 27) ; pour ce double jeté, tourner le brin deux fois autour du crochet, piquer dans la maille, relever une boucle, un jeté, le passer au travers de 2 boucles (fig. 28) ; 1 jeté, traverser 2 boucles, 1 jeté, traverser les 2 dernières boucles pour « fermer » le point. Les doubles brides se ferment ainsi en 3 fois.

8° *Triple bride* et 9° *Quadruple bride* (fig. 29 et 30). — La triple bride exige 1 jeté triple (3 tours sur le crochet) et la quadruple bride, 1 jeté quadruple (4 tours), l'une et l'autre se ferment comme la double bride : 2 boucles par 2 ; elles fournissent des brides très hautes qui s'utilisent plus souvent dans les dentelles que dans les fonds en laine.

10° *Brides fermées ensemble.* — S'emploient surtout pour les dentelles. Commencer comme une bride : après avoir relevé la boucle dans une maille, tirer 1 jeté au travers de 2 boucles, sauter une maille comme pour une diminution, 1 jeté, relever une boucle dans la 3e maille (fig. 31), 1 jeté, traverser les 3 boucles, ou si l'on veut allonger le point : traverser seulement 2 boucles, 1 jeté et fermer les 2 dernières boucles.

11° *Doubles brides en X.* — S'utilisent en entre-deux

pour coulisser un ruban ; soit en long de place en place dans un fond de demi-bride, de bride, de point double ou de tunisien, pour jupon ou pèlerine ; soit en travers pour la ceinture ou l'encolure de ces mêmes objets. Après avoir relevé la boucle qui succède au jeté double, 1 jeté, traverser 2 boucles, 1 jeté, relever 1 boucle dans la 3e maille (comme pour le point précédent), 1 jeté, traverser 2 boucles, etc., continuer en traversant les boucles 2 à 2 ; une chaînette, 1 jeté, relever une boucle de dr. à g. dans la maille du haut des 2 brides, à leur jonction (fig. 32 et 33), terminer comme une bride.

12° *Point double.* — Ce point est de la même hauteur que la demi-bride ; on l'emploie parfois pour remplacer une diminution dans un fond de demi-bride, quand on veut éviter l'ajourage produit par une maille sautée. Relever une boucle dans une maille, en relever une deuxième dans la suivante, 1 jeté, le tirer au travers des 3 boucles (fig. 34). Relever la 1re boucle du 2e point dans la dernière maille où l'on a piqué et la 2e dans la maille suivante (fig. 35) en tournant ; exécuter le 2e rang en piquant dans la maille entière. En allant et revenant : piquer dans le côté de derrière ou la maille entière.

13° *Point marguerite.* — L'envers du point marguerite est joli. Cependant il se fait rarement en allant et revenant,

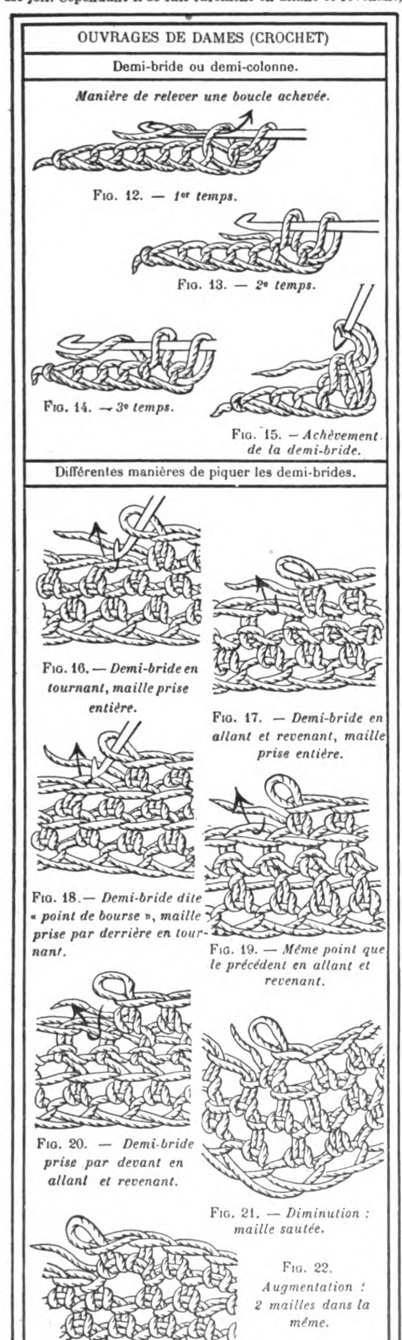


FIG. 12. — *1er temps.*
FIG. 13. — *2e temps.*
FIG. 14. — *3e temps.*
FIG. 15. — *Achèvement de la demi-bride.*
FIG. 16. — *Demi-bride en tournant, maille prise entière.*
FIG. 17. — *Demi-bride en allant et revenant, maille prise entière.*
FIG. 18. — *Demi-bride dite « point de bourse », maille prise par derrière en tournant.*
FIG. 19. — *Même point que le précédent en allant et revenant.*
FIG. 20. — *Demi-bride prise par devant en allant et revenant.*
FIG. 21. — *Diminution : maille sautée.*
FIG. 22. *Augmentation : 2 mailles dans la même.*

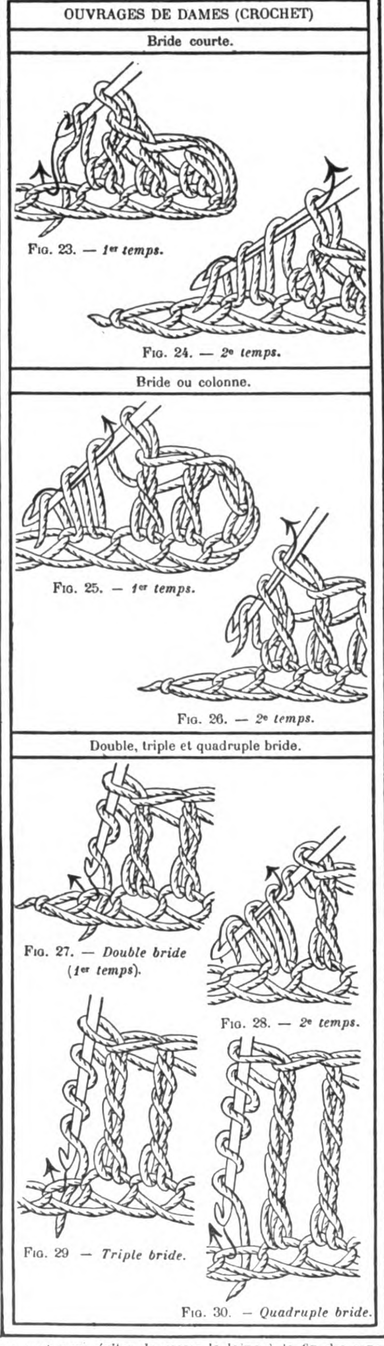


FIG. 23. — *1er temps.*
FIG. 24. — *2e temps.*
FIG. 25. — *1er temps.*
FIG. 26. — *2e temps.*
FIG. 27. — *Double bride (1er temps).*
FIG. 28. — *2e temps.*
FIG. 29 — *Triple bride.*
FIG. 30. — *Quadruple bride.*

on peut pour éviter de casser la laine à la fin des rangs, exécuter une maille chaînette, un rang de demi-brides pour revenir sur chaque rang de marguerites et à la fin 3 chaînettes pour tourner. Monter une chaînette en comptant 2 mailles pour chaque marguerite et 3 pour le tournant. 1re marguerfte : relever une boucle dans chacune des 4 plus proches mailles en comptant depuis le crochet, 1 jeté, le tirer au travers des 5 boucles, une chaînette pour fermer. 2e marguerite et suivantes : relever une boucle dans la fermeture de la 1re marguerite, une dans le côté de derrière du dernier pétale (ou dernière boucle), une dans la dernière maille où l'on a piqué, une dans chacune des deux plus proches mailles (fig. 36), 1 jeté (fig. 37), le tirer au travers des 6 boucles ; fermer par une chaînette.

Augmentations : pour une marguerite relever 4 boucles au lieu de 5, c.-à-d. ne piquer que dans une maille à g. de la marguerite précédant l'augmentation, répéter 2 fois cette augmentation pour avoir une marguerite de plus dans le rang. Diminution : relever 6 boucles au lieu de 5, c.-à-d. piquer dans 3 mailles à g. de la marguerite. Répéter 2 fois pour avoir une marguerite de moins dans le rang.

14° *Coquilles ou écailles.* — S'exécutent le plus souvent comme une dentelle au bord d'un jupon ou d'un manteau, mais en faisant alors un *picot* entre les brides ou demi-brides (fig. 38). Elles s'utilisent aussi en allant et revenant pour pèlerines, écharpes, passe-corridor. Monter une chaînette, une demi-bride dans la plus proche, sauter une maille (c.-à-d. ne pas piquer dans la 2e), 5 brides dans la 3e, sauter une maille, 1 demi-bride dans la 5e, une coquille de 5 brides dans la 7e etc. (les brides peuvent être séparées l'une de l'autre par une maille chaînette). Pour un fond de coquille 2e rang : commencer par une demi-coquille ; 2 chaînettes pour tourner, puis : 2 brides dans la tête de la 1re demi-bride ; une demi-bride dans la tête de la bride du milieu de la 1re coquille (en prenant les mailles par derrière) ; une coquille sur la 2e demi-bride, etc... (fig. 39) ; 3e rang : commencer par une demi-bride comme le 1er rang, etc.

15° *Picot.* — Le picot est employé en garniture au bord

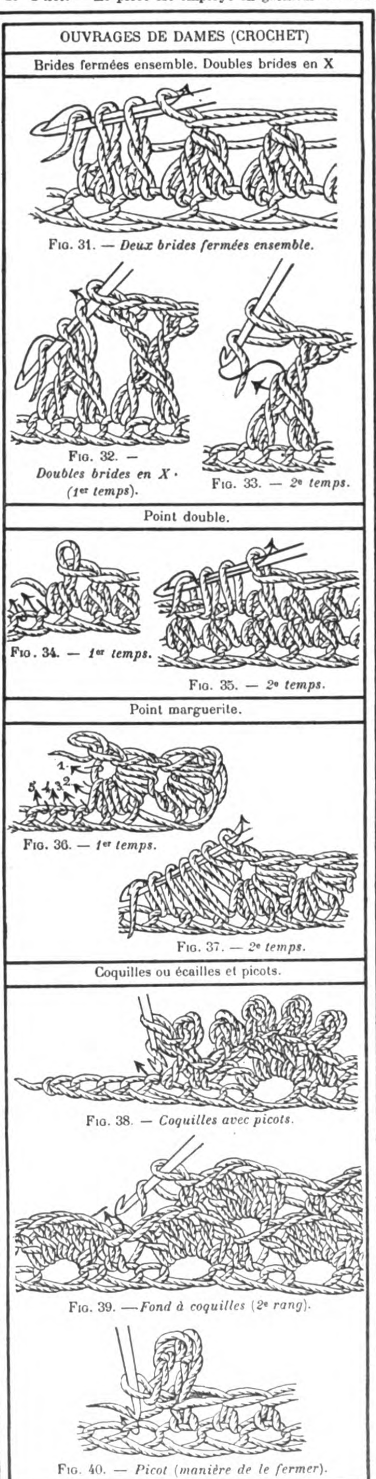
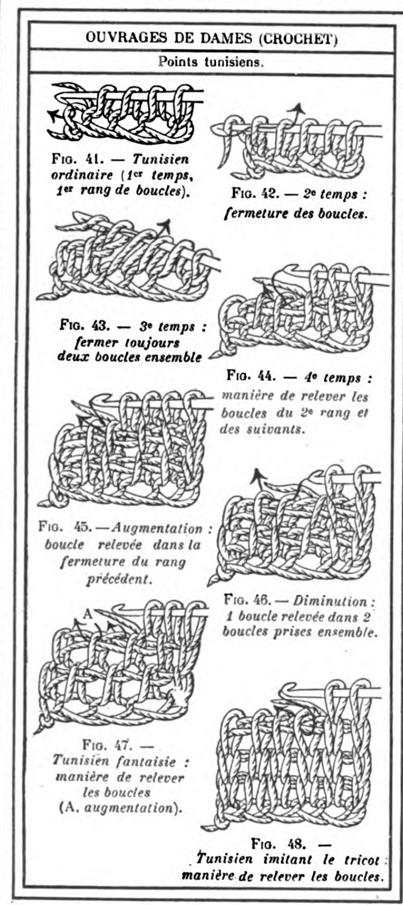


FIG. 31. — *Deux brides fermées ensemble.*
FIG. 32. — *Doubles brides en X (1er temps).*
FIG. 33. — *2e temps.*
FIG. 34. — *1er temps.*
FIG. 35. — *2e temps.*
FIG. 36. — *1er temps.*
FIG. 37. — *2e temps.*
FIG. 38. — *Coquilles avec picots.*
FIG. 39. — *Fond à coquilles (2e rang).*
FIG. 40. — *Picot (manière de le fermer).*

OUVRAGES DE DAMES

des objets de layette au crochet et au *tricot*, il se fait en même laine que le fond ou bien pour plus d'élégance en coton perlé n° 5 au n° 8 de la couleur de l'objet ou de nuance tranchante. Pour chaque picot : 4 ou 5 chaînettes, une demi-bride dans la tête de la bride ou de la demi-bride qui précède le picot, en prenant la maille par devant (fig. 40), 1 ou 2 brides ou demi-brides, 4 ou 5 chaînettes, etc...

16° *Points tunisiens.* — Les points tunisiens sont très variés, la manière de piquer le crochet pour relever les boucles en change l'aspect et l'épaisseur ; ils servent pour couvertures, chaussons, brassières et tous vêtements épais. Ils s'exécutent en 2 rangs sans retourner l'ouvrage, le 1er


OUVRAGES DE DAMES (CROCHET)

Points tunisiens.

Fig. 41. — *Tunisien ordinaire (1er temps, 1er rang de boucles).*

Fig. 42. — *2e temps : fermeture des boucles.*

Fig. 43. — *3e temps : fermer toujours deux boucles ensemble*

Fig. 44. — *4e temps : manière de relever les boucles du 2e rang et des suivants.*

Fig. 45. — *Augmentation : boucle relevée dans la fermeture du rang précédent.*

Fig. 46. — *Diminution : 1 boucle relevée dans 2 boucles prises ensemble.*

Fig. 47. — *Tunisien fantaisie : manière de relever les boucles* (A. *augmentation*).

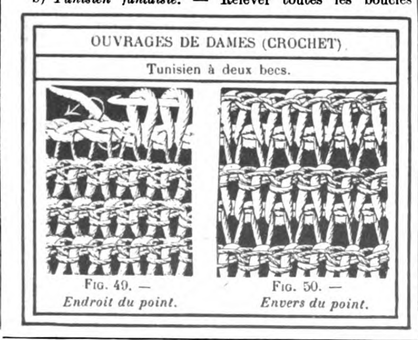
Fig. 48. — *Tunisien imitant le tricot : manière de relever les boucles.*

relève une boucle pour chaque point de dr. à g. et les garde toutes sur le crochet et le 2e les ferme de g. à dr. ; dans les explications de crochet ces 2 rangs comptent pour un seul. Les fonds tunisiens se roulent d'eux-mêmes l'envers en dessus ; pour obvier à cet inconvénient, on a coutume de faire un ou plusieurs rangs de demi-brides ou autres points sur les lisières, qu'ils redressent ; le tunisien ord. peut être brodé au point de croix (tapisserie) comme le canevas.

a) *Tunisien ordinaire.* — 1er rang : relever une boucle dans chacune des mailles d'une chaînette (fig. 41) à la fin, 1 jeté, fermer la dernière boucle seule en passant le jeté au travers (fig. 42) ; ensuite fermer touj. 2 boucles ensemble (fig. 43) ; ne pas faire de chaînette à la fin du rang. 2e rang : relever une boucle dans chaque boucle du 1er rang en piquant de dr. à g. dans cette boucle (fig. 44) ; fermer comme ci-dessus.

Augmentation : relever une boucle dans le côté supérieur de la maille de fermeture du rang précédent entre 2 boucles (fig. 45). Diminution : relever une boucle dans 2 boucles du rang précédent prises ensemble (fig. 46).

b) *Tunisien fantaisie.* — Relever toutes les boucles


OUVRAGES DE DAMES (CROCHET)

Tunisien à deux becs.

Fig. 49. — *Endroit du point.*

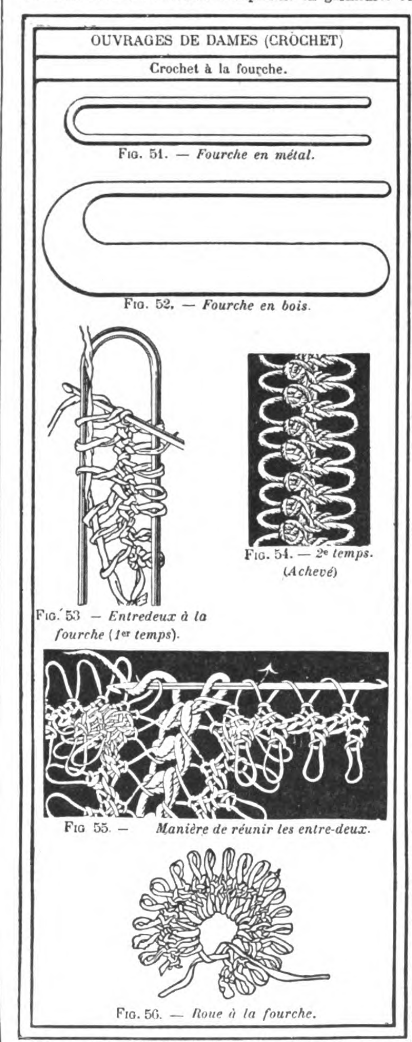
Fig. 50. — *Envers du point.*

comme pour l'augmentation (fig. 47) ; dans ce point les augmentations se font en relevant une boucle comme dans le tunisien. Les diminutions : en fermant 3 boucles ensemble au lieu de 2. Fermer comme ci-dessus.

c) *Tunisien imitant le tricot.* — Pour relever les boucles du 2e rang, piquer au travers de chaque boucle de l'endroit à l'envers sous la fermeture (fig. 48) ; 1 jeté, l'attirer de l'envèrs à l'endroit etc.

17° *Tunisien à 2 becs.* — Se fait avec un crochet spécial et 2 couleurs de laine ; ou une laine et un coton perlé. Prendre (par exemple) la laine, avec un bout ou bec du crochet, exécuter une chaînette et relever des boucles ; retourner l'ouvrage, abandonner la laine sans la casser.... Avec le coton et le 2e bec du crochet fermer les boucles de laine et relever des boucles de coton, abandonner celui-ci ; retourner, etc. (fig. 49 et 50).

18° *Crochet à la fourche.* — La fourche est un petit instrument de métal ou de buis ; le 1er (en métal) a la forme d'une épingle à cheveux (fig. 51) et sert pour des entre-deux à boucles d'égale longueur ; le 2e (en bois), dont l'une des branches est remplacée par une lame de 2 ou 3 cm. de largeur, est destiné à fournir des boucles de 2 longueurs différentes (fig. 52), ce deuxième genre est d'un usage peu répandu. Les entre-deux à la fourche s'emploient en garnitures ou


OUVRAGES DE DAMES (CROCHET)

Crochet à la fourche.

Fig. 51. — *Fourche en métal.*

Fig. 52. — *Fourche en bois.*

Fig. 53 — *Entredeux à la fourche (1er temps).*

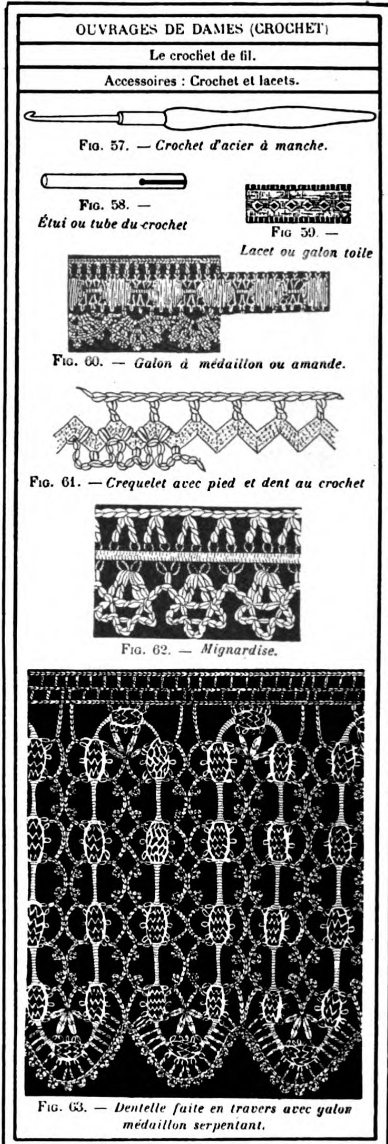
Fig. 54. — *2e temps. (Achevé)*

Fig 55. — *Manière de réunir les entre-deux.*

Fig. 56. — *Roue à la fourche.*

volants, réunis par des points quelconques ; on en fait aussi des fonds d'écharpes et de châles légers, et des pèlerines ; froncés sur l'un des côtés ils fournissent des roues. La laine zéphyr convient spécialement pour ce travail, on prend parfois 2 brins ensemble afin que les boucles soient plus « fournies » ou plus nombreuses. Tenir la fourche de la main g. verticalement les pointes en bas, tourner 2 fois la laine autour de g. à dr., piquer le crochet d'avant en arrière, entre les branches de la fourche au-dessus des brins enroulés, saisir le brin supérieur : une demi-bride à cheval sur tous les autres brins au milieu de la largeur de la fourche (fig. 53) ; une 2e demi-bride sur un brin seul à g. de la 1re. Retirer le crochet de la boucle ; retourner la fourche sur elle-même de dr. à g. de manière à tendre le brin en travers sur l'envers ; piquer le crochet dans la boucle, saisir le brin, une chaînette, une demi-bride dans le brin à g. ou grande boucle, etc. (fig. 54).

2 manières de réunir les entre-deux. 1re : Sans brin supplémentaire, c.-à-d. en faisant passer les boucles les unes au travers des autres. Préparer des entre-deux d'égale longueur, en comptant les boucles de l'un des côtés de chacun, avec un crochet plus gros que celui employé pour le travail à la fourche, piquer de dr. à g. dans un certain nombre de


OUVRAGES DE DAMES (CROCHET)

Le crochet de fil.

Accessoires : Crochet et lacets.

Fig. 57. — *Crochet d'acier à manche.*

Fig. 58. — *Étui ou tube du crochet*

Fig 59. — *Lacet ou galon toile*

Fig. 60. — *Galon à médaillon ou amande.*

Fig. 61. — *Crequelet avec pied et dent au crochet*

Fig. 62. — *Mignardise.*

Fig. 63. — *Dentelle faite en travers avec galon médaillon serpentant.*

boucles du 1er entre-deux, saisir le même nombre de boucles du 2e entre-deux, les attirer au travers des 1res ; reprendre des boucles du 1er pour les passer au travers de celles du 2e Ceci forme une côte mais exige des boucles assez longues.. Pour une pèlerine, les entre-deux doivent être de plus en plus longs, commencer par l'encolure, réunir d'abord le plus court au suivant, en prenant toujours davantage de boucles du 2e que du 1er, afin d'augmenter, etc. La 2e façon de réunir les entre-deux consiste à faire avec un brin de coton perlé ou de laine fine, une demi-bride à cheval sur une ou plusieurs boucles d'un entre-deux prises ensemble ; quelques chaînettes ; une demi-bride, dans une ou plusieurs brides du 2e entre-deux, etc. (fig. 55). Augmentation : en prenant davantage de boucles de l'un des entre-deux, (par ex. 4 de l'un et 6 ou 8 de l'autre).

19° *Roue à la fourche* (fig. 56). — Préparer un entre-deux assez long pour que, en coulissant un brin de laine dans toutes les boucles d'un des côtés et le nouant serré, les boucles du 2e côté rayonnent à plat sans grimacer, et que la côte ou zigzag du milieu, appelée « nervure », reste également plate ; poser les deux extrémités de cette nervure l'une près de l'autre et les arrêter à l'aiguille.

III. CROCHET DE FIL. I. FOURNITURES. — 1° *Fils et soies.* — Les fils à crochet se nomment « cordonnets à crochet » ; ils sont en coton très tordus et de différentes qualités similisées ou non ; celui qui sert à l'Irlande (fil spécial) est le plus beau. Les imitations de Venise s'exécutent avec du fil de lin, dit : « à dentelle ». La soie est un cordonnet très tordu aussi, on l'emploie pour les passementeries, les bourses, les dessins de tapisserie et le crochet perlé. Les cordonnets perlés similisés remplacent souvent la soie. Les crochets d'acier sont proportionnés à la grosseur du cordonnet, les plus commodes ont un manche de bois, la partie en acier rentre dans un tube ou étui de métal, qui s'emboîte sur le bout du manche ; ainsi enfermé le crochet peut être transporté sans danger (fig. 57 et 58).

2° *Lacets.* — Ce sont des entre-deux ou galons : galon-toile (fig. 59), galon à médaillon (fig. 60), crequelets (fig. 61)

mignardise (fig. 62) qui servent de « pied » (ou bord supérieur) à certaines dentelles au crochet et serpentent parfois dans le bas ou le milieu formant ainsi tout le dessin (fig. 63). Les bouclettes ou « picots » de ces lacets permettent de piquer des points : demi-brides, brides, doubles brides, etc., (en les séparant par des chaînettes), sur le bord supérieur ; les mêmes points groupés de façon quelconque sur l'autre bord terminent la dentelle. Les « crequelets » sont des zigzags avec ou sans pied (revoir fig. 63) et sans picot, on les utilise tantôt en piquant le crochet au travers des pointes, tantôt en exécutant les demi-brides à cheval sur eux. Tous ces lacets fournissent des dentelles

OUVRAGES DE DAMES (CROCHET)

Dentelles et roues.

Fig. 64. *Dentelles faites en long.* Fig. 65.

Fig. 66. — *Dentelle faite en travers.*

Fig. 67. — *Guipure au crochet.*

Fig. 68. — *Imitations de frivolité.*

Fig. 69. — *Imitation de filet*

Fig. 70. — *Petite roue avec œillet.*

Fig. 71 — *Œillet ou roue en relief.*

Fig. 72. — *Dentelle avec roues.*

Fig. 73. — *Roue pour incrustation.*

moins légères et moins riches que l'Irlande même et que les autres dentelles exclusivement au crochet, mais d'exécution facile et rapide (fig. 64 et 65).

3° *Bourdon et fil à pointer.* — Le premier est une sorte de ganse ronde en fil, le deuxième un très gros cordonnet de coton, l'un et l'autre servent d' « âme » ou d'armature pour la guipure d'Irlande. Le 1er est plus ferme, il donne des motifs qui ont plus de soutien que le 2e, souvent trop mou, surtout pour les grands motifs à longues pointes espacées.

II. Points. — Tous les points expliqués au sujet du crochet de laine sont usités pour le crochet de fil, à l'exception du point marguerite. Les entre-deux à la fourche remplacent parfois (avec avantage) la mignardise. Parmi les points tunisiens, le plus ordinaire est le seul employé pour le Venise au crochet où il imite le point mat à l'aiguille.

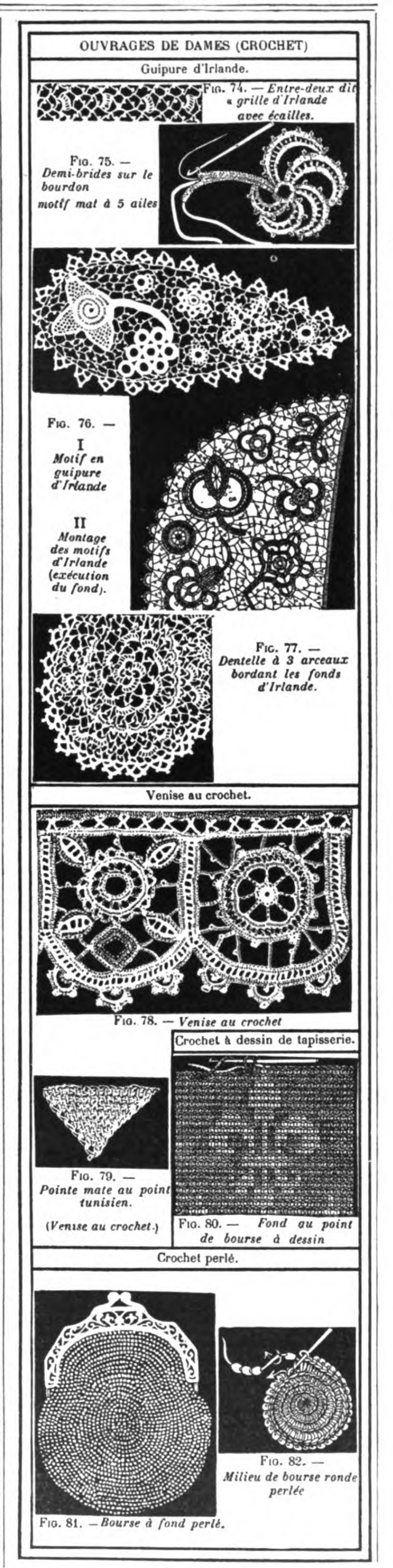
III. Dentelles et entre-deux. — Les dentelles et entre-deux destinés à orner la lingerie s'exécutent tantôt en long, c.-à-d. par rangs dont le 1er est piqué sur une chaînette ou un lacet mesurant la longueur de l'objet à garnir (fig. 64 et 65) ; tantôt (le plus souvent) en travers (fig. 66). Ce dernier genre a plus de partisans que le 1er dont la monotonie rebute beaucoup de personnes et qui est presque toujours moins joli que le 2e. Le dessin des dentelles aux fuseaux (fig. 67), les ronds de la frivolité (fig. 68), les mailles ajourées et mates du filet brodé s'imitent au crochet (fig.69) ; à côté de ces modèles, on en trouve avec coquilles ou demi-coquilles à picots ; avec fleurs et feuilles stylisées sur un fond de barrettes en maille chaînette à picots, etc. (fig. 67).

IV. Roues. — Les roues sont des motifs ronds de toutes tailles : Petit « œillet » fait d'un tour de brides piquées à cheval sur une chaînette fermée en rond (fig. 70) ou œillet bombé, où la chaînette est remplacée par plusieurs tours de fil enroulés autour d'un crayon, qui, le crayon ôté, forment un anneau (fig. 71). Cet anneau tenu entre le pouce et l'index de la main g. pendant le recouvrage en demi-brides ou en brides, fait le centre de la plupart des roues moyennes et grandes, et sert avec l'œillet plat à remplir les intervalles restant entre les motifs d'Irlande, pour éviter les trop grandes surfaces de fond. Groupés par 6 ou 7, ils forment des grappes de raisin utilisées aussi pour l'Irlande. Les roues moyennes et grandes réunies par bandes, carrés ou rectangles font des entre-deux, dentelles, têtières, etc. Isolées : des motifs d'incrustation ou d'application ; pour linge de table, stores, et coussins (fig. 72 et 73).

V. Guipure d'Irlande. — C'est la plus jolie des dentelles au crochet, elle se distingue par des motifs mats : fleurs stylisées, rinceaux et palmes imités des points à l'aiguille Renaissance ; roues de toutes dimensions réunies par un « fond » de « barrettes » ou boucles de chaînettes avec ou sans picots ; ce fond est fait tantôt de réseaux réguliers comme un quadrillage, tantôt de petits arceaux, tantôt (le plus souvent), de chaînettes inégales, piquées les unes dans les autres et rattachées aux motifs par des demi-brides, des brides, des doubles, triples et quadruples brides suivant la distance qui les sépare. Ces fonds s'appellent « grilles d'Irlande », on en fait parfois des entre-deux et des *laizes*, sans motifs mats. Quelques-unes des grilles sont agrémentées de petites « écailles » (fig. 74) exécutées en 2 ou 3 rangs de la manière suivante : (Ex.) 12 chaînettes, une demi-bride dans une boucle du rang précédent, une chaînette, retourner ; 12 demi-brides (une dans chaque chaînette), 3 chaînettes, retourner ; 6 brides séparées l'une de l'autre par une chaînette, sauter une demi-bride entre les brides. Continuer la grille.

Usage du bourdon. — Le bourdon simplifie le travail des motifs mats en remplaçant avec avantage la chaînette, il donne de la fermeté à l'ouvrage et permet d'obtenir sans peine la forme arrondie exigée par le dessin, en le tirant simplement au travers des demi-brides (fig. 75) dont on le recouvre, afin que ces demi-brides, serrées les unes contre les autres, se placent d'elles-mêmes en éventail, les têtes plus larges ne pouvant se rapprocher autant que les bases plus étroites. Le bourdon s'emploie pour les tiges, les courbes et les contours des motifs, le bord des pétales et des feuilles remplis de points ajourés copiant les tulles et autres fonds ou réseaux légers des points à l'aiguille. ***Motif mat à 5 ailes*** (fig. 75-80) demi-brides sur le bourdon pour un côté de la tige, fermer les 30 dernières en rond, en piquant d'avant en arrière entre la 31e et la 30e bride et faisant une maille serrée, serrer fortement le bourdon dans le rond (ne pas serrer sur la tige). 1re aile : 22 demi-brides sur le bourdon, une demi-bride dans le pied ou base de la 10e demi-bride qui précède le rond, pour « rattacher ». Retourner, laisser le bourdon ; un rang de jours de 2 chaînettes, sauter 2 demi-brides, une demi-bride dans la 3e, etc., rattacher sur une demi-bride du rond, casser le fil. Reprendre le bourdon : 1 rang de 4 demi-brides à cheval sur les 2 chaînettes qui séparent les brides en prenant le bourdon avec la chaînette dans l'épaisseur des demi-brides. De place en place, en face d'un jour (de 2 en 2 jours) : 1 picot, entre la 2e et la 3e demi-bride, finir par 3 demi-brides sur le rond et le bourdon. Retourner : 2e aile : 30 demi-brides, rattacher au milieu de la longueur de la 1re aile, continuer comme la 1re. Pour les 3 ailes suivantes augmenter toujours de 8 demi-brides. A la fin de la 5e, après avoir rattaché sur le rond, exécuter le 2e côté de la tige (fig. 74) : demi-bride sur demi-bride en prenant le bourdon dans l'épaisseur. Tirer plus ou moins les deux extrémités du bourdon pour arquer la tige selon son goût.

Montage des motifs, fond (fig. 77). — Préparer un patron du col, rabat ou autre objet à exécuter, en tracer les contours sur une toile d'architecte, et déterminer par quelques points de repère ou un dessin sommaire l'emplacement des motifs. Poser la toile d'architecte sur un papier épais, les faufiler ensemble et fixer les motifs à leur place par des points d'arrêt en laissant libres les contours de chacun. Avec du cordonnet de 2 numéros plus fin que celui ayant servi pour les motifs, faire la grille comme nous l'avons dit plus haut en piquant tantôt dans le bord des motifs, tantôt dans les boucles ou barrettes déjà exécutées au rang précédent. Il est commode d'entourer en premier lieu chaque roue ou motif à peu près régulier dans ses contours, de 2 ou 3 tours de boucles à picots (voir fig. 78 : milieu de la dent) ; les motifs ainsi entourés en se rapprochant les uns des autres et se rattachant par les barrettes voisines, laissent peu de vides à combler, ce qui simplifie beaucoup le travail du fond, assez difficile à exécuter dans les grandes surfaces. — Le fond étant terminé, régulariser les bords par un rang de bouclettes d'égale longueur (3 ou 4 chaînettes) sans


OUVRAGES DE DAMES (CROCHET)

Guipure d'Irlande.

Fig. 74. — *Entre-deux dit « grille d'Irlande avec écailles.*

Fig. 75. — *Demi-brides sur le bourdon motif mat à 5 ailes*

Fig. 76. — I *Motif en guipure d'Irlande* II *Montage des motifs d'Irlande (exécution du fond).*

Fig. 77. — *Dentelle à 3 arceaux bordant les fonds d'Irlande.*

Venise au crochet.

Fig. 78. — *Venise au crochet*

Crochet à dessin de tapisserie.

Fig. 79. — *Pointe mate au point tunisien.* (*Venise au crochet.*)

Fig. 80. — *Fond au point de bourse à dessin*

Crochet perlé.

Fig. 81. — *Bourse à fond perlé.*

Fig. 82. — *Milieu de bourse ronde perlée*

picots, séparées par des demi-brides, brides ou doubles brides de manière que la ligne reste droite. Sur cette ligne exécuter une petite dentelle genre Venise, le modèle est presque toujours le suivant dont chaque dent est composée de 3 arceaux (revoir fig. 76 et 77), 1re dent : 5 demi-brides dans une boucle, 5 dans la 2e, 5 dans la 3e ; retourner ; 6 chaînettes, une demi-bride dans la demi-bride du milieu de la 2e série ; 6 chaînettes, une demi-bride dans la 1re demi-bride de la 1re série ; retourner ; dans la 1re boucle : 5 demi-brides, un picot, 5 demi-brides ; dans la 2e : 5 demi-brides, retourner ; 6 chaînettes, une demi-bride dans la demi-bride qui précède le picot de la 1re boucle ; tourner ; 5 demi-brides, un picot, 5 demi-brides dans la boucle ; 1 picot, 5 demi-brides, dans la boucle laissée inachevée. Toutes les dents se font comme celle-ci.

VI. Venise au crochet (fig. 78). — On nomme ainsi les imitations de *point de Venise* ou plus exactement de dentelle Reticella et point coupé, dont les dessins sont composés de cercles, de barres, de pointes mates, de roues pleines ; ces 2 genres sont très faciles à copier, exécutés en très gros fil de lin, ils donnent des carrés, entre-deux et dentelle décoratifs et solides pour ameublement. Préparer le dessin sur toile d'architecte avec une règle et un compas en se guidant sur une dentelle à l'aiguille et en agrandissant au besoin mathématiquement. Faire pour chaque baguette étroite : une rangée de demi-brides sur une chaînette, pour les baguettes larges, 1 ou 2 rangs de brides (fig. 77), pour les cercles mats, des brides sur un rond en chaînettes et pour les cercles ajourés : 1 tour de demi-brides, 1 tour de brides, séparées l'un de l'autre par 1 ou 2 chaînettes ; puis un tour de demi-brides avec ou sans picots. Pour les pointes mates des rangs de tunisien commencés sur un certain nombre de mailles et diminués à chaque bout de chaque rang, en relevant les boucles (fig. 79). || Pour les roues pleines faire 3 chaînettes, former en rond et tourner ensuite toujours en spirale (comme fig. 80), en exécutant des demi-brides et augmentant de façon que les roues restent plates. || Tous ces détails étant préparés d'après les dimensions exigées par le dessin, les faufiler sur la toile d'architecte (doublée de papier épais), l'envers en dessus en commençant par les cercles, les roues et les pointes, poser les baguettes sur les autres motifs et coudre les différentes parties les unes aux autres avec une aiguille et du fil de moyenne grosseur en dissimulant les points d'arrêt dans l'épaisseur des réseaux au crochet. Démonter en coupant les points de faufilure à l'envers du papier.

VII. Passementeries et boutons au crochet. — Toutes les dentelles un peu lourdes d'aspect, les roues, les motifs, entre-deux et dentelle imitation de Venise, exécutées en cordonnet de soie et ornées (ou non) de qq. perles de métal ou de jais cousues après coup à l'aiguille, font des passementeries solides et originales. Pour les boutons, exécuter des ronds en spirale de demi-brides comme ci-dessus (Venise au crochet) de la dimension d'un moule de bois ; ce diamètre obtenu, continuer la spirale en diminuant, introduire le moule tendu de tissu de soie dans la capsule au crochet, froncer et arrêter le dernier tour au moyen d'une aiguille à l'envers du moule. La capsule au crochet peut être ornée d'un dessin de tapisserie en perles, ou entièrement perlée (*V.* ci-dessous crochet à dessin de tapisserie et crochet perlé).

VIII. Crochet a dessin de tapisserie. — Se fait au « petit point » ou « point de bourse » c.-à-d. en demi-brides en cordonnet de soie ou cordonnet perlé similisé et s'emploie pour bourse, petit sac du soir, blague à tabac, etc. Le dessin peut être fait en spirale (pour bourse ronde en 2 parties) ou en tournant (pour réticule) ou bien à plat en cassant le brin à chaque rang, afin que le point ait un envers et un endroit distincts. Prendre une nuance pour le fond et une ou plusieurs autres pour les dessins, qu'on copie sur un modèle de point de croix : étoile dont le centre d'un rond fait le milieu, motifs de semis en guirlande pour les réticules et les fonds plats. Exécuter le nombre de demi-brides et de rangs correspondant aux points du fond du modèle, avec la couleur choisie pour ce fond et en prenant dans l'épaisseur des points (comme un bourdon d'Irlande), le ou les brins des autres cordonnets destinés aux dessins (fig. 80) ; faire, à mesure qu'on les rencontre, les points des autres couleurs, en mettant alors le brin du fond dans l'épaisseur des points du dessin. Quand les brins ou les « couleurs » exigés par le dessin sont trop nombreux pour être renfermés dans l'épaisseur des demi-brides, on peut les laisser passer à l'envers en les tendant d'un dessin à l'autre, mais il est très difficile de ne pas exagérer cette tension et de laisser la souplesse nécessaire au travail, qui dans ce cas exige une doublure, aussi élastique que le crochet.

IX. Crochet perlé. — Mêmes utilisations que ci-dessus ; se fait en demi-brides avec dessin de perles ou entièrement criblé de perles cachant les points de cordonnet (fig. 81). Enfiler des perles de métal ou de verre aussi régulières que possible sur le cordonnet destiné au travail, exécuter les demi-brides en poussant de la main g., une perle contre chaque demi-bride terminée et piquer toujours les demi-brides dans le côté de derrière des mailles du rang précédent (fig. 82). Pour les dessins placer les perles aux endroits déterminés par un modèle au point de croix.

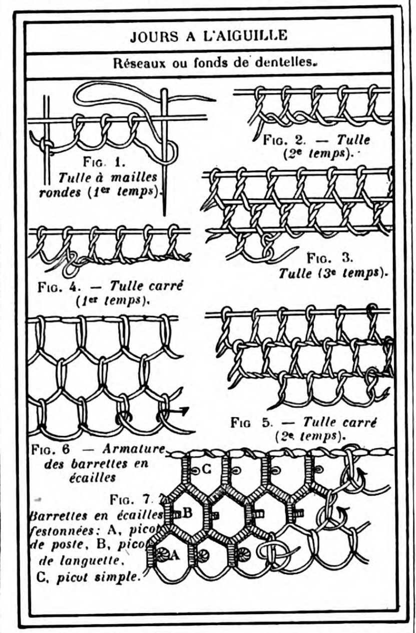
X. Crochet de raphia. — On fait avec le raphia des entre-deux et des roues *à la fourche* pour rideaux et stores, solides, peu salissants et originaux sinon jolis. || En travaillant sur une ficelle comme sur un bourdon d'Irlande, sans trop rapprocher les demi-brides, on en peut faire aussi des chapeaux de jardin et des corbeilles.

Jours (*TRAVAUX DE DAMES*). — Les jours se divisent en trois genres : 1° *jours à l'aiguille*. || 2° *jours à l'aiguille sur toile*. || 3° *jours à fils tirés*.

1° JOURS A L'AIGUILLE. — Il en existe d'innombrables variétés obtenues par des combinaisons. Ils servent à l'exécution de toutes les *dentelles à l'aiguille* : pour le réseau en fond (A) ; le remplissage (B), et le *fonage* (*dentelle à l'aiguille*) (C). || Ils s'utilisent tous pour le remplissage des *points de Gênes* et des *dentelles Renaissance* (dentelles à l'aiguille), et aussi parfois dans les cœurs des fleurs et quelques motifs découpés de la *broderie Richelieu*, de l'*application sur tulle* (*broderie blanche*) et sous le nom belge de *fonage* dans l'*application d'Angleterre et de Bruxelles* (*dentelles à l'aiguille*), comme aussi dans les points *français*.

A. — Jours a l'aiguille pour réseaux ou fonds. — a. *Tulle uni à mailles rondes (ou hexagones tordues)*. Réseau qui se fait en toutes sortes de grosseurs de fil de lin pour les *points à l'aiguille* et en fil de coton très fin pour le fond de la *dentelle de Bruxelles* et le *point gaze* (*V.* DENTELLES A L'AIGUILLE).

Un nœud de feston à gauche, sur le point de Boulogne de l'armature ou entoilage, puis 1 rang de points de feston tordu ainsi : replier le fil de droite à gauche, piquer l'aiguille dans l'armature supérieure de haut en bas, puis, sur le fil replié et dans la boucle qui est au dessus (fig. 1) ; à la fin du rang, exécuter 2 points de feston simple (broderie blanche) sur le point de Boulogne latéral de droite : lacer ensuite de droite à gauche tous les points du rang, en piquant de haut en bas


JOURS A L'AIGUILLE

Réseaux ou fonds de dentelles.

Fig. 1. *Tulle à mailles rondes (1er temps).* — Fig. 2. — *Tulle (2e temps).* — Fig. 3. *Tulle (3e temps).* — Fig. 4. — *Tulle carré (1er temps).* — Fig. 5. — *Tulle carré (2e temps).* — Fig. 6. — *Armature des barrettes en écailles.* — Fig. 7. *Barrettes en écailles festonnées : A, picot de poste, B, picot de languette, C, picot simple.*

dans chacun, et tendant le brin (fig. 2) ; 2 points de feston sur le point de Boulogne latéral de gauche. 2e rang de feston : piquer les points, 1 dans chacun en glissant l'aiguille entre le brin du laçage et le point (fig. 3).

b. *Tulle tordu à mailles carrées* (réseau du *point de Gênes*). — 1er rang comme ci-dessus ; lacer par 2 points dans chacun (fig. 4). 2e rang : piquer les points 1 dans chacun, par-dessus le laçage (fig. 5).

c. *Barrettes festonnées en écailles.* — Quadriller la toile d'ingénieur du montage, à la règle et à l'encre, calquer le dessin de la dentelle sur ce quadrillage et préparer l'entoilage ; avec une longue aiguille de fil de lin double, faire 1 rang de longs points de feston mordant sur le bord supérieur de l'entoilage et contre chaque point à mesure de son exécution par 2 points transversaux (fig. 6). 2e rang en piquant 1 point dans chacun, etc..., ceci forme une armature, qu'on *festonne* ensuite au point de *languette* (*broderie blanche*) avec *picots de poste*, de *languette*, *picots simples* ou sans picots (fig. 7).

B. Principaux points de remplissage. — a. *Point de feston en allant et revenant.* Le plus simple de tous : 1er rang : de gauche à droite points de feston écartés : 2e rang : de droite à gauche 1 point dans chaque point du 1er rang (fig. 8). Aspect plus ou moins ajouré d'après l'écartement des points. Pour *ombrer* une feuille ou un pétale plus large à l'une des extrémités qu'à l'autre, commencer ces points par la partie étroite en les rapprochant les uns des autres, l'écartement progressif des points en nombre égal à chaque rang produit un ajourage de plus en plus accentué (fig. 9). Pour augmenter dans l'exécution des ronds, commencés par le centre, faire 2 points dans le même de place en place (fig. 12). || Pour diminuer sauter 1 point (fig. 1).

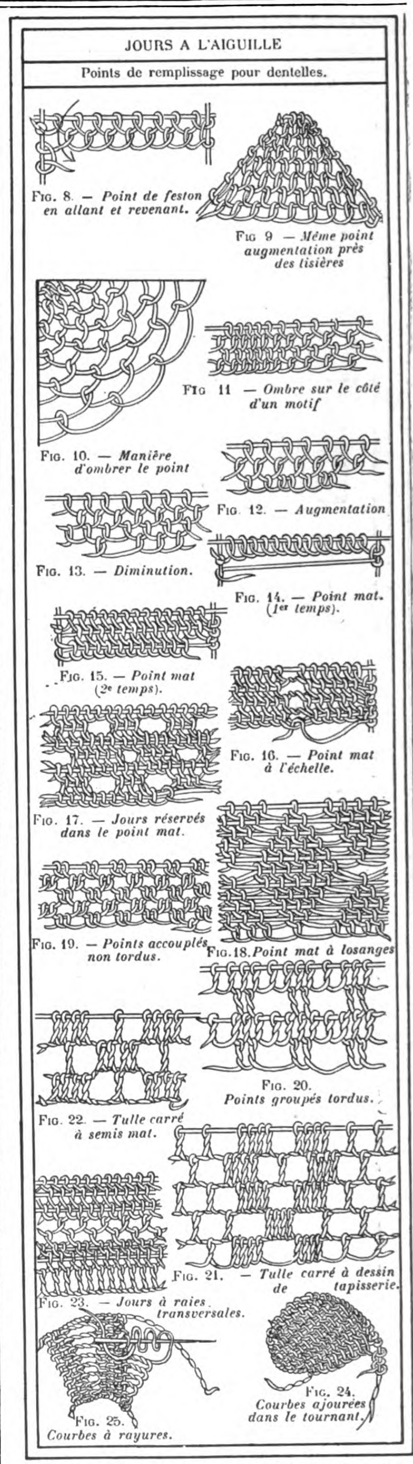
b. *Point mat uni.* — Le plus usité, dans tous les genres de dentelles à l'aiguille. || 1er rang : de gauche à droite, points de feston, en laissant entre 2 l'épaisseur du fil servant à leur exécution . 1 ou 2 points de feston à la fin du rang sur l'armature, revenir de droite à gauche en tendant le brin à la hauteur du bas des points de feston, au rang suivant, piquer les points à cheval sur le brin tendu et dans un point du rang précédent pris ensemble. (fig. 14 et 15).

c. *Point mat à échelle et jours réservés.* — Pour l'échelle ou la nervure, à chaque rang sauter 1 ou 2 points de gauche à droite et en revenant de droite à gauche lacer le point allongé en piquant une ou deux fois l'aiguille de haut en bas derrière le brin, pour former 1 échelon tordu (fig. 1). || Les jours réservés se font en sautant plusieurs points à un rang et au rang suivant, en piquant dans le grand point autant de points de feston qu'on en a sautés. || Les jours réservés placés en semis sur un fond mat y dessinent des dessins de toutes sortes (fig. 17).

d. *Point mat à losanges.* — 1er rang : 3 points de feston dans l'armature supérieure * laisser la distance nécessaire pour 2 points ; 1 point de feston, laisser la distance de 2 points 5 points * (reprendre de * à *). 2e rang (ceux-ci se comptent toujours de gauche à droite) 1 point entre le 1er et le 2e du 1er rang ; un entre le 2e et le 3e ; un à droite et un à gauche du point isolé ; un entre le 1er et le 2e des 5... Continuez un entre 2, 4 en tout ; * (reprendre de * à *). Continuer ainsi en diminuant pour la pointe des losanges impairs et augmentant pour les losanges pairs (fig. 18). le dessin commençant par 1/2 losange. ||

e. *Points accouplés ou groupés.* — 1er rang : de gauche à droite 2 points de feston tordus ou non tordus se touchant, laisser la largeur de 2 points, etc... 2e rang de droite à gauche, 2 points entre les couples, etc... (fig. 19). Les points groupés (fig. 20) ne comportent pas toujours le même nombre de points dans les groupes.

OUVRAGES DE DAMES


JOURS A L'AIGUILLE

Points de remplissage pour dentelles.

Fig. 8. — *Point de feston en allant et revenant.* — Fig. 9. — *Même point augmentation près des lisières.* — Fig. 10. — *Manière d'ombrer le point.* — Fig. 11. — *Ombre sur le côté d'un motif.* — Fig. 12. — *Augmentation.* — Fig. 13. — *Diminution.* — Fig. 14. — *Point mat. (1er temps).* — Fig. 15. — *Point mat (2e temps).* — Fig. 16. — *Point mat à l'échelle.* — Fig. 17. — *Jours réservés dans le point mat.* — Fig. 18. *Point mat à losanges.* — Fig. 19. — *Points accouplés non tordus.* — Fig. 20. *Points groupés tordus.* — Fig. 21. — *Tulle carré à dessin de tapisserie.* — Fig. 22. — *Tulle carré à semis mat.* — Fig. 23. — *Jours à raies transversales.* — Fig. 24. *Courbes ajourées dans le tournant.* — Fig. 25. *Courbes à rayures.*

f. *Tulle carré à dessins.* — De place en place, piquer 2 ou 4 points de feston tordus entre 2 points, au lieu d'un point seul, ceci forme un carré mat ; distribuer les carrés mats d'après un dessin de points de croix ou (si l'espace est trop étroit), les espacer régulièrement en semis (fig. 21 et 22).

g. *Jours à raies transversales.* — Couper les fonds mats de un ou plusieurs rangs de points de feston en allant et revenant, de rangs de tulle tordu séparés par des rangs mats, etc... (fig. 23).

h. *Points tordus pour courbes.* — Dans les courbes, les points mats ou autres devant toujours être exécutés en travers, pour obtenir des rangs plus étroits dans les creux et évasés du côté le plus large, faire un seul point de feston sur l'armature du creux et 2, 3 ou 4 points sur le bord le plus large, serrer moins les points de feston du côté extérieur et davantage vers l'intérieur ; dans les courbes très accentuées, couper le mat par des raies transversales avec points plus ou moins tordus d'après la hauteur à remplir (fig. 24 et 2).

C. Fonages. — Se composent parfois simplement de quelques tours au feston tordu et lacé (fig. 26 et 27), avec au centre un œillet festonné sur le dernier tour, ou une roue mate en reprise (fig. 27), ceci surtout pour l'ornement des cœurs ronds. Les carrés se garnissent d'un 1er tour de feston tordu, puis d'un 2e tour de 8 longs points de feston maintenu par un 3e tour de feston tordu, et lacé. En festonnant le 2e tour ou bien en exécutant des *pointes de guipure* (broderie...) sur l'armature formée par le 2e tour, on obtient 2 *fonages* très différents (fig. 29 et 30). Pour les *rivières* ou ajourages serpentant en ruban, faire un zigzag en nœuds de feston, coupé par un 2e zigzag (fig. 31), les garnir de pointes de guipure (fig. 31), de carrés mats (fig. 32), etc....

II. JOURS A L'AIGUILLE SUR TOILE. — S'obtiennent

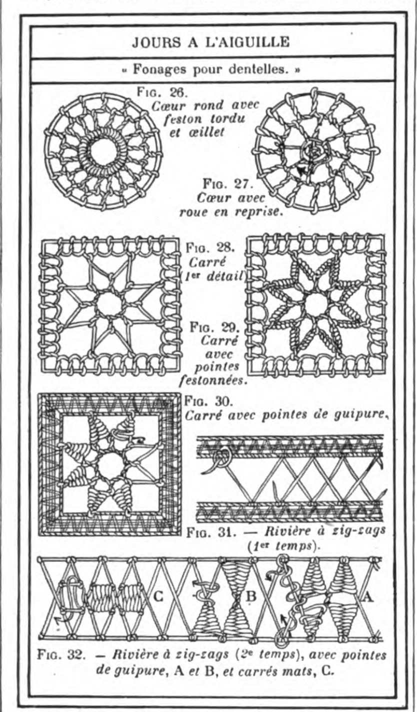


Fig. 32. — *Rivière à zig-zags (2e temps), avec pointes de guipure, A et B, et carrés mats, C.*

sans tirer de fils et souvent sans suivre le sens de la chaîne ou de la trame de l'étoffe, par le passage d'une très grosse aiguille à pointe, enfilée de fil fin, au travers d'un tissu léger : étamine, toile claire, linon, mousseline... S'emploient conjointement avec le *plumetis* (broderie blanche) pour l'ornement du cœur des fleurs et autres motifs, et pour des rivières ; servent aussi pour imiter le *point de Venise* et pour dessiner des rinceaux, crosses et feuilles légères.

Quelques jours a l'aiguille sur toile. — a. *Rivière au point turc.* Indiquer les sinuosités de la rivière par une ligne dessinée au milieu de la largeur qu'elle doit occuper, piquer l'aiguille au-dessus de la ligne à l'extrémité de droite comme pour un *point devant* (*couture*), tirer l'aiguille en laissant dépasser un petit bout de fil, faire un *nœud de feston* en repiquant l'aiguille au travers du 1er et du 2e trou, pour empêcher le fil de glisser (la plupart des jours se commencent de cette manière). || Piquer l'aiguille dans le 2e trou, la faire sortir en biaisant vers la gauche, au-dessous de la ligne, piquer en arrière du 3e trou et sortir en biaisant au-dessus de la ligne, à gauche du 2e trou ; piquer dans le 2e trou, sortir au-dessous de la ligne à gauche du 3e, etc. (fig. 33).

b. *Incrustation au point turc.* — Le point ci-dessus sert souvent à incruster les entre-deux et motifs de dentelle, sous lesquels l'étoffe doit être découpée. Faufiler la dentelle, exécuter le point turc en piquant dans le pied ou lisière de celle-ci comme l'on a piqué au-dessus de la ligne et dans le tissu seul, pour les ajourages du bas de la rivière (fig. 34) ; celle-ci achevée, découper l'étoffe à l'envers de la dentelle près du point turc, c'est-à-dire à quelques fils du tissu de distance des ajourages supérieurs.

c. *Ajourages en nœuds de feston pour fonds.* — Ceux-ci s'exécutent dans le sens du tissu. Prendre quelques fils de chaîne sur l'aiguille, nouer sur eux en *nœud de feston* (fig. 35) ; piquer dans le trou de gauche, sortir quelques fils de chaîne plus à gauche, nouer en piquant dans le 2e et le 3e trou ; faire ainsi plusieurs lignes de nœuds de feston à égale distance les unes des autres, en nouant sur les mêmes fils de chaîne ; tourner l'ouvrage sur le côté et répéter le même travail sur les fils de trame restés en baguettes entre les lignes des nœuds du 1er sens, en piquant dans les trous (fig. 35). Ceci forme des séries de trous réguliers coupés d'une croix de fils tendus.

d. *Quadrillage ajouré pour fond.* — Suivre le sens de l'étoffe : Piquer de haut en bas à droite sur quelques fils de trame, exécuter un nœud de feston ; ensuite : piquer plus à gauche de haut en bas dans les mêmes lignes de trame et continuer ainsi en *surjet* de manière à obtenir une baguette de fils de trame serrée entre 2 rangs de jours réguliers ; répéter cette baguette au-dessous en piquant dans les ajourages du bas de la 1re baguette pour le haut de la 2e. Tourner l'ouvrage sur le côté et faire de même sur les fils de trame (fig. 36). Pour serrer davantage les baguettes, on peut tourner 2 fois autour d'elles dans chaque jour (fig. 37).

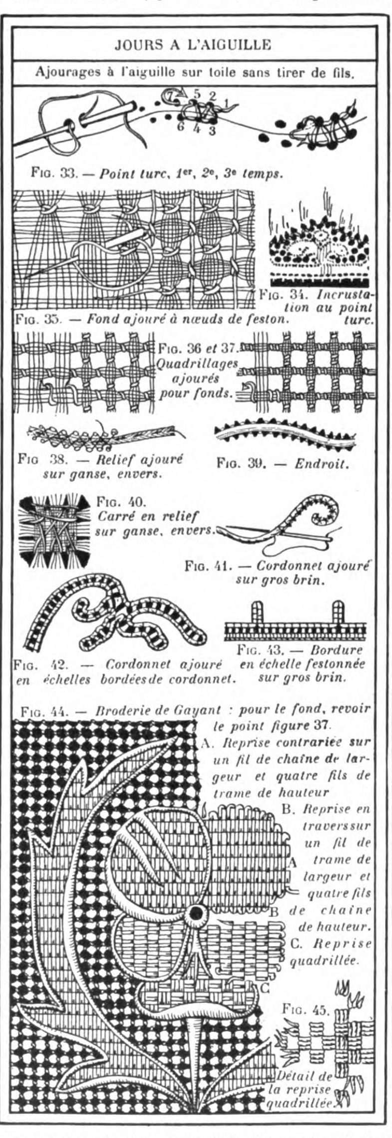
e. *Relief ajouré sur ganse.*— On obtient de cette façon des baguettes larges en relief entre 2 séries d'ajourages et des carrés d'un joli effet pour mouchoirs. Tenir l'ouvrage l'envers en dessus, faufiler sur cet envers une ganse ou mieux une étroite coulisse de fil n° 1, n° 2 ou n° 3 ; par-dessus cette ganse, exécuter des *points de flanelle* (Broderie de couleur) en piquant 2 fois dans les mêmes trous (fig. 38 et 39). Pour les carrés, couper un fragment de coulisse n° 3 ou 5, faire des points de flanelle dans le sens de la chaîne, puis dans le sens de la trame (fig. 40).

f. *Cordonnet ajouré.* — Dessiner des vrilles, ou autres ramages légers, prendre un brin de gros coton à broder brillanté (du plus gros n°), ou de très gros fil de lin, le passer au travers du tissu de l'endroit à l'envers, faire un nœud de ce côté et tendre le brin sans le couper de l'écheveau ; avec une grosse aiguille enfilée de fil fin, coudre ce gros brin en *ourlet à jours* (*V.* plus loin) sur le tracé (fig. 41).

g. *Rivière échelle bordée de cordonnet.* — Faire 2 lignes parallèles de cordonnets ajourés comme ci-dessus, en piquant pour le plus haut du 2e dans l'ajourage du bas du 1er (fig. 42)

h. *Bordure échelle festonnée.* — 2 rangs de cordonnets ajourés en échelle ; pour le 2e, au lieu d'exécuter les jours, festonner de gauche à droite au *point de languette* (Broderie blanche) en piquant 2 ou 3 points dans chaque ajourage du bas du 1er cordonnet (fig. 43). Découper le tissu en dehors du feston.

i. *Etamine ajourée à l'aiguille avec dessin en reprise dite « Broderie de Gayant »* (fig. 44). — Imitation du point à l'ai-

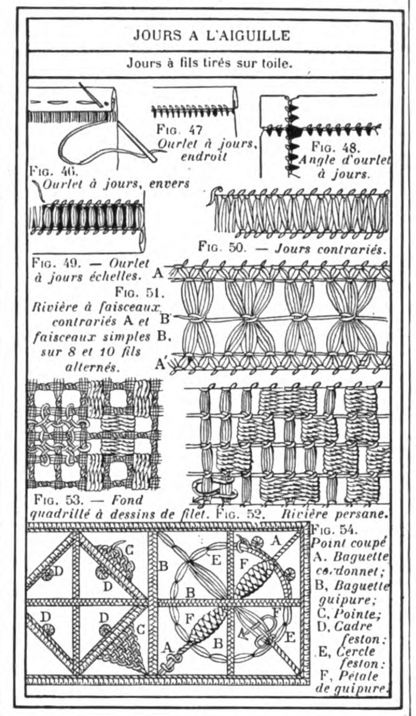


guille ; faufiler l'étamine sur une moleskine : *repriser* (*V.* Raccommodage) les dessins (personnages, animaux, rinceaux, fleurs, etc.), en prenant les fils de trame 2 à 2 et sautant 2 fils de chaîne entre les rangées de points, *contrarier* à chaque rang, ou de 2 en 2 rangs pour former damassé. || Ombrer en ne sautant qu'un fil de chaîne entre les rangées dans les endroits qu'on désire rendre plus opaques. || Exécuter certaines parties en travers sur les fils de chaîne, pour changer l'aspect. || Prendre 2 grosseurs différentes de fil de lin ou de cordonnet perlé similisé pour détacher les dessins les uns des autres. || Entourer les motifs de *cordonnets* et de *brodes* (*V.* Broderie blanche) en fil de lin plat ou coton similisé imitant la soie d'Alger. || Ceci achevé, faire le fond en *quadrillages ajourés* (revoir § *h.* et fig. 42 et 43.).

III. JOURS A FILS TIRÉS. — a. *Les jours à fils tirés* se font sur toile unie plus ou moins grosse, batiste, etc.., et dans les toiles cailloutées, damassées, granitées, etc... où les fils sont plus difficiles à tirer. || Les rivières à fils tirés ne peuvent dessiner les sinuosités des rivières obtenues par ajourage à l'aiguille (genre 2°), car elles doivent toujours suivre le sens de la chaîne ou de la trame.

On nomme « faisceaux » les fils du tissu réunis et liés en groupe par des points ou des nœuds de feston.

a. *Comment tirer les fils.*—Pour un ourlet : tirer les fils un à un à la distance voulue du bord de l'étoffe en saisissant le 1er fil au milieu des effilures avec les ongles du pouce et de l'index de la main droite et tirant doucement de manière à froncer le tissu, la main gauche tenant ce tissu avec le pouce posé sur l'endroit et les autres doigts à l'envers et glissant à mesure



vers la gauche en suivant les fronces ; de place en place, introduire la pointe d'une épingle sous le fil fronceur (fig. 46) et l'attirer hors de l'étoffe depuis la droite, etc... procéder de même pour tous les fils à tirer. || Pour les rivières à faisceaux quand l'ouvrage n'est pas monté sur un cadre : commencer par tirer les fils aux endroits où devront se trouver les *noeuds de feston*, exécuter ceux-ci dans un ajourage de quelques fils de largeur et tirer ensuite les fils restant entre les rangées de nœuds; de cette façon les rivières restent plus plates et rétrécissent moins l'ensemble.

b. *Ourlet simple.* — Faufiler un ourlet, s'il s'agit d'un encadrement de mouchoir, nappe, etc..., faufiler les 4 ourlets à l'exception des coins, c'est-à-dire en dehors des endroits où les ajourages doivent se rencontrer et former croix. || Tirer les fils contre les remplis des ourlets et (pour le mouchoir) achever la faufilure comme pour un *ourlet ordinaire* (*V.* Couture), en plaçant les jours des remplis en face les uns des autres. || Ourler d'un bout à l'autre de la façon suivante : piquer l'aiguille de bas en haut en biaisant dans l'épaisseur de l'ourlet (*point de côté*), du côté de l'envers, tirer le fil, piquer de droite à gauche horizontalement sous 4 fils de chaîne (ou de trame) environ (le double à cause des 2 épaisseurs rempliées dans les angles) ; tirer le fil, piquer une 2e fois sous les mêmes fils et avant de tirer l'aiguille l'introduire dans l'épaisseur de l'ourlet et la sortir à gauche des 4 fils, etc... (fig. 47 et 48).

c. *Ourlet à jours échelle.* — Commencer comme ci-dessus, retourner l'ouvrage le bas en haut et faire les mêmes points de côté en piquant dans les fils de trame (ou de chaîne) du tissu les plus proches de l'ajourage et sous les mêmes fils de chaîne (ou de trame) pour former échelle (fig. 49).

d. *Ourlet à jours contrariés.* — Même exécution que *c*, mais en prenant sur l'aiguille les 2 derniers fils du 1er faisceau avec les 2 premiers du 2e pour obtenir un zigzag (fig. 50)

e. *Rivières à faisceaux simples et contrariés.* — Préparer la rivière (fig. 50) sur une hauteur de 20 fils de trame ; exécuter sur chaque lisière de la rivière des points d'ourlet à jour sur 4 fils de chaîne, en tirant seulement 3 ou 4 fils de trame pour chaque rangée de points. Au milieu de la hauteur, tirer de même quelques fils, nouer en *nœud de feston* sur 12 fils de trame, puis sur 8 fils, puis sur 12, etc., tirer les fils de chaîne restant au-dessus de la rangée de nœuds de feston ; nouer en mêmes nœuds tous les petits faisceaux des ourlets 2 à 2, soit par 8 fils. Même rangée de nœuds au-dessous du milieu (fig. 51). Rivière à faisceaux contrariés : nouer les petits faisceaux de 4 fils 2 à 2 en 3 endroits et en contrariant les faisceaux.

f. *Rivières persanes.* — On nomme ainsi des ajourages maintenus aux 2 bords par des points d'ourlet à jour, et dont les échelles de 20, 30 ou davantage de fils tirés de hauteur, sont semés de dessins *en reprise* (Filet brodé) exécutés en fil plat ou en coton à broder (fig. 52). Il est bon, quand ces rivières doivent être très hautes, de faire 2 ou 3 rangs de nœuds de feston sur les échelles, afin de les empêcher de se déplacer et de soutenir les points de reprise.

g. *Fonds quadrillés à baguettes et dessins de filet.* — Tirer

et laisser alternativement 4 fils de chaîne ; tirer et laisser de même 4 fils de trame, de manière à obtenir un quadrillage ajouré ; faufiler le tissu sur plusieurs doubles de papier épais, en suivant les contours de la partie ajourée, et aussi en croix sur l'ajourage même ou (ce qui est mieux) monter le tissu sur un métier à tapisserie ou un cadre à broder le filet et tirer les fils après ce montage. || Broder dans les ajourages d'après un dessin quelconque de filet (*V.* BRODERIE SUR FILET) (fig. 53 et 54). On peut (et cela est mieux) commencer par exécuter drillage ajouré (fig. 36) dont les baguettes rondes sont plus solides et se détachent plus nettement entre les points de broderie. ||

h. *Point coupé.* — Monter une toile assez grosse et de tissu peu serré, sur un métier à tapisserie ou un cadre à filet. Festonner au point de languette tout l'encadrement de l'entre-deux, du carré, ou autre motif, à ajourer. || Couper et tirer les fils par petites parties et exécuter à mesure les points choisis : baguettes au cordonnet sur 2 fils (A, fig. 54) ; baguette de guipure sur 4 fils pris 2 à 2 (B) ; pointes au *point mat* (C); cadre au *feston de languette* avec *picots de poste* (BRODERIE BLANCHE sur des fils tendus d'une baguette à l'autre (D.) ; cercles festonnés sur des fils posés en tournant et noués en nœuds de feston dans l'épaisseur des points recouvrant les baguettes (E) : *pétales de guipure* (*V.* FILET : BRODERIE SUR) sur des fils posés à l'aiguille d'un cercle à 1/2 cercle (F). Les points coupés ne s'emploient guère qu'exécutés à même un tapis, coussin nappe, etc., ou en bande pour un entre-deux qu'on monte ensuite selon son goût.

OUVRIERS. — *V.* ACCIDENTS DU TRAVAIL, APPRENTISSAGE, GRÈVE, LOUAGE, PRUD'HOMMES.

Ouvriers du bâtiment (*ASSURANCE*). — Le propriétaire qui fait construire et qui a traité avec des entrepreneurs n'a aucun lien de droit avec les *ouvriers* qui gardent pourtant un recours, en cas de non-paiement de leurs salaires, sur la somme que le propriétaire pourrait devoir à l'entrepreneur. Le propriétaire s'abstiendra de tout rapport avec les ouvriers : il évitera de leur donner des ordres. Dans le cas où l'on emploierait directement des ouvriers, avoir soin de contracter une assurance accidents, et d'effectuer les opérations exigées par la loi des retraites ouvrières.

OXYMEL (*MÉD. PRAT.*). — Mélange de miel : 4, et de vinaigre : 1. Diurétique à la dose de 60 gr. dans un litre de tisane.

Oxymel scillitique. — Diurétique puissant dans les cas d'enflures cardiaques. Miel : 4, et vinaigre scillitique : 1. — 10 à 50 gr. dans une potion ou dans de la tisane.

OZÈNE ou PUNAISIE (*MÉD. PRAT.*). — Haleine fétide du nez, due à une dégénérescence de la muqueuse des fosses nasales dont les sécrétions ne sont plus purifiées normalement et se laissent envahir par des microbes de putréfaction.

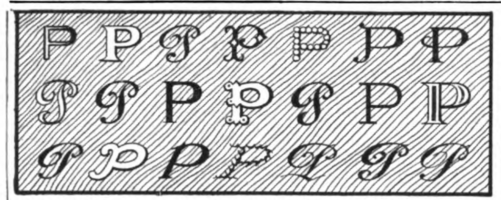
Souvent le malade n'a pas conscience de sa fétidité. Cette maladie rend insociable et insupportable, le mariage est impossible, la tendance au suicide est fréquente.

Il faut : éviter de priser des poudres désodorisantes qui ne font que boucher le nez et l'encombrer, mais faire des irrigations ou mieux des aspirations nasales d'eau bouillie chaude légèrement salée ou iodée (une pincée de sel ou III gouttes de teinture d'iode pour une tasse d'eau).

OZONE (*HYG.*). — Obtenu par l'action de l'étincelle électrique sur l'oxygène. Antiseptique puissant qui a été préconisé dans le traitement de quelques maladies infectieuses (coqueluche, tuberculose).

On s'en sert pour stériliser l'eau : à Lille, les eaux d'Emmerin sont ainsi épurées par passage, avec contact intime, dans une colonne d'air ozoné concentré à 6 mgr. d'ozone par litre ; en opérant en grand, le prix de revient est très minime.







PAGEL (*CUIS.*). — Poisson à chair blanche assez délicate; s'accommode à la maître d'hôtel comme le maquereau; le faire mariner 30 minutes dans de l'huile d'olive avant de le mettre sur le gril. Peut aussi s'apprêter comme la DAURADE (*V.* ce mot).

PAIEMENT (*DROIT*). — Le paiement est un des modes d'extinction des obligations (*V.* OBLIGATIONS). C'est l'exécution même de l'obligation, et, plus particulièrement, de celle qui a pour objet de transférer la propriété d'une *somme d'argent*, par exemple un prix de vente ou des loyers.

Tout paiement suppose une *dette*; par conséquent, celui qui a payé ce qu'il ne devait pas est en droit de le réclamer. Toutefois, il ne pourrait pas en exiger la restitution s'il l'avait payé *volontairement* en exécution d'une obligation *naturelle* (*V.* OBLIGATIONS, § V).

I. QUI PEUT PAYER? — Un paiement peut être effectué par toute personne intéressée : le débiteur, un co-obligé, une caution : il peut même être fait par un *tiers* qui n'y est point intéressé, à la condition qu'il paie au nom et en l'acquit du débiteur ou que, s'il agit en son propre nom, il ne se fasse pas *subroger* dans les droits du créancier (*V.* GESTION D'AFFAIRES, MANDAT, SUBROGATION). Cependant, le paiement (sens large), qui consiste dans l'exécution d'une *obligation de faire* ne peut être effectué par un tiers contre le gré du créancier, lorsque ce dernier a intérêt à ce que l'obligation soit exécutée par le débiteur lui-même (Exemple : obligation contractée par un peintre d'exécuter un portrait).

Une chose ne peut être valablement donnée en paiement que par celui qui en est propriétaire et qui est capable de l'aliéner; néanmoins, s'il s'agit du paiement d'une somme d'argent ou d'une chose qui se consomme par l'usage (par exemple des comestibles), le créancier qui l'a consommée *de bonne foi* est à l'abri de toute réclamation, bien qu'il l'ait reçue en paiement d'un autre que le propriétaire ou d'un propriétaire incapable.

II. A QUI DOIT-ON PAYER? — Le paiement doit être fait au *créancier*, ou à quelqu'un qui ait pouvoir de lui (mandataire), ou qui soit autorisé par justice ou par la loi à recevoir pour lui (tuteur, curateur, syndic de faillite); mais, dans ce dernier cas, le paiement ne peut être fait que de la manière et sous les conditions imposées par la loi ou par le tribunal. Le paiement fait à celui qui n'avait pas le pouvoir de recevoir pour le créancier est néanmoins valable, si le créancier le *ratifie* (*V.* RATIFICATION), ou *s'il en a profité*. De même, le paiement fait *de bonne foi* à celui qui est *en possession* de la créance est valable, malgré qu'il n'en soit pas le véritable propriétaire. La détention du titre de créance ne suffit pas, en principe, pour constituer celui qui le détient *possesseur* de la créance; être en possession d'une créance, c'est se présenter avec toutes les apparences du créancier véritable; tel est, par exemple, l'*héritier apparent* en ce qui concerne les créances de la succession.

Le paiement fait au créancier *incapable* de recevoir n'est pas valable, à moins que celui qui a payé ne prouve que la chose payée a *tourné au profit* du créancier. Le paiement fait au mépris d'une *saisie-arrêt* ou opposition n'est pas valable à l'égard des créanciers saisissants ou opposants; ceux-ci peuvent contraindre le débiteur à payer de nouveau, sauf son recours contre le créancier (C. civ. art. 1238 à 1242).

III. QUE DOIT-ON PAYER? — Le créancier ne peut pas être contraint de recevoir une autre chose que celle qui lui est due, quoique la chose offerte soit d'une valeur égale ou même supérieure à celle-ci. Le débiteur ne peut pas, non plus, forcer son créancier à recevoir un paiement partiel, même si la dette est divisible (*V.* OBLIGATIONS, § V); mais les tribunaux peuvent, en considération de la position du débiteur, lui accorder des délais modérés pour le paiement : ces délais prennent le nom de *délais de grâce*.

Quand la chose due est un *corps certain*, c'est-à-dire une chose déterminée et individualisée, le débiteur est libéré par le paiement ou la remise de cette chose dans l'état où elle se trouve *lors de la livraison*, pourvu : 1° que les détériorations qu'elle a subies ne proviennent pas de son fait ou de sa faute, ni du fait ou de la faute des personnes dont il est responsable; 2° qu'avant ces détériorations, il n'ait pas été mis *en demeure* de payer. Si la chose qui doit être donnée en paiement n'est déterminée que par son espèce (un cheval, une barrique de vin), le débiteur n'est pas tenu, pour être libéré, de la donner de la meilleure espèce, mais il ne peut pas, non plus, l'offrir de la plus mauvaise. Quand la dette est d'une somme d'argent, elle doit être payée en monnaie ayant cours ou en billets de la Banque de France.

IV. LIEU ET FRAIS DU PAIEMENT. — Si la convention des parties n'a pas déterminé le lieu du paiement, il doit s'effectuer, savoir : s'il s'agit d'un *corps certain* et déterminé, dans le lieu où se trouvait la chose due à l'époque où l'obligation a été contractée; et dans les autres cas, *au domicile du débiteur*.

Les frais du paiement (frais de quittance notamment) sont à la charge du débiteur (Art. 1247 et 1248 C. Civ.).

V. IMPUTATION DES PAIEMENTS. — L'imputation des paiements suppose que le débiteur a contracté plusieurs dettes envers le même créancier. Elle consiste à déterminer la dette à laquelle s'appliquera un paiement insuffisant pour les éteindre toutes. C'est, en principe, le *débiteur* qui a le droit de choisir la dette qu'il entend éteindre. Toutefois, si la dette porte intérêts, le paiement partiel s'impute, de plein droit, sur les *intérêts* d'abord; et le débiteur d'une dette productrice d'intérêts ou d'arrérages ne peut pas, sans le consentement du créancier, imputer le paiement qu'il fait sur le *capital* par préférence aux intérêts ou arrérages. Lorsque le débiteur de plusieurs dettes a accepté une quittance, par laquelle le créancier a imputé ce qu'il a reçu sur l'une de ces dettes spécialement, il est présumé avoir renoncé au droit de faire l'imputation lui-même; et, par suite, il ne peut plus demander à ce qu'elle soit faite sur une dette différente, à moins qu'il n'y ait eu dol ou surprise de la part du créancier. Lorsque la quittance ne porte aucune imputation, le paiement doit être imputé ainsi qu'il suit : 1° Si toutes les dettes sont pareillement échues, l'imputation se fait sur la dette que le débiteur avait le plus d'intérêt à acquitter (exemple : si une seule des dettes emporte contrainte par corps ou produit intérêts, c'est sur celle-là que le paiement s'imputera); 2° Si une dette est *échue* et que l'autre ne le soit pas, l'imputation se fait sur la dette échue; 3° Si les dettes sont de même nature, le paiement s'impute sur celle qui a été contractée la première; 4° Enfin, si les dettes se présentent dans les mêmes conditions, l'imputation se fait sur chacune d'elles *proportionnellement* (C. civ., art. 1256).

VI. PREUVE DU PAIEMENT. — Celui qui se prétend libéré par un paiement, d'une obligation dont l'existence a été reconnue ou prouvée doit *justifier* de ce paiement (*V.* ACTES, PREUVE).

PAILLE. — Comme aliment pour les bestiaux, la paille fraîchement battue vaut 50 p. 100 du foin ordinaire. Réserver la *paille de froment* pour les chevaux et moutons, les *pailles d'orge et d'avoine* pour les bêtes à cornes, les pailles vieilles ou piétinées pour les litières.

Couvrir les meules et les étables avec les pailles dont les moutons ont mangé la meilleure partie. Ces couvertures en *chaume* conservent la fraîcheur en été et la chaleur en hiver; elles sont de beaucoup préférables à la tuile.

Se servir de la paille de seigle pour tous les liens de bottelage et pour la fabrication des ruches, des nattes, des paillassons.

Utiliser la paille de maïs pour remplir les paillasses et pour la fabrication des chapeaux. Les vaches, les moutons, les chevaux mangent avec plaisir les *menues pailles* ou *balles* des céréales détachées par le battage. Les donner en mélange avec les racines d'hiver.

PAIN. — Le pain s'obtient par la cuisson d'un mélange de farine et d'un peu de levain délayés dans de l'eau salée et transformés en pâte par le pétrissage.

LE BON PAIN. — On obtient un bon pain : 1° par l'emploi d'une bonne farine de froment; celle-ci doit être d'aspect blanc jaunâtre, sans taches d'aucune sorte, de toucher suave, pesante et sèche; 2° par une fermentation parfaite, obtenue au moyen du levain ou de la levure de bière (5 kg. de levain pour 100 kg. de farine); 3° par un pétrissage fait avec soin, de telle façon que le levain bien réparti puisse agir dans toute la pâte uniformément; 4° par une cuisson régulière et suffisante; la température du four au moment de l'enfournement doit être de 250 à 300°. Cette température est nécessaire, pour que la masse intérieure du pain, la *mie*, soit cuite à une température minima de 100°, la croûte subissant seule le maximum de chaleur du four.

Le bon pain est sonore et léger; sa croûte dorée, croquante, fait corps avec la mie; cette dernière est compressible quand le pain est suffisamment frais; si on la pétrit, elle ne se fixe pas aux doigts, pas plus qu'elle ne s'effrite; son pouvoir absorbant est considérable et ce n'est qu'après saturation qu'elle se désagrège dans un liquide. Le pain rassit après 12 ou 15 heures; il est alors moins agréable au goût, mais plus digestif. Sous l'influence de la chaleur d'un four, le pain rassis s'attendrit de nouveau.

MAUVAIS PAIN. — En dehors des pains sophistiqués, fabriqués avec des farines frelatées, inférieures ou additionnées de substances étrangères, le pain, même s'il est fait avec de bons matériaux, peut être mauvais : 1° S'il est *trop* ou *insuffisamment salé*; il est alors âcre au goût, ou complètement insipide; 2° S'il est mal pétri, ou mal levé : sa superficie est irrégulière; son odeur et sa saveur sont désagréables, plutôt acides; la mie est compacte, massive, il est essentiellement indigeste; 3° S'il est *trop* ou *insuffisamment cuit*; s'il est trop cuit, alors que la croûte est noire, charbonneuse, l'intérieur, faute d'une suffisante évaporation, est mou, aqueux : s'il n'est pas assez cuit, la croûte manque de coloration, n'existe même parfois qu'à l'état de pellicule incolore; la mie, insuffisamment poreuse, est dense, humide; composée de grumeaux de farine mal délayée, elle fait dans la bouche l'effet d'une pâte crue, dont elle a la saveur désagréable et acidulée.

VALEUR NUTRITIVE DU PAIN. — Le pain ne peut pas, à lui seul, constituer la nourriture d'un homme; il est néanmoins un des meilleurs aliments connus, à condition toutefois que la farine employée soit riche en gluten. La croûte, plus digestive que la mie, est aussi plus nourrissante qu'elle.

LE PAIN IDÉAL. — On admet assez volontiers aujourd'hui que le pain idéal devrait être fabriqué avec des farines répondant aux conditions suivantes : 1° broyage des grains par l'ancien procédé des meules; on obtient ainsi des farines moins triées, moins raffinées, moins blanches, mais plus rationnellement composées; 2° emploi total du grain avec les deux restrictions suivantes; *a*) élimination du gros *son* provenant de l'enveloppe superficielle et dont l'action mécanique sur les intestins ne peut être tenue en compte, le pain étant un aliment et non un médicament; *b*) broyages répétés du son provenant de l'enveloppe sous-jacente; ces broyages ont pour but de déchirer les cellules renfermant les phosphates qui sont ainsi mis en liberté et deviennent facilement assimilables; les produits de ces broyages successifs sont maintenus intégralement dans la farine.

Le pain obtenu avec de pareilles farines sera à peu près totalement absorbé par l'économie, qui recevra, alors, non seulement de carbone et l'azote que lui apportent l'amidon et le gluten, mais encore les phosphates que le son tient en réserve.

Ainsi, le pain dit complet sera, s'il est bien levé et bien cuit, plus nourrissant que le pain blanc, sur lequel il aura toujours l'énorme avantage du prix. Il est donc raisonnable de lutter contre le préjugé du pain blanc.

FALSIFICATIONS. — Les falsifications du pain sont nombreuses; la plupart d'entre elles ont pour objet de le rendre plus pesant en lui conservant la plus grande dose d'humidité possible. Les boulangers peu consciencieux arrivent à ce résultat soit *mécaniquement*, soit *chimiquement*.

A) *Mécaniquement*, en faisant subir à la pâte une cuisson spéciale qui a pour but de saisir la croûte le plus rapidement possible, de façon à rendre l'évaporation de la masse intérieure plus difficile. Vous constaterez la fraude en coupant une tranche de pain suffisamment épaisse (3 à 4 centimètres), que vous pèserez avec toute exactitude; vous la mettez au four de façon à la sécher; vous pesez ensuite de nouveau; la perte d'une pesée à l'autre ne doit pas dépasser 20 à 22 p. 100.

B) *Chimiquement*, par l'adjonction à la farine de certaines substances chimiques : chaux, craie, talc, alun, sulfate de cuivre ou de zinc.

Chaux. — On reconnaîtra la présence de la chaux, en traitant par l'acide chlorhydrique de la mie desséchée; il se produira une effervescence caractéristique.

Alun. — Fort employé par les falsificateurs, car son action est triple : il blanchit le pain, augmente le pouvoir absorbant de la pâte et précipite la fermentation; on reconnaîtra sa présence de la façon suivante : Recueillir les cendres d'une vingtaine de grammes de pain qu'on a fait incinérer; traiter par l'acide nitrique étendu; filtrer, puis ajouter de l'ammoniaque; on obtient un précipité contenant des phosphates, parmi lesquels du phosphate d'alumine, en cas d'adultération par l'alun. Séparer et laver le précipité; en placer une partie sur une lamelle de platine et ajouter quelques gouttes (2 ou 3) de chlorure de cobalt; chauffer doucement, d'abord pour sécher, puis à flamme plus vive; le mélange, s'il s'y trouve de l'alun, prendra une coloration bleue ‖. Vous pouvez, plus simplement encore, prendre 100 gr. environ de pain que vous émiettez et laissez macérer dans l'eau pendant 2 ou 3 heures; exprimez dans un linge, filtrez, séchez dans une capsule de porcelaine; ajoutez de l'eau, filtrez à nouveau, puis versez de l'ammoniaque; la présence de l'alun se manifestera par la formation d'un précipité qui se colorera en bleu au contact du chlorure de cobalt. ‖ Enfin, procédé Herz : Faites macérer 5 gr. de copeaux de bois de campêche dans 100 cent. cubes d'acide méthylique; préparez d'autre part une solution saturée de carbonate d'ammoniaque; mélangez 5 cent. cubes de la première préparation, avec une quantité égale de la seconde; ajoutez 90 cent. cubes d'eau. Versez ce mélange sur 10 gr. environ de pain émietté dans une capsule de porcelaine; laissez en contact 5 minutes; égouttez le liquide non absorbé; lavez le pain, faites-le sécher dans une étuve à eau. S'il contient de l'alun, il prendra une coloration bleu foncé; dans le cas contraire, il deviendra rougeâtre d'abord pour brunir ensuite.

Sulfate de cuivre. — Les propriétés de ce sel qu'on retrouve parfois à l'état naturel, dans les pains inhabilement falsifiés, ont beaucoup d'analogie avec celles de l'alun; comme lui, il développe le pouvoir absorbant de la pâte et active sa fermentation. Sa présence se reconnaît assez facilement par le traitement suivant : Délayez du pain dans de l'eau; acidulez avec de l'acide sulfurique; placez dans la bouillie ainsi formée un morceau de fer bien décapé; celui-ci, au bout d'un certain nombre d'heures, apparaîtra chargé d'une couche rougeâtre de cuivre métallique.

Sulfate de zinc. — Pour le découvrir dans le pain, incinérez quelques grammes de ce dernier; jetez les cendres dans de l'acide chlorhydrique étendu; ajoutez un excès d'acétate de soude et saturez ensuite d'hydrogène sulfuré. Le sulfate de zinc décèlera sa présence par la formation d'un précipité blanc de sulfure de zinc.

Autres falsifications. — Le pain est parfois falsifié par le mélange, non pas de diverses qualités de farines de froment, ce qui est courant et même nécessaire dans la fabrication loyale du pain, mais par l'adjonction à la farine de froment de farines inférieures, soit qu'elles soient moisies ou rances, soit qu'elles proviennent de graines d'un usage nuisible : ivraie, seigle ergoté, ou d'un emploi incorrect : légumineuses.

Les farines moisies ou rances communiquent au pain une odeur et une saveur spéciales aisées à reconnaître et qui rendent leur emploi difficile; l'ivraie brunit la pâte et lui communique une certaine amertume; le pain dans la composition duquel est entré du seigle ergoté est taché de violet pâle; son odeur comme sa saveur sont désagréables; au contact de la potasse caustique, il prend rapidement une odeur de saumure.

Quant aux autres corps étrangers introduits frauduleusement dans le pain, on les retrouve à peu près tous; il suffit pour cela d'émietter dans un tube à essai 4 ou 5 gr. de mie séchée qu'on mêlera avec 30 ou 40 cent. cubes de chloroforme; ajouter 40 à 50 gouttes d'eau, puis laisser reposer; les substances étrangères tomberont au fond du tube où on les recueillera.

PAINS POUR DIABÉTIQUES. — Des très nombreuses sortes de pains imaginées pour les malades, seuls les pains, biscottes et biscuits pour diabétiques méritent de retenir l'attention.

Ce sont des produits de la composition desquels on élimine autant que possible l'amidon qui, se transformant en sucre, partie au cours de la fermentation panaire, partie durant la digestion, apporte dans l'économie du malade un élément qui doit en être soigneusement proscrit. Dans ce but, on fabrique des *pains de gluten*, dans lesquels une certaine quantité de gluten est mélangée avec de la farine ordinaire (30 à 40 p. 100 de farine); les pains de gluten ont le défaut de fatiguer rapidement ceux qui en usent; en outre, leur utilité est des plus contestable, l'amidon y existant encore en quantité beaucoup trop considérable; dans la même intention, on fabrique des pains, biscuits et gâteaux avec la farine que donne la graine du *soja*, qui ne contient qu'une quantité insignifiante d'amidon (3 p. 100), malheureusement, les produits au soja conservent une saveur marquée de pois crus et sont laxatifs;

finalement, on a essayé des pains d'*aleurone* (albumine végétale) ; ce produit, lui aussi, fatigue très vite.

AUTRES CÉRÉALES. — La farine de froment n'est pas la seule employée dans la fabrication du pain : le seigle, l'orge, le maïs, l'avoine, d'autres céréales encore, donnent des farines qui, utilisées en mélange ou séparément, produisent des pains d'un usage courant dans certaines régions, complètement inconnus dans certaines autres. Citons le *pain de méteil* : 1/3 de seigle, 2/3 de blé ou moitié et moitié ; ce pain est agréable au goût et nourrissant, à la condition d'être bien cuit ; le *pain d'orge*, grossier de fabrication, d'une digestion difficile, se dessèche rapidement ; le *pain d'avoine*, brun de couleur, compact, amer au goût, moins digestif encore que le pain d'orge, etc., etc.

Taxe municipale du pain. — Le pain étant considéré comme un aliment de première nécessité, la loi a donné aux municipalités le droit d'en fixer le prix, quand elles le jugeraient opportun, de façon à empêcher toute augmentation injustifiée. Il va de soi que la taxe municipale ne peut être établie que sur les pains se vendant au poids ; les pains de luxe et de fantaisie, se vendant à la pièce, ne sont l'objet d'aucune limitation.

PÉTRISSAGE A BRAS. PÉTRISSAGE MÉCANIQUE. — Rien n'est malpropre et antihygiénique comme le pétrissage à bras qui se pratique encore dans la grande majorité des boulangeries françaises. Il serait de l'intérêt public qu'un mouvement se déclarât en faveur du pétrissage mécanique et l'imposât partout. Ce résultat serait vite atteint si les consommateurs soucieux d'hygiène se décidaient à n'acheter le pain que dans les boulangeries où le pétrissage mécanique se pratiquerait à la vue même du public.

Pain bénit (*RELIG.*). — Pain que le prêtre bénit, le dimanche, durant la grand'messe, après le *Credo* et qu'on distribue ensuite aux fidèles. L'usage est assez fréquent dans les villes de remplacer le pain par de la brioche.

Offert à tour de rôle par les familles. Pour cette offrande se conformer aux usages locaux qui seront indiqués par le curé.

Pain d'épice. — Prendre 500 gr. de miel et le faire cuire à feu vif jusqu'à ce qu'il écume ; le verser tout bouillant au milieu d'un tas de farine disposé dans un pétrin et le mêler, au moyen d'une spatule, avec la farine jusqu'à ce qu'il n'en absorbe plus. Il est alors en pâte un peu ferme et on l'étend dans le pétrin pendant un quart d'heure pour qu'il refroidisse. Quand la pâte est reposée, y ajouter un demi-verre de lait dans lequel on aura mis à fondre, la veille, 15 gr. de potasse ; pétrir la pâte avec les mains, comme pour le pain, en y incorporant peu à peu 12 gr. d'anis, autant de cannelle ou de girofle, réduits en poudre très fine.

Pains de fruits. — Clarifier 60 gr. de gélatine avec 3 ou 4 décilitres d'eau et le jus d'un citron ; passer à l'étamine 500à 600 gr. de fruits (fraises, framboises, pêches, abricots, ou autres). Quand la gélatine est refroidie, y mêler le suc de deux oranges et le jus de fruits. Faire glacer dans des moules huilés et servir ces pains comme les gelées de fruits. Il ne faut les faire qu'avec le jus de fruits crus.

Pain perdu. — Couper des tranches de pain ou de brioche et les faire tremper, dans du lait sucré et parfumé. Casser à part des œufs, les battre en omelette avec du sucre et du zeste de citron râpé ; y tremper les tranches, les faire frire et les servir brûlantes avec du sucre en poudre.

PAISSON (*LÉGISL.*). — On désigne par ce nom le droit de faire paître les porcs dans une forêt, à l'époque de la glandée. — *V.* PATURAGE, USAGE FORESTIER.

PALAIS (*MÉD. PRAT.*). — *Abcès.* — Le long des arcades dentaires, dus en général, à des dents cariées; ils sont visibles et palpables. Il faut les faire ouvrir par le médecin.

Malformations (*V.* BEC-DE-LIÈVRE).

Perforations. — Intéressant la partie osseuse du palais (tuberculose, syphilis...), elles permettent l'écoulement du mucus du nez dans la bouche et le nasillement de la voix ; il faut alors qu'un chirurgien les répare, soit à l'aide d'une greffe, soit par un appareil amovible en argent du genre des dentiers. Intéressant les voiles membraneux du palais, les perforations, dues à des accidents (crayons, tuyaux de pipe, etc.), consistent en des déchirures qui nécessitent des sutures.

PALMES ACADÉMIQUES. — Les palmes ont été créées pour récompenser les services rendus à l'enseignement. Tout candidat indiquera ses titres et ses références. Il transmettra sa demande au ministre de l'Instruction publique directement, ou par l'intermédiaire de ses chefs hiérarchiques ou du préfet de son département suivant le cas. || Les nominations ont lieu à l'occasion du 1er janvier et du 14 juillet, mais cette dernière promotion est réservée aux membres de l'enseignement. Faire parvenir la demande avant ces dates, à une époque que les journaux font généralement connaître. Les palmes académiques peuvent aussi être données au cours d'une cérémonie présidée par un ministre en personne : Age minimum : 30 ans. || Les membres de l'enseignement primaire ne peuvent être proposés pour les palmes académiques que s'ils sont titulaires depuis 2 ans au moins de la médaille d'argent (*V.* MÉDAILLES).

Cette décoration consiste dans une double palme d'argent, portée avec un ruban violet foncé pour les officiers d'académie, d'or pour les officiers de l'Instruction publique. Les officiers de l'Instruction publique, qui doivent avoir au moins 5 ans de grade d'officier d'académie, ont en outre une rosette sur le ruban. || Aucune pension.

PALEUR (*MÉD. PRAT.*). — Blancheur du visage due à l'anémie, à l'émotion, à la syncope, et nécessitant un traitement tonique et stimulant : grogs, café, éther, alcool, chaleur, etc.

PALPITATIONS (*MÉD. PRAT.*). — Battements de cœur plus fréquents, plus tumultueux et non seulement perceptibles, mais pénibles et angoissants, ce qui les distingue de la tachycardie ou simples « battements de cœur ». Dues à un état nerveux (hystérie, goitre exophtalmique, danse de Saint-Guy, thé, café, tabac, alcool, fatigue, émotions, etc.) aux maladies de cœur (tous les rétrécissements sont accompagnés de spasmes et, d'autre part, le cœur moins chargé bat plus vite), enfin à la chloro-anémie. *On constate* des accès douloureux tandis que le pouls ne varie pas.

Il faut traiter les causes et prendre des calmants (valériane et bromures). Voir le médecin toujours.

PALUDISME (*MÉD. PRAT.*). — *V.* FIÈVRE PALUDÉENNE, MOUSTIQUES.

PANADE (*CUIS*). — PANADE POUR CROQUETTES DE VOLAILLE. — Faire tremper à l'eau froide et ensuite cuire à petit feu un morceau de mie de pain rassis, gros comme deux œufs, faire épaissir, et travailler comme la sauce pâtissière. Ajouter un ou deux œufs, dessécher sur le feu, refroidir sur une assiette et employer comme la sauce pâtissière.

PANADES POUR QUENELLES ET FARCES. — PANADE AU LAIT. — Faire tremper 50 gr. de mie de pain rassis dans du lait froid; lorsque le pain est ramolli, faire cuire le mélange sur un feu doux en y ajoutant une cuillerée de beurre, travailler jusqu'à l'épaississement complet et piler avec la viande ou le poisson destiné aux quenelles.

PANADE A L'EAU OU AU BOUILLON. — Procéder comme ci-dessus, en employant de l'eau ou du bouillon au lieu de lait.

PANADE A LA FARINE. — Faire bouillir un demi-verre de bouillon; délayer à côté 2 cuillerées de farine avec un peu d'eau froide ; verser peu à peu cette farine dans le bouillon chaud; ajouter environ 30 gr. de beurre; travailler la pâtesur le feu jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole; laisser refroidir et employer en pilant. Pour cette panade, comme pour presque toutes les farces, si la pâte laisse ressortir du beurre à l'extérieur, il suffit d'y verser quelques gouttes d'eau froide pour ramener la liaison à son point.

PANADE A LA CRÈME DE RIZ. — Procéder comme ci-dessus, en employant de la crème de riz au lieu de farine ; cette panade est très délicate (*V.* aussi POTAGES).

PANARIS (*MÉD. PRAT.*). — Inflammation survenant aux doigts à la suite d'une piqûre, crevasse, érosion parfois minime et négligée.

ON CONSTATE une rougeur localisée ou entourant complètement le doigt, un peu de gonflement et de douleur ; puis apparaît en un point variable, autour de l'ongle, quelquefois sous lui, une tache blanchâtre qui n'autre chose qu'une petite ampoule contenant un liquide louche ; celui-ci évacué, la douleur disparaît et la cicatrisation s'opère.

Mais à côté de cette forme bénigne de panaris superficiel, il en est qui évoluent plus profondément, surtout ceux qui siègent à la pulpe des doigts; la douleur est alors beaucoup plus vive, pouvant même s'accompagner de fièvre.

IL FAUT, dès le début, prendre des bains de doigt dans une solution chaude de sublimé à 1 p. 1 000 ; dans l'intervalle des bains, appliquer des pansements humides imbibés de la même solution (ne jamais employer pour les pansements de la main des solutions phéniquées). Si la douleur est intense, si au bout de 4 ou 5 jours elle persiste sans que le panaris se soit ouvert, il faut recourir au médecin, car un débridement peut être indispensable.

COMPLICATIONS. — Un panaris de la pulpe non débridé à temps peut se propager et atteindre l'os de la phalangette qui se nécrose et qu'il peut devenir nécessaire d'extirper. Toutefois, il existe des panaris qui se développent d'emblée dans la profondeur et sont graves dès le début.

Faute d'avoir été débridé en temps opportun, un panaris peut encore se compliquer de phlegmon, suppuration profonde de tout le doigt, et, s'il s'agit du pouce ou du petit doigt, la suppuration peut même remonter à la main et à l'avant-bras, s'accompagnant d'une douleur violente et nécessitant des interventions parfois considérables.

POUR ÉVITER LES PANARIS. — Pratiquer l'antisepsie rigoureuse des plaies et blessures des doigts. Se méfier toujours des piqûres faites avec un instrument sale, avec des échardes de bois, les épines de poissons ou de plantes.

PANIERS. — *V.* VANNERIE.

PANS (*ARCHIT.*). — PANS DE BOIS, DE FER. || GARNISSAGE DES PANS. — C'est une charpente verticale remplissant l'office de mur, ce mode de construction, autrefois très répandu, est actuellement interdit en façade dans les grandes villes. A la campagne, il donne un aspect très pittoresque aux constructions. On doit éviter d'adosser contre un pan de

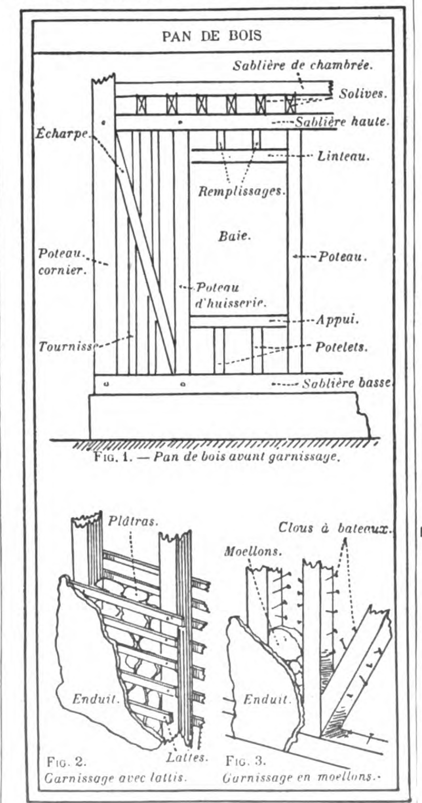
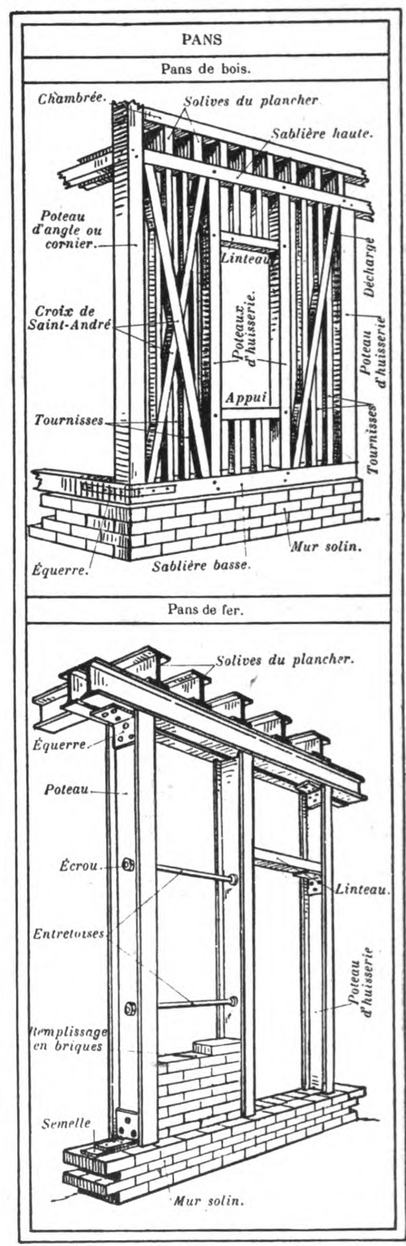


FIG. 1. — *Pan de bois avant garnissage.*

FIG. 2. *Garnissage avec lattis.*

FIG. 3. *Garnissage en moellons.*

bois des cheminées et conduits de fumée. Les pans de bois se garnissent soit par un hourdis en briques ou en carreaux de plâtre, soit avec deux lattis enduits au plâtre ou au mortier d'argile sur les deux faces appa-



rentes des bois, le vide étant garni de platras ou de moellons. Les cloisons intérieures, de 0 m. 08 d'épaisseur, sont en bois. || Les *pans de fer*, employés dans les constructions de rapport à nombreux étages, n'ont pour eux que leur solidité et le peu d'espace qu'ils occupent. Ils sont sonores, et froids à cause de leur peu d'épaisseur. On les garnit le plus souvent en briques.

PANSEMENT (*MÉD. PRAT.*). — BUT DU PANSEMENT. — On a recours à un *pansement* quand il faut mettre une partie malade à l'abri de l'air, des chocs et des frottements, recevoir le sang et les liquides (pus et sérosité), provenant d'une *plaie*; préserver les parties voisines; maintenir en contact les substances médicamenteuses prescrites; immobiliser quand il y a lieu, la partie malade.

QUALITÉS DU PANSEMENT. — Il doit être rigoureusement propre, c'est-à-dire n'apporter ni ne laisser pénétrer aucun germe morbide. Tout en étant *absorbant* pour les sécrétions et les liquides issus de la plaie, il doit assurer l'occlusion du dehors en dedans. En d'autres termes, il doit être perméable du dedans en dehors et imperméable dans l'autre sens. Il doit être simple, fait au besoin avec des matériaux de fortune.

Avant tout pansement, arrêter rigoureusement tout écoulement de sang (*V.* HÉMORRAGIE).

PRÉPARATION DU PANSEMENT. — Si l'on n'a ni matériaux de pansements, ni instruments préalablement stérilisés à l'autoclave ou à l'étuve sèche (*V.* STÉRILISATION),

faire bouillir le plus longtemps possible les instruments dans une solution de carbonate de soude à 2 p. 100. || Faire bouillir pendant 1/2 heure un nombre suffisant de compresses pour le lavage de la plaie et le pansement proprement dit. Employer de préférence la gaze, sinon la toile fine usagée. || Faire bouillir si possible les cuvettes et plateaux; à défaut d'ébullition, les flamber à l'alcool. || Faire bouillir de l'eau et la laisser dans le récipient où elle aura bouilli. || S'il y a déjà un ancien pansement, le défaire.

Dérouler les bandes en évitant de les laisser traîner à terre. Les couper s'il s'agit de bandes de tarlatane. Enlever le coton, puis les compresses non adhérentes à la plaie (se servir d'une pince de préférence aux doigts). Recouvrir d'une compresse stérilisée. || Se laver ensuite les mains longuement et soigneusement avec de l'eau bouillie chaude et du savon, brosser spécialement les ongles et le pourtour des ongles. Si les mains sont grasses, les antiseptiques ne peuvent agir: les tremper dans de l'alcool à 90°, ou dans une solution antiseptique: sublimé à 1 p. 1000, oxycyanure de mercure à 1 p. 1000, permanganate de potasse à 1 p. 1000; après immersion dans le permanganate, décolorer les mains dans une solution saturée de bisulfite de soude). S'essuyer les mains avec un linge stérilisé ou s'abstenir de les essuyer. A défaut de tout antiseptique, avant le lavage à l'eau bouillie, on peut se frotter les mains longuement avec de la cendre de lessive ou de la farine de moutarde: ou encore se passer les mains à la teinture d'iode (les décolorer ensuite au bisulfite de soude).

PANSEMENT PROPREMENT DIT. — Si une compresse de l'ancien pansement adhère à la plaie, la détacher doucement avec une pince stérilisée, en ayant soin, pour la décoller, de presser au-dessus une compresse trempée dans l'eau bouillie. || Procéder ensuite au *lavage* de la plaie, puis du pourtour de la plaie avec des compresses ou des tampons d'ouate hydrophile imbibés d'eau bouillie pure ou additionnée d'alcool à 90°, ou d'eau savonneuse (employer du savon blanc de Marseille et veiller à ce qu'il soit très propre) ou même d'alcool à brûler. Nettoyer du centre à la périphérie et jeter fréquemment les compresses et tampons servant au lavage. S'il s'agit d'une plaie suintante, presser légèrement les bords pour exprimer le pus. Avec une pince, enlever les croûtes et les parties mortes. Si le médecin l'a prescrit, cautériser au crayon de nitrate d'argent (en essuyant soigneusement ensuite), les bourgeons charnus qui peuvent recouvrir les bords de la plaie et retardent la cicatrisation. (On active le bourgeonnement d'une plaie atone en la touchant légèrement avec le crayon de nitrate d'argent). || Quand il s'agit d'une plaie irrégulière ou d'un abcès, on facilitera l'écoulement du pus par le *drainage*. Les drains employés de préférence sont de petits tuyaux de caoutchouc rouge, de grosseur variable, percés latéralement de trous; ils devront être préalablement stérilisés par l'ébullition. Les placer de telle façon que l'orifice extérieur soit plus bas que le fond de la plaie. Si la cavité profonde est très étroite, les drains seront remplacés par une *mèche* de gaze stérilisée. || Appliquer ensuite le pansement prescrit, sec ou humide, aseptique ou antiseptique. Ce dernier, qui peut occasionner de graves accidents, ne devra jamais être appliqué sans ordonnance du médecin.

DIVERS MODES DE PANSEMENTS. — Le *pansement aseptique*, actuellement le plus employé, sera, suivant les cas, *sec* ou *humide*. || *Pansement sec*. Si la plaie ou la lésion *n'est pas infectée* (ni suppuration, ni inflammation) (*V.* PLAIE), le pansement *sec* est indiqué. Il consiste en l'application sur la plaie de compresses stérilisées recouvertes de coton hydrophile, puis de coton ordinaire et maintenues par un bandage approprié (*V.* BANDAGE). En appliquant le pansement, veiller à rapprocher les lèvres de la plaie pour obtenir une cicatrisation plus nette et plus rapide. || *Pansement humide*. Si la plaie ou la lésion est infectée, s'il y a suppuration ou inflammation, c'est-à-dire gonflement, rougeur et douleur *ensemble* (*V.* PLAIE), on devra faire le pansement *humide*. Pour cela, recouvrir la plaie et le pourtour de la plaie de compresses que l'on a trempées dans de l'eau bouillie pure ou additionnée d'alcool à 90° (les exprimer légèrement avant l'application), mettre ensuite du coton hydrophile, en couche épaisse, puis du coton cardé, et maintenir par une bande. En attendant le médecin, c'est à l'un de ces pansements qu'il faudra recourir, suivant que la lésion est ou non infectée. En principe, préférer le pansement humide dans tous les cas où il y a plaie ouverte.

Le *pansement antiseptique* peut être sec ou humide. || Sec, il consiste à recouvrir la plaie d'une poudre antiseptique (iodoforme, acide salicylique, salol, aristol, quinquina pulvérisé, borate de soude etc.), et à appliquer ensuite le pansement sec ordinaire. On peut se servir aussi comme compresses de gaze imprégnée de l'antiseptique prescrit (gaze iodoformée, gaze salolée, etc). || Humide, le pansement antiseptique se fera comme le pansement humide aseptique, en remplaçant l'eau bouillie par une solution antiseptique (acide phénique à 1 p. 1000, sublimé à 1 p. 1000, permanganate de potasse à 1 ou 2 p. 1000). L'emploi à tort de ces antiseptiques peut présenter de graves dangers. *N'en user que sur les prescriptions du médecin.* On se sert beaucoup aujourd'hui d'eau oxygénée qui n'est pas toxique et de teinture d'iode que l'on emploie en badigeonnages sur la plaie. Quand on emploie la teinture d'iode, *ne pas laver la plaie à l'eau auparavant.* L'acide borique et le borate de soude à 3 p. 100 sont des antiseptiques inoffensifs, mais faibles.

Le pansement terminé, brûler toutes les compresses et pièces de pansement souillées et nettoyer soigneusement les cuvettes et instruments (les flamber à l'alcool).

En résumé: 1° préparer liquides et matériaux de pansement; 2° défaire l'ancien pansement; 3° se laver les mains; 4° nettoyer la plaie; 5° appliquer le pansement; 6° le fixer par un *bandage* (*V.* BANDAGE); 7° brûler linges souillés et nettoyer cuvettes et instruments.

PANSEMENT DES PETITES PLAIES. — Les plaies minimes et les écorchures pourront être pansées d'une manière très simple en les recouvrant d'un agglutinatif, tel que *traumaticine* employée en badigeonnage, taffetas d'Angleterre, collodion riciné appliqué soit directement sur la plaie, soit en recouvrant préalablement la plaie d'un nuage de coton hydrophile. En principe, ne jamais fermer une plaie par un agglutinatif avant de l'avoir soigneusement nettoyée; autrement elle pourrait s'infecter. Il est préférable de badigeonner les plaies minimes, écorchures, etc., à la teinture d'iode. On peut aussi se servir, pour les plaies superficielles, d'emplâtre à l'oxyde de zinc.

PANSEMENT D'URGENCE. — Quand on ne peut faire bouillir, ni l'eau, ni les compresses nécessaires au pansement, il faut s'abstenir de laver la plaie. L'eau non bouillie est dangereuse à cause des germes qu'elle contient et le sang, en s'écoulant, lavera suffisamment la plaie pour lui permettre d'attendre le pansement définitif. Du linge fraîchement lessivé, conservé à l'abri de la poussière, pourra servir pour les compresses. Si possible, le repasser avec un fer très chaud.

RENOUVELLEMENT DU PANSEMENT. — Le pansement sec d'une plaie non infectée peut rester quelques jours (4 ou 5), sans être refait. On obtient ainsi une cicatrisation plus rapide et on diminue les chances d'infection. || Dans les autres cas, il faudra refaire le pansement *au moins une fois par jour*, deux si c'est possible. Il faut *toujours* refaire le pansement dès qu'il se présente un des signes suivants: fièvre, accélération du pouls, douleur anormale, suppuration abondante ayant traversé le pansement, suintement nauséabond de la plaie, enfin rougeur et gonflement autour de la région malade.

PANTOGRAPHE. — Instrument servant à agrandir, à copier à la même grandeur, ou à réduire un dessin. || Composé de quatre réglettes dont trois, AB, BC et cD, sont d'égale grandeur et la 4e, *bc*, de grandeur égale à la moitié des trois autres, réunies deux par deux respectivement aux points B et *c* (fig. 1).

COMMENT ON CONSTRUIT UN PANTOGRAPHE. — Après avoir préparé les réglettes: 1° marquer sur AB des points tels qu'ils divisent AB en deux parties égales (fig. 1, point 1/2), puis la moitié de AB en deux parties égales (fig. 1, point 1/4), puis cette moitié en deux parties égales (fig. 1, point 1/8), etc., à partir de A vers B.

PANTOGRAPHE.

Construction d'un Pantographe.

A 1/16 1/8 1/4 1/2 B

Pointe sèche. Crayon. Vis passée dans un bouchon. Clavettes.

Usage du Pantographe.

2° Porter sur BC de B vers C; sur cD, de *c* vers D, et *c*, des divisions analogues.

3° Percer au point *c* un trou permettant de fixer un crayon ou une pointe sèche.

4° Passer par A une vis permettant de fixer le pantographe à une planche.

5° Percer des trous aux points de division permettant de passer des chevilles.

PRINCIPE GÉOMÉTRIQUE DU PANTOGRAPHE. — Basé sur la théorie des triangles semblables.

Le triangle ABC est semblable au triangle A*bc*, mais le côté BC est (par exemple), le double du côté *bc*. Le point A étant fixe, tout déplacement du point *c* sera reproduit ou doublé par le point C.

COMMENT ON SE SERT DU PANTOGRAPHE. — 1° Mettre les chevilles aux numéros marqués sur l'appareil correspondant au nombre de fois que l'on désire agrandir le dessin; par exemple, pour agrandir du double, mettre les chevilles aux numéros 1/2; pour agrandir quatre fois, au numéro 1/4, etc.

2° Sur une planche à dessin, fixer l'extrémité A du pantographe, à l'aide de la vis dont il est muni.

3° Adapter la pointe sèche dans le trou *c* et fixer sous cette pointe le modèle, par des punaises, de manière qu'elle soit bien au centre.

4° Adapter le crayon dans le trou C et fixer la feuille dessous de telle manière qu'il soit bien au centre, comme pour le modèle.

5° Tenir le crayon de la main droite, en suivant du regard la pointe sèche qui devra suivre toutes les lignes du modèle et qui donnera sur la feuille de papier une reproduction fidèle, dans la proportion voulue, du modèle.

POUR RÉDUIRE. — 1° Placer le crayon au point *c* et la pointe sèche en C.

PANTOMIME. — VÉRITÉ PAR L'ATTITUDE ET LA MISE EN SCÈNE. || DÉVELOPPEMENT D'UN ARGUMENT.

La pantomime est un excellent moyen, pour le comédien amateur, d'obtenir une intensité d'expression et de vérité qu'il chercherait vainement en jouant directement la comédie. Avant de peindre, on commence toujours par dessiner, c'est-à-dire par reproduire le modèle avec la seule ressource du noir et du blanc. La pantomime est au théâtre ce qu'un dessin est au tableau peint. Les moyens restreints dont dispose le mime l'obligent à une absolue vérité d'expression et d'attitudes, et cette simplification forcée le conduit à un art plus précis et plus profond.

Principe fondamental: la plus grande *simplicité* possible: en dehors de certaines souffrances physiques qui provoquent des contractions violentes et des mouvements exagérés, tous les sentiments humains, s'ils sont sincères et intenses, se traduisent par des mouvements *très simples*. Évitez donc de trépigner ou de vous contorsionner, comme si vous aviez une rage de dents, dès qu'il s'agit de peindre la douleur. || Inspirez-vous plutôt des œuvres de la statuaire, toujours simples quand elles sont vraiment belles: cet art, immobilisant l'expression d'un sentiment, sans les ressources ou les subterfuges de la couleur, est la synthèse de la pantomime. || Toutefois, le mime a plus de ressources que le sculpteur; car il a les transitions et le mouvement.

Soit l'étude de la DOULEUR, un des sentiments les plus faciles à rendre. Cherchez à exprimer son intensité et sa qualité par l'attitude générale et les jeux de physionomie que vous causerait l'annonce des peines ou des malheurs suivants: *la mort d'un indifférent; d'un vieil ami; d'un enfant; d'un père ou d'une mère; d'un ennemi mortel; la perte d'une fortune; l'assassinat d'une personne connue*, etc., etc. Donnez toutes ces expressions *sans vous regarder dans la glace* (grand défaut de certains mimes). Des amis devront être les juges de ces études et en analyser la vérité. Recommencez, suivant la même progression, jusqu'à résultat tout à fait satisfaisant. Même méthode pour l'expression des autres sentiments.

L'absence de moyens à côté oblige le mime à concentrer toute l'attention du spectateur sur son masque et ses gestes. Il faut donc nettement définir et affirmer sa pensée en *arrêtant* plus que ne le ferait le comédien *l'expression et l'attitude*.

Le mime doit en effet donner au spectateur le temps nécessaire pour comprendre la pensée qu'il exprime, non par des paroles, mais uniquement par son expression, comme fait une statue. Dès que ce sentiment général est perçu, conduire par des transitions lentes la pensée du spectateur au sentiment suivant. Ces transitions sont très importantes. On ne peut les saisir que si elles sont marquées nettement et sans hâte. || En résumé, mimer *simplement, lentement, et avec précision*.

VÉRITÉ PAR L'ATTITUDE ET LA MISE EN SCÈNE. — Le meilleur élément d'étude est l'ENFANT. Pierrot — le mime classique — devant exprimer ses sentiments avec une très grande naïveté, ne trouverait nulle part une plus grande sincérité d'expression que chez l'enfant. Observez les colères, les ruses, les tendresses, les mensonges des enfants, et essayez, si vous le pouvez, d'en imiter la parfaite naïveté.

Complétez vos études, si vous en avez le moyen, par des observations D'APRÈS NATURE relatives au rôle dont vous êtes chargé.

Si, par exemple, Pierrot est ivrogne et s'il a un rôle tragique, évitez en tout cas les expressions de convention, le plus souvent ridicules et répugnantes; observez d'après nature, un samedi soir, dans des quartiers où, hélas, vous êtes sûr d'en rencontrer, tel ivrogne jovial et titubant, ou tel buveur aux gestes dramatiques, rendu haineux par l'alcool.

Enfin soutenez la pantomime par une partition musicale adaptée au scénario; réciproquement, certains thèmes musicaux peuvent suggérer une suite d'idées qu'un mime adroit saurait exprimer dans une action appropriée.

DÉVELOPPEMENT D'UN ARGUMENT. — Voici le développement d'un court et puéril argument, qui pourra donner quelques indications utiles au mime amateur: ARGUMENT. — *Il fait nuit; Pierrot un peu gris se trompe d'étage et pénètre chez le voisin de l'étage inférieur à celui qu'il habite.*

Exécution:

On remarquera que dès son entrée il attire l'attention du spectateur sur tout ce qui peut affirmer les détails du thème.

1. Pierrot pousse doucement la porte et fait d'énormes efforts pour retirer la clef de la serrure; il y parvient et entre en soufflant dans cette clef, puis la secoue sur son ongle.

2. Il descend vers le public en marchant sur la pointe des pieds et titubant légèrement avec un rire silencieux, il se gratte le crâne et fait la grimace.

3. Il fouille dans sa poche, en sort un objet qu'il tient verticalement [une bougie], puis, toujours titubant, souriant et l'œil trouble, il l'allume avec une allumette, après en avoir frotté plusieurs autres, qu'il jette sur le sol avec une rage comique.

4. *Aussitôt, la scène s'éclaire* et Pierrot, poussant une porte, s'arrête stupéfait.

5. Presque subitement dégrisé, il donne les marques du plus grand effroi: *de la main gauche* il montre que là, sur le lit [*il étend lentement les deux mains horizontalement*] est couché [*il couche sa joue droite sur sa main droite*] un homme.

6. Oui un homme [*il indique qu'il a deux grandes moustaches et une barbiche*].

7. Il tremble, ses genoux s'entre-choquent, car il a très peur.

8. Soudain, il se reprend, se redresse [*il frappe sur son cœur*] il a du cœur, sapristi! et du biceps [*il touche ses bras avec suffisance*]. Il va le prendre d'une main à la gorge [*il fait le geste*] et d'un grand coup l'assommer.

Ému cependant, il s'arrête sur le seuil de la chambre et regarde encore. Il semble stupéfait, tourne vers le public un visage ébahi, passe sa main droite sur son front, comme pour en chasser le trouble ou la folie, regarde encore, puis autour de lui.

9. Soudain la pensée se fait jour, il souffle la bougie [*la scène retombe dans une obscurité relative*] et Pierrot, qu'un fou rire irrésistible ploie en deux, referme la porte de la chambre et mime au public que lui [*il se frappe la poitrine*] n'est pas ici chez lui [*il montre le sol et fait des gestes de dénégation*] que lui [*il se frappe la poitrine du bout de l'index*] habite au-dessus [*il montre le plafond*]; il sort sa clef de sa poche, la montre et indiquant la porte exprime [*par une moue et des gestes de dénégation*] qu'elles ne vont pas ensemble.

10. Il recule vers le fond sur la pointe des pieds en guettant la porte de la chambre où est couché le voisin et sur le point de sortir Moi [*il s'indique de l'index*], je ne boirai plus [*il fait le geste de boire*], jamais *grand geste horizontal*]. Je le jure! [*Il lève la main avec gravité*].

Avant de sortir, il jette un regard vers la porte de la chambre à coucher et est repris d'un fou rire qui lui jette le front sur le chambranle.

[*Il se tâte le front avec une grimace comique de douleur et se sauve*].

Ce développement donne la mesure de la simplicité qu'il faut apporter dans l'exécution de la pantomime.

PAPIER. — L'unité de vente du papier est la *rame*, composée de 20 *mains*, comprenant chacune 25 *feuilles*, soit 500 feuilles

pour la rame. Voici les principaux formats des papiers à dessin et à écrire :

Grand-monde	1m,194	sur	0m,87
Grand-aigle	1m.00	—	0m,70
Colombier	0m,90	—	0m,60
Jésus	0m,76	—	0m,56
Raisin	0m,65	—	0m,50
Double cloche	0m,58	—	0m,39
Coquille	0m,56	—	0m,44
Écu	0m,51	—	0m,40
Florette	0m,44	—	0m,34
Cloche de Paris	0m,40	—	0m,30
Cloche normande	0m,36	—	0m,26

Les papiers ci-dessus se détaillent *à la feuille* dans les grands formats, *à la main* dans les formats plus petits. Sauf pour le dessin, les papiers sont couramment vendus façonnés, c'est-à-dire pliés et débités en feuilles mises au format dont on a besoin : le papier à lettres commercial est une feuille coquille *coupée en quatre*; le papier à lettres ordinaire quadrillé est une feuille coquille *coupée en quatre et pliée en deux*. Dans l'usage courant, les formats écu, florette, clochette servent à faire divers formats de papiers à correspondance et d'enveloppes. Le poids d'une rame de format coquille est de 8 à 10 kg. pour les épaisseurs couramment employées. La feuille coquille pèse donc environ 16 à 20 grammes et la main 400 à 500 grammes.

Papiers d'emballage. — Ils se vendent en rames pour les sortes les plus fines et en rouleaux pour les sortes les plus grossières. Leurs formats en rame sont généralement : raisin, jésus, double raisin et au-dessus. Enrouleaux, ils sont d'une largeur de 0 m. 70, 0 m. 80 et ainsi de suite par 10 cm. jusqu'à 1 m. 60 et même au delà.

Au détail, le papier d'emballage revient très cher et il est bien plus économique, si on en fait usage de temps en temps, d'acheter une rame de format et de poids moyens (par exemple double raisin de 35 kg. la rame).

PARACHUTE. — Instrument qui peut servir, en cas de danger, à descendre d'une grande hauteur. Il doit être composé de lés de soie taillés en pointes, réunis à leur sommet à une rondelle de bois et reliés de l'autre côté, par de nombreux fils à une nacelle ou à une poignée servant à se suspendre à l'appareil. Il ne doit pas se fermer complètement pour pouvoir s'ouvrir instantanément et porter à son sommet une ouverture pour laisser échapper l'air sans secousse.

PAON (*AVICULTURE*). — Le paon est un gallinacé de plumage magnifique, mais de caractère et de voix fort désagréables ; certains sujets sont querelleurs et tuent les poussins. || Très rustique, cet oiseau aime la liberté et ne vit en volière que si celle-ci est très vaste. C'est uniquement un oiseau d'ornement.

Paons et pintades (*CUIS.*). — Les paonneaux sont excellents à la broche ; les paons doivent être cuits au braisé. Pour les uns comme pour les autres, il faut 2 ou 3 jours de *mortification*, sans arriver au faisandage. Le paon gagne beaucoup à être farci.

La pintade doit être mortifiée 2 à 3 jours. Elle donne un excellent rôti. La cuisson à la broche est celle qui est préférable. Une pintade truffée est presque aussi recherchée qu'un faisan. Servie froide, c'est un excellent plat de souper, d'ambigu ou de déjeuner. La pintade de l'année précédente doit être braisée et servie en entrée avec une des garnitures indiquées pour les volailles.

PAPILLONS (Collection de). — *V.* Histoire naturelle.

PARAFE OU PARAPHE. — On appelle ainsi les traits qui accompagnent une signature, et aussi une sorte de signature *abrégée*, qui peut être apposée au bas des renvois dans certains actes. — *V.* Actes.

PARAFFINE. — C'est un produit de la distillation du pétrole. La paraffine molle fond à la température du corps (37°). La paraffine dure fond à 60° et sert à corriger les difformités ou les rides du visage en injections sous la peau à l'aide d'une seringue spéciale. Cette pratique est courante et sans danger actuellement.

PARALYSIE (*MÉD. PRAT.*). — Perte de la faculté des mouvements volontaires ou non. Limitée à tout un côté du corps c'est l'hémiplégie; à la moitié inférieure (jambes), c'est la *paraplégie*; à un membre, c'est la *monoplégie*; incomplète, c'est la *parésie*. Due aux lésions des centres nerveux (maladies du cerveau et de la moelle, ataxie locomotrice, myélites) et aux maladies des nerfs (névrites des empoisonnements par l'alcool, le plomb, les aliments avariés, névroses, embolies, etc.). Il faut traiter la cause et toujours appeler le médecin

Paralysie infantile. — Maladie probablement infectieuse, frappant principalement la première enfance, caractérisée par des paralysies diverses et des déformations consécutives. Survient surtout au cours de maladies graves : bronchopneumonie, diphtérie, etc.

On constate : La première semaine : des convulsions éclatant brusquement, du délire, de la fièvre et, du jour au lendemain, de la paralysie d'un certain nombre de masses musculaires. Le malade est étendu à plat sur son lit, dans l'impossibilité de remuer bras et jambes ; si on soulève un membre, il retombe mollement dès qu'on l'abandonne. Pas de douleurs, parfois seulement des sensations de fourmillements. La paralysie peut être limitée, ne toucher qu'un bras, par exemple ; mais c'est l'exception.

La 2e semaine : une guérison complète semblant survenir Disparition de la fièvre, des convulsions ; un certain nombre de muscles paralysés reprennent leurs fonctions, mais toujours quelques muscles (ceux de l'épaule, ceux qui étendent les orteils) restent inertes.

Ensuite, la maladie passe à l'état chronique. Les muscles définitivement paralysés se rétractent et s'atrophient, ce qui entraîne des déformations variables des membres. Il est possible qu'au bout de quelques mois les désordres se réparent, mais, le plus souvent, les lésions sont définitives.

Il faut, à la 1re période, appeler le médecin. En attendant sa venue, assurer simplement au malade repos et tranquillité.

A la 2e période, seul le médecin également peut essayer d'entraver l'atrophie musculaire, et plus tard, il faut avoir recours soit au chirurgien, soit à l'orthopédiste.

Sont indiquées, à ce moment, les eaux de Dax, Luchon, Aix, Bourbonne, Bourbon-l'Archambault, Balaruc, Salies-de-Béarn, Saint-Amand.

Pour éviter la paralysie infantile. — On tend à considérer la paralysie infantile comme contagieuse · donc isoler les malades à la 1re période, et désinfecter surtout les récipients et linges ayant reçu les produits d'expectoration.

PARAPHERNAUX (BIENS). — Ce sont les biens de la femme qui, sous le régime dotal ne lui ont pas été constitués en dot. — *V.* Régime dotal.

PARASITES (*MÉD. PRAT.*). — POUX DE TÊTE. — Chez les enfants mal tenus, occasionnent des démangeaisons. On constate facilement leur présence en écartant les cheveux ; à défaut des parasites on verra tout au moins leurs lentes collées après les cheveux. Il n'est pas rare que les excoriations résultant des grattages donnent lieu à l'apparition de boutons croûteux, et c'est souvent ainsi que débute la gourme.

Il faut, chez les garçons : couper les cheveux ras ; chez les filles, à moins d'une pullulation abondante, on pourra s'en dispenser. S'il y a des croûtes, appliquer des pansements humides légèrement antiseptiques (sublimé tiède à 1 p. 1000); les croûtes tombées, l'inflammation calmée : lotions avec du vinaigre au sublimé (vinaigre 500, sublimé 1) ou poudres de pyrèthre, de staphysaigre.

S'il n'y a pas de croûtes et quelques parasites seulement, il suffit d'appliquer pendant deux ou trois heures un pansement à l'alcool camphré.

Dans tous les cas, pour faire disparaître les lentes, se servir d'un peigne fin trempé dans du vinaigre chaud.

POUX DU CORPS. — Certains habitent les vêtements où ils déposent leurs lentes, s'attaquant particulièrement au dos et aux épaules; ne se rencontrent qu'exceptionnellement, en dehors des vagabonds et des miséreux. La désinfection des vêtements à l'étuve peut seule assurer la destruction des parasites.

Beaucoup plus fréquents sont les poux des régions pourvues de poils où ils se cantonnent et à la base desquelles ils déposent leurs lentes. Déterminent de vives démangeaisons qui peuvent être le point de départ, si la cause en reste méconnue, d'eczémas, d'éruptions pustuleuses consécutives au grattage. Nous signalerons les taches bleues qui se voient sur l'abdomen, les flancs et les cuisses après la morsure du parasite.

Le traitement consiste, comme pour les poux de tête, dans l'emploi du vinaigre au sublimé, ou bien pommades au calomel ou au naphtol à 1 p. 10 en frictions (préférables à l'onguent gris, parfois toxique).

PUNAISES. PUCES. MOUSTIQUES. — Dont les piqûres, outre les démangeaisons qu'elles occasionnent, peuvent transmettre de nombreuses maladies. Pour calmer la douleur et le prurit : applications d'alcool mentholé à 1 p. 100 ou d'ammoniaque étendu d'eau, puis de poudre de talc ou d'amidon.

ROUGET ou aoûtat, larve d'un thrombidion vivant sur les plantes, les haricots surtout; s'attaque de préférence aux régions serrées par la ceinture, jarretières ou jarretelles. cause des boutons et occasionne des démangeaisons très vives. Au centre de boutons on peut voir le parasite à la loupe. Appliquer à la surface un peu de teinture d'iode ou de baume du Pérou.

PARASOL (*ARTS D'AGR.*). — Indispensable pour peindre en plein air. Le travail au soleil est dangereux pour la santé et mauvais comme résultat, à cause des erreurs qu'il fait commettre dans les colorations. Avoir soin de prendre un parasol de toile blanche et doublé. Il garantira mieux. Préférer les tiges en baleine et non en fer (trop fragiles). Le manche doit être à inclinaison pour l'orienter et le pencher à volonté. La pique est un accessoire qui le complète. La choisir brisée en deux parties avec raccords à vis ; elle est plus facile à transporter.

PARATONNERRE. — La zone de protection préservatrice et préventive d'un paratonnerre est estimée comme un cône dont le rayon de base serait égal à deux fois la hauteur de la tige. Un paratonnerre se compose : d'une pointe en platine ou en cuivre rouge, cylindre terminé coniquement, taraudé, qui se fixe sur la *tige*, en fer forgé de Suède ou du Berry,

PARATONNERRE

Pointe. Conducteur. Puits. Perd-fluide. Tige. Cable. Faîtage. Charpente du comble. Raccord. Cylindre métallique.

Fig. 1. *La Pointe.* Fig. 2. *Ensemble.* Fig. 3. *Perd-fluide.*

que l'on doit peindre pour la préserver de la rouille. Cette barre, de 0 m.02 environ de diamètre, est fixée à la charpente du comble par une base formée de 4 fers en croix assujettis par des boulons et des tirefonds. || A la suite, le *conducteur*, en fer galvanisé ou en cuivre rouge. Les joints et soudures doivent être parfaitement exécutés, avec nœud de soudure à l'étain. Le conducteur est saisi par des *colliers* ou supports en fer scellés ou boulonnés. La partie inférieure est protégée par un tuyau en fonte. Dans le sol, le conducteur chemine dans des conduits en poterie ou est goudronné et aboutit au *perd-fluide*, feuille de tôle galvanisée de 1 mètre carré au moins de surface que l'on s'efforce de placer dans les couches aquifères du terrain, au fond d'un puits, etc. Se reporter à l'instruction de M. le préfet de la Seine du 20 mai 1875, qui étudie l'installation du paratonnerre sur les édifices dépendant de son administration.

PARENTÉ (*DROIT*). — La parenté est le lien qui unit entre eux des *parents*, c'est-à-dire des personnes qui descendent les unes des autres ou qui ont un auteur commun. On distingue dans la parenté la *tige* ou *souche*, la *ligne* et le *degré*.

La *tige* est formée du père et de la mère ou de l'un d'eux seulement ; la *ligne* est la suite des personnes qui descendent de la même tige ; le *degré* dépend du nombre de générations qui séparent deux parents. La ligne est *directe* entre ceux qui descendent les uns des autres. *Exemples* : entre le père et le fils (1er degré), entre le grand-père ou aïeul et le petit-fils (2e degré). Elle est *ascendante* quand elle va de l'enfant à la souche : *descendante*, quand elle va de la souche à l'enfant.

La ligne est *collatérale* entre ceux qui, tout en ayant une tige ou souche *commune*, ne descendent pas les uns des autres. *Exemples* : entre frères et sœurs, entre oncle et neveu, entre cousins.

En ligne *directe*, on détermine le *degré* en comptant les générations qui séparent l'enfant de celui dont il descend, ou réciproquement ; ainsi le père et le fils sont parents au 1er degré, le petit-fils et l'aïeul au 2e degré. Pour calculer le degré en ligne *collatérale*, on compte les générations d'un des parents à l'auteur commun, puis de l'auteur commun à l'autre parent ; ainsi deux frères sont parents au 2e degré, un oncle et son neveu au 3e degré, deux cousins germains au 4e degré.

Des parents sont dits consanguins quand ils sont parents du côté du père seulement (*Exemple* : 2 frères ayant le même père, mais non la même mère, sont frères consanguins). Les parents sont *utérins* quand le lien de parenté existe du côté de la mère seulement (*Exemple* : frères de mère). Si la parenté existe des deux côtés, ils sont dits *germains* (*Exemple* : frères de père et de mère).

La parenté peut être civile ou légitime, naturelle, ou adoptive (*V.* Adoption et Filiation).

L'*alliance* est le rapport que crée le mariage entre l'un des époux et les parents de l'autre. Ainsi sont alliés : le gendre et la belle-mère, le mari et le frère de sa femme. Mais il n'y a pas d'alliance entre les parents d'un époux et les parents de l'autre (par exemple, entre le père de la femme et la mère du mari).

Parenté (*RELIG.*). — En ce qui concerne les effets de la parenté ou de l'alliance, *V.* les articles, Mariage, Minorité, Succession, Testament. En droit canonique ou religieux, la proximité de parenté est plus grande qu'en droit civil, et cela explique pourquoi les empêchements du mariage y sont plus multipliés, mais ils peuvent se lever par des dispenses. Il y a aussi, suivant l'Église, une *parenté spirituelle* résultant du parrainage.

PARFUMS (*ÉC. DOM.*). — On distille les parfums par l'intermédiaire de l'eau ou de l'alcool; on dissout aussi le principe odorant dans du sulfure de carbone ou de l'éther et on laisse évaporer le dissolution ; il reste une substance butyreuse reproduisant l'odeur primitive de la fleur avec toute son intensité.

On peut, dans l'économie domestique, pour les préparations culinaires et les boissons, préparer les *parfums* ou *aromes* de diverses manières : pour la *cannelle*, le *girofle*, le *macis*, la *vanille*, l'*iris de Florence*, réduire ces substances en poudre. L'iris de Florence, macéré dans l'eau-de-vie, donne une odeur de violette ; les fleurs de *sureau à feuilles de persil*, séchées et mélangées avec du sucre pilé, imitent le muscat.

Pour les *roses* et les *fleurs d'oranger*, les distiller soit avec de l'eau, soit avec de l'eau-de-vie. Pour les *framboises*, les faire infuser dans l'eau-de-vie et distiller l'infusion pour la décolorer. Les *amandes amères*, les *merises*, les *noyaux d'abricot*, de *pêches*, *prunes*, etc., se distillent avec de l'eau-de-vie. Pour obtenir l'esprit de *citron*, d'*orange*, de *bergamote*, distiller leurs zestes avec de l'eau-de-vie. Pour compléter tous ces aromes, y faire entrer un peu d'*ambre*. Ces parfums peuvent s'employer seuls ou mélangés.

PARI MUTUEL. (*LÉGISL.*). — PRINCIPE. — L'article 4 de la loi du 2 juin 1891, modifié par la loi du 1er avril 1900, a rigoureusement interdit le pari aux courses, en punissant d'une peine de 2 mois à 6 mois de prison, et de 100 fr. à 6 000 fr. d'amende toute personne qui « aura, en quelque lieu et sous quelque forme que ce soit, exploité le pari sur les courses de chevaux en offrant à tous venants de parier ou en pariant avec tous venants, soit directement, soit par intermédiaire ». Sont passibles d'une égale condamnation ceux qui serviraient d'intermédiaires pour ces paris ; recevraient le dépôt préalable des enjeux ; vendraient, en vue de ces paris, des renseignements sur les chances de succès des chevaux engagés ; feraient, par circulaires, connaître l'existence de personnes vendant ces renseignements ; enfin les propriétaires ou gérants d'établissements publics laissant exploiter le pari dans leurs établissements (à Paris, cette exploitation illicite du pari aux courses se fait dans certains cafés) ; elle donne lieu à de fréquentes et impitoyables poursuites) (*V.* Majoration).

DÉROGATION EN FAVEUR DES SOCIÉTÉS DE COURSES AUTORISÉES. — Une dérogation à cette prescription générale a été établie en faveur des sociétés de courses régulièrement autorisées. || Pour exploiter le pari mutuel, ces sociétés doivent adresser au ministère de l'Agriculture, avant le 1er décembre de chaque année, une demande à laquelle seront joints : 1° un projet de budget pour l'exercice suivant ; 2° un relevé des dates des courses prévues. || Les sociétés doivent établir une fois par an leur situation financière, et faire, d'autre part, approuver les comptes de chaque exercice par les ministres de l'Agriculture et des Finances. || Le pari mutuel ne peut être organisé par ces sociétés que sur les champs de courses exclusivement.

Sur la masse des sommes versées au pari mutuel de chaque hippodrome, il est fait des prélèvements qui atteignent 11 p. 100 de la recette brute et qui sont destinés, partie aux œuvres de bienfaisance, partie aux travaux d'adduction d'eau potable, partie enfin à l'élevage. || Ces différents prélèvements faits, les sociétés administrent sous le contrôle de l'Etat les sommes qu'en vertu de leur budget elles sont autorisées à affecter aux frais de fonctionnement et de surveillance. S'il existe un reliquat, il doit être employé à l'encouragement de l'élevage · le ministre de l'Agriculture en approuve préalablement la répartition.

PARIS (*LÉGISL.*). — I. *Organisation administrative.* —

II. *Approvisionnement.* — III. *Transports en commun : chemin de fer de ceinture, omnibus et tramways, Métropolitain et Nord-Sud, bateaux.* — IV. *Voirie, gaz, eau.* — V. *Assistance publique.* — VI. *Pompes funèbres.*

I. — ORGANISATION ADMINISTRATIVE. — L'*organisation municipale* de Paris est très différente de celle des autres villes. Il n'existe pas de mairie centrale, et, partant, d'autonomie communale. Les fonctions dévolues généralement aux maires sont partagées entre deux hauts fonctionnaires, le préfet de la Seine (*V.* Préfet et Préfecture de la Seine) et le préfet de police (*V.* Préfet de Police et Préfecture de police). || D'autre part, la ville de Paris est divisée en 20 arrondissements, chacun de ces arrondissements en quatre quartiers portant un nom spécial. A la tête de chaque arrondissement, le pouvoir exécutif *nomme* un maire, et, pour l'assister, trois adjoints (cinq dans les arrondissements dont la population dépasse 120 000 habitants. Les fonctions de Maires de Paris sont énumérées à l'article Maire. || Paris possède cependant un conseil municipal qui émane du suffrage universel; il se compose de 80 membres, élus chacun par les électeurs d'un quartier. Mais ses attributions sont plus restreintes que celles des conseils municipaux ordinaires, ses délibérations devant être le plus souvent approuvées par décret ou par le préfet de la Seine. || Chacun des 20 arrondissements constitue le ressort d'une justice de paix.

II. APPROVISIONNEMENT. — Les *marchés* et *halles* de Paris subissent un régime différent de ceux de la province. || Ils sont sous la double surveillance du préfet de la Seine, de qui dépendent leur création, leur transfert, leur suppression, le choix des emplacements, la construction des bâtiments, le stationnement des voitures, et du préfet de police qui y assure le maintien du bon ordre, la facilité de la circulation, la salubrité des denrées, la fidélité du débit. || Le régime des Halles centrales a fait l'objet de la loi du 11 juin 1896, remplaçant les facteurs et commissionnaires par des mandataires, et des décrets du 23 avril 1897, 27 juillet 1898 et 25 janvier 1904. Les *mandataires* sont chargés de vendre les denrées qu'en raison de leur éloignement les producteurs ne peuvent vendre eux-mêmes. Aussi la loi entoure-t-elle de garanties l'exercice de leur profession. Ils sont, après enquête et avis de la préfecture de police, inscrits sur un registre tenu au Tribunal de commerce; d'autre part, des dispositions précises leur enlèvent toute possibilité de tromper leurs mandants: dépôt d'un cautionnement, interdiction de faire pour leur compte le commerce de denrées similaires, obligation d'expédier aux expéditeurs le montant de la vente au plus tard le lendemain, présence obligatoire pendant la vente, proclamation du prix à haute voix, livre à souches tenu régulièrement dont un volant énonçant le prix de la vente et les frais tarifés (octroi, transports, manutention par les *forts*) doit être envoyé à l'expéditeur. La sanction à ces prescriptions consiste, suivant la gravité de la faute, dans l'avertissement, la suspension, la radiation. Les forts doivent, pour être admis dans leur corporation, porter un fardeau de 200 kg. Aux Halles centrales, la vente en gros, à l'amiable, à la criée, a lieu en été de 3 heures du matin à 8 heures, en hiver de 4 heures à 9 heures. || Pour la vente des denrées par les marchands dits « des 4 saisons », qui circulent à Paris, avec des petites voitures à bras, *V.* Colportage.

III. TRANSPORTS EN COMMUN. — Les *transports en commun* à Paris sont assurés par un grand nombre de moyens. || A Paris aboutissent la plupart des grandes lignes de chemin de fer. Le chemin de fer de ceinture 'petite ceinture) fait le tour de Paris, en desservant les quartiers excentriques et en les raccordant avec les grandes gares. || Un chemin de fer électrique, souterrain sur une grande partie de son parcours, le Métropolitain, traverse la plupart des quartiers de Paris, complété d'ailleurs par les lignes du Nord-Sud, chemin de fer semblable exploité par une autre compagnie. Les concessions ont été faites par la Ville qui a inséré cependant une clause de rachat dans les cahiers des charges, et prélève une certaine somme sur le prix des billets. Quelle que soit la distance, le prix du billet est, pour chaque compagnie, de 0 fr. 50 en 1re, 0 fr. 30 en 2e. Jusqu'à 9 h. du matin, les voyageurs auront droit, pour 0 fr. 35, à un billet qui leur permettra de reprendre gratuitement, dans l'autre sens, un train quelconque dans la journée. Gratuité pour les colis à main ne pesant pas 10 kg. et ne gênant pas les voisins. Les billets permettent de suivre successivement plusieurs lignes, même empruntées aux deux compagnies. La loi sur la police des chemins de fer est applicable au Métropolitain et au Nord-Sud.

Pour les tramways, autobus, omnibus et bateaux de la région parisienne, *V.* Transports en commun de la région parisienne. || Pour les voitures de place circulant à Paris, fiacres et taxi-autos (*V.* Voitures de place). || En cas d'objets perdus dans un omnibus, au Métropolitain, on trouvera les renseignements utiles à l'article Objets perdus.

IV. VOIRIE, GAZ, EAU. — La *voirie* de Paris est soumise à une réglementation spéciale, expliquée à l'article Voirie. || Le service de distribution des *eaux* à Paris, se divise en service *public* et en service *privé*, avec établissement d'une vaste canalisation. Au service public sont attribuées les eaux de la Seine, de la Marne, de l'Ourcq, les puits artésiens; au service privé, destinées aux seuls usages domestiques, les eaux de source et de rivière filtrée (eau de la Dhuis, de la Vanne). La ville de Paris assure l'exploitation technique de l'eau, mais elle en a confié l'exploitation commerciale à la Compagnie générale des eaux, qui traite seule avec les abonnés. || La ville de Paris exploite actuellement le *gaz*, livré, comme l'eau, au compteur. L'abonné doit payer d'une part la location et l'entretien de son compteur (prix variable d'après le nombre de becs), des embranchements et le gaz consommé. Pour plus de détail sur les conditions de la fourniture de l'eau et du gaz, à Paris, on fera bien de lire attentivement les polices soumises à la signature de l'abonné, avant son entrée en jouissance.

V. ASSISTANCE PUBLIQUE. — *V.* Assistance publique.

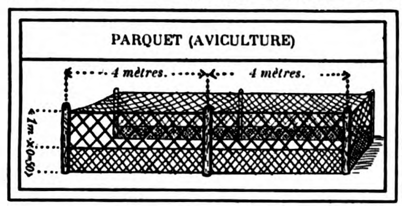
VI. POMPES FUNÈBRES. — Pour l'organisation des *pompes funèbres* à Paris, *V.* Pompes funèbres.

PAROISSE (*RELIG.*). — Groupement des fidèles habitant en un même lieu et placé sous l'autorité religieuse du curé, assisté, quand cela est nécessaire, d'un ou de plusieurs vicaires. Il suffit qu'une personne s'installe sur le territoire de la paroisse d'une façon fixe, bien que pour une période indéterminée, pour qu'elle appartienne à la paroisse. Les personnes ayant plusieurs résidences ont plusieurs paroisses. Certaines pratiques religieuses doivent être, sauf dispense, accomplies dans la paroisse : baptême, première communion, communion pascale, mariage. Toutefois, la personne nouvellement installée sur le territoire d'une paroisse ne peut s'y marier, sans avoir, au préalable, fait publier ses bans dans son ancienne paroisse; cette obligation disparaît au bout d'un an, si la paroisse nouvelle n'appartient pas au même diocèse que l'ancienne, au bout de six mois si les deux paroisses appartiennent au même diocèse.

PARQUET (*AVIC.*). — Le parquet est une portion de terrain close entourant le poulailler et strictement réservée aux ébats des volatiles.

Un parquet doit être spacieux; compter 4 m. carrés par poule au minimum.

CLOTURE. — Le parquet doit être clos. Pour le clore, planter de 4 m. en 4 m. un poteau de sapin ou une grosse branche d'arbre portant son écorce de 0 m. 06 de diamètre au moins; les poteaux placés, y faire clouer un grillage: 50 cm. de grillage à mailles fines dans le bas et 1 m. de grillage à grandes mailles en dessus.



Quand plusieurs parquets se suivent accolés, remplacer le grillage à mailles fines par des planches en bois, afin que les oiseaux ne puissent se voir. Sans cette précaution, les coqs se chercheraient querelle et comme résultat, on ne recueillerait que des œufs clairs. Si le parquet est destiné à contenir des oiseaux de haut vol (faisans, perdrix, pigeons), le couvrir d'un grillage, soutenu par des poteaux et tendu flottant, pour éviter que les oiseaux puissent se blesser en cherchant à s'envoler.

Terrain. — Le terrain d'un parquet doit comprendre une partie plantée, une autre cultivée, une troisième sablée. Comme plantations : groseillers, framboisiers, fusains, thuyas, troènes. Comme cultures : choux, topinambours, salades. La partie cultivée sera divisée en deux sections : l'une qui sera abandonnée aux volatiles, l'autre qui sera protégée contre eux par un grillage. Veiller à ce que les arbustes n'empêchent pas le soleil de pénétrer dans le poulailler; la partie sablée contournera le poulailler et les arbustes.

Soins. — Tenir le sol très sec (pas de petites mares qui favorisent le développement des maladies contagieuses) et très propre. Deux fois par an, environ arroser tout le parquet avec une solution de sulfate de cuivre à 10 p. 100 et le retourner entièrement. Une fois par semaine, jeter à la volée sur le sol du parquet du sulfate de fer en poudre : une petite poignée par mètre carré.

Fermeture. — Le parquet sera fermé par une porte ayant 0 m. 80 d'ouverture pour permettre l'introduction d'une brouette destinée au charroi des plantes et du sable.

On donne encore le nom de parquet à des cages complètement grillagées (sauf la partie reposant sur le sol), et qu'on place devant les boîtes à couver pour permettre aux poussins de courir. Ces cages ont environ 1 m. 50 sur 0 m. 50 à 0 m. 60 et sont hautes de 0 m. 50. Ces petits parquets mobiles sont utilisés pour l'élevage des faisans, perdreaux, et autres oiseaux de volière et de faisanderie.

Parquet (*ARCHIT.*). — Le parquet est le sol en bois d'un plancher. On le pose sur les lambourdes scellées (*V.* Plancher) à cet effet. || Le parquet *à l'anglaise* se compose de frises dont une face est *rainée* et l'autre porte une *languette* qui viendra se loger dans la rainure. || Le parquet peut être à *point de Hongrie* ou feuilles de fougère, à bâtons rompus, ou à compartiments. || Il peut être aussi posé *sur bitume* de deux façons : ou on le cloue sur des lambourdes scellées au bitume, ou bien l'on scelle directement des frises plus épaisses sur le bitume sans user de lambourdes. Le premier procédé est de beaucoup le plus solide et doit être employé de préférence au scellement des lambourdes au plâtre, lorsqu'on est très pressé et lorsque l'on à craindre l'humidité. Les parquets sont dits de premier choix, débités sur mailles lorsqu'ils ne présentent aucun défaut; de deuxième choix, qualité généralement employée, lorsqu'ils n'ont que peu de nœuds apparents. Il existe enfin un troisième choix inférieur. L'épaisseur des parquets de chêne, sapin ou pitchpin est généralement 0 m. 025. Cependant, dans les endroits très fréquentés on peut employer les frises de 0 m. 032 d'épaisseur.

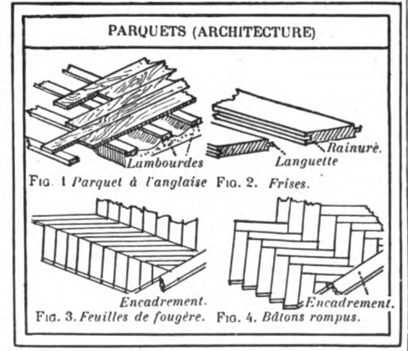


Fig. 1 *Parquet à l'anglaise* Fig. 2. *Frises.*
Fig. 3. *Feuilles de fougère.* Fig. 4. *Bâtons rompus.*

Parquets (*ÉCO. DOM.*). — I. TACHES. — Taches grasses.

Taches de graisse. — 1° Imbiber la tache de graisse d'essence de térébenthine, répandre dessus du talc en poudre; sur le talc, maintenir quelques instants un fer assez chaud;

2° Mélanger de la terre de Sommières ou terre à foulon avec un liquide alcalin, eau de carbonate, ammoniaque étendu d'eau, pour former une bouillie claire; étendre cette bouillie sur la tache à nettoyer; laisser en contact quelques heures; rincer et, la tache ayant disparu, passer à l'encaustique.

3° Faire une mousse de savon noir avec de l'eau très chaude, et frotter la tache avec une brosse de chiendent trempée dans cette eau savonneuse; rincer plusieurs fois, essuyer; ne pas répandre beaucoup d'eau pour ne pas enlever la cire sur une trop grande place.

Taches d'huile. — Mettre tout de suite sur la tache de l'argile en poudre imbibée de vinaigre. Laisser plusieurs heures; puis laver, laisser sécher et encaustiquer. On peut enlever les taches de graisse et d'huile en étendant sur ces taches de la terre de Sommières qu'on laisse 12 heures, qu'on enlève et qu'on remplace par d'autre terre de Sommières jusqu'à ce que la tache soit enlevée.

Ces procédés sont tous préférables à celui qui consiste à verser un peu d'alcool sur la lame de parquet ou de plancher tachés de graisse ou d'huile, et à enflammer l'alcool qui brûle en même temps la graisse; les accidents sont toujours à craindre en pareil cas.

Taches maigres. — *Taches d'eau et de boue.* — Les effacer en passant sur les parquets un peu d'encaustique appliquée avec un chiffon de laine; laisser sécher quelques instants; donner du brillant avec une laine sèche.

Taches d'encre. — Sur les parquets : éponger l'encre le plus rapidement possible; gratter les taches à l'aide de paille de fer, d un morceau de verre, de papier de verre, de toile émeri.

Taches d'encre sur les planchers. — 1° Laver avec une dissolution de soude chaude, et, si cela ne suffit pas, avec de l'eau chaude additionnée d'eau de Javel; rincer et recommencer jusqu'à disparition de la tache.

2° Après avoir épongé l'encre, laver la tache à l'eau chaude; saupoudrer la tache de sel d'oseille pulvérisé; on maintient l'humidité avec de l'eau chaude jusqu'à disparition complète de la tache.

Les taches d'encre enlevées, encaustiquer le parquet.

Taches de fruits. — S'enlèvent avec une eau de savon noir chaude comme certaines taches de graisse (*V.* 3°).

Taches d'encaustique et de poussière accumulées. — L'encaustique et la poussière font des taches noires sur les parquets; on les enlève une fois par an à la paille de fer fine; la grosse paille de fer raye le bois et l'abîme. Le long des boiseries, dans les coins, au pied des meubles, frotter les taches noires avec du papier de verre au lieu de paille de fer. Les taches enlevées, cirer le parquet.

II. FENTES DES PARQUETS. — Trois recettes pour combler ces fentes :

1° Faire un mélange épais de cire jaune et d'essence de térébenthine qui se solidifie en séchant;

2° Faire fondre au bain-marie une certaine quantité de colle forte, peu importe que ce soit de la colle de Givet ou de la colle de Lyon. La colle étant bien fondue et très claire, on y ajoute de la sciure de chêne; le mélange doit rester assez liquide pour qu'on le verse avec le bec de la casserole dans les rainures du parquet; enlever l'excédent du mélange avec un vieux couteau ou un racloir. Si la colle se refroidissait trop vite et épaississait dans la casserole, il faudrait la faire chauffer de nouveau pour continuer l'opération.

Lorsqu'on a encollé toutes les rainures et qu'elles sont sèches, on encaustique la pièce comme d'habitude.

3° Faire fondre au bain-marie de la cire jaune à laquelle on ajoute soit du suif, soit une chandelle; quand le tout est devenu liquide, amalgamer un peu de blanc d'Espagne ou de blanc de Meudon finement pulvérisé; y ajouter un peu de fleur de soufre; laisser bien sécher avant de cirer ou d'encaustiquer.

III. ENTRETIEN. — Éviter les lavages qui noircissent les parquets de chêne; les nettoyer seulement à la paille de fer; s'il y a des taches de graisse, employer la terre de Sommières. Deux modes d'entretien principaux : 1° à la cire sèche; 2° à l'encaustique.

1° *A la cire sèche.* — Balayer, passer la cire avec le bâton spécial qui la maintient; frotter avec une brosse à pieds, puis avec un torchon de laine propre, le brillant est très durable mais ce travail est trop fatigant pour les femmes.

2° *A l'encaustique* (*V.* Encaustique). — Balayer et bien nettoyer le parquet; passer de l'encaustique pas trop épaisse à l'aide d'un chiffon de laine; on l'étend dans le sens de la longueur, puis dans le sens de la largeur, afin que la couche soit uniforme. Laisser sécher. Faire briller avec la brosse et le chiffon de laine. Ce procédé est plus hygiénique, à cause des propriétés antiseptiques de l'essence de térébenthine. Près des plinthes et des angles de la pièce, passer l'encaustique, la brosse et le chiffon de laine avec la main.

Huilage d'un parquet neuf. — Pièce sans aucun meuble, parquet sec sans trace d'humidité. Passer sur toute la surface de l'huile de lin bouillante avec un tampon de drap emmanché à un bâton; prendre garde aux brûlures si le travail n'est pas fait par un professionnel. Laisser sécher avant de cirer.

Quelquefois on passe deux ou trois couches d'huile bouillante, mais le parquet devient plus foncé. Laisser bien sécher chaque couche avant de passer la suivante.

Parquets lavables. — Il faut les revêtir de deux ou trois couches de peinture à l'huile mélangée d'une faible quantité de siccatif, ou employer le siccatif dont on se sert pour les carreaux, mais le résultat est fort laid; le seul avantage de ce procédé est de rendre possible le balayage humide.

Parquet (*LÉGISL.*). — Ce nom est donné : 1° aux officiers du ministère public (membres du Parquet), procureurs et leurs substituts (*V.* Justice : Organisation de la); 2° au local où, dans le Palais de justice, se tiennent ces magistrats, et où l'on devra se rendre quand on aura reçu invitation de se présenter au Parquet et, où se font aussi les significations et communications de toute nature, que l'on veut faire parvenir au ministère public.

PARRAIN (et MARRAINES) (*SAV.-VIVRE*). — L'honneur du parrainage revient d'abord aux grands-parents (pour le premier enfant), puis aux frères et sœurs, aux alliés, aux amis. Si le parrain et la marraine ne se connaissent pas, les réunir à déjeuner ou à dîner, quelques jours avant la cérémonie. Les fonctions de parrain et marraine sont assez dispendieuses; ne pas l'oublier et choisir en conséquence. La marraine doit à l'enfant sa robe de baptême et tous accessoires de toilette qui serviront. Le parrain doit : 1° un cadeau à l'enfant; 2° un présent à la mère; 3° à la nourrice; 4° à sa commère (la marraine); 5° au prêtre (une pièce *pour ses pauvres* renfermée dans une boîte de dragées); un certain nombre de

boites de dragées remises à la mère et à la nourrice pour être données aux parents et aux amis. Parrain et marraine doivent de plus, chaque année, des étrennes à leur filleul.

PART (SUBSTITUTION, SUPPOSITION OU SUPPRESSION DE) (*DROIT*). — Le mot *part* est employé, ici, dans le sens *d'enfant nouveau-né* (*partus*, en latin).

La *supposition* de part, consiste dans le fait d'attribuer à une femme un enfant dont elle n'est pas accouchée. La *substitution* de part, c'est le fait de mettre un enfant à la place de celui dont une femme vient d'accoucher. La *suppression* de part s'entend de l'action qui consiste à faire disparaître un enfant nouveau-né, ou en tout cas trop jeune pour retrouver lui-même la preuve de son état civil.

La supposition, la substitution et la suppression de part sont punies de la *réclusion* (art. 345, C. pénal).

Toutefois, la *suppression* de part n'est punie que d'un simple *emprisonnement*: 1° s'il n'est pas établi que l'enfant ait vécu (1 mois à 5 ans de prison); 2° ou s'il est établi qu'il n'a pas vécu (6 jours à 2 ans de prison).

PARTAGE (*DROIT*). — On donne le nom de partage à tout acte qui a pour but et pour résultat de mettre fin à une *indivision*, en répartissant des biens indivis, entre les co-propriétaires, dans la proportion des droits de chacun d'eux sur l'ensemble. L'indivision peut porter sur une chose déterminée, par exemple un immeuble, ou sur un ensemble de biens (communauté, société ou succession).

I. PARTAGE D'ASCENDANTS. — Les père et mère ainsi que les autres *ascendants* peuvent faire, entre leurs enfants et descendants, la distribution et le partage de leurs biens. Ces partages peuvent être faits, soit par donation entre vifs, soit par testament, en observant les formalités, conditions et règles prescrites pour la validité des donations entre vifs ou des testaments (*V.* DONATION ET TESTAMENT).

Les partages d'ascendants ont l'avantage de prévenir des contestations entre les enfants, et de permettre au père de famille de faire une distribution intelligente de ses biens, en tenant compte des commodités et des aptitudes de chacun des co-partageants; c'est aussi, parfois, un moyen pour un ascendant âgé de se décharger de l'administration de ses biens.

Le partage d'ascendants fait par *acte entre vifs* ne peut comprendre que les biens *présents*, c'est-à-dire les biens que le donateur possède au moment où il fait la distribution de sa fortune entre ses enfants.

Si le partage qu'a fait l'ascendant, soit par donation entre vifs soit par testament, ne comprend pas *tous* les biens qu'il laissera au jour de son décès, ceux de ces biens *qui n'y sont pas compris* doivent être partagés conformément à la loi; il y a lieu, dans ce cas, à un partage *supplémentaire* (art. 887 et 1 077, C. civil).

a. CAUSES DE NULLITÉ DU PARTAGE D'ASCENDANTS. — Le partage d'ascendants est *nul* pour le tout, s'il n'est pas fait entre *tous* les enfants existants à l'époque du décès et les descendants des enfants prédécédés. (art. 1 078 C. civil). Cette nullité peut être invoquée, non seulement par un enfant omis, mais aussi par les autres enfants. Il est généralement admis que la nullité du partage serait encourue, dans le cas où l'enfant non compris au partage aurait été seulement *conçu* au décès du disposant (enfant *posthume*), et aussi en cas d'omission d'un enfant *naturel* reconnu ou d'un enfant *adoptif*. Mais, si l'enfant *omis* meurt *avant le disposant*, sans laisser de postérité, le partage n'est pas nul.

Le partage d'ascendant peut être attaqué également: 1° pour cause de lésion de plus du quart, c'est-à-dire si l'un des enfants n'a pas reçu les *trois quarts* de sa part véritable dans les biens partagés (exemple: il y a 2 enfants, les biens partagés valent 40 000 fr. et l'un des enfants n'a dans son lot que pour 14 000 fr. de biens); 2° s'il résulte du partage et des dispositions faites par préciput que l'un des co-partagés aurait un avantage plus grand que la loi ne le permet (*V.* PRÉCIPUT et QUOTITÉ DISPONIBLE). Mais l'enfant qui attaque le partage pour une de ces causes doit faire l'avance des frais d'estimation; et il les supporte, ainsi que les dépens de sa contestation, si sa réclamation n'est pas reconnue fondée (art. 1079 et 1080 C. civil).

Les partages d'ascendants peuvent aussi être annulés pour une des causes de nullité admises par le droit commun: nullité de forme, vices du consentement, etc....

b. CAUSES DE RÉVOCATION. — Enfin, les partages d'ascendants faits sous la forme d'une donation entre vifs sont *révocables* pour inexécution des conditions et pour ingratitude. S'ils sont faits en la forme testamentaire, ils peuvent être révoqués selon les règles applicables aux testaments (*V.* TESTAMENT).

c. EFFETS DU PARTAGE. — Le partage d'ascendants étant un partage en même temps qu'un acte de libéralité, crée entre les *donataires co-partagés* des rapports semblables à ceux qui résultent d'un partage: ils peuvent, notamment, exercer l'*action en garantie* et se prévaloir du *privilège* de *co-partageants*.

II. PARTAGE DE COMMUNAUTÉ — *V.* COMMUNAUTÉ.

III. PARTAGE DE SUCCESSION. — Lorsque plusieurs héritiers sont appelés à recueillir une succession, chacun d'eux a (sauf en ce qui concerne les *créances* qui se divisent de plein droit), une part indivise dans *chaque bien* dépendant de cette succession; on dit alors qu'ils sont *dans l'indivision* ou qu'ils sont co-propriétaires indivis.

Chaque co-héritier a le droit de faire cesser cette indivision, en demandant qu'il soit procédé au partage; les autres héritiers doivent subir ce partage. Cependant, des co-héritiers majeurs et capables peuvent convenir valablement qu'ils resteront dans l'indivision pendant un temps ne dépassant pas *cinq années*; cette convention peut, d'ailleurs, être renouvelée (art. 815 C. civil). L'action en partage ne cesse de pouvoir être intentée que s'il y a eu déjà un acte de partage, ou si l'un des co-héritiers a possédé *divisément* certains biens de la succession pendant un temps suffisant pour prescrire (*V.* PRESCRIPTION).

a. FORMALITÉS PRÉLIMINAIRES DU PARTAGE. — Si tous les héritiers ne sont pas présents ou si, parmi les héritiers, il y a des mineurs ou des interdits, les *scellés* doivent être apposés sur les biens et effets de la succession. L'apposition des scellés n'est pas *nécessaire* si tous les héritiers sont *présents* et *majeurs*, mais il est parfois prudent d'y faire procéder, même dans ce cas, pour prévenir tout détournement ou toute suspicion. Cette apposition peut être requise par les héritiers, par le procureur de la République, ou par les créanciers porteurs d'un titre exécutoire ou d'une permission du juge; elle peut aussi avoir lieu d'*office*. Lorsque les scellés ont été apposés, tout créancier peut former opposition à leur levée, bien qu'il n'ait ni titre exécutoire ni permission du juge.

La levée des scellés est ordinairement accompagnée d'un inventaire (*V.* INVENTAIRE, SUCCESSION).

b. FORMES ET OPÉRATIONS DU PARTAGE. — Lorsque tous les héritiers sont présents, majeurs et capables, le partage peut être fait dans la forme et par tel acte qu'ils jugent convenable.

Si, au contraire, certains héritiers ne sont pas présents, s'il y a des héritiers mineurs ou incapables, ou encore si, parmi les héritiers il en est qui ne veuillent pas consentir à un partage *amiable*, ou s'il y a désaccord entre eux sur la manière d'y procéder, il y a lieu de recourir aux formalités du partage *judiciaire*.

L'action en partage est portée devant le Tribunal civil dans l'arrondissement duquel s'est ouverte la succession (*V.* SUCCESSION); le Tribunal prononce comme en matière sommaire: il nomme un *notaire* pour procéder aux opérations du partage et, s'il y a lieu, un juge pour surveiller ces opérations et faire son rapport au Tribunal sur les contestations susceptibles de se produire.

La procédure du partage se compose d'une série d'opérations qui sont les suivantes: 1° l'*estimation des meubles* s'il n'y a pas eu de prisée faite dans l'inventaire; 2° l'*estimation des immeubles* par des experts qui sont, tantôt choisis par les parties, tantôt désignés par le Tribunal et qui indiquent dans leur rapport si les immeubles estimés sont commodément partageables et de quelle façon, dans ce cas, doivent être formés les lots; 3° la vente sur *licitation* à la barre du Tribunal ou devant un notaire, des immeubles qui ne peuvent pas commodément se partager; 4° l'établissement de la liquidation et du partage proprement dit, c'est-à-dire formation de la masse partageable, composition et tirage au sort des lots, établissement des comptes que les co-partageants peuvent se devoir entre eux; attribution à chaque co-partageant de ce qui lui revient dans les biens à partager; 5° et dans certains cas, l'homologation par le Tribunal.

Le partage en *nature* est la règle; la vente des biens de la succession est l'exception. Par conséquent, chaque co-héritier peut demander sa part *en nature* des meubles et immeublse de la succession; toutefois, s'il y a des créanciers opposants, ou si la *majorité* des co-héritiers juge la vente nécessaire pour l'acquit des dettes et charges de la succession, les *meubles* sont vendus aux enchères publiques et si les immeubles ne sont pas *commodément partageables*, il y a lieu à la vente sur licitation. Si tous les co-héritiers ne sont pas présents ou s'il y a parmi eux des interdits ou des mineurs même émancipés, la licitation ne peut avoir lieu que dans les formes prescrites pour la vente des biens de mineurs et aux enchères publiques (art. 826, 827 et 839 C. civil). Le Tribunal peut toujours ordonner le partage ou la licitation *sans expertise préalable*; il fixe, dans le cas de licitation, le montant des mises à prix (art. 970 C. Pr. Civ.).

Si l'on procède au partage en nature on doit, dans la formation et composition des lots, éviter, autant que possible, de morceler les héritages et de diviser les exploitations; il convient aussi de faire entrer, s'il se peut, dans chaque lot, la même quantité de meubles, d'immeubles, de droits ou de créances de même nature et valeur. L'inégalité des lots se compense par une *soulte*, c'est-à-dire par le paiement d'une somme d'argent. Avant le tirage au sort des lots, chaque co-partageant est admis à proposer ses réclamations contre leur formation.

Si, au cours des opérations renvoyées devant un notaire, il s'élève des contestations, le notaire dresse un procès-verbal des difficultés et des dires respectifs des parties, et les renvoie devant le Tribunal qui juge les contestations après un rapport du juge commissaire.

Dans le cas où il y a plusieurs *mineurs* qui aient des *intérêts opposés* dans le partage, il doit leur être donné à chacun un tuteur spécial et particulier (art. 838 C. Civil).

L'*homologation* du partage par le Tribunal civil est toujours nécessaire quand parmi les héritiers se trouve un *incapable* (mineur ou interdit); et aussi, quand tous les héritiers étant majeurs et capables, quelqu'un d'entre eux n'a pas *approuvé* le partage.

Quand il y a des héritiers mineurs, incapables, absents ou non-présents, et que les règles ci-dessus n'ont pas été observées, le partage n'est que *provisionnel*, c'est-à-dire qu'il ne met fin à l'indivision qu'en ce qui concerne la *jouissance*, la *propriété* des biens de la succession restant indivise entre les co-héritiers (art. 840 C. civ.).

c) REMISE DES TITRES. — Après le partage, on doit remettre à chacun des co-partageants les *titres* particuliers aux biens qui lui sont échus; les titres qui s'appliquent à une propriété *divisée* restent à celui qui a la plus grande part de cette propriété, à charge d'en aider, quand il en sera requis, ceux de ses co-partageants qui y ont intérêt; quant aux titres *communs à toute l'hérédité*, ils sont remis à celui que tous les héritiers ont choisi comme dépositaire, à charge par celui-ci d'en aider les co-partageants à toute réquisition; s'il y avait des difficultés sur ce choix, il serait réglé par le juge.

d) FRAIS DU PARTAGE. — Les frais du partage et ceux de la licitation sont, en principe, prélevés sur la masse et supportés, par conséquent, par tous les co-partageants, proportionnellement à leurs droits. Toutefois, ceux des co-partageants qui soulèvent des contestations mal fondées peuvent être condamnés à supporter personnellement les frais occasionnés par ces contestations.

PARTIE CIVILE. (*DROIT*). — On appelle partie civile toute personne qui, se prétendant lésée par un crime, un délit ou une contravention, s'adresse à la juridiction répressive pour obtenir la réparation du *préjudice* qu'elle a éprouvé. On peut se constituer partie civile, soit en même temps que l'on peut porter plainte, soit au cours de l'instruction, soit encore à l'audience, mais avant la clôture des débats (*V.* ACTION).

Toute partie civile qui ne demeure pas dans l'arrondissement communal où se fait l'instruction est tenue d'y élire domicile par acte passé au greffe du Tribunal. La partie civile qui n'a pas fait cette élection de domicile ne peut pas opposer le défaut de signification contre les actes qui, aux termes de la loi, auraient dû lui être signifiés (art. 68 C. d'Instr. crim.).

PASSEUR (LE). — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

PASTEL (*ARTS D'AGR.*). — Poudre colorée maintenue en crayon par un agglutinant, terre de pipe ou gomme délayée d'eau. Le pastel est tendre, demi-dur ou dur. ‖ Choisir un support ni trop lisse ni trop grenu, capable de retenir la poudre. On emploie des toiles couvertes d'enduits à la colle, à la sciure de bois, à la pierre ponce, au feutre. Le support le plus fréquent est le papier gris à grain assez rude. ‖ Manière de procéder: Pour ménager le support, préparer un dessin du sujet et le calquer, en le reportant sur le support. Frotter légèrement la poudre en l'étalant avec le doigt, ou avec un tortillon. Sur cette matière mince et légère, on peut revenir à la fin avec des hachures plus vives dans les lumières et les laisser intactes. Éviter l'empâtement excessif, trop à la mode aujourd'hui: il alourdit, donne un aspect plâtreux et est plus fragile que le pastel frotté. Ne jamais chercher à fixer un pastel: on ne possède aucun bon fixatif. Tous altèrent les couleurs, transforment en détrempe ou en aquarelle, insinuent des germes de détérioration. ‖ N'étant pas fixé, le pastel exige des précautions d'encadrement. Pour éviter les vibrations, placer un peu d'ouate entre le châssis et la toile ou le papier qui sert de support. Pour le défendre contre l'humidité qui y développe des champignons et le détruit rapidement, fixer un carton au revers du châssis et du cadre. Achever de le garantir par la mise sous verre. Au premier champignon qui apparaît, confier le pastel à un restaurateur, ou, si l'on est soi-même artiste enlever légèrement le champignon, frotter rudement avec un tortillon pour détruire la racine du champignon, mettre une touche de pastel blanc à l'endroit atteint, laisser le pastel absorber l'humidité pendant un ou deux jours et opérer le raccord. Ne jamais exposer un pastel au soleil. Les couleurs seraient dévorées par la lumière.

PASTEURISATION. — Procédé qui consiste à chauffer, jusqu'à une température donnée, les liquides dans lesquels on veut détruire les ferments. Le degré de température nécessaire étant au-dessous de l'ébullition, l'opération doit être conduite avec beaucoup de surveillance, à l'aide d'un thermomètre donnant la température d'une bouteille-témoin remplie d'eau, chauffant avec les autres bouteilles. La pasteurisation s'applique surtout au vin et au lait; elle stérilise et fait vieillir les vins. Pour le lait, elle en prolonge la fraîcheur quand, porté au bain-marie à 70 degrés, il a été ensuite refroidi brusquement dans une glacière.

La pasteurisation au bain-marie dans des flacons que l'on bouche ensuite hermétiquement est la seule applicable dans l'économie domestique.

PASTILLES (*ÉC. DOM.*). — Employer exclusivement du sucre de première qualité, pilé et passé au tamis. Pour les *pastilles au citron*, râper le zeste d'un citron sur un morceau de sucre de 350 gr., piler ce sucre, le passer au tamis, verser dessus le jus filtré d'un citron. Mêler avec une spatule et mettre la moitié du sucre dans un poêlon à bec qu'on met sur un feu modéré pour le faire revenir liquide, mais non complètement fondu. Le couler par le bec du poêlon en petites parties égales sur une plaque de fer-blanc. Recommencez l'opération pour l'autre moitié du sucre. Quand les pastilles sont froides, les détacher en gondolant le fer-blanc.

Pastilles à la framboise, à la fraise, à la groseille. Même procédé de fabrication que ci-dessus, en ayant soin de tenir le sucre un peu plus ferme, sans quoi il se répandrait avant de figer.

Pastilles à la menthe. Humecter le sucre avec de l'eau et le préparer dans le poêlon comme ci-dessus et, dès qu'il est un peu liquide, y ajouter quelques gouttes d'essence de menthe. Ces pastilles à la menthe perdent vite leur arome.

Pastilles odorantes à brûler. — Pulvériser ensemble, de façon à en faire une pâte consistante: 100 gr. de charbon de bourdaine, 100 gr. d'encens, 4 gr. de grains de genièvre, 2 gr. de storax, 35 gr. de benjoin et 35 gr. de baume de Tolu. Mouler en forme de petits cônes qu'on allume par en haut sur une cassolette ou une plaque de marbre. Ces pastilles masquent les odeurs, mais ne désinfectent pas.

PATATES (*CUIS.*) — S'apprêtent comme les TOPINAMBOURS (*V.* ce mot).

PATES (*PATISSERIE*). — PATE A BEIGNETS. — Prendre de la farine, la placer dans une terrine; y faire un creux dans lequel on verse un peu de sel et une cuillerée à bouche d'huile d'olive, puis suffisamment d'eau pour former une bouillie pas trop claire; tourner avec une cuillère de bois; la pâte obtenue ne doit être ni trop épaisse, ni trop liquide. Au moment de faire les beignets, battre un blanc d'œuf en neige et en mettre la moitié dans la pâte. ‖ Cette pâte à beignets s'utilise également comme pâte à frire: ajouter alors un peu de poivre à la préparation. Cette pâte est celle qui donne le meilleur résultat pour les beignets.

PATE A CHOUX. — Mettre dans une casserole un demi-litre d'eau, 125 gr. de beurre, un peu de zeste de citron finement râpé, 60 gr. de sucre, un peu de sel. Lorsque ce mélange commence à bouillir, le saupoudrer de farine d'une main, le tourner de l'autre main avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il soit réduit en une pâte épaisse et bien cuite. ‖ On juge qu'elle est bien cuite lorsqu'elle ne colle plus à la main. La retirer du feu pour la laisser refroidir. Y casser alors un œuf en tournant la pâte pour l'y incorporer le mieux possible; puis un second œuf de la même manière, jusqu'à 7 ou 8 œufs, de manière que la pâte soit molle, douce à manier, et qu'elle se détache lentement de la cuiller. On emploie la pâte à choux pour un grand nombre d'entremets sucrés, tels que *choux à la crème*, *choux pralinés*, *croquembouche*, *ramequins*, etc., etc.

PATE A FRIRE. — Mettre dans une terrine 8 cuillerées de farine, une petite cuillerée d'huile d'olive, un peu de sel, 30 gr. de beurre qu'il faut faire fondre dans une petite quantité d'eau tenue tiède; y délayer la farine. ‖ De ce mélange former une pâte qui doit être assez épaisse pour filer lorsqu'on la laisse tomber de la cuiller; y ajouter alors deux blancs d'œufs battus en neige comme pour des biscuits (*V.* BISCUITS). Tremper dans cette pâte les diverses choses qu'on désire faire frire, viandes ou légumes. Lorsque cette pâte est destinée à être employée pour faire des beignets ou des crèmes, la délayer sans eau, mais y ajouter deux jaunes d'œufs.

PATE BRISÉE. — Tamiser un litre de farine, la rassembler, pratiquer une fontaine au milieu pour y mettre 300 gr. de beurre fin, 2 œufs crus, 8 gr. de sel, un demi-verre d'eau. Procéder pour la détrempe et pour le pétrissage de la manière que nous avons indiquée pour le feuilletage (*V.* FEUILLETAGE); avoir seulement le soin de tenir la pâte un peu plus ferme; lui donner quatre tours, et, le travail achevé, la couvrir d'un linge fariné.

PATE A DRESSER. — Prendre 1 kg. de farine, l'étaler un peu sur une table, faire au milieu un creux ou *fontaine*, y mettre 500 gr. de beurre frais, 4 œufs crus entiers, un peu de sel, un verre d'eau. Mêler peu à peu la farine avec le beurre et les œufs; ‖ rassembler cette pâte, et la fouler avec la paume des mains, deux fois en été, trois fois en hiver; c'est ce qu'on appelle *fraiser*. En été, fraiser vivement la pâte, sans cela elle se casse quand on veut la dresser. ‖ Dès que la pâte a été suffisamment pétrie, en réunir une partie en boule en la moulant dans la main gauche, tandis que

de la main droite on rassemble les autres parties qu'on appuie les unes au-dessus des autres à mesure qu'elles sont moulées ; lorsque le tout est ainsi rassemblé, laisser reposer la pâte pendant une heure ou deux, en la couvrant d'un linge fariné. On emploie cette pâte pour les pâtés chauds ou froids, pour les timbales et le fond des tourtes de fruits.

Pâtes d'Italie (*CUIS.*). — Ce titre général comprend : le *macaroni*, les *lazagnes*, les *nouilles* qui servent en tant qu'apprêts ou garnitures ainsi que le vermicelle, la semoule, les pâtes à potage (*V.* POTAGES). || Les bonnes pâtes doivent être d'un joli *blanc jaunâtre* ; si elles sont grises, la qualité est inférieure ; le grain doit être très fin et très uni ; autant que possible, il faut employer des pâtes nouvellement préparées ; cependant, on peut les conserver en provisions pendant plusieurs mois ; mais il ne faut pas les laisser dans les papiers. Le meilleur système pour les conserver est de les mettre dans de grands bocaux de verre, ou à la rigueur dans des caisses de métal. La provision doit être rangée dans un endroit sec non exposé au soleil.

MACARONI. — On peut choisir entre les différents *formats* du macaroni. La grosseur moyenne est préférable aux autres. Avant toute préparation, le *macaroni*, comme les *nouilles* et les *lazagnes*, doit être cuit à l'eau salée (ou au bouillon lorsqu'on le sert sans assaisonnement).

Macaroni au jus. — Mettre dans une casserole émaillée 2 litres d'eau salée ; lorsqu'elle bout, y jeter 300 gr. de macaroni cassé en morceaux. Remuer avec l'écumoire, pour que le macaroni ne s'attache pas à la casserole ; faire bouillir à petit feu, la casserole étant recouverte, jusqu'à ce que le macaroni soit tendre ; le retirer dans une passoire, le faire égoutter sans refroidir. Ensuite, le verser dans une *sauce au jus*, où il doit *mijoter* 20 minutes à volonté : y mélanger 150 grammes de fromage de gruyère râpé et 50 gr. de parmesan. Le gruyère peut être employé seul. || La sauce doit être à l'état de *coulis* et simplement *entourer* le macaroni sans le baigner.

Macaroni à la bonne femme. — Cuire 300 gr. de macaroni dans du bouillon au lieu d'eau salée, jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé ; l'égoutter et le ranger dans un *plat gratin* par couches alternées avec de légères couches de fromage de gruyère râpé. A chaque couche de macaroni, mettre un peu de beurre à demi fondu, délayé avec 2 cuillerées de jus. Il faut en tout 50 ou 60 gr. de beurre. Terminer le plat en le saupoudrant de panure, le faire gratiner 20 minutes à feu doux. Servir dans le plat de cuisson.

Macaroni au gratin. — *V.* MACARONI A LA BONNE FEMME.

Macaroni à la crème. — Faire une bonne sauce béchamel à la crème, assez épaisse et onctueuse ; la passer et y faire *mijoter* 20 minutes, 300 gr. de macaroni cuit à l'eau bouillante sans fromage et bien égoutté.

Macaroni à l'Italienne. — Recette assez coûteuse, tant à cause de la quantité que de la qualité des ingrédients nécessaires. *Blanchir* ou *cuire* 300 gr. de macaroni à l'eau bouillante salée ; l'égoutter, le tenir au chaud. D'autre part, faire chauffer un légumier de porcelaine, mettre dans le fond une couche de macaroni ; saupoudrer de fromage râpé, ensuite du beurre, du macaroni et du fromage. Lorsque tout est dans le légumier, prendre 2 cuillères à potage et remuer vivement comme on remue une salade, et servir *sans remettre sur le feu.* Il faut poivrer légèrement avec *du poivre blanc.* || On peut ajouter au beurre et au fromage 2 ou 3 cuillerées de purée de tomates. || La dose de 300 gr., avec 100 gr. de fromage et 100 gr. de beurre frais, donne un plat pour 5 personnes ; les 100 gr. de beurre sont la dose minimum.

Macaroni à la Cardinale. — Éplucher les queues de quelques douzaines de petites écrevisses cuites ; les faire mijoter dans une sauce blanche, avec autant de champignons cuits, coupés en petits dés ; tenir ce mélange très chaud, pendant qu'on prépare un *macaroni à l'Italienne.* Au dernier moment, 5 minutes avant de servir, mélanger les écrevisses, les champignons et leur sauce avec le macaroni préparé. Dresser par couches alternées les deux préparations dans un légumier profond, chauffé à l'avance. || On peut remplacer les écrevisses par des crevettes ou des morceaux de langouste cuite. Si on a un peu de beurre d'écrevisse, c'est excellent d'en incorporer une cuillerée dans le macaroni.

LAZAGNES A LA ROMAINE. — Les lazagnes sont des espèces de macaroni en forme de rubans étroits au lieu de tubes. Les faire cuire à l'eau bouillante salée, très abondante, comme le macaroni. Lorsqu'elles sont tendres, on les égoutte en les maintenant chaudes et en les *secouant* pour que les *bandes* ne se collent pas les unes sur les autres. Ensuite, on les prépare à l'*Italienne*, comme le macaroni, et on les dresse en couronne dans un plat creux. || On peut aussi les préparer au jus, à la tomate ou à la crème. Les lazagnes, de contexture plus épaisse que le macaroni, se prêtent moins bien aux préparations gratinées.

NOUILLES. — Les *nouilles* diffèrent un peu des macaronis et des lazagnes, en ce qu'elles sont faites avec des œufs. On les achète ordinairement toutes prêtes. Les nouilles faites par une cuisinière soigneuse, avec de bons éléments, sont supérieures à celles qu'on achète. Excellente recette de ménage : Mettre dans une terrine 1 livre de farine et y faire un *puits.* Casser dans un grand bol 6 œufs très frais, les battre, et y ajouter la valeur de 6 *coquilles d'œufs* de lait tiède ; battre fortement le mélange, le passer pour qu'il n'y reste rien de solide ; verser ce liquide peu à peu dans la farine, de façon à former une pâte ni molle, ni dure, mais très souple sous la main. Réserver un peu de farine pour semer sur la planche à pâtisserie ; diviser la pâte en morceaux de la grosseur d'une noix. Ensuite, aplatir avec le rouleau chacun de ces morceaux jusqu'à ce qu'ils soient aussi minces qu'une pièce de 0 fr. 50 ; déposer toutes ces feuilles sur des serviettes légèrement saupoudrées de farine et les faire sécher pendant 2 ou 3 heures dans un endroit un peu chaud. Quand la pâte est à peu près sèche, on la roule sur elle-même à plusieurs tours ; ensuite, on coupe ces rouleaux en fins rubans avec des ciseaux, et on secoue ces rubans pour qu'ils se déroulent. Les nouilles ainsi faites et étant très fraîches n'exigent que 7 à 8 minutes de cuisson à l'eau salée, après quoi, les égoutter et les préparer, soit à l'*Italienne*, soit dans une *sauce à la crème*, soit *au gratin.* Les recettes données pour le macaroni s'adaptent toutes aux nouilles.

Nouilles sautées au beurre. — Cuire les nouilles à l'eau salée, les faire sauter au beurre dans la poêle.

GNOCCHI OU MOCCHI. — Les gnocchi sont de petites boules en pâte, ayant quelque analogie avec les quenelles. Ils ne sont bons que très frais. || Mettre dans une casserole de terre un verre d'eau avec 25 gr. de beurre, une pincée de sel et autant de poivre ; faire bouillir et incorporer dans cette eau environ 150 gr. de farine tamisée ; remuer la pâte avec une cuiller de bois et la travailler en dehors du feu ; lorsqu'elle est bien lisse, la remettre sur le feu ; y ajouter 50 gr. de fromage de parmesan râpé ; mélanger vivement pendant 2 minutes ; retirer du feu et incorporer peu à peu dans cette pâte 3 œufs, battus d'abord l'un après l'autre dans un bol ; battre la pâte en la soulevant de la casserole avec la cuillère ; lorsqu'elle est bien liée, la diviser en petites boules, de la grosseur d'une olive ; faire tomber ces boules sur une assiette farinée. || Pendant qu'on fait le dernier travail, mettre sur le feu 1 l. 1/2 de lait ; le faire bouillir et y jeter les gnocchi pour les faire *pocher* comme on fait pour les quenelles. Quand les gnocchi se montrent à la surface du liquide, laisser cuire 15 minutes environ ; retirer, les égoutter sur une passoire. || Faire une sauce *béchamel* très travaillée avec le lait qui a servi à *pocher* les gnocchi ; la passer. Mettre dans un plat gratin une légère couche de sauce, une couche de gnocchi, une couche de parmesan râpé, une couche de sauce et ainsi de suite, jusqu'à ce que le plat soit plein ; finir par une couche de parmesan ; faire gratiner dans un four modéré pendant 20 minutes.

PATÉS (*CUIS.*). — *Pâté chaud.* — Pour dresser en moule un pâté chaud, prendre une certaine quantité de pâte à dresser proportionnée à la grandeur du moule (*V.* PATE A DRESSER) ; l'abaisser, au moyen du rouleau, à l'épaisseur d'une pièce de 5 fr. et en garnir le moule qu'on remplit ensuite d'avoine, de son ou de farine. Recouvrir le tout d'un couvercle de pâte qu'on peut décorer de diverses façons, faire cuire au four pendant une demi-heure ou trois-quarts d'heure. Lorsque la pâte est cuite, vider le moule de son contenu, retirer la pâte ou plutôt la croûte pour la garnir de la préparation que vous aurez confectionnée d'avance, soit en *viandes*, soit en *poissons*, soit *godiveaux, quenelles, ragoûts à la financière* (*V.* ces mots).

Pâté froid. — Pour dresser en moule un pâté froid, placer un papier beurré sur un plafond ou plaque de métal, et sur ce papier le moule dont on a fait choix. Prendre une certaine quantité de pâte à dresser (*V.* ci-dessus, à PATES), dont on retire environ le quart réservé pour le couvercle ; former une boule du reste et l'abaisser en rond au moyen du rouleau de l'épaisseur de 0 m. 02 ou 0 m. 03 et large de manière qu'elle puisse entièrement garnir le moule et le dépasser de 0 m. 02 tout autour. Beurrer légèrement l'intérieur du moule, le garnir avec la pâte qu'on arrange au fond et autour, en la pressant avec les doigts sans la tirer, avoir soin qu'elle touche exactement toutes les parois et s'incruste dans les cannelures. Lorsque la pâte est ainsi dressée, garnir le fond avec des bardes de lard, remplir tout l'intérieur avec les viandes et la farce qu'on a préparées d'avance, avoir soin de mettre d'abord une couche de farce, puis recouvrir le tout d'une seconde couche de farce et de bardes de lard. Cela fait, prendre le morceau de pâte réservé pour le couvercle, l'abaisser au moyen du rouleau et le couper en rond d'un diamètre égal à celui du moule : ensuite, replier en dedans la portion de pâte qui déborde le moule de tous les côtés, en mouiller légèrement les bords, y poser le couvercle dont on pince le contour en forme d'ornement et on décore le couvercle de différentes façons. Il est nécessaire de laisser au milieu du couvercle une petite ouverture pour faciliter l'évaporation ; adapter à cette ouverture un petit morceau de carton roulé afin que la pâte ne se referme pas en cuisant. Enfin, dorer le couvercle avec un pinceau trempé dans un jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau, mettre le pâté dans le four, pour le laisser cuire 2 ou 3 h. suivant ses dimensions, ne le retirer du moule que lorsqu'il est refroidi.

Pâté de ménage. — Couper un carré ou une poitrine de veau en morceaux, les passer au beurre dans une casserole, assaisonner de poivre et de sel, mettre quelques oignons, un bouquet garni et trois ou quatre cuillerées de bouillon. || Garnir d'une bande de pâte à dresser large de deux doigts l'intérieur d'un plat creux ou d'une terrine, y ranger les morceaux de veau, les recouvrir de bardes de lard, puis d'une couche de pâte, l'assujettir en mouillant les bords d'un peu d'eau. || Faire cuire dans le four ou sous le four de campagne.

Le pâté de viande se confectionne de la manière suivante : Garnir le fond d'une terrine de tranches de chair maigre de bœuf, assaisonnées fortement de sel et de poivre, saupoudrer d'un peu de farine. || Placer par-dessus deux ou trois pigeons dressés comme des pigeons en compote (*V.* PIGEONS), assaisonnés fortement à l'intérieur et à l'extérieur, y ajouter quelques cuillerées de bouillon et deux ou trois oignons. || Garnir le tour de la terrine d'une bande de pâte à dresser comme nous l'avons déjà dit, y adapter un couvercle de pâte, faire cuire au four environ une heure.

Ces pâtés de ménage sont une excellente ressource à la ville et à la campagne ; ils se servent également chauds ou froids, ils se préparent également avec toutes sortes de viande : bœuf, veau, mouton, porc frais, gros gibier.

Les abats d'oie sont très bien employés pour garniture. || Les faire cuire pendant une heure dans une casserole avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet garni, deux ou trois oignons ; || lier ce ragoût avec un peu de beurre manié de farine ; || le verser dans la terrine dont on aura garni le fond et le contour intérieur comme il a été déjà dit.

Petits pâtés. — Faire une abaisse avec de la pâte à feuilletage (*V.* FEUILLETAGE), la diviser au moyen d'un coupe-pâte ou simplement d'un verre en un certain nombre de rondelles grandes comme des pièces de 5 fr. || Lorsqu'on désire faire 20 petits pâtés, découper 40 petites rondelles, en mettre 20 sur une plaque de tôle, || mettre au milieu de chaque rondelle gros comme une noisette de farce (maigre ou grasse) (*V.* QUENELLES). Recouvrir la rondelle et la farce qui la contient d'une seconde rondelle, mouiller légèrement les bords pour les unir ensemble. || Dorer ces petits pâtés en passant légèrement un petit pinceau trempé dans un mélange de jaune d'œuf et d'eau. || Cuire au four un quart d'heure.

Petits pâtés à la reine. — Espèces de vol-au-vent en miniature, connus aussi sous le nom de *petites bouchées.* Pour les faire, employer de la pâte à feuilletage, abaisser à moins d'un centimètre d'épaisseur, couper en rondelles à peine grandes comme une pièce de 5 fr. Fermer avec ces rondelle le fond et le couvercle des petits pâtés. || Lorsqu'ils sont cuits, évider légèrement le fond, pour les rendre plus délicats. || Les garnir d'un ragoût de blancs de volailles très finement hachés et mélangés avec une très bonne sauce à la béchamel.

Pâté de jambon. — Prendre, pour les proportions le plus habituellement employées, une livre de jambon cuit, et la même quantité de chair de veau crue dont on aura ôté les peaux et les nerfs. Hacher ensemble le jambon et le veau, y ajouter un kg. de gras de lard, et hacher encore le tout ; ensuite piler cette farce dans un mortier, en y mêlant trois œufs entiers et un demi-verre d'eau, l'assaisonner de quelques fines épices, mais sans sel. D'un autre côté, préparer de gros morceaux de jambon coupés en carrés, puis des lardons assaisonnés de poivre, de persil et d'échalotes finement hachés et de deux ou trois pincées de thym et de laurier aussi très finement hachés. Lorsque la pâte est dressée dans le moule, placer une couche de farce au fond du pâté, puis une couche de lardons, de maigre de jambon et de lard intercalés l'un après l'autre, une seconde couche de farce, et ainsi de suite jusqu'à ce que le pâté soit rempli. Lorsqu'il est cuit et retiré du four, y verser un verre de vin de madère et remplir les vides, s'il y en a, avec de la gelée ou du saindoux.

PATÉS DE GIBIER. — C'est de *Chartres* que viennent les meilleurs pâtés de gibier à croûte fine. Ces pâtés se composent ordinairement de perdreaux, de cailles, d'alouettes et de lièvres. On y fait aussi des pâtés de pluviers et de guignards très estimés. Les pâtés de *Nogent-le-Rotrou* ne diffèrent de ceux de Chartres que par la finesse : la croûte en est un peu lourde. Les pâtés de mauviettes de *Pithiviers* sont renommés : la croûte de ces pâtés, réchauffée sur le gril, est excellente. *Rouen* envoie des pâtés de poulardes désossées et piquées de jambon, ainsi que d'excellents pâtés de veau ; *Amiens*, des pâtés de canards ; *Montreuil-sur-Mer*, des pâtés de bécasses ; *Strasbourg* et *Toulon*, des pâtés de foies gras aux truffes ; *Périgueux*, des pâtés, plus exactement des terrines de perdreaux truffés ; *Ruffec, Angoulême* et *Nérac*, des pâtés en terrines, composés de perdreaux ou de foies aux truffes.

Pâté de perdreaux. — Désosser d'abord les perdreaux ; on rend ce travail plus facile en leur coupant la peau dans toute sa longueur sur le dos. Piquer de lardons l'estomac qu'on assaisonne de quelques fines épices. Cela fait, préparer une farce composée d'une livre de chair maigre de veau parfaitement épluchée, et d'autant de gras de lard : ce sont les proportions pour un pâté de deux perdreaux. Hacher d'abord le veau, y ajouter le lard, hacher encore ce mélange qu'on assaisonne de poivre, de sel, de thym et de laurier en poudre ; ensuite mettre cette farce dans un mortier et la piler en y mettant deux ou trois œufs entiers et un demi-verre d'eau. Remplir de cette farce l'intérieur des perdreaux désossés auxquels on donne la forme de petite galantine.

Garnir alors une pâte dressée dans un moule, soit une terrine de bardes de lard et d'une couche de farce par-dessus placer au milieu les perdreaux avec quelques lardons de la grosseur du petit doigt disposés dans le sens de la longueur du gibier. On peut encore étendre une couche de farce par-dessus Lorsque le pâté est cuit et retiré du four, y verser par la petite ouverture du couvercle une essence au gibier préparée avec les os et tous les débris des perdreaux, os et débris qui auront bouilli dans du jus. On peut aussi truffer les perdreaux et le pâté qui les renferme. Pour cela, préparer et faire cuire une certaine quantité de truffes (*V.* TRUFFES A LA SERVIETTE) ; les peler, hacher finement les pelures et les mélanger soigneusement avec la farce indiquée ci-dessus. Ajouter à cette farce quelques truffes entières, et en garnir l'intérieur des perdreaux ; mettre dans le pâté çà et là des truffes entières avec des lardons au milieu couchés dans le sens de la longueur du gibier et entremêlés de tranches de truffes.

Pâté de bécasses ou de bécassines. — Procéder de la même manière que pour le pâté de perdreaux ; seulement, il faut hacher et piler avec la farce les intestins du gibier.

Pâté d'alouettes ou mauviettes. — Flamber, éplucher ces oiseaux, les fendre par le dos et les vider ; puis hacher les intestins, les piler avec du lard râpé et quelques fines herbes ; remplir de cette farce les alouettes. Garnir de bardes de lard le fond d'une terrine ou d'une pâte dressée dans un moule, ranger par-dessus les alouettes en les assaisonnant, couche par couche, de quelques fines épices, couvrir la dernière couche de 3 ou 4 demi-feuilles de laurier, d'une petite couronne de beurre, placer le couvercle et faire cuire au four pendant 2 heures ou 2 heures et demie.

Pâté de lièvre. — On peut le préparer soit dans une croûte mise en moule, soit dans une terrine. Si c'est le moule qu'on adopte, il faut, après l'avoir beurré intérieurement, le garnir d'une nappe de pâte à dresser, abaissée à l'épaisseur d'une pièce de 5 fr. (*V.* PATE A DRESSER et PATÉ FROID). Dépouiller un lièvre, le partager en deux. Désosser la partie de derrière, la piquer de lardons, l'assaisonner, ainsi que les lardons, de sel, de poivre, de persil et d'échalotes finement hachés et de deux ou trois pincées de thym et de laurier également hachés très finement. Cela fait, désosser l'autre partie du lièvre, la partie de devant ; ajouter à cette chair outre le foie et le sang du lièvre autant de chair maigre de veau bien débarrassée de ses peaux et de ses nerfs ; les hacher ensemble. Prendre ensuite la même quantité de gras de lard coupé en petits dés et mêler avec les viandes déjà hachées pour hacher encore parfaitement le tout ensemble. Assaisonner ce mélange de poivre et de sel, d'un peu de muscade râpée, de thym et de laurier en poudre, y ajouter deux ou trois œufs entiers. Mettre alors dans un mortier chairs et œufs, les piler de façon à en obtenir une farce très fine, à laquelle on mêle pour la marbrer, quelques petits lardons taillés en dés de la grosseur d'un tuyau de plume.

Les choses étant ainsi préparées, garnir l'intérieur du pâté dans le moule ou la terrine de bardes de lard très minces ; y mettre au fond et autour une couche de farce ; rouler, en l'enveloppant comme une galantine, le lièvre désossé, dans lequel on introduit un peu de cette même farce assaisonnée de deux ou trois échalotes très finement hachées : recouvrir le tout d'une large barde de lard, puis du couvercle de pâte, au milieu duquel on fait une petite ouverture. Si le lièvre est mis dans une terrine, fermer celle-ci avec son couvercle qui doit être percé d'un trou dans le milieu et dont on lute tout le contour au moyen d'un cordon de pâte. Faire cuire dans le four pendant deux ou trois heures, suivant la grosseur de la pièce. Lorsqu'on retire le pâté du four, le remplir par la petite ouverture, à l'aide d'un entonnoir, d'une essence de gibier préparée en cassant les os du lièvre et en les faisant bouillir dans du jus ou du bouillon. — *V.* TERRINES.

PATIENCES (*CARTES*). — *Généralités.* || *Explication de quelques termes.* || *Principales patiences.* || *La Babillarde.* || *La Belle Lucie.* || *La Blocade.* || *La Bonaparte (patience de Sainte-Hélène).* || *La Boulangère.* || *La Brune et la Blonde.* ||

Le Cadran. || *La Chaîne des dames.* || *La Charivarique.* || *La Chasse.* || *La Croix de fer.* || *La Croix de ma mère.* || *Le Désir.* || *Les Émigrants.* || *L'Espoir.* || *La Mère Michel.* || *Les Onze.* || *Les Petits Paquets.* || *La Pythagore.* || *Les Quatorze.* || *Les Quatre-temps.* || *Le Soleil.*

Les patiences ou réussites sont des combinaisons de cartes à un seul joueur : quelquefois cependant, elles en admettent deux. On y emploie, selon les cas, un ou plusieurs jeux, soit de 32, soit de 52 cartes. Ces combinaisons sont multiples et portent des noms arbitraires et fantaisistes, mais toutes, ou à peu près, ont des principes communs et un but identique : partir de jeux préalablement mêlés pour aboutir, en se conformant à certaines règles précises, au placement ou arrangement déterminé des cartes ; la patience est alors « réussie ». Toutes les patiences se ressemblent plus ou moins, on ne saurait cependant épuiser leur nombre. Voici, avec l'explication de quelques termes particuliers qui reviendront le plus souvent dans ces explications, quelques-uns des types de patiences les plus connus.

On trouve, chez les marchands de jeux, des jeux de cartes spéciaux pour les patiences, plus petits que les autres.

Couleur. — La couleur distingue les cartes, rouges ou noires, mais souvent aussi, par extension, la couleur désigne les 4 sortes de cartes : Carreau, Cœur, Pique et Trèfle.

Couvert (à). — Mettre les cartes à couvert, c'est les poser à l'envers, la face tournée vers le tapis ; placer les cartes à découvert, c'est les mettre au contraire à l'endroit.

Dégager. — Dégager une carte, c'est enlever la carte découverte qui est placée sur elle.

Engagées. — Les cartes engagées sont celles qui se trouvent à l'intérieur du paquet dont la première seule est à découvert.

Famille. — La série des cartes d'une même couleur : carreau, pique, etc.

Hiérarchie. — La suite des cartes qui se suivent immédiatement en ligne ascendante ou descendante. Il y a des hiérarchies formées de cartes d'une seule famille, des hiérarchies de couleurs quelconques et enfin ce qu'on nomme hiérarchies panachées où l'interversion des couleurs est obligatoire (noir, rouge, noir, rouge, etc).

Mariages. — Ils consistent à superposer roi et dame ou dame et roi ou 2 cartes quelconques se suivant immédiatement en ligne ascendante ou descendante.

Mortes (Cartes). — Les cartes mortes sont celles qui n'ont plus ou pas d'emploi dans la patience en cours

Souche. — La carte qui sert de base à la constitution d'une hiérarchie ascendante ou descendante.

Tableau. — Les cartes étalées sur le tapis.

Talon. — Les cartes que l'on a encore dans la main ou celles qui ont servi et n'ont pas d'emploi immédiat.

LA BABILLARDE. — Prenez un jeu de piquet (32 cartes), mêlez-le et tenez-le, à couvert, dans la main gauche. Abattez les cartes 1 à 1, en les retournant et en les nommant dans l'ordre suivant : as, sept, huit, neuf, dix, valet, dame, roi, as, etc. Toutes les fois que la carte abattue concorde avec la carte appelée, mettez-la de côté ; continuez ainsi et quand vous avez épuisé le paquet que vous avez en main, reprenez les cartes jetées qui n'ont pas encore été mises de côté ; poursuivez de même, abattant et nommant les cartes à la suite jusqu'à ce que toutes soient mises de côté ; alors seulement la patience est réussie.

LA BELLE LUCIE. — Mêlez 2 jeux entiers de 52 cartes. Faites des groupes de 3 cartes, telles qu'elles sortent du jeu, jusqu'à l'épuisement des 104 cartes. Vous avez ainsi 34 groupes de 3 cartes chacun (plus un 35e groupe qui n'en contient que 2). Disposez ces groupes à votre gré, à côté les uns des autres et 6 ou 7 par rangée. De ces paquets dont les cartes sont toutes retournées retirez les as qui ne sont point engagés, c'est-à-dire ceux qui se trouvent sur les paquets, et déposez-les au-dessus de la 1re ligne ; ils seront chacun la souche de hiérarchies ascendantes jusqu'au roi.

Puis, cherchez s'il se trouve dans les paquets des deux, non engagés, que vous placez sur les as de leur famille, puis des trois, des quatre, etc. jusqu'aux rois ; on ne peut retirer que les cartes à découvert. La patience est réussie lorsque les 8 hiérarchies de 13 cartes chacune, sont complètes. Mais, pour y parvenir vous avez des obstacles à surmonter. Les cartes dont vous avez besoin sont souvent engagées, c'est-à-dire deuxièmes ou troisièmes dans les paquets ; vous ne pouvez les dégager que grâce à certaines transpositions permises.

Transportez la carte d'un paquet sur un autre dont la 1re carte est de la même famille, mais dont la valeur est immédiatement supérieure ou inférieure : par exemple, un huit de carreau sur un sept ou un neuf de carreau qui serait découvert ; une dame de pique sur un valet ou un roi de pique. Certains joueurs admettent encore la transposition panachée et font succéder une carte rouge à une noire de valeur immédiatement voisine, par exemple un huit de carreau ira recouvrir un sept de pique sur lequel vous mettez ensuite un six de cœur, etc.... Lorsque vous avez enlevé toutes les cartes auxquelles vous avez pu accéder grâce à ces transpositions, et que vous les avez réunies au fur et à mesure aux hiérarchies qui les appelaient, ramassez ce qui reste sur le tableau sans toucher aux paquets des hiérarchies, mêlez et recommencez la distribution en paquets de 3. Procédez comme précédemment, et si, au bout de 3 distributions seulement, vous n'avez pas réussi à compléter les 8 familles de 13 cartes, la patience est manquée.

LA BLOCADE. — Prenez 2 jeux complets, bien mêlés ; il s'agit de rassembler les cartes de même couleur en procédant ainsi :

Tirez 10 cartes dont vous formez une 1re ligne horizontale ; dès qu'il se présente dans cette ligne 1 roi ou 1 as, placez-les le roi à droite, l'as à gauche, en dehors de la ligne et verticalement. Puis, retirez toute carte qu'un point favorable, c'est-à-dire immédiatement ascendant ou descendant, vous permet de réunir au roi ou à l'as de même couleur. Sur les rois se forment les familles descendantes et sur les as les familles ascendantes. Remplacez les vides ainsi causés par de nouvelles cartes du talon. Ceci fait, établissez une 2e ligne symétrique au-dessous de la 1re, placez toujours à droite et à gauche les divers rois ou as qui se présentent et enlevez, comme précédemment, les cartes qui peuvent l'être et qui vont retrouver les souches de leur couleur. Remplissez les vides, établissez une 3e ligne identiquement ; la 2e alors se trouve bloquée, c'est-à-dire que vous ne pouvez plus utiliser les cartes qui la composent que par une *brèche* opérée soit sur la ligne supérieure soit sur la dernière, et à condition que cette brèche se trouve juste en face de la carte dont vous auriez besoin pour la réunir à sa famille. Continuez à établir ainsi des lignes parallèles et symétriques jusqu'à l'entier épuisement des cartes que vous avez en main, la dernière ligne bloquant toujours celle qui précède. Il n'y a donc que 2 rangées qui soient constamment libres dans le cours du jeu : la 1re et la dernière. Toutes les lignes établies, examinez si, parmi ces cartes restées libres, il n'en est aucune à qui son point permette de rejoindre sa famille et si, en enlevant *telle carte* de ces 2 lignes plutôt que telle autre, vous n'établirez pas une brèche propice à délivrer plusieurs cartes bloquées intérieurement. S'il y a impossibilité entière de bouger des cartes, la patience échoue. On a cependant recours quelquefois à ce qu'on appelle la carte de miséricorde : le jeu étant absolument bloqué il est alors toléré de déplacer dans une des rangées la carte qui rend à la liberté le plus grand nombre de cartes captives.

LA BONAPARTE (ou PATIENCE DE SAINTE-HÉLÈNE). — Prenez 2 jeux entiers de 52. Commencez par extraire 4 rois et 4 as, 1 de chaque couleur. Placez ces 8 cartes sur 2 lignes parallèles, chaque as sous le roi de sa couleur.

Il s'agit de recomposer chaque famille de cartes dans sa couleur particulière en prenant ces rois et ces as comme souches des hiérarchies, ascendantes pour les as (as, deux, trois, jusqu'au roi), descendantes pour les rois (dame, valet, jusqu'à l'as) ; à la fin de la patience, les 2 jeux de cartes se trouveront ainsi séparés, chacune de leurs familles étant réunie dans un ordre hiérarchique et inverse, de l'as au roi ou du roi à l'as. Les 8 premières cases établies, mêlez bien le talon et tirez 4 cartes dont vous formez une 3e rangée à découvert au-dessous des as ; si, parmi ces cartes, il s'en trouve dans les diverses couleurs, que leur point permette de placer immédiatement après l'as deux, etc.), réunissez-les à l'as de leur famille ; formez au-dessus des rois une nouvelle ligne de 4 cartes en procédant de même et en réunissant aux rois les dames de leur famille que vous tourneriez. Complétez l'encadrement en ajoutant à droite et à gauche de la ligne des as et de la ligne des rois une carte d'angle. La figure comprend donc 20 cases.

Tandis que vous distribuez les cartes en suivant toujours le même ordre : rangée sous les as, rangée au-dessus des rois, cartes d'angle, vous ne pouvez réunir aux familles des as que les cartes de point nécessaire sorties dans la rangée placée sous eux, et aux familles des rois que les cartes de point nécessaire qui se présentent dans la ligne au-dessous des rois. Par exemple : une dame qui se présenterait dans la rangée des as ne peut être réunie à son roi, il aurait fallu qu'elle se présentât au moment où vous distribuiez les cartes sur les paquets établis au-dessus des rois. Seules les cartes qui composent les ailes, ou cartes d'angles, ne sont pas soumises à ces restrictions rigoureuses et, pourvu qu'elles soient réclamées comme étant d'un point nécessaire à leur famille, placez-les indistinctement sur l'une ou l'autre colonne. || Dès que vous avez distribué toutes les cartes du jeu, la consigne est levée et vous *prenez*, aussi bien dans les 2 lignes parallèles que sur les ailes, les cartes que leur valeur appelle à une réunion immédiate avec leur famille. Vous dégagez ainsi une carte et vous pouvez maintenant la placer dans la hiérarchie qui la réclame. || Faites en outre des mariages, c'est-à-dire déposez *momentanément* sur un paquet la carte d'un point inférieur ou supérieur qui se trouve sur une autre, par exemple un sept sur un huit, un valet sur une dame, toujours dans le but de dégager une carte qui ira rejoindre sa famille. Dans ces mariages, ayez soin de ne jamais placer les cartes dans le rang inverse à celui où elles doivent être appelées ; ne mettez pas, par exemple dans la rangée des as, un dix sur un neuf puisque le neuf, dans la hiérarchie, est appelé avant le dix qui se trouverait alors bloqué. Le casement général épuisé, les mariages possibles aussi, relevez les paquets sans toucher aux 8 du milieu, et commençant par celui placé sous le 1er as et en suivant la bordure de droite à gauche. Mêlez ces cartes et recommencez la distribution comme précédemment, dans l'ordre et d'après les conditions qui viennent d'être décrits. Vous pouvez 3 fois distribuer et user de toutes les chances pour accomplir cette patience qui doit présenter pour tableau final la famille des 4 rois terminée par les 4 as.

LA BOULANGÈRE. — Elle se joue d'ordinaire à 2 personnes et avec 2 jeux. Prenez chacun un jeu de piquet, mêlez bien, puis formez chacun devant vous 8 paquets de 4 cartes. Découvrez la 1re de chaque paquet et enlevez à mesure, de part et d'autre, les cartes semblables, 2 à 2, de couleur quelconque, pourvu que la valeur soit la même. Si vous retournez par exemple un roi de cœur et votre adversaire un roi de pique ou de carreau, ou un autre, jetez ces 2 cartes au talon et découvrez aussitôt la carte qui se trouve immédiatement au-dessous de celle que vous venez d'enlever. Procédez ainsi pour toutes les cartes communes ; vous devez par ce moyen épuiser toutes les cartes du jeu, les enlever jusqu'à ce qu'il ne reste plus sur la table que 2 figures semblables, 2 rois, 2 as, 2 sept. A une seule personne, cette patience se nomme la charivarique (*V.* plus bas).

LA BRUNE ET LA BLONDE. — Mêlez ensemble 2 jeux entiers de 52 ; commencez par placer 8 cartes à découvert sur une même ligne, horizontale. Si 1 as apparaît, mettez-le au-dessus de cette 1re ligne ainsi que tous les autres as à mesure qu'ils sortiront du jeu. Continuez à tirer les cartes une à une en plaçant successivement sur les 8 premières toutes celles qui y sont appelées par leur point immédiatement en ligne descendante, par exemple une dame sur un roi, un huit sur un neuf, mais en alternant les couleurs. Jetez au talon les autres cartes inutilisées. Poursuivez ainsi en ayant bien soin dès qu'il se rencontre une ou plusieurs cartes, soit au talon, soit des cartes des séries commencées qui puissent être admises en ligne ascendante sur la souche des as, de les enlever pour les y déposer. Remplissez au fur et à mesure les vides ainsi faits dans la ligne des 8 et continuez ainsi, jusqu'à épuisement des cartes. Relevez alors le talon et commencez une 2e distribution ; procédez comme la première fois à la formation des séries sur la 1re ligne et sur les as, et enfin, comme cette patience est assez difficile, ayez une troisième fois recours au talon.

Dans le cours du jeu, examinez avec très grande attention les couleurs qui sortent, afin d'en bien opérer le mélange car de ce mélange dépend le plus souvent la réussite de la patience. Elle serait manquée s'il se trouvait à la fin 2 cartes de la même couleur ; elle est parfaite lorsqu'elle présente le tableau des 8 familles ascendantes en séquence panachée, c'est-à-dire avec intercalations des couleurs (par exemple, as de cœur, deux de trèfle, trois de carreau, quatre de trèfle, cinq de cœur, six de pique, etc.).

LE CADRAN. — Dans un jeu complet, prenez la série des 13 cartes d'une même couleur à votre choix et disposez-les sur la table dans l'ordre et dans la figure du cadran d'une horloge : as, deux, trois, etc., le valet figurant XI, et la dame XII. Au centre du cadran, vous placez le roi. Les autres cartes forment le talon que vous prenez en main. Mêlez-les et tirez-les une à une. Chaque fois qu'apparaît ainsi une carte de la valeur d'une de celles du cadran, mais à l'expresse condition qu'elle soit de couleur contraire, placez-la sur sa semblable, une rouge sur une noire ou inversement.

Jetez les cartes que vous ne pouvez utiliser ; ce sont les cartes mortes. Ayant épuisé le talon que vous aviez en main, ramassez les cartes mortes qui forment un nouveau talon et recommencez le tirage en mettant en place toute carte de même valeur sur la carte de couleur contraire. Pour réussir la patience, il faudrait caser ainsi toutes les cartes du jeu au bout de deux distributions seulement.

LA CHAINE DES DAMES. — D'un jeu complet de 52 cartes, enlevez les 4 dames que vous disposez à découvert sur une même ligne horizontale au milieu du tapis. Prenez le reste des cartes dans la main gauche et abattez-les une à une en retirant dès qu'ils paraissent les six et les sept, que vous placez, les sept au-dessus, et les six au-dessous de la dame de même couleur. Les sept serviront de souches à des hiérarchies ascendantes : sept, huit, neuf, dix, valet, roi, de même famille, et les six à des hiérarchies descendantes, du six jusqu'à l'as. A mesure que vous tirez les cartes, placez par couleur dans chaque hiérarchie celles qui se suivent immédiatement et jetez les autres au talon. Vous reprenez ce nouveau talon dans l'ordre où se trouvent les cartes mortes, dès que vous avez épuisé celles que vous avez en main ; vous avez le droit de recourir 3 fois seulement au talon, et si, au bout de ces 3 fois, les 4 hiérarchies ne sont point constituées, la patience n'est pas réussie.

LA CHARIVARIQUE. — C'est la boulangère à un seul joueur et à un seul jeu. Mêlez un jeu de piquet et formez sur 2 lignes 8 paquets de 4 cartes ; retournez dans chacun la carte de dessus, et, chaque fois que se rencontrent 2 cartes de même valeur découvertes, jetez-les au talon et retournez la carte qui les suivait immédiatement. La patience n'est réussie que si vous enlevez ainsi toutes les cartes, ce qui est assez rare d'ailleurs.

LA CHASSE. — Prenez un jeu de 32 cartes, tirez-les une à une, et formez sur la table, à découvert, 4 rangs horizontaux et parallèles de 8 cartes chacun. Puis, en partant de la 1re de gauche, en haut, et quelle qu'elle soit, vous comptez : sept, à la 2e vous dites huit, à la 3e neuf, à la 4e, dix, puis valet, dame, roi, as, et vous reprenez : sept, huit, neuf, etc., et ainsi de suite un nombre indéterminé de fois en reprenant toujours à la 1re carte de gauche, lorsque vous êtes arrivé à la fin des 4 rangées. Chaque fois que la carte que vous appelez correspond effectivement à celle sur laquelle vous vous trouvez à ce moment, enlevez cette carte et mettez-la de côté. Vous continuez, appelant par ordre les cartes et retirant toutes celles qui se trouvent à concorder ainsi. Si vous parvenez par ce moyen à épuiser les 8 rangs, le tour est réussi. Mais s'il reste finalement une ou plusieurs cartes qui ne correspondent pas aux valeurs appelées, la patience a échoué.

LA CROIX DE FER. — D'un jeu de piquet, tirez au hasard 13 cartes que vous disposez à découvert en forme de croix.

Il faut les agencer entre elles à volonté de façon à obtenir ce double résultat :

1° Chacune des 2 lignes (verticale et horizontale) doit être panachée, c'est-à-dire composée de cartes alternativement rouges et noires.

2° Le total des points formés par les cartes de la ligne horizontale doit être égal à celui que forment les cartes de la ligne verticale (les figures sont comptées pour 10, les as pour 11 et les autres cartes valent ce qu'exprime leur point respectif). Si le résultat est impossible, la patience échoue.

LA CROIX DE MA MÈRE. — Prenez un jeu de piquet, placez devant vous un 1er paquet de 16 cartes à couvert ; autour de ce paquet comme centre, disposez les autres cartes retournées en 8 paquets de 2 cartes formant une étoile à 8 branches. Retournez la 1re carte du paquet central (soit par exemple un roi de carreau) ; s'il se trouve dans la croix une carte de même valeur (par exemple un roi de trèfle), vous retirez ces 2 cartes, vous retournez alors la carte suivante du paquet central et vous l'enleve avec sa pareille s'il s'en trouve une dans une des branches de l'étoile. Pour réussir, il faut pouvoir enlever de cette manière toutes les cartes par groupe de 2. S'il en reste sur le tapis, la patience est manquée.

LE DÉSIR. — Mêlez bien un jeu de piquet ; distribuez toutes les cartes à couvert en 8 paquets de 4, sur 2 rangs symétriques. Retournez la carte supérieure de chaque paquet ; si dans les cartes retournées il s'en trouve 2 semblables, par exemple 2 rois, 2 dix, ou 2 groupes de 2, enlevez-les, et retournez sur chaque paquet celle qui suit immédiatement. Continuez ainsi, enlevant les groupes de 2 cartes semblables, et retournant les suivantes. La patience sera réussie, si vous arrivez ainsi à épuiser les 8 paquets.

LES ÉMIGRANTS. — Mêlez un jeu de piquet, tirez une à une 28 cartes que vous disposez à découvert de façon à former un triangle renversé composé de 7 rangs décroissants de 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1 carte.

Le restant des cartes, une fois les cartes de même couleur enlevées, sont mêlées avec les autres formant le talon que l'on garde à la main après chaque opération.

Puis vous enlevez de ce triangle toutes les cartes de la famille de la dernière (celle du bas), y compris celle-ci, tous les cœurs par exemple si c'est un cœur. Mettez ces cartes à part, elles ne vous serviront plus. Ramassez alors toutes les cartes restant sur le tableau et mêlez-les au talon que vous avez en main. Formez un nouveau triangle, mais dont les 6 rangs, cette fois, n'auront plus que 6, 5, 4, 3, 2, 1 carte, puis comme précédemment, retirez toutes les cartes de la même famille que celle du dernier rang. Ceci fait, mêlez encore les cartes restantes et le talon que vous avez en main, sans jamais toucher aux cartes une fois enlevées, et formez un dernier triangle de 4 rangs décroissants de 4, 3, 2, 1 cartes.

Retirez la dernière et toutes celles de sa famille. Et si, après ces 3 épreuves, il ne reste sur la table que des cartes d'une seule et même famille, la patience est réussie.

L'ESPOIR. — C'est une des patiences les plus simples. Prenez un jeu de piquet, mêlez bien, et faites choix d'une couleur, le cœur, par exemple ; tirez alors, 3 par 3, 15 cartes et mettez de côté celles de la couleur choisie, les cœurs par exemple ici ; vous avez jeté au fur et à mesure les autres à couvert, vous les ramassez après cette 1re distribution, les adjoignez au talon et mêlez bien, puis recommencez à tirer 15 cartes, 3 par 3, en mettant toujours de côté les cœurs. Vous faites une 3e fois la même opération

et il faut pour réussir qu'au bout de ces 3 fois tous les cœurs aient été mis de côté.

LA MÈRE MICHEL. — Cette patience se joue à 2 personnes. Prenez chacun un jeu complet de 52. Le 1er à jouer place 1 as sur le tapis. Puis, chaque jeu étant bien battu, tirez alternativement une carte ; chaque fois que vous rencontrez 1 as, placez-le sur la ligne qui leur est consacrée et vous continuez ainsi, chacun abattant une carte à tour de rôle. Lorsque les 8 as sont sortis, ils forment les souches à hiérarchies ascendantes allant jusqu'au roi. Au cours de ce tirage alternatif, toutes les fois que vous rencontrez une carte que sa valeur permet de mettre immédiatement sur la souche de sa famille, vous l'y placez. Si votre adversaire a par exemple tiré d'abord l'as de pique, et qu'il rencontre peu après le deux, il le placera sur l'as. Quand vous tirerez le trois, vous le mettrez sur le deux, le quatre sur le trois, etc., d'une même famille. Formez chacun à votre droite un talon avec les cartes que vous n'avez pu utiliser, soit que leur point n'en permette pas le placement immédiat, soit que les souches où elles prendraient place ne soient pas encore constituées (chaque as détermine une souche). La dernière carte de chaque talon doit toujours être à découvert, car le joueur qui a la main possède le droit, s'il n'a pu placer la carte qu'il vient de tirer, de s'en débarrasser en la réunissant au talon de l'adversaire si la carte à découvert de ce talon correspond immédiatement en ligne ascendante ou descendante, même si elle n'est pas de même couleur ; vous vous débarrassez ainsi, par exemple, d'un huit de cœur, si le talon de l'adversaire présente comme 1re carte un neuf ou un sept, votre intérêt est naturellement de charger le talon opposé. Ayant épuisé chacun votre paquet de cartes, ramassez les talons et recommencez le jeu autant de fois qu'il sera nécessaire jusqu'à ce qu'un des joueurs ait épuisé toutes ses cartes ; il aura alors gagné la patience.

LES ONZE. — Prenez 2 jeux complets de 52 cartes, mêlez-les bien et formez à découvert sur la table une 1re ligne horizontale de 6 cartes, puis, immédiatement au-dessous, une autre ligne de 5 cartes, également à découvert. Enlevez simultanément 2 par 2 toutes les cartes (la couleur est indifférente) dont les points additionnés donnent un total de 11 (par exemple 1 huit de cœur et 1 trois de pique, 1 quatre de trèfle et 1 sept de carreau), mais les figures (roi, dame, valet) comptant chacune pour 11 s'enlèvent toutes seules. Remplissez ensuite avec les cartes qui vous restent en main les vides opérés dans ce 1er tableau. Puis des 2 lignes horizontales ainsi rétablies enlevez à nouveau toute combinaison de 11, bouchez les vides, et ainsi de suite jusqu'à l'épuisement du jeu. Pour réussir la patience, il faut avoir pu enlever de cette façon toutes les cartes, elle est manquée si les 2 lignes présentent encore des cartes dont les points totalisés, 2 par 2, ne donnent pas 11. Si par hasard le 1er tableau n'avait pas permis une seule combinaison de 11, on a le droit, pour pouvoir commencer le jeu, de tirer une nouvelle carte du talon, mais une seule.

On peut entreprendre cette patience très simple avec un seul jeu de 52, et ne mettant que 9 cartes sur le tableau par rangs de 3.

LES PETITS PAQUETS. — Cette patience peut se faire avec 2 jeux entiers de 52 cartes ou un seul jeu de piquet (32), à volonté. Formez des paquets de 4 cartes, 26 paquets si ce sont 2 jeux entiers, 8 paquets si c'est un simple jeu de piquet. Placez-les sur plusieurs rangs à côté les uns des autres, en ayant soin de ne retourner que la 1re carte de chaque paquet. Prenez toutes celles qui se trouvent en double de la même valeur, 2 rois, 2 dix, par exemple et gardez-les dans la main, puis retournez la carte qui se trouve maintenant à la 1re sur le paquet que vous venez de dégager ; continuez à enlever ainsi 2 par 2 les cartes semblables jusqu'à la fin.

Si vous avez pu toutes les enlever par couples, la patience est réussie ; elle est manquée si vous n'avez plus de doubles ou quadruples à retirer de dessus les paquets. Mais vous avez encore une faible chance à la fin : s'il reste 2, 4, ou même davantage de paquets différents et composés seulement de 2 cartes dont la 1re est retournée, vous pouvez regarder celle de dessous et, si le hasard fait qu'elle soit semblable dans le ou les paquets restants à celle de dessus, la patience se trouve en fin de compte réussie.

LA PYTHAGORE ou LES « QUINZE » PARTOUT.) — D'un jeu complet prenez seulement les 9 cartes suivantes et de couleurs quelconques : un (as), deux, trois, quatre, cinq, six, sept, huit, neuf. Il s'agit de les disposer en 3 rangées parallèles de 3 cartes de façon que pour chacun des rangs, de droite à gauche ou de haut en bas, transversalement ou en diagonale, dans tous les sens enfin, le total des points marqués sur les 3 cartes soit toujours quinze.

LES QUATORZE. — Mêlez un jeu complet de 52 cartes, formez à découvert sur le tapis 4 rangs de 4 cartes chacun ; vous gardez le talon dans la main gauche ; les cartes ont les valeurs suivantes : roi 13, dame 12, valet 11, dix, 10 etc., toutes les autres cartes jusqu'à l'as (un) ayant la valeur du point qu'elles expriment. Si un ou plusieurs groupes de deux cartes, sans distinction de couleur, forment un total de 14 points par couple, vous les enlevez et les mettez de côté, par exemple roi plus as ou huit plus six. Mais ces 2 cartes cela est obligatoire — doivent se trouver dans une même rangée, soit verticale, soit horizontale. Vous remplissez successivement grâce au talon les vides ainsi produits et, pour réussir la patience, vous devez épuiser le jeu en enlevant toutes les cartes de cette façon, par groupes de 2 formant 14 points. Tout le paquet étant distribué, s'il reste encore au tableau des cartes n'ayant pu s'allier pour former le nombre 14, la patience est manquée.

On joue aussi cette patience à 13 points : établissez alors 2 rangs de 4 cartes chacun ; vous ne pouvez enlever ces cartes que par groupes de 2 formant un total de 13 (sauf le roi qui s'enlève seul puisqu'il compte 13) ; remplacez chaque fois les vides et tâchez d'épuiser ainsi toutes les cartes du jeu.

LES QUATRE-TEMPS. — D'un jeu entier bien mêlé, tirez 4 cartes que vous placez à découvert sur une ligne horizontale. S'il s'y rencontre 2 cartes de même famille, vous recouvrez chacune d'elles par une carte tirée du talon. Recouvrez de même, au fur et à mesure, les comptes de cartes de même famille, et il faut que vous arriviez ainsi à épuiser tout le talon. Si vous êtes arrêté en route, c'est-à-dire dès que vos 4 paquets présentent à la surface 4 couleurs différentes, la patience est manquée.

LE SOLEIL. — Mêlez un jeu de piquet, tirez 16 cartes que vous disposez à découvert sur le tapis en forme d'étoile à 8 branches.

Il vous reste en main 16 cartes, tirez-les une à une et, chaque fois qu'il en parait une égale en valeur à l'une de celles du tableau, écartez-les toutes les 2, elles ne serviront plus pour la patience ; placez à votre droite et à couvert les cartes tirées qui ne concordent pas et que vous n'avez pu écarter. Quand un *rayon entier* de l'étoile se trouve vide, vous y placez la 1re carte de ce talon. Comme votre intérêt est de vous débarrasser au plus tôt des cartes du talon, lorsque plusieurs cartes du tableau sont de nature à être écartées, choisissez celle qui se trouve seule sur son rayon afin d'y pouvoir aussitôt placer une carte de ce talon. La patience est réussie, si dès le 1er tour vous avez pu écarter ou mettre au tableau les 16 cartes que vous aviez en main, sans laisser finalement de talon.

PATINAGE (*SPORTS*). LA GLACE. — Pour supporter sans danger le poids d'un homme, la glace doit avoir une certaine épaisseur, et cette épaisseur doit être *parfaitement uniforme*. || La glace des étangs ou eaux stagnantes est la meilleure pour patiner. Celle des grands lacs est souvent irrégulière, crevassée, avec des bosses ou vagues très nuisibles. Les cours d'eau fournissent, en général, une glace inégale et rugueuse, d'une épaisseur très variable ; en outre, elle n'adhère pas toujours à l'eau restée en dessous. La couleur de la glace constitue souvent un indice assez sûr de sa consistance ; la glace peu épaisse au-dessus d'une eau profonde est généralement verte.

Si vous possédez, à la campagne, un petit étang gelant facilement, assurez-vous bien de l'épaisseur de la glace avant de vous hasarder à sa surface, et vérifiez cette épaisseur sur toute l'étendue de la pièce d'eau.

Chaque soir, faites-la balayer soigneusement et ensuite arroser régulièrement avec une lance de jardinage ou même un arrosoir.

S'abstenir de patiner dès que le thermomètre remonte au-dessus de 0, quelle que soit l'apparente solidité de la glace. || Sur les patinoires publiques, évitez les endroits fréquentés mais ne vous éloignez pas non plus par trop, afin de ne pas être isolé en cas d'accident toujours possible.

Si la glace venait à se fendre sous vos pas, mettez-vous immédiatement à plat ventre et, en rampant, rejoignez le sol ou un endroit plus solide. Si, par malheur, la glace se rompait complètement et si vous tombiez dans l'eau glacée, étendez les bras et tâchez de vous soutenir en vous appuyant sur les bords de la crevasse, mais *sans vous y cramponner*, et agitez les pieds continuellement dans l'eau. Si vous parvenez à vous dégager sans aide, rejoignez le sol ferme en rampant sur la glace. || En présence d'un semblable accident, il ne faut pas que les spectateurs s'aventurent à marcher sur la glace, aux alentours de la crevasse fatale, pour secourir la victime. Il faut, soit jeter une corde à celle-ci, soit parvenir jusqu'à elle en marchant sur des planches posées sur la glace. En l'absence de ces accessoires, on peut essayer de se glisser en rampant jusqu'aux bords du trou, en étendant promptement les bras au moindre craquement suspect.

A défaut de pièce d'eau ou d'étang naturel, on peut transformer en patinoire une petite prairie ou un champ de faible étendue, mais, afin de pouvoir l'inonder facilement, il est nécessaire d'avoir à proximité un réservoir d'une capacité suffisante. Cette patinoire peut également être établie sur les bords d'un cours d'eau gelant difficilement, soit par suite de son étendue, soit à cause d'un fort courant, mais il est indispensable de posséder une forte pompe aspirante. L'emplacement choisi devra se trouver en contre-bas des terres avoisinantes ; sinon, il serait nécessaire d'édifier un petit talus en terre battue, soutenu de distance en distance par de forts piquets ou par des planches. Le sol devra être relativement imperméable et parfaitement uni, car des aspérités trop prononcées pourraient dépasser la surface de la glace et causer des chutes brutales. Enfin, avant de faire venir l'eau sur ce terrain, il faudra couper les hautes herbes et enlever soigneusement les pierres.

LES PATINS. — Pour bien patiner, il faut avoir de bons patins, solidement vissés dans de bonnes chaussures. Les patins qui s'attachent par un système de griffes et de courroies présentent l'inconvénient d'être moins fermement assujettis : en outre, les courroies blessent souvent douloureusement le dessus du pied. Certains modèles à griffes et à serrage à vis n'ont pas ces défauts, mais ils abîment rapidement les semelles et talons des chaussures. Il est donc préférable d'avoir des bottines spéciales aux semelles desquelles les patins seront solidement vissés, légèrement en dedans, c'est-à-dire un peu plus près de l'entre-jambes que de l'extérieur, mais dans un sens rigoureusement parallèle à celui de la chaussure.

La longueur de la lame du patin et la largeur de sa semelle doivent être proportionnées à la pointure du patineur ; en général, la lame ne dépasse guère l'extrémité de la chaussure. Le talon étant bien d'aplomb, la semelle du patin doit se trouver exactement sous la plante du pied.

Après chaque séance de patinage, essuyer et graisser soigneusement les patins. || Ayant les patins aux pieds, ne marcher jamais sur la terre sans protéger les lames par des gaines spéciales en cuir.

On appelle *carres* les angles formés par l'intersection des plans verticaux et du plan horizontal de la lame. Il en existe donc deux pour chaque patin : la *carre extérieure* et la *carre intérieure*.

ÉQUIPEMENT. — N'importe quelle paire de bonnes bottines cousues pourra convenir, à la rigueur, pour les patins vissés. Préférer une chaussure robuste, à cuir souple, à semelle assez épaisse et à talon bas, se laçant, et ne comportant pas de couture à l'endroit où porte l'effort, principalement au dos du talon. Elle doit être assez large, afin de permettre de porter des chaussettes de laine. Les tiges doivent être suffisamment écartées, pour permettre de serrer davantage les lacets après un certain usage. Afin d'éviter les cloques sur le cou-de-pied, que pourrait produire ce serrage, doubler la languette avec un épais morceau de laine.

Enduire fréquemment de graisse le dessous de la semelle.

Si vous avez les chevilles faibles, serrez-les au moyen de bandes de laine. || Évitez les vêtements trop ajustés ne laissant aucune latitude aux mouvements. Les hommes devront porter, de préférence, des pantalons collants, mais non serrés, afin de ne pas interrompre la circulation du sang. || Les femmes mettront une culotte de flanelle en dessous de la jupe courte descendant à mi-jambe. || En patinant, on ne sent guère le froid, mais dès que vous avez fini, couvrez-vous chaudement afin d'éviter les refroidissements.

LES CHUTES. — Les chutes sont assez fréquentes, mais rarement dangereuses. || Si vous perdez l'équilibre et si vous sentez que vos efforts pour le rattraper seraient vains, tâchez de tomber en avant sur les mains, les bras légèrement pliés, ou sinon laissez-vous glisser de côté.

La chute en arrière est plus redoutable ; au cas où elle se produirait inévitablement, laissez-vous glisser *en boule* et tâchez de tomber ainsi en garant vos coudes et en arrondissant le dos.

Ne vous contractez pas inutilement ; laissez, au contraire, au corps toute sa souplesse et, au cas de chute, tombez sans raideur.

LES PREMIERS PAS SUR LA GLACE. — Au début, commencez par apprendre à vous tenir en équilibre sur les patins, les pieds légèrement en dehors. On peut faire cet apprentissage chez soi avant de s'aventurer sur la glace. || Quand vous croirez posséder votre équilibre, exercez-vous à le conserver sur la glace, en restant à portée d'une personne plus experte qui pourra vous retenir en cas de glissade intempestive. || Vous pourrez vous faire accompagner pour vos débuts, mais, autant que possible, ne vous faites pas soutenir ; seul, vous trouverez beaucoup plus vite votre équilibre naturel.

Avant de tenter la moindre glissade, exercez-vous à marcher sur la glace, à petits pas très courts, en levant bien les pieds et en les tenant légèrement en dehors, portant le buste en avant, sans contraction ni raideur. Le poids du corps doit être porté alternativement sur l'un et l'autre pied. || Évitez de regarder vos pieds et pliez les genoux, mais sans exagération.

LA GLISSADE. — Nous supposerons que le patineur partira constamment du pied gauche. Il va sans dire que l'on peut partir indifféremment de l'un ou de l'autre pied. || Pour glisser en avant, mettez le pied gauche bien droit, et non tourné en dehors, et portez sur la jambe correspondante tout le poids du corps, le buste légèrement en avant ; placez le pied droit un peu en travers en arrière et faites-lui donner une légère impulsion, puis ramenez-le à côté au gauche, en répartissant le poids du corps sur les deux pieds. Dans la glissade, les deux pieds doivent être parallèles et très rapprochés. || Pour glisser d'une manière continue, en avant, partez de la même position, c'est-à-dire le pied gauche bien droit et supportant le poids du corps, le pied droit en arrière et légèrement en travers, mais, après la poussée donnée par le pied droit, laissez ce dernier en arrière et en l'air, et glissez seulement sur le gauche. L'équilibre se conserve à l'aide des bras et de la jambe laissée ainsi en l'air. || On donne un nouvel élan, en portant le pied droit un peu plus en arrière, puis en le lançant en avant du gauche ; portant le poids du corps sur le pied droit, on le pose bien droit sur la glace, en même temps qu'avec le gauche on donne une poussée légèrement en travers ; le pied gauche reste alors en arrière et en l'air et on glisse seulement sur le droit. La glissade continue ainsi alternativement sur l'un et l'autre pied. || Le corps doit toujours être penché légèrement en avant, la tête haute. Dans les débuts, les bras devront de préférence tomber naturellement, afin d'être prêts à rétablir l'équilibre. || Dans la glissade en avant, les changements de direction de large rayon s'obtiennent facilement : 1° vers la droite, en portant le poids du corps de ce côté et en glissant sur le pied droit sur la carre extérieure ; 2° vers la gauche, en portant le poids du corps de ce côté et en glissant sur le pied gauche sur la carre extérieure. || On appelle *dedans* les glissades sur les carres intérieures et *dehors* les glissades sur les carres extérieures.

LES ARRÊTS. — Le moyen le plus simple consiste à poser les deux pieds sur la glace et à écarter progressivement les talons en rapprochant les deux pointes. L'angle de résistance ainsi formé produit un arrêt progressif assez rapide. || On peut aussi, en glissant sur un seul pied, freiner avec l'autre, placé en arrière et en travers, mais ce procédé est moins efficace. || L'arrêt sur un seul pied consiste à placer le pied employé en travers et à déraper sur la carre extérieure en se penchant fortement en arrière. || L'arrêt le plus instantané s'obtient en plaçant les deux pieds en travers

LE PATINAGE

FIG. 1. — *Patins à griffes*

FIG. 2. — *Patins à visser*

FIG. 3. *Vissage du Patin*

Carre extérieure — *Carre intérieure*

FIG. 4. — *Les Carres*

Départ de la glissade — FIG. 5.

FIG. 6. — *Glissade continue en avant.*

FIG. 7. *Arrêt.*

FIG. 8. *Freinage*

FIG. 9. *Patineur glissant en avant*

FIG. 10. *Courbes de la glissade en arrière*

FIG. 11. *Arrêt glissade en arrière*

FIG. 12. *Dedans en avant*

FIG. 13. *Dehors en avant*

FIG. 14. *Dedans en arrière*

FIG. 15. *Dehors en arrière*

FIG. 16. *Croisé en avant*

FIG. 17. *Croisé en arrière*

et presque sur la même ligne, l'un sur la carre du dehors l'autre sur la carre du dedans, et en penchant le corps en arrière. Il se produit alors un arrêt excessivement brusque qui projette un peu le patineur en l'air. Nous ne conseillons pas aux débutants d'employer ce procédé, non plus que l'arrêt sur la pointe qui exige beaucoup de précision et doit être laissé aux virtuoses.

LA GLISSADE EN ARRIÈRE. — Dans la glissade en arrière, il est impossible de suivre une ligne rigoureusement droite. Mêmes principes que pour la glissade en avant, en inversant le mouvement d'avant en arrière, mais en penchant toujours le corps en avant, d'une façon beaucoup moins accentuée, il est vrai. || Dans la glissade en arrière sur les deux pieds, appuyez alternativement sur l'un et sur l'autre, ce qui produit un léger balancement et entretient le mouvement. En reculant ainsi, on décrit sur la glace une suite de courbes plus ou moins allongées. || Pour glisser alternativement sur chaque pied, levez, après chaque ondulation, le pied sur lequel le poids du corps cesse de se trouver porté. || Pour vous arrêter, placez (en le glissant sur la glace) l'un des pieds en arrière et en travers, en portant sur ce même pied le poids du corps et en penchant un peu le buste en avant. L'arrêt produit est assez brusque.

LE DEDANS EN AVANT. — Il s'exécute en glissant en avant sur un seul pied et sur la carre intérieure. En exécutant ce mouvement alternativement sur les deux pieds, on trace sur sur la glace une série de courbes dont la concavité est toujours tournée vers le patineur. || Partez sur le pied droit sur la carre intérieure, le pied gauche en arrière, mais *l'épaule gauche en avant*.

Passez ensuite le pied gauche en avant, en effaçant l'épaule gauche et en ramenant la droite en avant. On penche ainsi légèrement à droite quand on glisse sur le pied gauche, et *vice-versa*.

LE DEHORS EN AVANT. — Il s'exécute en glissant en avant sur un seul pied et sur la carre extérieure, en penchant le corps à droite quand on glisse sur le pied droit et à gauche quand on glisse sur le pied gauche. || Partez sur le pied droit sur la carre extérieure, l'épaule droite en avant, le bras droit en avant, l'épaule gauche effacée; donnez l'impulsion du pied gauche, non avec l'extrémité, mais avec le milieu de la lame du patin. Puis, pour changer de pied, ramenez le pied gauche en avant, en même temps que l'épaule gauche et en effaçant l'épaule droite. || Pour se porter en avant, les dehors sont plus rapides et plus gracieux que les dedans.

LE DEDANS EN ARRIÈRE. — En patinant en arrière, on exécute naturellement des dedans en arrière, car la position du corps fait porter le patin sur la carre intérieure. Néanmoins, l'équilibre est fort difficile à conserver dès que la vitesse s'accélère, ou quand il s'agit de fermer un cercle, et les dehors en arrière sembleront plus aisés aux débutants. || Pour exécuter un dedans en arrière, tenez-vous sur la carre intérieure du pied gauche, l'épaule droite en avant, l'épaule gauche effacée ; partez en arrière du pied droit sur la carre intérieure, en laissant le pied gauche en avant et en regardant la direction à suivre en tournant la tête à droite. || Puis, pour changer de pied, portez le pied gauche en arrière, en amenant l'épaule gauche en avant, en effaçant la droite et en tournant progressivement la tête vers l'intérieur de la courbe ainsi produite.

DEHORS EN ARRIÈRE. — Appuyez-vous sur la carre intérieure du pied gauche, l'épaule gauche en avant, la droite effacée, et partez en arrière sur la carre extérieure du pied droit, en laissant le pied gauche en avant. Puis, pour changer de pied, passez le pied gauche en arrière, en avançant l'épaule droite et en effaçant la gauche.

LES CROISÉS ET LES DEMI-CROISÉS. — Les croisés sont des dehors successifs obtenus en passant alternativement un pied devant l'autre. On les exécute en avant et en arrière. || *Croisés en avant*. Commencez par un dehors à droite ; à la fin de ce dehors, accentuez lemouvement de l'épaule gauche, passez le pied gauche par-dessus le pied droit et posez-le sur la glace sur la carre extérieure ; retirez alors le pied droit et continuez le dehors gauche. Dans le mouvement de croisement des jambes, le buste pivote sur les hanches. || Les *croisés en arrière* bien exécutés sont fort gracieux. Ils se composent également d'une série de dehors successifs en arrière, d'après les mêmes principes que les croisés en avant, mais en sens inverse.

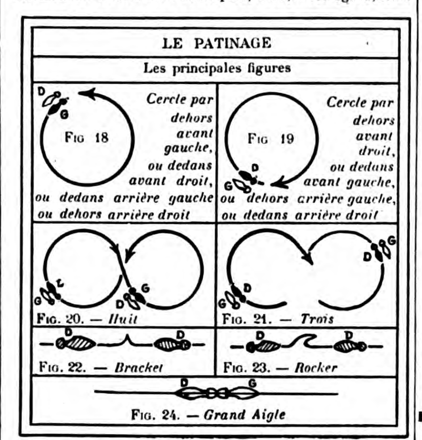
Dans les demi-croisés, c'est toujours le même pied décrivant un dehors qui croise par-dessus l'autre, et ce dernier décrit ensuite un dedans, le corps restant toujours incliné du même côté.

LES PRINCIPALES FIGURES. — Avant de vous y essayer, exercez-vous d'abord à changer très rapidement et très aisément de carre, successivement sur l'un et l'autre pied, puis sur les deux. Par exemple, glissant en dedans sur le pied droit, passez sur la carre extérieure de ce même pied, en déplaçant le poids du corps sans reprendre d'élan; de même pour le pied gauche. || Puis, en glissant sur les deux pieds que vous tiendrez presque sur la même ligne, tournez en rond de droite à gauche sur la carte extérieure gauche et la carre intérieure droite, puis de gauche à droite, sur la carre extérieure droite et la carre intérieure gauche, sans reprendre un nouvel élan.

On peut, d'une seule impulsion, tracer des cercles parfaitement réguliers, en avant ou en arrière, soit en dehors sur la seule carre extérieure, soit en dedans sur la carre intérieure. || Le *huit* se compose de 2 cercles accouplés, exécutés successivement chacun par un pied différent, en avant ou en arrière. Par exemple, le premier sera tracé par un dehors avant droit, et le second par un dehors avant gauche. || Le *trois* s'exécute sur un seul pied, en avant ou en arrière, et se compose d'un dedans terminé par un dehors ou *vice versa*. || Le *bracket* consiste en un changement d'avant en arrière ou *vice versa* et s'exécute sur l'un ou l'autre pied, en dedans ou en dehors, en avant ou en arrière. Étant par exemple en dehors avant droit, imprimez au pied gauche un double balancement, revenez de quelques centimètres en arrière, et, d'un seul coup, tournez le pied droit en dedans arrière, tout le corps pivotant brusquement, et continuez dans la direction initiale mais en dedans arrière droit. || Le *rocker* consiste également en un changement d'avant en arrière ou *vice versa*, mais en pivotant sur place sur la partie avant de la lame et en soulevant le talon que l'on replace dans la même direction, mais en sens opposé.

Connaissant parfaitement ces divers mouvements, on peut décrire sur la glace des combinaisons infinies de figures fort gracieuses. || Dans la *pirouette sur pointe*, on se soulève sur la pointe d'un patin et, pivotant sur cette pointe, on tourne rapidement sur place. || Une grande souplesse dans les articulations est nécessaire pour réussir le *grand aigle* qui s'exécute sur les deux carres extérieures, les talons joints et l'axe des deux pieds sur le prolongement l'un de l'autre.

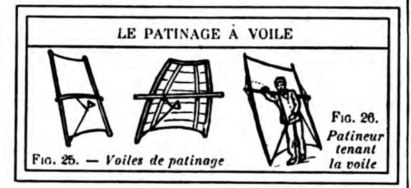
LES SAUTS. — Les sauts sur la glace sont fort difficiles à exécuter. Partant en dedans d'un pied, on retombe généralement en dehors sur l'autre pied, mais, à cet égard, on ne



saurait formuler de règles précises. || Le *grand saut* s'exécute sur un pied, en conservant la même carre, mais en tournant d'avant en arrière, ou réciproquement.

LE PATINAGE PAR COUPLES. — Un grand nombre de figures peuvent se faire à deux, mais, avant de les entreprendre, le couple doit d'abord s'exercer à glisser « avec ensemble » et à exécuter de même les mouvements élémentaires, c'est-à-dire les dedans et les dehors. || La *valse* sur la glace exige une grande virtuosité et un accord parfait entre les deux danseurs. Elle se danse à 3 temps, comme la valse ordinaire, et consiste en une combinaison du dehors avant, du trois, du dedans arrière, du dehors arrière et du croisé avant. || Le *two-step*, ou valse à deux temps, est une combinaison des croisés et des demi-croisés. Les patineurs se tiennent par les mains, côte à côte.

LE PATINAGE A VOILE. — Disposant d'une vaste étendue de glace unie, un patineur exercé peut, à l'aide d'une voile appropriée, avancer à une vitesse considérable et couvrir sans fatigue de grandes distances en s'appuyant sur le vent. Cet exercice jouit d'une grande vogue dans les pays du Nord ainsi qu'en Amérique. || La voile, carrée ou trapézoïdale, est d'une hauteur de 2 m. à 2 m. 50. A chaque extrémité, deux perches légères mais suffisamment résistantes



reliées au milieu par une autre perche horizontale et maintenue par des cordelettes, lui assurent une rigidité suffisante. || Le patineur tient la voile par la traverse, à environ 50 centimètres de l'avant de l'appareil. Une cordelette attachée à l'extrémité inférieure de la perche avant lui permet de donner à la voile l'inclinaison voulue et de changer son orientation. || Derrière une même voile, deux patineurs peuvent passer aisément glisser de conserve.

Patinages (*ARTS D'AGR.*). — Imitation de l'effet du temps sur les objets tels que : statues en bronze ou en plâtre, cuivres dorés, etc., soit par simple application mécanique, soit par réaction chimique.

PATINAGE DU BRONZE. — 1° Décaper soigneusement l'objet. Appliquer une bouillie faite avec de l'eau, et un mélange de sanguine et de plombagine, à parties égales; 2° chauffer assez fortement la pièce enduite de la bouillie; 3° laisser refroidir la pièce et la frotter longtemps avec une brosse demi-douce, que l'on passera souvent sur un morceau de cire jaune. Ce procédé, particulièrement bon pour patiner les médailles, donne un bronze rougeâtre très brillant. || *Autre procédé* : 1° Plonger la pièce dans un mélange de 100 gr. de perchlorure de feret de 100 gr. de pernitrate de fer ; 2° chauffer la pièce jusqu'à ce que les sels soient complètement secs ; 3° brosser la pièce et la cirer comme ci-dessus. Résultat : bronze brun foncé.

BRONZE FUMÉ. — 1° Décaper la pièce; 2° l'enduire de sulfhydrate d'ammoniaque ; 3° la laisser sécher ; 4° la frotter avec une brosse enduite d'un mélange à parties égales de sanguine et de plombagine ; 5° frotter finalement avec une brosse passée sur un morceau de cire jaune. Ce patinage appliqué sur cuivre rouge, donne si on chauffe la pièce légèrement, un bronze noir dit *bronze fumé*, qui est particulièrement joli lorsqu'il est bruni.

BRONZE ANTIQUE VERT. — 1° Faire un mélange de : 100 gr. de vinaigre ordinaire, 15 gr. de chlorhydrate d'ammoniaque, 5 gr. de sel marin, 3 gr. de crème de tartre et 3 gr. d'acétate de cuivre; 2° enduire la pièce de ce mélange et la laisser sécher 36 heures ; 3° la brosser avec une brosse douce passée souvent sur un morceau de cire jaune. On peut bleuir certaines parties de la pièce en les touchant légèrement avec de l'ammoniaque.

BRONZAGE DES STATUES EN PLATRE. — 1° Encoller d'une ou de deux couches de colle de peau additionnée de six fois son poids d'eau; 2° laisser sécher à fond, à l'étuve de préférence; 3° enduire avec un pinceau doux de vernis colle d'or ou de mixtion à dorer; 4° laisser sécher jusqu'à ce que le vernis poisse; 5° passer du bronze en poudre avec un tampon de coton, laisser sécher à fond et enlever l'excédent de poudre de bronze.

PATINAGE DES DORURES SUR BOIS. — Les dorures complètement terminées, délayer dans de l'essence de térébenthine, une couleur sombre : bitume, terre d'ombre, etc. Étendre ce mélange sur la dorure avec un pinceau. Les parties saillantes des dorures brunies sont frottées avec un chiffon jusqu'à ce que l'assiette apparaisse et souvent on projette un peu de couleurs en poudre ou de cendres de bois pour leur donner un aspect poussiéreux.

PATINAGE DES STATUES EN PLATRE, IMITATION DE L'IVOIRE. 1° Donner à la statue deux ou trois couches de vernis à la gomme laque blanche en mettant quelques heures d'intervalle entre chaque couche ; 2° laisser complètement sécher la pièce avant de commencer le décor et appliquer une couche d'encaustique faite à la cire vierge, à laquelle on ajoute une très faible partie d'ocre jaune. 3° Laisser complètement sécher et frotter avec un chiffon de laine pour lustrer la pièce.

PATINAGE DU PLATRE IMITATION DU BOIS. — 1° Tremper la pièce dans une solution de brou de noix et d'eau, mélange approprié au ton que l'on désire; 2° laisser sécher à fond après imbibition complète de la pièce, ce dont on se rend compte quand il n'en sort plus de bulles d'air; 3° encaustiquer et frotter la pièce avec un linge doux.

IMITATION DE LA TERRE CUITE. — 1° Délayer les couleurs en poudre impalpable, ou employer celles qui servent pour la gouache, dans du lait, ou de la gélatine additionnée de 7 fois son poids d'eau ; 2° préparer le ton que l'on désire obtenir ; 3° humecter le plâtre à patiner afin de pouvoir facilement répartir la couleur uniformément ; 4° donner autant de couches que cela sera utile pour en couvrir complètement la pièce.

PATISSERIES. — *V.* les articles suivants : BABA. || BEIGNETS DE POMMES, DE BRIOCHE, DE CRÈME DE RIZ, SOUFFLÉS, SOUFFLÉS A LA GELÉE. || BISCUITS : PATE A BISCUITS, BISCUITS A LA CUILLER, DE REIMS, DE SAVOIE, DE MER. || BRIOCHE : BRIOCHE AU CHOCOLAT. || CROISSANTS. || ÉCLAIRS. || FRANGIPANE. || FEUILLETAGE. || GALETTE : AU FROMAGE, AUX AMANDES, SÈCHE, AU SARRAZIN || GATEAUX A LA BIÈRE. || GAUFRES. || LANGUES DE CHAT. | MACARONS. || MADELEINES. || MERINGUES. || MERVEILLES. || MOKA. || PATES. || PLUM-CAKE. || QUATRE-QUARTS. || RISSOLES. || TARTE AUX FRUITS. || TOT FAITS.

PATRIMOINES (SÉPARATION DES). — On désigne sous le nom de séparation des patrimoines le droit, qui appartient aux *créanciers d'une succession* et aux *légataires* à titre particulier, d'empêcher la confusion du patrimoine du défunt avec celui des héritiers, en accomplissant certaines formalités, et de se faire payer en conséquence, sur les biens de la succession, par préférence aux créanciers des héritiers.

La séparation des patrimoines protège les créanciers de la succession et les légataires particuliers contre les conséquences de l'insolvabilité de l'héritier ou des héritiers.

EXEMPLE : Une succession présente 200 000 fr. d'actif et 60 000 fr. de passif; l'héritier a un actif de 40 000 fr. et un passif de 220 000 fr. Si le patrimoine de la succession et celui de l'héritier se *confondent*, on aura un actif total de 240 000 fr. pour un passif de 280 000 fr.; les créanciers de la succession ne toucheront par suite, qu'une partie de leurs créances. Si, au contraire, les deux patrimoines restent *séparés*, les créanciers de la succession toucheront l'intégralité de ce qui leur est dû, puisque l'actif de la succession excède son passif.

Les créanciers personnels de l'*héritier* ne peuvent jamais demander la séparation du patrimoine de leur débiteur d'avec celui de la succession

La demande en séparation des patrimoines est de la compétence du Tribunal civil. En ce qui concerne les *meubles* de la succession, elle doit être formée dans les *trois ans* à partir de l'ouverture de la succession ; à l'égard des *immeubles*, l'action peut être exercée tant qu'ils existent dans la main de l'héritier ; mais, pour conserver leur *privilège* sur ces immeubles, les créanciers ou légataires sont tenus de prendre une inscription au bureau des hypothèques, sur chacun des dits immeubles, dans les *six* (6) *mois* à compter de l'ouverture de la succession : cette inscription prend le nom d'inscription de séparation des patrimoines (art. 880 et 2111, C. civil). Avant l'expiration de ce délai de six mois, aucune hypothèque ne peut être valablement établie sur les immeubles de la succession par les héritiers ou représentants au préjudice de ces créanciers ou légataires.

La séparation des patrimoines ne met hors des atteintes des créanciers de l'héritier qu'une part des biens de la succession correspondante au montant de ce qui est dû au créancier *qui l'a demandée*, le surplus se confond avec le patrimoine de l'héritier.

La séparation des patrimoines ne peut plus être demandée par celui qui a accepté l'héritier comme débiteur, en traitant avec lui par exemple, ou en acceptant de lui un gage, une caution, une hypothèque (art. 879, C. civil). — *V.* SUCCESSION.

PATRONAGES POUR JEUNES GENS. — Les patronages sont des groupements de jeunes gens de tout âge, formés dans le but d'écarter la jeunesse de distractions et de fréquentations dangereuses.

ORGANISATION. — Plus elle est simple, mieux le patronage fonctionne. Éviter de créer trop de fonctions qui, par leur nombre exagéré, engendreraient forcément des rivalités.

Un président d'honneur, un président actif, un vice-président, un secrétaire et un trésorier suffisent pleinement à la bonne marche de l'affaire. La présidence d'honneur revient en principe à un personnage influent. Il n'a nullement à s'occuper des petits détails, il faut même lui en épargner tous les soucis. Son rôle consiste à aider paternellement les jeunes gens du patronage, de ses conseils, de ses relations, au besoin de sa bourse. Un patronage est avant tout une grande famille.

Le comité directeur doit se réunir toutes les semaines et étudier les propositions et les projets qui lui sont soumis. Les ressources budgétaires sont constituées par une cotisation modeste et les dons, en argent ou en matériel, provenant des personnes étrangères.

Le comité directeur doit s'assurer avant tout du concours de chefs de section qui aient qualité pour diriger les jeunes gens utilement. Ils doivent en principe avoir fait leur service militaire. Pour les sports, recruter de préférence les chefs de section parmi les prévôts de régiment. Pour les fêtes et distrac-

tions artistiques, un jeune homme qui a embrassé la carrière théâtrale, un professeur de dessin et un professeur de chant rendront les plus grands services.

En hiver, il est très facile de retenir les jeunes gens d'un patronage, tout l'après-midi d'un dimanche ou d'un jour de fête. Mais il faut varier les éléments de distraction. Il faut également que les petits et les grands trouvent un égal plaisir à ces réunions.

Le chef de section des sports, aidé de jeunes prévôts rapidement formés, apprendra aux jeunes gens la boxe, l'escrime, la canne et même le tir et la gymnastique, si le groupement possède des armes et des agrès. Au bout d'une heure d'exercice, on passera aux jeux. Selon les goûts de chacun, des groupes divers se formeront. Pour certains jeunes gens ayant du goût et des dispositions, le professeur de dessin organisera dans un coin de la salle un petit cours de croquis, les membres du patronage pouvant tour à tour servir de modèles à leurs camarades.

Enfin, après une heure ou une heure et demie de ces jeux, les jeunes gens qu'auront groupés le jeune comédien, chef de section, et le professeur de chant réciteront des monologues, chanteront, ou, avec la netteté et les inflexions que seule donne l'étude, liront à leurs camarades des fragments de belles œuvres. || Les *chants en chœur* ne sauraient être trop recommandés. Ils sont excellents à tous les points de vue. Mais il faut les préparer avec soin. Pour l'organisation d'une représentation théâtrale, *V.* PANTOMIME et THÉATRE DE SALON. Outre cela, pour ceux des jeunes gens qui s'intéresseraient plus particulièrement aux arts, on organisera des visites dans les musées, aux monuments célèbres, etc.

En été, sauf les jours de pluie où l'on reprendra le programme d'hiver, il faut vivre en plein air.

Sports, courses à pied, sauts, jeux de plein air (*V.* ces mots). || Si le patronage a une section de gymnastique, les appareils devront être agencés de façon à être montables en plein air ou dans le gymnase clos. || La lutte gréco-romaine enfin (*V.* LUTTE) est un des meilleurs sports de plein air.

THÉATRE DE PLEIN AIR. — Il est très facile d'organiser un théâtre de plein air, dès que l'on possède de nombreux jeunes gens décidés à s'employer à sa construction. Des feuillages limitent la scène à droite et à gauche. Établir en même temps le plan incliné de la scène et celui qu'occuperont les spectateurs, en élevant le premier à l'aide de la terre fournie par le creusement du second.

Pour cela, creuser une tranchée de un mètre de profondeur, au ras de la scène, et établir une pente douce qui va retrouver la surface du sol à dix mètres de là ; on obtient ainsi une pente de dix centimètres par mètre. Toute cette terre est ensuite transportée sur le terrain réservé à la scène, en partant de zéro au bord de la scène pour aboutir à 1 mètre au fond de la scène. On maintient la terre, devant la scène, avec un léger talus garni de plantes.

Enfin, le rideau peut être constitué par une étoffe très légère dont la transparence est corrigée par un enduit à la colle de peau. Le décor peut être agencé et modifié par des accessoires ou même par des massifs et des arbustes transportés ou roulés à force de bras par les jeunes gens.

Ce théâtre peut devenir un très gros appoint dans les fêtes que donne le patronage.

Enfin, dans un patronage, on peut organiser des excursions, en les réglant de telle sorte que les plus petits comme les plus grands puissent en supporter les fatigues. Les compagnies de chemin de fer accordent généralement une réduction sur le prix du voyage. Pour ces excursions, ainsi d'ailleurs que pour tous les sports pratiqués dans un patronage, les efforts des instructeurs doivent concourir à un développement physique normal, et ces professeurs ne doivent pas employer des méthodes intensives, tendant à former des « phénomènes » athlétiques et à établir des *records*. C'est un ensemble sain et vigoureux qui fait la force d'un groupement, et non un ou deux champions isolés, dont les camarades ne peuvent égaler les exploits, ce qui les décourage. En été, les présidents de patronage auraient intérêt à prendre des arrangements avec des écoles de natation, la nage faisant partie du bagage d'éducation physique indispensable aux jeunes gens.

PATRONS DES CORPORATIONS. — Artilleurs : *Sainte Barbe*, 4 décembre. || Boulangers : *Saint Honoré*, 16 mai. || Brasseurs : *Saint Arnould*, 18 juin. || Brodeurs : *Saint Clair*, 4 novembre. || Cavaliers : *Saint Georges*, 23 mai. || Chantres : *Saint Grégoire*, 13 février. || Chapeliers : *Saint Jacques*, 1er mai et 25 juillet. || Charcutiers : *Saint Antoine*, 17 janvier et 13 juin. || Charpentiers : *Saint Joseph*, 19 mars ||. Chasseurs : *Saint Hubert*, 3 novembre. || Chaudronniers : *Saint Maur*, 15 janvier et 22 décembre. || Chirurgiens : *Saints Côme et Damien*, 27 septembre. || Cloutiers : *Saint Cloud*, 8 juin et 7 septembre. || Coiffeurs : *Saint Louis*, 25 août. || Cordonniers : *Saint Crépin*, 25 octobre. || Couteliers : *Saint Jean*, 24 juin. || Ébénistes : *Sainte Anne*, 26 juillet. Écoliers : *Saint Charlemagne*, 28 janvier. || Fileuses : *Sainte Marguerite*, 22 février. || Filles : *Sainte Catherine*, 25 novembre. || Gantiers : *Saint Magloire*, 24 octobre. || Fruitiers : *Saint Léonard*, 6 novembre. || Garçons : *Saint Nicolas*, 6 décembre. || Grainetiers : *Saint Marcel*, 16 janvier. || Jardiniers : *Saint Fiacre*, 30 août. || Laboureurs : *Saint Isidore*, 4 avril et 11 mai. || Lingères : *Sainte Véronique*, 13 janvier. || Maçons : *Saint Pierre*, 1er août. || Maîtres d'école : *Saint Cassien*, 30 octobre. || Meuniers : *Saint Jacques*, 1er mai et 25 juillet. || Militaires : *Saint Maurice*, 22 septembre. || Musiciens : *Sainte Cécile*, 22 novembre. || Nourrices : *Sainte Crescence*, 15 juin. || Orfèvres : *Saint Eloi*, 1er décembre. || Peintres : *Saint Luc*, 18 octobre. || Tailleurs : *Saints Barthélemy, Casimir*, 4 mars. || Tanneurs : *Saint Simon*, 28 octobre. *Saint Jude*, 28 octobre. || Tisserands : *Saint Blaise*, 3 février. || Tonneliers : *Sainte Madeleine*, 22 juillet. || Typographes : *Saint Jean*, 6 mai. || Vignerons : *Saint Vincent*, 22 janvier et 24 mai. || Vitriers : *Saint Marc*, 25 avril.

PATURAGE (*LÉGISL.*). — Le pâturage consiste dans le droit de faire paître des bestiaux, non sur des pâtures vaines (*V.* PATURE VAINE), mais sur des terrains possédant de l'herbe ou des fruits de terre susceptibles d'être récoltés : le pâturage peut donc s'exercer dans des prés, marais, bruyères, forêts, etc.... || Tout propriétaire peut faire pâturer ses fonds comme il l'entend, sauf droit de servitude de pâturage acquis par titre ou par contrat. || Des pâturages peuvent également appartenir à une commune ou à une section de commune. La jouissance indivise, au profit des habitants de la commune ou de la section, en est alors réglée par le conseil municipal. Ont droit au pâturage les chefs de famille ou de maison ayant un domicile fixe et un ménage distinct, mais ils doivent l'exercer directement, sans en céder la jouissance. Le conseil municipal peut, sous réserve de l'approbation par le préfet, fixer une taxe variable avec le nombre et l'espèce des bestiaux appartenant à chaque usager. Cette taxe, perçue par la commune, est recouvrée suivant la forme des contributions directes ; les contestations auxquelles elle donne lieu sont de la compétence du conseil de préfecture.

Le droit de pâturage dans les forêts, lorsqu'il ne s'agit pas de biens communaux, n'est qu'un cas particulier du droit d'usage (*V.* USAGE). Cependant, les règles suivantes lui sont spéciales. L'usager ne peut exercer le droit de pâturage que pour les bestiaux à son propre usage, mais non pour ceux dont il fait commerce en les achetant maigres pour les revendre gras (sanction : 2 à 10 fr. d'amende). Le titre détermine l'animal qui peut être conduit dans la forêt, mais qui ne pourra jamais être un mouton ou une chèvre, sous peine, en cas de contravention, d'une amende de 4 fr. ou de 8 fr. par bête, supportée par le propriétaire, d'une de 15 fr. supportée par le pâtre, et, s'il y a récidive, d'un emprisonnement de 5 à 15 jours prononcé contre ce dernier. Cependant, le pacage des moutons peut être parfois autorisé par le chef du pouvoir exécutif. Le droit de pâturage ne peut être exercé que dans les cantons déclarés *défensables* pour l'année par l'administration forestière (*V.* FORÊTS), la sanction consistant dans une amende prononcée contre le propriétaire de l'animal (de 165 fr. par tête de bétail selon l'espèce, la peine étant doublée si le bois a moins de dix ans). Les pâtres qui conduiraient leurs troupeaux par des chemins autres que ceux désignés par les agents forestiers s'exposeraient à une amende de 3 à 30 fr., et, en cas de récidive, à un emprisonnement de 5 à 15 jours. S'ils joignaient à leurs troupeaux des bêtes appartenant à d'autres communes, ils seraient passibles d'une amende de 5 à 10 fr. et, s'il y avait récidive, d'un emprisonnement de 5 à 10 jours. Afin de permettre aux préposés forestiers de reconnaître si les animaux au pâturage appartiennent bien aux usagers, ces animaux doivent, sous peine d'une amende de 3 fr. par tête, être frappés d'une marque spéciale, variant avec la commune ; l'empreinte sera déposée au greffe du Tribunal de 1re instance ; le fer, au bureau de l'agent forestier (sanction : 50 fr. d'amende). Cependant, ces prescriptions relatives à la marque ne s'appliquent pas aux pâturages dans les bois des communes et des établissements publics, quand l'usager habite la même commune. Les animaux menés au pâturage (mais non les porcs) doivent être munis de clochettes, sous peine d'une amende de 50 fr. par fête. (*V.* MAJORATION.)

PATURE (VAINE) (*DROIT*). — Le droit de pâture ne s'exerce pas de commune à commune comme le droit de parcours, mais *entre les habitants d'une même commune ou section de commune*. C'est le droit appartenant à la généralité de ceux-ci de faire paître leurs bestiaux dans un pâturage libre ou commun à tous.

Ce droit a été aboli en principe en 1890 ; toutefois, dans l'année qui a suivi la promulgation de la loi nouvelle, le maintien du droit de pâture fondé sur une ancienne loi ou coutume, sur un usage immémorial ou sur un titre, pouvait être réclamé au profit d'une commune ou section de commune, soit par une délibération du conseil municipal, soit par une requête d'un ou plusieurs ayants droit adressée au préfet.

Dans les communes où elle a été maintenue, la pâture peut s'exercer soit par troupeau séparé, soit au moyen d'un troupeau en commun, à charge par les habitants de se conformer à la loi et aux *usages locaux*. Dans aucun cas, et dans aucun temps, elle ne peut s'exercer sur les prairies *artificielles*, ni sur une terre ensemencée ou couverte d'une production quelconque faisant l'objet d'une récolte, tant que la récolte n'est pas enlevée. Le droit de pâture, maintenu sur un fonds dans les conditions indiquées plus haut, n'empêche jamais le propriétaire de ce fonds soit de se *clore*, soit de modifier sa culture ou son assolement. Tout terrain *clos* est affranchi de la pâture, pourvu que la clôture soit de nature à empêcher l'introduction des animaux (*V.* Loi du 9 juillet 1889, art. 6). Mais le propriétaire qui se clôt perd son droit à la pâture en proportion du terrain qu'il y soustrait (art. 648, C. civil). La quantité de bétail que chaque propriétaire ou fermier peut faire paître dans le pâturage commun est proportionnée à l'étendue de terrain qu'il possède dans la commune ou section de commune : elle est fixée à raison de tant de têtes par hectare, d'après les règlements et usages locaux. En cas de difficultés, c'est le conseil municipal qui décide sous l'approbation du préfet (art. 8 loi précitée). Tout chef de famille *domicilié dans la commune*, même s'il n'y possède aucune parcelle des terrains soumis à la pâture, peut mettre sur lesdits terrains six (6) bêtes à laine et une vache avec son veau, sans préjudice des droits plus étendus qui peuvent lui être accordés par l'usage local ou par le titre. Le droit de pâture doit être exercé directement par les ayants droit ; il ne peut être cédé à personne.

Les conseils municipaux peuvent toujours réglementer le droit de pâture et, notamment, *cantonner* les troupeaux.

La pâture fondée sur un titre et établie *sur un héritage déterminé*, soit au profit d'un ou de plusieurs particuliers soit au profit de la généralité des habitants d'une commune, a été maintenue par la loi du 22 juin 1890, et doit, par suite, continuer à s'exercer conformément aux droits acquis. Néanmoins, le propriétaire de l'héritage grevé peut s'en affranchir soit au moyen du paiement d'une indemnité fixée par expert, soit par voie de *cantonnement*.

PAUVRES. — *V.* ASSISTANCE PUBLIQUE, ASSISTANCE MÉDICALE, BUREAUX DE BIENFAISANCE, DROIT DES PAUVRES, HÔPITAUX, HOSPICES, MONT DE PIÉTÉ, SECOURS, ŒUVRES, VIEILLARDS, etc.

PAVAGE (*ARCHIT.*). — Dans l'exécution d'un pavage, tenir compte de l'écoulement des eaux, prendre leur issue comme point bas, et, de là, ménager une pente de 0 m. 015 par mètre au moins. Le pavage EN GRÈS se pose sur *forme* de sable, c'est-à-dire sur une couche de sable de 0 m. 10 à 0 m. 20 d'épaisseur, qui sert à répartir également les pressions. Le joint vertical entre les pavés se fait aussi en sable siliceux très propre et passé à la *claie*. Les rangs de pavage doivent être posés au cordeau afin d'être réguliers. Avoir soin de les *chevaucher*. Les *bordures* de trottoirs de 0 m. 53 de haut, 0 m. 22 de large, en morceaux de 0 m. 50 de longueur environ, se posent sur lit de mortier de chaux hydraulique ou de ciment, sur une forme de 0 m. 15 d'épaisseur de béton. Les pavés employés sont dits *de ville* lorsqu'ils forment un cube de 0 m. 22 d'arête, *bâtards* lorsque, pour une surface de 0 m. 16 à 0 m. 19 carrée, ils n'ont que 0 m. 10 à 0 m. 14 d'épaisseur, de *refend* ou *de deux* lorsqu'ils sont formés d'un pavé de ville refendu en deux. Le pavage en grès des cours, généralement en pavés batards ou de deux, se pose sur lit de mortier hydraulique étendu sur forme de béton de 0 m. 10 d'épaisseur. Dans certaines localités, au lieu de grès, on emploie le porphyre, la lave, le schiste, le granite. || Le pavage *en galets* employé au bord de la mer se fait sur forme de sable ; les joints entre les galets sont remplis de sable ou de mortier. Afin que ce pavage ne s'enfonce pas trop rapidement, le bout le plus plat est posé sur le sol, la partie la plus aiguë formant la partie supérieure apparente.

Le pavage *en bois* employé pour le sol des voies publiques l'est aussi dans les écuries et les cours, comme étant moins dur pour les chevaux et moins sonore. Il s'exécute en morceaux de 0 m. 08 × 0 m. 22 et de 0 m. 08 à 0 m. 15 de hauteur, posés sur un béton de 0 m. 20 d'épaisseur, recouvert lui-même d'une *chape*, ou couche peu épaisse de mortier de ciment. Les pavés sont séparés par une latte et les joints remplis de mortier de ciment. On sable ensuite toute la surface.

PAVANE. — Pour cette danse, des couples sont placés en vis-à-vis ; dans chaque couple, le cavalier fait d'abord face à la dame, il salue celle-ci en faisant un quart de cercle à droite ; la dame répond par une révérence exécutée sur un quart de cercle à gauche. Le cavalier offre la main droite à sa danseuse qui y appuie sa main gauche, puis tous deux, les bras légèrement arrondis, dans un mouvement aussi souple et aussi gracieux que possible, s'avancent à la rencontre du couple qui leur fait vis-à-vis. Les cavaliers, laissant leurs dames au centre, changent de place ; en terminant le parcours, ils frappent le sol quatre fois de la pointe du pied droit, font un pas à gauche, et de nouveau frappent quatre fois le sol, du moins cette fois-ci, de la pointe du pied gauche ; ils exécutent ensuite un balancé à droite et un autre à gauche. Par un pas marché, les dames changent de place avec leurs danseurs ; après un premier balancé général, les danseurs changent de main et de place par un balancé suivi d'une pirouette. Les dames s'avancent, à leur tour, l'une vers l'autre, s'inclinant de quatre pas sur leur droite, elles font chacune une révérence, puis changent deux fois de cavaliers, à l'aller et au retour. Cavaliers et dames, après saluts et révérences forment un moulinet, après lequel chaque cavalier, allongeant le pied gauche en avant, pointe à terre, jambe tendue, saisit de la main droite la main gauche de sa dame et l'élève à hauteur de la tête, tandis que la dame, étendant la jambe droite en arrière, allonge le pied droit ; les danseurs reprennent leur place respective par un balancé et la danse se termine par un double salut du cavalier et une double révérence de la dame, à droite d'abord, puis à gauche.

La pavane ainsi arrangée se nomme pavane Médicis ; elle doit, autant que possible, être dansée en costumes fin XVIe ou commencement XVIIe siècle.

PAUPIÈRES (*MÉD. PRAT.*). — PLAIES. — Par instruments piquants, tranchants ou contondants. Il faut suturer pour éviter toute déformation ultérieure, désinfecter pour éviter toute complication infectieuse qui se propagerait à l'œil.

INFLAMMATIONS. — *Orgelet* (*V.* ce mot). *Blépharite* : Inflammation du bord libre, des cils et des glandes, due à un mauvais tempérament (scrofuleux) et à des irritants (air, poussières, microbes...). *On constate* : du gonflement rouge, de la chute des cils, des croûtes, des douleurs. *Il faut* porter des verres fumés, éviter les causes, laver aux lotions émollientes les bords libres des paupières (guimauve et pavot) et oindre de pommades (pommade du Régent, de Lyon, de Desault), faire cautériser les ulcérations par le médecin.

MALFORMATIONS. — *Absence de paupières*, soit congénitale, soit accidentelle (après cicatrisation rétractile de brûlures, par exemple). Il faut toujours opérer et refaire des paupières artificielles, car l'œil serait perdu sans cela.

Épicanthus. Repli de la peau qui recouvre plus ou moins l'angle interne ou nasal des orbites. Ce repli de peau se continue sans ligne de démarcation avec la peau du nez. Il faut en opérer le sectionnement.

Blépharoptose ou *ptosis*. Chute de la paupière supérieure congénitale ou acquise, due à la section accidentelle du muscle releveur des paupières ou à la paralysie du nerf releveur. *Il faut* voir un spécialiste.

Blépharospasme. Contraction des paupières, soit par accès ou clignotement, soit en permanence ou blépharospasme proprement dit. Dû aux affections locales irritantes. *Il faut* voir un spécialiste.

Blépharophimosis. Étroitesse congénitale ou acquise de la fente interpalpébrale. *Il faut* opérer.

Symblépharon. Adhérence de la paupière au globe de l'œil à la suite de plaie ou brûlure ou d'ophtalmie purulente. *Il faut* opérer.

Ectropion. Renversement des paupières en dehors, en général de la paupière inférieure. Due soit à des rétractions cicatricielles (plaies, brûlures), soit à la paralysie du nerf facial, soit à l'inflammation (blépharite). *Il faut* opérer.

Entropion. Renversement du bord libre de la paupière en dedans. On constate de vives douleurs dues au contact des cils avec l'œil, de la rougeur, du larmoiement. *Il faut* voir un spécialiste.

Trichiasis. Renversement en dedans des cils qui viennent frotter sur le globe de l'œil. Dû surtout aux blépharites. *Il faut* voir un spécialiste qui opérera.

PAVILLONS. — Nous donnons dans la planche hors-texte les pavillons nationaux, ceux de la marine et un certain nombre de signaux d'intérêt public.

PAVOT (*MÉD. PRAT.*). — Deux variétés : pavot noir, pavot blanc. On utilise les feuilles fraîches et les capsules à cause de leur teneur en opium qui leur donne des propriétés sédatives, narcotiques, calmantes. Mode d'emploi : Infusion 10 p. 1 000. Extrait de capsules de pavot blanc, 0 gr. 20 à 0 gr. 40 en sirop. Sirop de pavot blanc, 20 gr. = 0 gr. 20 d'extrait. Usage externe : décocté : 1 à 2 têtes par litre en gargarismes, lavements (1 tête pèse 5 à 6 grammes). Exemple pour fumigations : fleur de sureau, 30 gr. + tête de pavot sans les semences, une + eau bouillante, 1 litre ; — pour gargarismes : pavot sans les semences, 1 tête + racines de guimauve, 30 gr. + eau bouillante, 1 litre.

PAYSAGE. (*B.-A.*). — 1° CONSEILS GÉNÉRAUX, (*V.* PEINTURE). — 2° CONSEILS D'HYGIÈNE. — Un paysagiste doit se prémunir contre les changements de température. Porter de la flanelle. Emporter une pèlerine ou un pardessus, même un gilet de laine ou un tricot, que l'on mettra pour travailler à l'ombre ou à l'humidité. Se bien chausser. Dans les lieux humides, mettre une planche sous ses pieds. L'usage des sabots est excellent. Les guêtres en cuir sont nécessaires dans les ronces et les pays de vipères.

3° CONSEILS DE MÉTIER. — Ne pas se servir de photographies. Elles altèrent les formes, changent les valeurs, sont anti-artistiques. Elles ne rendent de sérieux services qu'aux gens capables de voir leurs défauts et d'y remédier.

Le debutant doit choisir d'abord des motifs très simples : un groupe de maisons, sans arbres au premier plan, avec un ciel sans nuages. Ne pas oublier le mot de Millet : « Il n'y a rien de laid dans la nature, tout est une question d'heure et de milieu ».

A la première séance, dessiner, frotter une ébauche, tâcher de voir l'heure préférable pour l'éclairage et revenir à cette heure et par le même temps. || Ne pas s'exercer à copier des chromolithographies, mais, si l'on veut, de beaux tableaux dans les musées.

PÉAGE. — Il n'existe plus actuellement de droits de péage que pour la traversée de ponts, et encore la loi du 30 juillet 188) a-t-elle décidé qu'il ne serait plus construit de ponts à péage sur les routes nationales et départementales, qu'il serait en outre procédé au rachat des ponts à péage existant sur lesdites routes.

Il ne peut donc plus être construit de ces sortes de ponts ue pour le passage des chemins vicinaux, et seulement dans des circonstances exceptionnelle.

PEAU (*MÉD. PRAT.*). — FONCTIONS DE LA PEAU. —

1° Rôle protecteur, grâce à ses propriétés physique et sa constitution anatomique, elle est résistante, mauvaise conductrice de la chaleur et de l'électricité, elle ne se laisse pénétrer que par un très petit nombre de substances : les corps gras, les corps volatils (l'iode, l'essence de térébenthine, etc.) et quelques gaz.

Si elle ne peut résister à l'attaque de tous les parasites, elle préserve néanmoins l'organisme contre un grand nombre de germes qui pourraient l'infecter.

2° Sensibilité, et aussi excitabilité générale en rapport avec la plupart des grandes fonctions.

3° Rôle dépurateur : les glandes sudoripares éliminent avec la sueur certains produits ou déchets, en particulier de l'urée ; cette sécrétion, se fait bien qu'insensible, d'une façon constante et atteint 1 200 à 1 300 grammes par 24 heures en temps normal, mais elle peut se trouver beaucoup augmentée (*V.* SUEUR), sous l'influence de la chaleur, des mouvements, de la surabondance des boissons, de certaines impressions nerveuses, intervenant alors dans la sécrétion.

4° Fonction régulatrice de la température du corps, car l'évaporation de la sueur soustrait de la chaleur de la peau qui se trouve en même temps émettre un rayonnement plus intense, rouge, congestionnée qu'elle est, sous l'influence des nerfs de la circulation périphérique signalée plus haut.

SOINS DE LA PEAU. — Se déduisent des fonctions, que l'on doit s'efforcer d'entretenir dans toute leur activité.

La *propreté* est un facteur essentiel, car, outre les poussières, particules étrangères de toutes sortes qui souillent continuellement la surface de la peau, la sueur, le sebum, les débris épidermiques s'y accumulent sans cesse ; si l'on y ajoute les germes (champignons, bactéries de toutes sortes) qui s'y mêlent et y pullulent avec la plus grande rapidité, on conçoit l'importance qu'il y a à dissoudre la matière grasse, à détruire les germes et les entraîner, ainsi que les particules de toutes sortes qui y sont mélangées. A cet effet, employer les lavages au savon.

Le savon, dissolvant des graisses, a en outre par lui-même des propriétés antiseptiques ; point n'est donc besoin d'avoir recours aux savons dits « antiseptiques » renfermant de l'acide phénique, du soufre, de l'ichtyol, ces substances pouvant avoir l'inconvénient d'ailleurs de diminuer l'action saponifiante sur les graisses. Les savons dits « de toilette » doivent être choisis avec soin, car il en est qui empruntent leur couleur ou leur parfum à des substances irritantes pour la peau et qui pour cette raison sont à rejeter. Le savon blanc de Marseille, qu'on pourra choisir purifié, est excellent.

Sous quelle forme pratiquer les lavages généraux ?

Les *bains*, à la température de 35° centigrades qui favorise l'action dissolvante du savon dont ils ne peuvent dispenser, ne doivent pas être prolongés au delà de 15 à 20 minutes. On peut les rendre *alcalins* par addition de 200 grammes de carbonate de soude (conviennent particulièrement aux peaux grasses, mais ne doivent pas être répétés trop souvent en raison de l'irritation qu'ils pourraient occasionner). Pour les peaux sèches, au contraire, on préférera, surtout si elles sont facilement irritables : les *bains de son* (5 à 6 litres de son bouilli dans l'eau sont introduits dans un linge qu'on exprime dans le bain à plusieurs reprises en l'y laissant séjourner) ; les *bains d'amidon* (faire gonfler 1 kg. d'amidon dans l'eau tiède, puis le délayer dans l'eau très chaude avant de le mélanger au bain) ; les *bains à la glycérine* qu'il suffira de verser dans l'eau (3/4 de litre à 1 litre pour un bain).

Les *douches* chaudes ou tièdes ont sur les bains l'avantage de débarrasser l'épiderme de ses souillures au fur et à mesure que le savon a dissous la matière grasse ; froides, l'eau étant à la température de la pièce, elles sont d'un usage plus répandu parce que ne nécessitant que des appareils simples et peu de préparatifs ; elles conservent encore pour le lavage une bonne partie de leurs avantages.

Le *tub* enfin est de beaucoup le procédé le plus pratique ; il peut être pris quotidiennement dans une chambre ou un cabinet de toilette, à l'aide de l'appareil dit « tub », très peu coûteux, et d'une éponge. Ainsi renouvelé chaque jour, et accompagnant un savonnage du corps, il mérite d'entrer en usage dans tous les milieux.

PEAU DU VISAGE. — Doit être lavée deux fois par jour à l'eau tiède : le matin en s'éveillant et le soir en se couchant, étant plus encore que le reste du corps exposée aux souillures et plus susceptible aussi d'éprouver de leur fait un préjudice.

C'est surtout pour le visage que le choix de savon est important (*V.* plus haut), encore certaines peaux ne peuvent-elles supporter son emploi quotidien sans qu'il se produise de l'irritation ou des dartres, particulièrement chez les femmes et les enfants ; on n'en fera dans ce cas qu'un emploi accidentel, le remplaçant par un peu d'eau de Cologne ou d'alcool mélangés à l'eau de toilette. Enfin, si la sensibilité de la peau était encore trop grande pour tolérer cette pratique, on étendrait le soir en se couchant une petite quantité de cold-cream sur le visage ; en l'enlevant le lendemain matin à l'eau tiède, on obtient un bon nettoyage de la peau.

Se méfier des poudres de riz vendues bon marché et impures ; n'employer que de bonne poudre de riz ; si l'on doute de sa qualité, lui préférer la poudre d'amidon ou de talc, souvent utile notamment chez les nourrissons (*V.* ce mot) et les personnes grasses pour éviter les frottements au niveau des plis de la peau.

Contre les comédons, petits points noirs siégeant surtout sur les ailes du nez, faire tous les jours un savonnage à l'eau bien chaude, presser avec les doigts pour en faire sortir le contenu ; on recommande aussi d'utiliser une clef de monter portant sur le pourtour du comédon, la partie évidée lui correspondant exactement ; une légère pression suffit alors pour le faire éclater.

POUR ÉVITER LES MALADIES DE LA PEAU.

1° Maintenir sa propreté (*V.* plus haut). Les germes répandus à la surface de la peau peuvent en effet non seulement véhiculer la contagion des maladies internes, mais se trouver inoculés par la moindre écorchure, ou même simplement par leur pullulation, et leurs sécrétions, déterminer de l'irritation et être le point de départ de nombreuses maladies de peau.

La propreté préservera aussi de bien des parasites toujours incommodants et souvent dangereux.

2° Éviter tout contact irritant.

Le linge appliqué directement sur la peau sera fin et toujours d'une propreté rigoureuse.

Préserver la peau contre les poussières irritantes, la chaleur, le froid excessifs.

Se méfier de certains contacts avec les plantes vénéneuses : euphorbes, orties, colchiques, scilles, thuya, certaines clématites... ; avec divers animaux : méduses, étoiles de mer, chenilles, cantharides, sans parler des animaux vulnérants (*V.* PIQURES).

Éviter l'emploi exagéré de savon, des cristaux de soude, de l'eau de Javel ; se méfier des teintures pour les cheveux ou la barbe à base de fer, de mercure, de nitrate d'argent et particulièrement de paraphénylène-diamine qui entre souvent dans leur composition ; se méfier aussi des solutions d'acide phénique mal préparées.

N'employer qu'avec précaution les révulsifs (sinapismes, eau chaude, essence de térébenthine, teinture d'iode, vésicatoires ; ils peuvent laisser chez certaines personnes une pigmentation définitive de la peau ; une application trop prolongée peut déterminer des ulcérations suivies de cicatrices indélébiles.

3° Observer une bonne hygiène alimentaire : rejeter les viandes, poissons, coquillages qui ne seraient pas absolument frais, ainsi que les gibiers trop avancés. Ne pas abuser des viands rouges, épices, boissons excitantes (café, thé, alcool).

4° Éviter la contagion par l'homme et par les animaux qui peuvent transmettre certaines maladies de peau, en particulier la teigne.

5° N'user qu'avec prudence de certains médicaments comme l'antipyrine, quinine, copahu, santal, térébenthine, iodures, bromures, acide salicylique, arsenic, mercure et ses composés ; certaines personnes particulièrement sensibles à ces médicaments peuvent présenter après leur emploi des accidents à la peau variables dans leur intensité : depuis une simple tache congestive, boutons, vésicules, cloques et jusqu'à de véritables ulcérations ou plaques gangreneuses. Dès l'apparition des premiers signes, il faudrait cesser la médication et, s'il y a lieu d'y revenir, ne le faire que longtemps après et à très petite dose.

Toutes ces prescriptions préventives s'adressent avec une importance particulière aux prédisposés, qu'ils le soient héréditairement, par le tempérament ou par une maladie ; tels sont les arthritiques, goutteux, dyspeptiques, diabétiques, nerveux, urémiques, hépatiques.

PÊCHE. (*SPORT*). — I. *Généralités.* || II. *La pêche fluviale.* || III. *La pêche maritime.* || IV. *L'hygiène du pêcheur.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Termes spéciaux qu'on utilise couramment dans ce sport :

AMORCE. — Ce qu'on jette dans l'eau pour attirer le poisson à l'endroit précis où l'on pêche.

APPAT. — Ce qu'on place ou accroche à l'hameçon auquel le poisson doit mordre.

ARDILLON. — Pointe crochue à l'extrémité de l'hameçon qui empêche le poisson de s'échapper lorsqu'il a mordu.

BAS DE LIGNE. — Extrémité de la ligne où sont placés les hameçons.

BOUCHON. — Morceau de liège ou de plume destiné à soutenir une partie de la ligne à la surface de l'eau.

BOUTIQUE A POISSONS. — Caisse percée de trous qu'on laisse dans l'eau pour y conserver le poisson.

CHÈNEVIS. — Grains du chanvre cultivé, qui contiennent une huile douce et odorante ; cuits, ils servent d'amorce et d'appât.

DARD DE L'HAMEÇON. — L'extrémité en forme de dard qui termine la courbe de l'hameçon.

DÉMONTÉ. — Un pêcheur est démonté quand un poisson, en se défendant, réussit à arracher le bas de la ligne.

ÉMERILLON. — Est constitué par une sorte d'anneau plat et allongé en acier, ayant à chaque extrémité un trou dans lequel passe un clou tournant rivé à l'intérieur. Ces deux clous se terminent par des boucles où l'on attache les brins de ligne. L'émerillon, dans les eaux rapides, empêche la ligne de se vriller.

EMPILE. — Crin ou racine qui réunit l'hameçon à la ligne.

EMPILER UN HAMEÇON : Le fixer solidement au bas de ligne.

ENGAMER. — Un poisson s'engame quand il avale entièrement l'appât fixé à l'hameçon.

FERRER. — Donner un coup du poignet à la ligne pour que l'hameçon se fixe dans la bouche du poisson.

FLOTTE. — Bouchon ou plume de la ligne qui permet à l'appât de rester à une hauteur invariable dans l'eau.

HAMEÇON. — Crochet recourbé en métal terminé par une pointe aiguë en forme de flèche que l'on fixe muni d'un appât, au bout d'une ligne, pour prendre le poisson.

HAMPE. — Partie de l'hameçon qui va du coude à la palette et qu'on appelle encore *tige*.

LANCER. — Pêche active en lançant au loin, dans les remous propices, son appât.

LIGNE. — Fil de longueur variable, muni d'un ou plusieurs hameçons à son extrémité, pour prendre le poisson.

MONTURE. — Partie de la ligne la plus proche de l'hameçon.

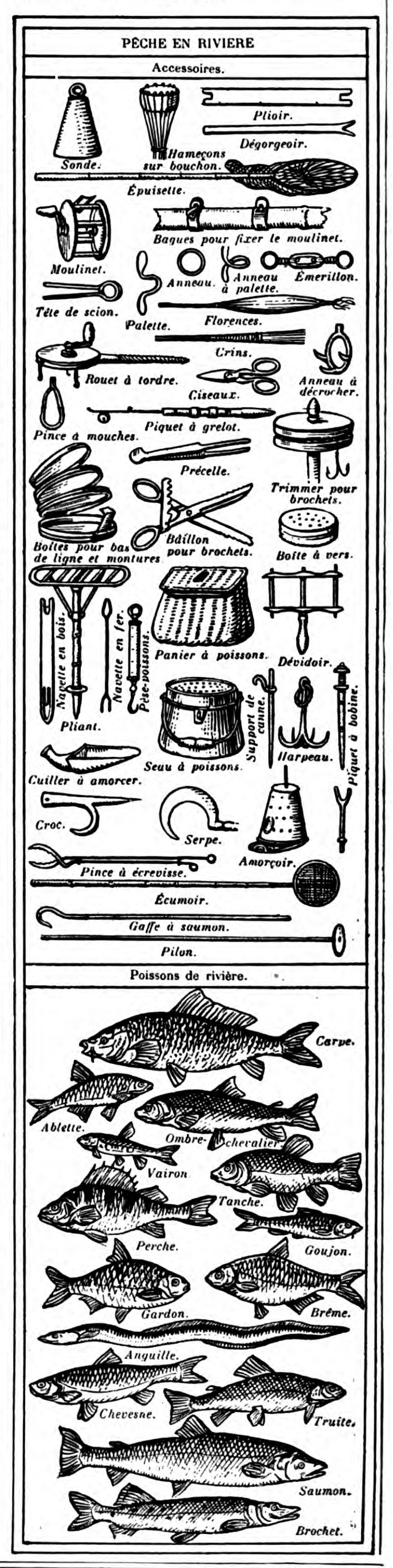
PALETTE DE L'HAMEÇON. — Partie qui attache l'hameçon à l'empile.

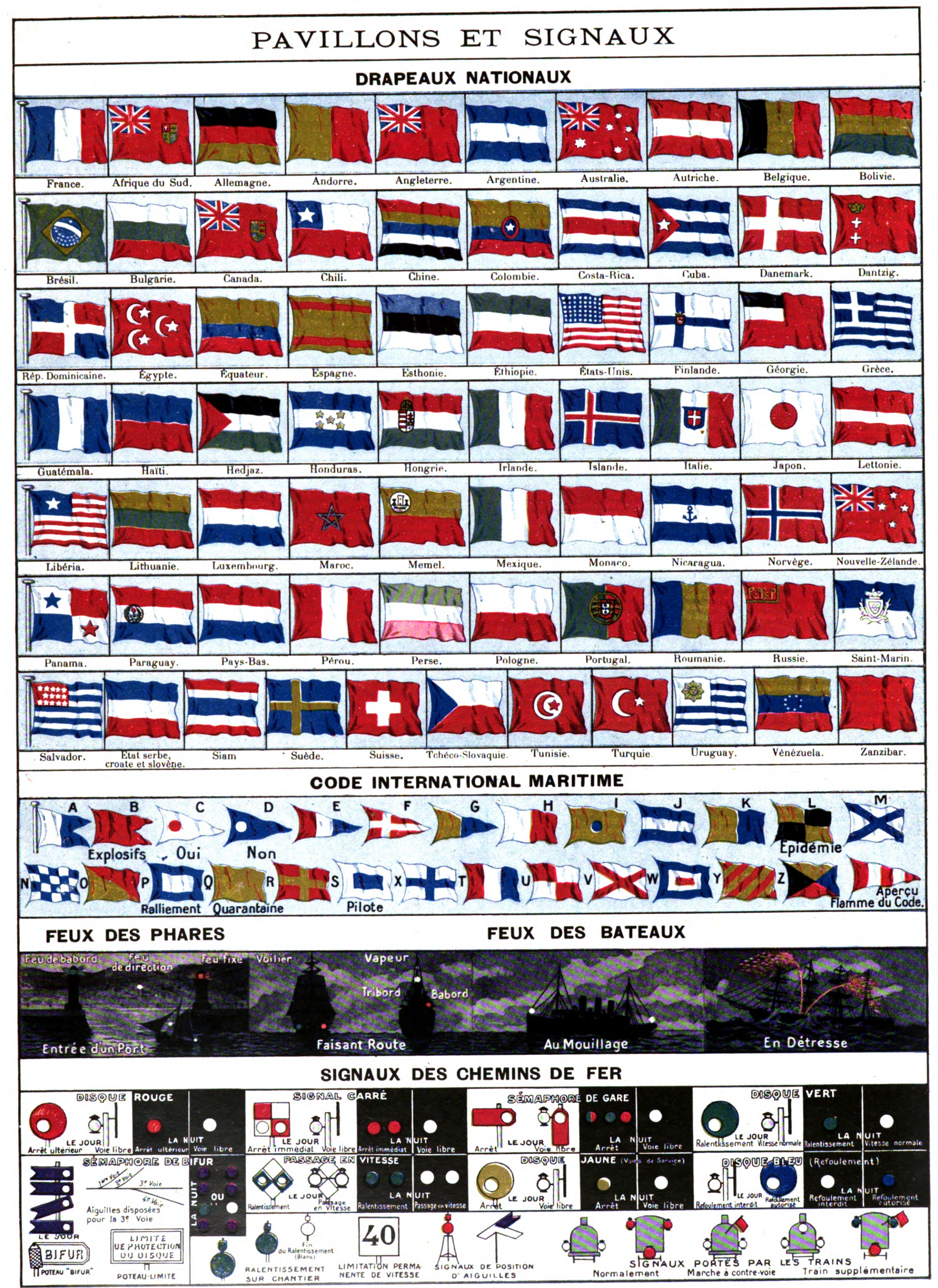
II. LA PÊCHE FLUVIALE. — Se pratique suivant deux méthodes principales qui ont toutes deux de nombreuses variantes : la *pêche à la ligne*, la *pêche au filet*.

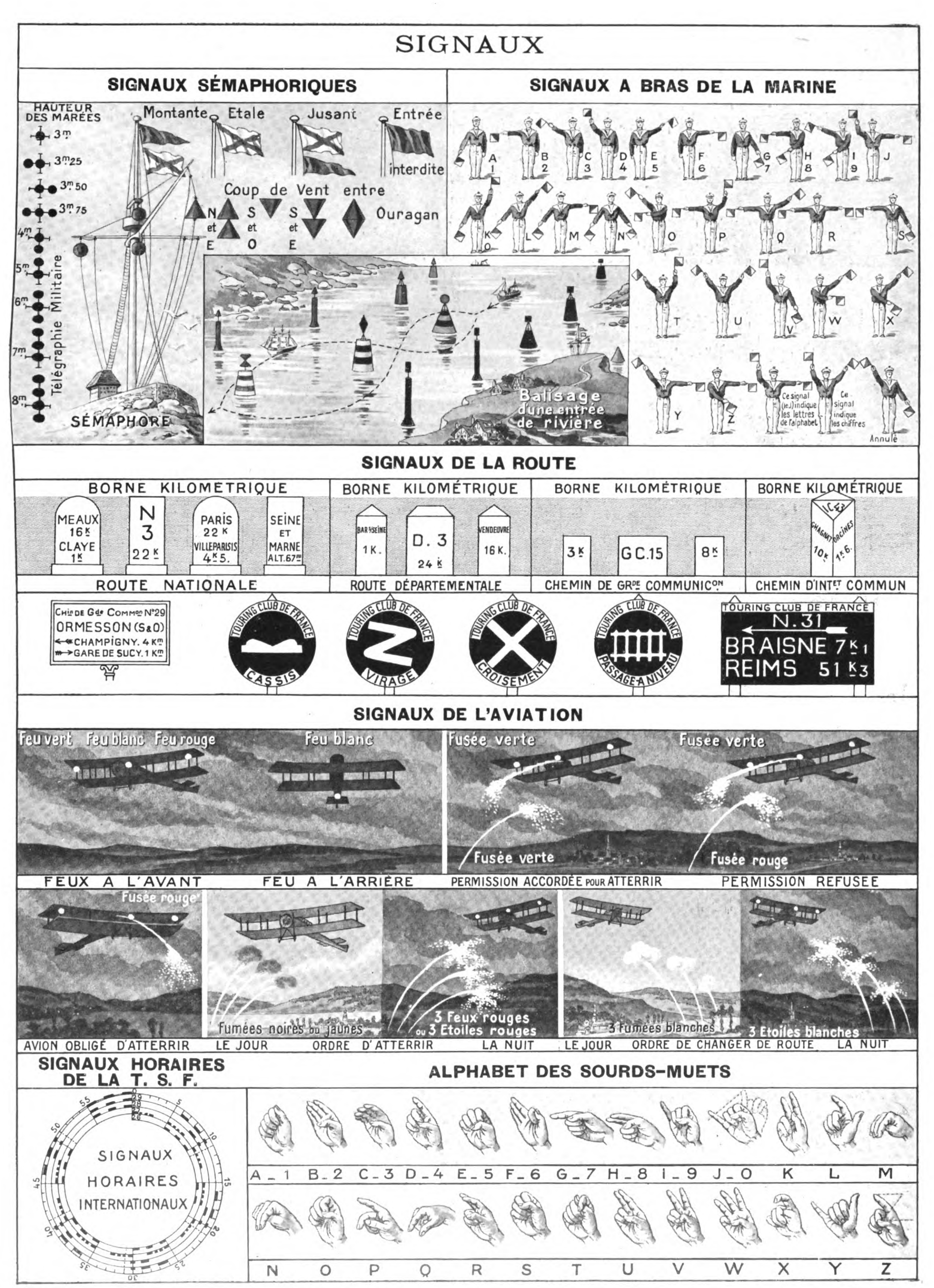
1. PÊCHE A LA LIGNE. — La *pêche à la ligne* est la plus populaire, la plus délicate et la plus sportive. Les armes qu'on y emploie, de même qu'à la chasse, ont une importance décisive.

1° *Matériel.* — Le *matériel* comporte une ligne se composant de 6 parties principales : 1° la *canne* ; 2° le *corps de ligne* ; 3° la *monture* ; 4° l'*hameçon* ; 5° la *flotte* ; 6° le *ploqu.*

a) La *canne.* — Doit répondre à trois qualités essentielles : souplesse, solidité, légèreté.




PAVILLONS ET SIGNAUX
DRAPEAUX NATIONAUX
France.
Afrique du Sud.
Allemagne.
Andorre.
Angleterre.
Argentine.
Australie.
Autriche.
Belgique.
Bolivie.
Brésil.
Bulgarie.
Canada.
Chili.
Chine.
Colombie.
Costa-Rica.
Cuba.
Danemark.
Dantzig.
Rép. Dominicaine.
Égypte.
Équateur.
Espagne.
Esthonie.
Éthiopie.
États-Unis.
Finlande.
Géorgie.
Grèce.
Guatémala.
Haïti.
Hedjaz.
Honduras.
Hongrie.
Irlande.
Islande.
Italie.
Japon.
Lettonie.
Libéria.
Lithuanie.
Luxembourg.
Maroc.
Memel.
Mexique.
Monaco.
Nicaragua.
Norvège.
Nouvelle-Zélande.
Panama.
Paraguay.
Pays-Bas.
Pérou.
Perse.
Pologne.
Portugal.
Roumanie.
Russie.
Saint-Marin.
Salvador.
Etat serbe, croate et slovène.
Siam
Suède.
Suisse.
Tchéco-Slovaquie.
Tunisie.
Turquie
Uruguay.
Vénézuela.
Zanzibar.
CODE INTERNATIONAL MARITIME
A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
Explosifs
Oui
Non
Epidémie
N
O
P
Q
R
S
X
T
U
V
W
Y
Z
Ralliement
Quarantaine
Pilote
Aperçu
Flamme du Code.
FEUX DES PHARES
FEUX DES BATEAUX
Feu de babord
Feu de direction
Feu fixe
Voilier
Vapeur
Tribord
Babord
Entrée d'un Port
Faisant Route
Au Mouillage
En Détresse
SIGNAUX DES CHEMINS DE FER
DISQUE ROUGE
Arrêt ultérieur
LE JOUR
Voie libre
LA NUIT
Arrêt ultérieur
Voie libre
SIGNAL CARRÉ
Arrêt immédiat
LE JOUR
Voie libre
LA NUIT
Arrêt immédiat
Voie libre
SÉMAPHORE DE GARE
Arrêt
LE JOUR
Voie libre
LA NUIT
Arrêt
Voie libre
DISQUE VERT
Ralentissement
LE JOUR
Vitesse normale
LA NUIT
Ralentissement
Vitesse normale
SÉMAPHORE DE BIFUR
1re Voie
2e Voie
3e Voie
4e Voie
Aiguilles disposées pour la 3e Voie
LA NUIT
OU
LE JOUR
BIFUR
POTEAU "BIFUR"
LIMITE DE PROTECTION DU DISQUE
POTEAU-LIMITE
PASSAGE EN VITESSE
Ralentissement
LE JOUR
Passage en vitesse
LA NUIT
Ralentissement
Passage en vitesse
DISQUE JAUNE (Voies de Service)
Arrêt
LE JOUR
Voie libre
LA NUIT
Arrêt
Voie libre
DISQUE BLEU (Refoulement)
Refoulement interdit
LE JOUR
Refoulement autorisé
LA NUIT
Refoulement interdit
Refoulement autorisé
Fin du Ralentissement (Blanc)
RALENTISSEMENT SUR CHANTIER
40
LIMITATION PERMANENTE DE VITESSE
SIGNAUX DE POSITION D'AIGUILLES
SIGNAUX PORTÉS PAR LES TRAINS
Normalement
Marche à contre-voie
Train supplémentaire


SIGNAUX
SIGNAUX SÉMAPHORIQUES
HAUTEUR DES MARÉES
Montante
Etale
Jusant
Entrée interdite
Coup de Vent entre
N et E
S et O
S et E
Ouragan
Télégraphie Militaire
SÉMAPHORE
SIGNAUX A BRAS DE LA MARINE
A 1 B 2 C 3 D 4 E 5 F 6 G 7 H 8 I 9 J
K L M N O P Q R S
T U V W X
Y Z
Ce signal (e.J.) indique les lettres de l'alphabet
Ce signal indique les chiffres
Annule
Balisage d'une entrée de rivière
SIGNAUX DE LA ROUTE
BORNE KILOMETRIQUE
MEAUX 16 K CLAYE 1 K
N 3 22 K
PARIS 22 K VILLEPARISIS 4 K 5.
SEINE ET MARNE ALT.67m
ROUTE NATIONALE
BORNE KILOMÉTRIQUE
1 K.
D. 3 24 K
16 K.
ROUTE DÉPARTEMENTALE
BORNE KILOMÉTRIQUE
3 K
G C.15
8 K
CHEMIN DE Gde COMMUNICon
BORNE KILOMÉTRIQUE
I.C.
10 K
1 K 6.
CHEMIN D'INTet COMMUN
Chin DE Gde Common N°29
ORMESSON (S&O)
CHAMPIGNY. 4 Km
GARE DE SUCY. 1 Km
TOURING CLUB DE FRANCE
CASSIS
VIRAGE
CROISEMENT
PASSAGE A NIVEAU
TOURING CLUB DE FRANCE
N. 31
BRAISNE 7 K 1
REIMS 51 K 3
SIGNAUX DE L'AVIATION
Feu vert Feu blanc Feu rouge
Feu blanc
Fusée verte
Fusée verte
Fusée verte
Fusée rouge
FEUX A L'AVANT
FEU A L'ARRIÈRE
PERMISSION ACCORDÉE POUR ATTERRIR
PERMISSION REFUSÉE
Fusée rouge
Fumées noires ou jaunes
3 Feux rouges ou 3 Etoiles rouges
3 Fumées blanches
3 Etoiles blanches
AVION OBLIGÉ D'ATTERRIR
LE JOUR
ORDRE D'ATTERRIR
LA NUIT
LE JOUR
ORDRE DE CHANGER DE ROUTE
LA NUIT
SIGNAUX HORAIRES DE LA T. S. F.
SIGNAUX HORAIRES INTERNATIONAUX
55 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50
ALPHABET DES SOURDS-MUETS
A_1 B_2 C_3 D_4 E_5 F_6 G_7 H_8 I_9 J_0 K L M
N O P Q R S T U V W X Y Z

Aussi bien les bois entre lesquels on peut faire un choix sont-ils peu nombreux. Voici les principaux : le *noisetier*, d'un seul brin, fournit une canne très souple, trop souple même et très légère. Il n'est guère employé qu'à la campagne pour la pêche des petits poissons. ‖ Le *roseau* employé pour les cannes est le roseau de Fréjus, très souple, léger. On fait généralement la canne de 3, 4 ou même 5 brins, d'une longueur sensiblement égale, sauf le dernier, appelé *scion*, auquel est attaché le corps de ligne, et qui est un peu plus court. La longueur de chaque brin varie d'ordinaire entre 1 m. et 1 m. 50. Il est d'usage de munir les deux extrémités de chaque brin de viroles qui s'emboîtent dans celles des brins avec lesquels il doit se relier. La dimension de chacun des brins doit être étudiée de telle façon que le centre de gravité de la canne se trouve près de la main du pêcheur, de façon à lui laisser toute souplesse pour *ferrer*. ‖ Le *bambou*, moins souple que le roseau et sensiblement plus lourd, est beaucoup plus résistant. Il est plus pratique pour la pêche du gros poisson. Le bambou blanc, assez pesant, est moins pratique que le bambou noir, de Calcutta ou de Chine. ‖ On emploie encore le *hickory*, ou noyer blanc d'Amérique, léger, résistant, le *greenhart*, qui possède ces deux qualités à un degré supérieur, et enfin le *bambou refendu*.

Le *scion*, dernier brin d'une ligne, très fin, solide et souple, est choisi entre un grand nombre de bois. Les meilleurs sont le noisetier, le bambou, le bois de lance, l'épine noire, le jonc le cornouiller et le bambou refendu. Il est bon d'avoir plusieurs scions pour chaque canne, deux fins et souples pour la pêche en eau courante et deux plus rigides pour la pêche en eau calme, en eau morte ou dans les grands fonds.

b. Le *corps de ligne.* — Le corps de ligne, suivant qu'il doit suffire à soulever des poissons de quelques grammes ou de grosses pièces très robustes pesant jusqu'à dix livres et plus, doit, de toute évidence, être établi de façon différente. ‖ Pour le petit poisson, la ligne en soie suffit. La soie blanche ayant l'inconvénient de se tordre dans l'eau, il importe de l'acheter toute préparée. Généralement on lui donne, pour la rendre moins visible, une couleur verdâtre. Ces soies se fabriquent de plusieurs grosseurs et présentent, suivant leur grosseur une solidité suffisante pour les différents poissons à pêcher. ‖ Le crin, d'une très grande élasticité lorsqu'on l'a fait tremper, a l'avantage de s'allonger sans se briser lorsqu'un poisson vigoureux tire à lui la ligne. On construit un corps de ligne en tressant ensemble plusieurs brins de crin, et en diminuant la grosseur de la tresse depuis la canne jusqu'au bas de la ligne et jusqu'à l'hameçon. Ces lignes, tressées à la main ont, à côté de multiples avantages, un gros inconvénient. On est obligé de relier par des nœuds les brins successifs, et ces nœuds sont des points faibles où la ligne casse sur un effort brusque. Le crin tressé à la machine sans nœuds est parfait. Il est bon de le mettre à tremper avant de commencer à pêcher et de le maintenir humide pour lui conserver son élasticité. ‖ Le crin de Florence est un produit très résistant ; il manque totalement d'élasticité. Il n'est à recommander que pour la pêche des poissons de forte taille. ‖ La racine anglaise, parfaite, est une racine ordinaire amincie à la filière et teinte qui se fait en toutes grosseurs et est extrêmement résistante.

c. La *monture*, ou bas de ligne, est la partie du corps de ligne qui porte l'hameçon et par suite celle qu'il importe de rendre le moins visible possible au poisson. Le crin et la racine anglaise sont seuls à conseiller.

d. L'*hameçon* est un crochet en acier à pointe aiguë. Il se compose d'une hampe, terminée par un anneau ou une palette par lequel on l'attache au bas de ligne, d'une partie courbe, d'une pointe destinée à piquer le poisson et d'une seconde pointe ou ardillon qui pénètre ensuite dans les chairs et empêche l'hameçon de se dégager. ‖ Les hameçons à boucle ou à anneau sont utilisés pour la pêche à la mouche artificielle. ‖ Les hameçons à palette sont soit ronds, soit carrés et renversés. Les meilleurs pour piquer le poisson ont la pointe rejetée à droite ou à gauche du plan de l'hameçon. Les hameçons sont numérotés de 0 à 20, le numéro 20 étant celui de l'hameçon le plus petit.

Il existe des hameçons doubles, des hameçons triples, quadruples, même sextuples, généralement à anneaux. On ne les utilise que pour la pêche aux très gros poissons.

e. La *flotte*, comme son nom l'indique, flotte sur l'eau. Elle est un régulateur, qui permet de fixer la longueur du corps de ligne à immerger, afin de pêcher à la profondeur que l'on désire, et un avertisseur qui indique les mouvements imprimés par le poisson à l'hameçon et à l'appât dont il est revêtu. On emploie comme flotte des bouchons et des plumes, dont le poids est proportionné au poids de la ligne.

Le bouchon est un morceau de liège qui varie comme grosseur de celle d'un petit pois à celle de la mandarine. Il est percé dans le sens de la longueur d'un trou où passe une plume d'oie à l'intérieur de laquelle passe la ligne. Le bouchon est d'autant meilleur qu'il est plus allongé. Pour augmenter sa visibilité, on le peint généralement en rouge à sa partie supérieure.

La plume est préférable pour la pêche du petit et du moyen poisson, parsuite de sa plus grande sensibilité. Elle est composée d'une plume d'oie dont le haut est ordinairement peint en rouge et de deux coulants faits d'une autre plume d'oie qui permettent de fixer la ligne et qui généralement sont ligaturés de soie poissée.

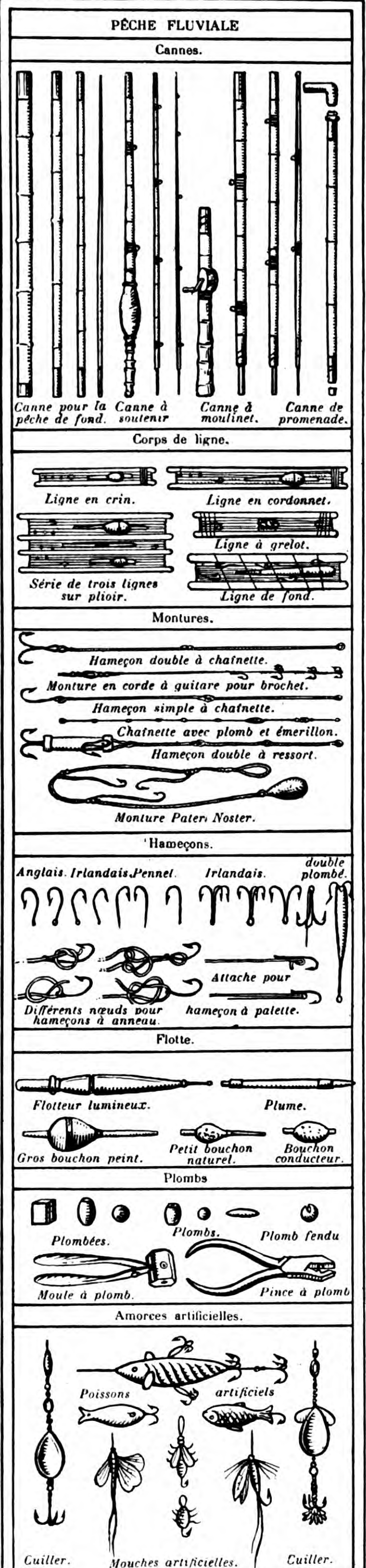
On emploie encore la plume de porc-épic, très sensible, mais qui ne peut porter que le poids d'une ligne très légère, pour le petit poisson.

La flotte doit, pour tenir sur l'eau, équilibrer le poids de toute la partie de la ligne immergée.

f. Le *plomb* a pour objet d'équilibrer la flotte et de maintenir la ligne verticale afin que l'appât reste à l'endroit où on a décidé de pêcher. Pour la pêche du petit et du moyen poisson, on utilise les plombs de chasse de différentes grosseurs. On fixe la ligne dans la fente que l'on resserre ensuite avec les dents ou avec une pince. A notre avis il importe de ne pas se servir de trop gros plombs, mais des numéros 8 ou 9 de Paris, en en mettant le nombre qu'il faut pour avoir un parfait équilibre. Le dernier de ces plombs vers l'hameçon devra être placé à une distance d'au moins 35 cm. de l'appât ; les autres, suivant leur nombre, seront de plus en plus éloignés du premier, par exemple 1/2 cent., puis 3/4, etc., le plus gros plomb (si on en utilise de divers numéros) devant être le plus éloigné de l'hameçon.

Pour la pêche au brochet et au gros poisson, on emploie de gros plombs en forme d'olive ou de ficelle en spirale. Ces derniers, dont on mesure la longueur à volonté, sont à recommander.

ACCESSOIRES DIVERS. — En dehors de ces six parties essentielles du matériel du pêcheur qui suffisent aux pêches les plus communs, il est un certain nombre d'accessoires indispensables pour certains poissons qu'il importe d'énumérer.



Tout d'abord la *sonde*, nécessaire pour connaître exactement la profondeur du coin d'eau où l'on pêche. C'est une masse de plomb terminée en haut par un anneau, en dessous par une bande de liège fixée dans le plomb.

On passe l'hameçon dans l'anneau et on en fixe la pointe dans le liège pour opérer par lancers successifs le sondage du cours d'eau. La position de la flotte sert de repère pour mesurer la profondeur.

Le *plioir*, sur lequel on enroule sa ligne après avoir pêché jusqu'au jour où elle servira à nouveau, doit n'avoir aucune arête vive. Le plus pratique est un dévidoir à bâtons ronds parallèles, avec, au milieu, une petite tige à laquelle s'accroche l'hameçon. Les planchettes plates évidées aux deux extrémités doivent, si on les emploie, être soigneusement limées afin de ne fournir aucune arête coupante où la ligne s'abîmerait.

L'*épuisette* sert à sortir de l'eau les gros poissons pris à la ligne et qui risqueraient de briser par leur poids la ligne avec laquelle il faudrait les soulever. Elle se compose d'un manche en roseau ou en bambou d'une longueur de 1m. 50 au moins, auquel est attaché un cercle en fil de fer servant d'ouverture à la poche profonde d'un filet.

Le *dégorgeoir*, pour dégager l'hameçon pris profondément dans la gueule du poisson, est une tige fine en acier formant fourche à son extrémité.

Le *moulinet* est une sorte de treuil que l'on fixe au bas de la canne, près de la poignée, et où l'on enroule 20 à 100 m. de ligne qui peuvent à volonté se dérouler ou être ramenés sur le treuil. Il a une grande utilité pour la pêche des gros poissons, qui, dès qu'ils se sentent piqués par l'hameçon, fuient à toute vitesse. La première condition pour réussir à la pêche étant d'être monté finement, il s'ensuit que, sans le moulinet, la ligne, soumise à un trop grand effort, casserait net en laissant partir le poisson. C'est le cas notamment avec la truite, le saumon, le brochet et les autres grosses pièces pour lesquelles le moulinet est indispensable. Les bons moulinets sont à plaque tournante et à cric. Un frein que l'on peut actionner à volonté enraye en partie ou arrête complètement la course du fil. Les moulinets à multiplicateur qui permettent de ramener à soit très rapidement le fil qu'on a laissé suivre le poisson, sont délicats, offrent une résistance plus grande et sont d'un maniement qui exige une certaine virtuosité. Leur prix est très élevé.

Le moulinet étant fixé à la canne, il est nécessaire que, le long de celle-ci, le corps de ligne, avec sa provision de 20 à 100 mètres enroulée autour du moulinet, puisse glisser à volonté. Les cannes à moulinet doivent pour cela être munies d'*anneaux* qui guident la ligne. Les seuls à recommander sont les anneaux fixes, avec, à l'extrémité du scion, un anneau à centre d'acier tournant. La dimension des anneaux est proportionnée à celle de la canne et au genre de pêche que l'on veut pratiquer.

2° *Comment on fabrique son matériel.* — L'ensemble des pièces ci-dessus décrites est assez coûteux et le devient plus encore si l'on ignore comment remédier aux mille petits accidents de la pêche. Aussi importe-t-il, pour ne pas être amené sans cesse à renouveler une partie de son matériel, de pouvoir faire soi-même une série de travaux et de réparations.

a. Pour la *canne*, le meilleur est de l'acheter, aussi parfaite que possible, dans une maison sérieuse ; néanmoins, il peut arriver, par accident, que l'un des brins soit fendu, ce qui compromet la solidité de tout l'ensemble. En ce cas, ligaturer la partie endommagée. Cette opération est même à conseiller pour toute canne légère, afin d'en augmenter la résistance. On se sert à cet effet de fil poissé. Choisir un fil à coudre noir, assez fort, en attacher une extrémité et, en prenant de la poix dans un cuir souple, frotter copieusement le fil jusqu'à l'autre extrémité. Avec un autre cuir souple, en frottant vigoureusement, on enlève l'excès de poix et on égalise. Pour conserver la provision de fil poissé, l'enrouler en bobine.

Pour faire une ligature, on laisse *pendre l'un des bouts* du fil, puis après 5 ou 6 tours de fil poissé on le replie de façon à former une boucle, et on continue les tours de fil poissé jusqu'à la largeur que l'on veut donner à la ligature. On passe alors l'extrémité du fil enroulé dans la boucle précédemment formée et on tire jusqu'à ce qu'elle ait disparu. On coupe avec un canif et la ligature est faite. ‖ Il peut arriver que l'on désire faire d'une canne à pêche ordinaire une canne pour la truite ou pour les grosses pièces. Dans ce cas, le moulinet étant nécessaire, il y a lieu de fixer des anneaux le long de la canne. On prend soin de classer ses anneaux du plus petit au plus gros depuis le scion jusqu'à la poignée. On en détermine l'emplacement et on fixe alors chacun des anneaux entre deux ligatures très rapprochées qui le maintiennent solidement ; veiller à ce que tous les anneaux soient dans le prolongement l'un de l'autre lorsque la canne sera montée. Pour fixer le moulinet, on emploiera deux bagues de cuivre portant chacune une vis de serrage. Enfin à l'extrémité du scion, on placera, au moyen d'une longue ligature, un anneau de tête. On en vend chez tous les spécialistes d'engins de pêche.

b. Le bon pêcheur doit faire sa ligne lui-même. Acheter sa soie, sa racine anglaise ou son crin tressé à la machine. Nous avons dit que le corps de la ligne doit être d'un seul brin, sans nœuds, pour avoir toute sa solidité. ‖ Le bas de ligne, qui, pour rester souple, doit être complètement immergé, devra être d'une longueur inférieure à la profondeur de l'eau où l'on pêche. Le meilleur bas de ligne est celui en crin naturel ou en racine anglaise, les brins étant de plus en plus fins, depuis le corps de ligne jusqu'à l'hameçon.

Pour relier les brins, les nouer par le *nœud du pêcheur*. On croise sur une longueur de quelques centimètres les deux extrémités des brins à attacher ; on fait avec l'extrémité de l'un des brins et avec l'autre bout une boucle dans laquelle on passe le second fil et l'extrémité libre du premier. Le nœud constitué ainsi serait déjà très solide ; on le consolide encore en passant une seconde fois les deux parties du fil dans la boucle.

Le nœud du pêcheur, très pratique pour réunir deux brins d'égale grosseur, n'est pas à recommander lorsque l'on veut réunir par exemple le corps de ligne et le bas de ligne. Dans ce cas, comme chaque fois qu'on veut réunir deux parties de ligne de résistance inégale, il y a lieu de faire une boucle à chacune des extrémités qu'on doit lier ensemble. Pour faire une *boucle*, on replie quelques centimètres de fil et avec la partie double on fait un nœud simple, on serre, et on coupe le brin qui dépasse près du nœud.

Pour assembler les deux boucles ainsi formées, on emploie

le *nœnd* dit *d'accouplement*. On engage la boucle du brin le moins résistant dans l'autre boucle ; ceci fait, on fait un nœud coulant de ce brin le moins résistant. On tire sur les deux parties et l'on a un nœud très solide et qu'il est très facile de dénouer en faisant l'opération inverse.

Il existe évidemment beaucoup d'autres systèmes pour relier soit deux fils, soit deux boucles; nous avons seulement indiqué ceux qui nous semblent les meilleurs. Avec ces deux nœuds, on a tout ce qu'il faut pour faire en entier un corps de ligne et un bas de ligne. Reste à *empiler l'hameçon*.

c. Le cas le plus commun qui se présente est celui de l'hameçon à palette, le plus pratique pour la pêche de tous les petits, moyens et gros poissons qui ne se pêchent pas au vif ou à la mouche artificielle. *Empiler un hameçon* est une opération simple, et d'une grosse importance en même temps. L'hameçon mal empilé se détache sous l'effort ou fait casser le bas de ligne :aussi importe-t-il de s'exercer avec soin à ce travail essentiel.

Prenez votre hameçon entre le pouce et l'index de la main gauche, la partie courbe en haut. Repliez quelques centimètres de votre racine anglaise ou de votre crin, que vous placez contre la tige à palette de l'hameçon, puis, avec le brin le plus court de votre racine repliée, enroulez, en partant de la palette et en allant vers la courbe de l'hameçon, des spires serrées emprisonnant la tige de l'hameçon et le long brin. Après huit à dix tours, vous passez l'autre brin dans la boucle précédemment formée avec les deux crins repliés, et vous tirez le long brin resté libre de façon à resserrer la boucle jusqu'à la rendre imperceptible. Vous coupez alors ce qui dépasse du brin court et l'hameçon est solidement empilé. Avant cette opération, avoir soin, comme nous l'avons prescrit déjà, de faire tremper, pour l'assouplir, le crin ou la racine que l'on va utiliser. Il existe d'autres façons d'empiler l'hameçon à palette; celle-ci est la plus connue et la meilleure.

Pour les hameçons à anneau ou à œillet, employés pour la pêche à la mouche artificielle et même pour la pêche sédentaire, après avoir passé l'extrémité de l'empile à travers l'œillet, on forme une boucle avec l'empile en embrassant dans cette boucle la hampe de l'hameçon et l'on fait passer le petit bout dans la boucle. On tire alors le grand bout de façon à serrer la boucle et l'empilage est terminé. On peut le consolider en faisant un second nœud simple avec le petit bout qui reste. Ce mode d'attache, solide, est facile à détacher lorsqu'on veut changer la mouche avec laquelle on pêche.

Comme hameçons doubles ou triples, n'employer que les hameçons à *œillet*. Pour empiler l'hameçon double ou triple à œillet, on fait une boucle assez grande à l'extrémité du bas de ligne et on l'introduit dans l'œillet, puis on fait passer dans la boucle l'hameçon entier et l'on tire.

Manière d'attacher la ligne à la canne. — Tout d'abord, faire, à l'extrémité du scion, à 15 centimètres de distance l'une de l'autre, deux ligatures en fil poissé qui auront pour but de retenir les boucles que l'on fera pour fixer le corps de ligne. Ces ligatures une fois faites, faire à l'extrémité du corps de ligne une boucle assez grande, maintenue par un nœud. Au moyen de cette boucle, faire un nœud coulant que l'on fixe derrière la deuxième ligature du scion. On enroule ensuite la ligne jusqu'à la première ligature qui se trouve près de l'extrémité du scion, et là on fait une boucle que l'on replie pour la faire passer autour du scion et l'on tire.

On monte sa *canne*, au bord de l'eau, en commençant par le scion qu'on fixe dans le brin auquel il doit s'adapter. Pour fixer deux brins l'un dans l'autre, saisir chacun d'eux à la partie garnie de la virole, pour éviter l'accident si fréquent qui se produit lorsqu'on fait effort sur le bois en le tordant dans la virole. La journée de pêche finie, lorsque le temps a été humide, il est souvent difficile de démonter la canne. Ne jamais forcer, ne tirer les deux brins à séparer que par la virole. S'ils résistent, les réchauffer par les moyens du bord, allumettes, etc. Peu à peu, le bois se dégonfle à l'intérieur des viroles et la résistance diminue. En arrivant à la maison avec une canne humide, il faut en faire sécher les brins dans un local non chauffé. On ne mettra la canne dans son fourreau que lorsque tous les brins seront bien secs. Visiter sa canne à chaque début de saison pour en vérifier les *ligatures* et les *anneaux*. Le *moulinet*, comme toute pièce en métal, doit être protégé contre l'humidité, soigneusement essuyé après chaque pêche, et le mécanisme doit en être huilé dès qu'il présente une moindre souplesse de fonctionnement.

Les *lignes* sont extrêmement fragiles. Lorsqu'on revient de la pêche, avoir soin de les dérouler du plioir pour les faire sécher ; les lignes en soie doivent être légèrement graissées de temps en temps, leur usage avec le moulinet devant ne donner lieu à aucun frottement le meilleur graissage sera obtenu avec la vaseline. Enfermer les bas de ligne, pendant les mois où la pêche chôme dans du papier huilé. Garder les *hameçons* secs, de préférence dans du papier huilé, pour les empêcher de se rouiller. En vérifier avant chaque pêche les pointes et, lorsqu'elles sont émoussées, les passer sur une pierre à aiguiser très fine. Les *plioirs* doivent être tenus secs, l'humidité les disloquerait. Les *mouches artificielles* doivent être séchées avant de reprendre place dans le portefeuille. En résumé le grand ennemi du matériel du pêcheur est l'humidité et il faut prémunir chaque partie de son attirail contre ses atteintes.

Amorces et appats. — L'*amorce* est la substance que l'on dépose au fond de l'eau, à l'endroit où l'on veut pêcher, pour attirer le poisson. L'*appât* est la substance ou l'objet que l'on met à l'hameçon pour prendre le poisson. L'un et l'autre diffèrent suivant le poisson à pêcher et l'endroit où l'on pêche. La plus grosse importance, pour assurer une pêche fructueuse, revient évidemment à l'amorce, qui attire le poisson à l'endroit même où le pêcheur va jeter l'appât.

L'amorce est généralement une boule faite d'une pâte assez consistante pour ne pas être dispersée immédiatement dans l'eau, et assez molle pour se désagréger lentement. Sa composition différera donc, comme consistance, suivant qu'on aura à pêcher dans une eau courante ou dans une eau morte.

Le dosage de l'argile, avec lequel on obtient la consistance de la boulette-amorce, s'apprend surtout par la pratique, sur les lieux mêmes de la pêche. En dehors de l'argile, on ajoute aux éléments nutritifs de l'amorce, pour obtenir la cohésion nécessaire, la terre des taupinières ou telle autre terre grasse.

Les friandises recherchées par le poisson sont nombreuses. Les principales sont le pain de chènevis, le blé cuit, l'orge ou la fève cuites, la pomme de terre cuite, le son, les asticots, les vers de terre, le gruyère, le sang, les excréments des chevaux et des vaches, les boyaux de volailles.

Le *pain de chènevis* est le tourteau obtenu en exprimant la graine du chanvre pour en faire de l'huile. Il est assez dur, trop consistant et doit être réduit en poudre. Les boulettes où il se trouve attirent les gardons, les brèmes, les chevesnes. Jeté en poudre à la surface de l'eau, il attire les ablettes.

Le *blé cuit* attire toutes sortes de poissons et constitue, avec le pain de chènevis, l'amorce la plus fréquemment employée. Choisir un blé au grain gros et blanc, le faire cuire à feu doux et lorsqu'il est bien gonflé, que la pulpe commence à crever, le retirer du feu. Plus tard, il serait réduit en bouillie. Certains pêcheurs l'aromatisent avec des odeurs fortes, qui, toutes, ont le privilège d'attirer le poisson. L'essence de grande lavande ou huile d'aspic, l'anis, la badiane, la menthe sont les principales. On les trouve chez tous les pharmaciens. L'*orge*, la *fève* se font cuire de la même façon que le blé. L'orge attire spécialement la brème, et la fève la carpe. La *pomme de terre* doit être cuite à l'eau et écrasée en pâte pour faire les boulettes.

Le *son* doit entrer dans la composition de toutes les boulettes d'amorce. Jeté sec à la surface, il attire les ablettes ; jeté mouillé au fond, il attire les poissons blancs. Il supplée, dans la confection des boulettes, aux produits qui font défaut.

L'*asticot*, larve de la mouche de viande, ne se trouve guère que dans les villes, où les marchands d'articles de pêche en font le commerce, les faisant dégorger dans le son pour que la manipulation en soit moins répugnante. A défaut d'une provision ainsi préparée, s'adresser à un boucher, ou les préparer soi-même. Mettre dans un coin de cour abrité de la pluie, un morceau de viande dans une boite ouverte pour la ponte des mouches, fermée ensuite au bout de quelques jours et percée de trous, sous laquelle on place un pot ou tel autre récipient garni de sciure de bois où on recueille les vers au fur et à mesure des besoins. Bien avoir soin de maintenir au sec, et, en temps d'humidité, de conserver la boite hermétiquement close. Tous les poissons sont très friands de cette amorce.

Le *ver de terre* est très facile à recueillir dans les endroits humides, sous les pots de fleurs, les pierres, en arrosant un sol meuble. La brème, la carpe, le gardon, la tanche, la perche en sont friands. Le *gruyère*, surtout lorsqu'il est vieux, râpé et mélangé à du blé, du pain de chènevis ou du son, est une amorce excellente pour le barbeau et la plupart des gros poissons. Le *sang* desséché attire le chevesne ; on le vend tout préparé, en boîtes, chez les marchands d'engins de pêche. La *bouse de vache*, le *crottin de cheval*, desséchés, sont un appât rustique que l'on trouve partout et qui attire, mélangé à la boulette, tous les poissons et surtout les chevesnes. Les *boyaux de volailles*, déccupés en morceaux, d'une manipulation répugnante, de même que les deux amorces précédentes, sont aussi l'une des friandises les plus appréciées du peuple de l'eau.

Il est préférable, surtout pour éviter le transport depuis la maison d'une charge inutile, de ne faire ses boulettes d'amorce qu'au bord de l'eau. Il est bien rare en effet que l'on ne puisse trouver à proximité l'argile nécessaire à la confection des boulettes. On débarrasse l'argile des impuretés, racines, herbes, cailloux, et l'on fait sa pâte en mêlant le blé cuit, le pain de chènevis, le son, ou la pomme de terre. Un demi-litre de blé au moins, ou une livre de pain de chènevis, est nécessaire pour attirer le poisson. Faire les boulettes de la grosseur d'une pomme, et sonder la rivière afin de déterminer l'endroit exact de la pêche où, par conséquent, on s'efforcera d'attirer le poisson. Ceci fait, lancer la majeure partie de ses boulettes, en gardant cependant une réserve pour maintenir la gourmandise des poissons dans le courant de la journée. Lorsqu'il est possible de le faire, il est préférable d'amorcer le coin de pêche la veille au soir, car l'amorce ne fait pas son effet avant deux longues heures et il importe de donner au poisson l'habitude du séjour à l'emplacement de la pêche. L'amorce est d'autant plus efficace qu'on y mêle des asticots. Le moyen le plus pratique est de creuser chaque boulette au moment de la lancer, de remplir d'asticots le trou formé et de reboucher. A mesure que, sous l'action de l'eau, la boule se désagrégera, les asticots s'en échapperont, fournissant aux poissons lentement et continuement une proie dont ils sont friands.

L'appat, qui se fixe à l'hameçon pour prendre le poisson, est, de toute évidence, de même nature dans la majorité des cas que l'amorce qui l'attire à l'endroit où l'on pêche.

La série des graines. — Le *blé* est excellent pour le gardon, l'*orge* pour la brème, la *fève* pour la carpe. Dans chacune de ces graines l'hameçon doit être dissimulé complètement. On introduit l'hameçon à la pointe la plus fine du grain, dans le plus grand axe, et on tourne l'hameçon à l'intérieur jusqu'à ce que sa pointe vienne affleurer sur l'un des côtés. Il faut qu'on ne la voie pas, mais qu'on la sente au toucher. On opère de même pour les grains de *raisin* et les *cerises* qui constituent l'appât préféré des chevesnes.

La série des pâtes. — Les pâtes, très efficaces, sont un mets succulent pour le poisson, ce qui est un avantage, mais, par suite de leur consistance molle, qui est la condition même de leur efficacité, elles se décrochent au moindre ferrage. Aussi demandent-elles une habitude de la pêche et un doigté qui ne s'acquiert qu'avec la pratique. On fait de petites boulettes à base de mie de pain dans lesquelles on mêle soit du pain de chènevis en poudre, soit du gruyère ramolli dans du lait, du miel, de la farine de seigle, de la pomme de terre cuite, du beurre ou même du suif. Il est bon de donner une teinte jaune à son appât en le colorant au safran. Enfin, le poisson est d'autant plus aisément attiré qu'on lui a donné un parfum plus violent, avec de l'assa-fœtida, de l'anis, de la menthe, de l'huile d'aspic, de l'absinthe, etc. La carpe aime surtout l'odeur de la menthe.

On pêche le barbeau avec de simples cubes découpés dans du vieux gruyère ramolli dans du lait. Les noquettes, que vendent les marchands d'engins de pêche, sont, dans la grande majorité des cas, peu efficaces.

Les appâts vivants. — Le principal est l'*asticot*.

Le gardon en est très friand, de même que les alevins de tous poissons. La brème y mord volontiers, bien qu'elle préfère le ver de terre et le blé. Il en est de même du hotu, de la perche, même du goujon et parfois, bien que rarement, de la truite.

On fixe l'asticot à l'hameçon en le piquant en travers le plus près possible de la partie la plus grosse, qui est la queue. Certains pêcheurs mettent à l'hameçon deux et même plusieurs asticots. Dans ce cas, on les fait remonter un à un le plus haut possible le long de la tige de l'hameçon de façon à la recouvrir complètement. Avec un seul asticot, on doit employer un hameçon très fin, de préférence du 16 ; avec plusieurs asticots, des hameçons plus gros, numéros 10 à 14. Le bloc constitue alors une sorte de noquette ou boule de la grosseur d'une noix vivante qui peut attirer d'assez gros poissons. Il est indispensable de renouveler fréquemment les asticots afin qu'ils restent toujours frétillants, ce qui est une condition indispensable pour attirer le poisson.

Le *ver de terre* n'est bon pour la pêche qu'à la condition d'être bien ferme. Pour cela, il faut qu'il ait été capturé huit jours à l'avance et qu'il ait séjourné dans la mousse humide et le marc de café. On l'emporte à la pêche dans une boite de son légèrement humide. Il y devient gros et ferme à souhait Pour le fixer à l'hameçon, on pique au-dessous de la tête et on fait glisser l'hameçon à l'intérieur du ver en ayant soin, pour que cet agencement se maintienne, de faire ressortir et rentrer à nouveau la pointe à plusieurs reprises. Les gros vers sont peu pratiques ; les meilleurs sont très rouges et à tête noire. Pour l'emploi du ver, les hameçons à grande courbure ronde sont les plus pratiques. Le ver est l'appât idéal pour la brème et la perche La truite elle-même en est friande.

Les *vers de vase*, très employés aux environs de Paris, sont des vers très rouges, minuscules, qui se trouvent, mélangés à la vase, dans les étangs et les marais. On les conserve dans de la flanelle humide. Il est très difficile de les fixer à l'hameçon. qui, pour utiliser leur exiguïté, doit être petit et très pointu.

Le *ver d'eau*, appelé encore cherpaix, porte-faix, porte-bois, clair-bois, porte-bûche, suivant les pays, est une amorce précieuse dont sont friands tous les poissons. Sa taille, qui est trois fois celle de l'asticot, permet de prendre au cours d'une même pêche de petits gardons, de moyennes et de grosses pièces. Le gardon y mord avec enthousiasme, de même que la brème, la perche et la truite Le *ver d'eau* est la larve d'un insecte, qui s'enveloppe dans une sorte de petit cylindre de bois, de gravier, d'herbe, donnant l'impression d'une brindille de branche pourrie. On le ramasse au bord des ruisseaux et rivières, au fond de l'eau, ou sous les pierres où il se fixe. Pour l'utiliser, on le dégage du petit cylindre qui l'enveloppe. On introduit l'hameçon dans le ventre, près de l'extrémité et on fait ressortir la pointe derrière la tête. On conserve les vers d'eau en les laissant dans un endroit frais, enveloppés d'un linge humide.

Le *ver de farine* est un asticot très blanc, très gras, et moins répugnant. On le conserve dans la farine. Il donne les mêmes résultats que l'asticot.

La *mouche* convient à tous les poissons de surface, spécialement au chevesne et à la truite. On l'emploie vivante avec un hameçon très fin. On pique l'hameçon sur le dos et on le fait ressortir en arrière de la tête. L'hameçon triple d'un petit numéro, 14 à 16, est dans ce cas à conseiller. On met une mouche à chaque branche et il est très efficace pour les chevesnes.

La *sauterelle* est également à utiliser pour les poissons de surface de même que tous les insectes que l'on trouve dans les prés, au bord de l'eau. Ils se fixent tous à l'hameçon comme la mouche.

Les *boyaux* de volaille et la *cervelle* de mouton, utilisés avec un hameçon triple qui les fixe solidement, donnent, ainsi que la *crevette* d'eau douce, d'excellents résultats avec les poissons carnassiers.

Il existe encore deux sortes d'appâts dont nous n'avons pas parlé. 1° le *vif*, ou petit poisson vivant, et ses imitations artificielles, poisson d'étain. Ces appâts sont excellents pour le brochet, la perche, le chevesne, la truite. On en trouvera la descriptions à l'article Brochet. 2° La *mouche artificielle* et l'*insecte artificiel* sont excellents pour la pêche à la truite et au saumon. (*V*. Truite et Saumon).

Le budget du pêcheur. — Le budget du pêcheur est chose extrêmement élastique. On connaît des pêcheurs professionnels dont l'équipement, malgré les résultats excellents qu'il procure, ne coûte pas plus d'une dizaine de francs, et au contraire tels pêcheurs acharnés qui voyagent dans tous les coins de France et pratiquent toutes les pêches, dépensent pour leur équipement plus de dix mille francs.

Trousse. — A titre d'indication, voici comment est composée une trousse. Une ligne à brochet, en soie imperméable, une ligne à carpe avec bas de ligne double racine, une ligne à perche en soie imperméable, une ligne à gardon en crin de cheval de 6 mètres, une ligne à gardon en soie verte tressée et racine anglaise, une ligne à goujon. — Trois douzaines d'hameçons montés sur racine, deux douzaines d'hameçons montés sur crin, une demi-douzaine d'hameçons doubles sur corde à guitare, filet à poissons, anneau à décrocher, boîte à vers, pinces pour couper et serrer les plombs, ciseaux, deux dégorgeoirs, deux aiguilles à amorcer, plombs, coulants, soie, sonde, racine de rechange.

Les poissons et leur pêche. — Voici les indications essentielles sur les méthodes à suivre.

Tout d'abord choisir entre deux genres de pêche, la *pêche au coup*, immobile et sédentaire, qui est analogue à la chasse à l'affût, et la *pêche volante*, dans laquelle le pêcheur circule au long du cours d'eau et qui ressemble à la battue.

La pêche la plus simple, celle qui aguerrit un débutant, lui donne les notions essentielles sur les coutumes des poissons et les subtilités qui permettent de les surprendre est la *pêche au coup*. On s'y livre du bord ou en bateau. La première question importante qui se présente, de même qu'à la chasse à l'affût, est celle du choix d'un emplacement. Les renseignements que vous donneront les riverains sur les poissons qui peuplent la rivière vous fourniront de premières et précieuses indications. Il importera ensuite d'étudier le lit du cours d'eau, de l'explorer avec la sonde pour en connaître les profondeurs variables, les repaires possibles, et aussi les endroits impraticables. Un tronc d'arbre, avec ses branches, au fond de l'eau, un buisson d'herbe aquatique, constituent des oasis aimées des poissons et néanmoins interdites à votre ligne qui s'y briserait. Il y a lieu d'explorer ensuite et de reconnaître le fond de la rivière. *A priori*, un endroit plus profond que les parties avoisinantes et qui se relève en aval est un excellent emplacement de pêche. Pour savoir si le fond est constitué de sable, de gravier ou de vase, enduire de suif une sonde assez lourde. Les parcelles qu'elle ramènera vous renseigneront. Il ne reste plus qu'à reconnaître si l'on ne trouve pas dans le voisinage l'embûche d'un amas d'herbe, et à bien repérer l'emplacement de pêche, en y jetant l'amorce qui doit attirer le poisson et avoir son plein effet dans quelques heures, au moment où vous viendrez pêcher. Il est intéressant, lorsqu'on doit séjourner plusieurs jours, d'avoir fait choix de plusieurs emplacements et d'avoir amorcé chacun d'eux. Lorsque la rivière est rapide, avec des remous, il est généralement très fructueux de pêcher à la queue des remous. Lorsque les eaux sont basses et très transparentes, la pêche n'est fructueuse qu'au moment où le soleil a disparu ou est caché par des arbres touffus. Généralement, en été, lorsque le soleil a toute sa force, de dix heures à deux heures, le poisson ne mord plus; il ne recommence à manifester son appétit que lorsque le soleil commence à baisser. Aussi, l'été, la pêche n'est-elle réellement fructueuse que lorsque le temps est sombre et couvert, et encore plus par une légère pluie.

Lorsqu'on a bien pris la profondeur de la rivière, monter sa ligne de façon que l'extrémité de la flotte ou plume ne dépasse la surface de l'eau, en se tenant droite, que de 1 à 2 centimètres. Placer l'appât et laisser tremper la ligne afin qu'elle acquière toute sa souplesse. Pendant ce temps, préparer et jeter l'amorce autour du coup, ou emplacement de pêche, monter son épuisette et monter l'autre canne que généralement le pêcheur emporte avec lui. On doit jeter sa ligne en amont de l'emplacement de pêche et d'autant plus loin que le courant est plus fort, afin que l'appât arrive au fond à l'endroit même où l'on a amorcé.

Les gros poissons, ceux qui nécessitent l'emploi de l'épuisette, se défendent de façon différente suivant leur espèce. Le gardon, impétueux et fou, fait des bonds de tous côtés; la brème et le hotu, calmes et entêtés, se promènent sans rapidité, mais avec une résistance tenace et constante. Il faut empêcher le poisson d'aller au large, car vous perdriez le commandement de la lutte et votre ligne serait brisée. Ne pas se presser, tenir toujours l'effort du poisson en haleine, sans geste brutal qui l'amènerait à un effort désespéré qui casserait tout. Le but est de l'épuiser pour en avoir facilement raison. Un pêcheur habile, qui ne commet aucune fausse manœuvre, y arrive assez vite. Avoir bien soin, lorsque de la main droite vous avez placé votre épuisette au-dessous du poisson, de le jeter hors de l'eau d'un geste rapide ; sans cela il arrive que, se sentant pris, dans une dernière détente il réussit à s'enfuir en cassant la ligne.

Pour la pêche au coup en bateau, quelques indications sur l'aménagement du bateau sont nécessaires. Il doit être à fond plat, d'une longueur d'au moins 6 mètres, l'avant et l'arrière couverts de planches. Il est à souhaiter qu'il soit muni d'une boutique, caisse à trous où l'eau de la rivière passe librement et où vous placez votre poisson capturé. Aux deux extrémités, le bateau doit avoir des poulies pour dérouler des chaînes assez longues pour porter jusqu'au fond de l'eau des poids capables d'assurer l'immobilité du bateau à la place choisie.

Enfin, dernier conseil essentiel, amorcer régulièrement l'endroit où l'on continue à pêcher. Pour la pêche au vif, *V*. Brochet, et pour la pêche au lancer, *V*. Truite.

Pour décrocher le poisson, se servir du dégorgeoir; avec

le petit bout, pousser l'hameçon vers l'intérieur du poisson pour le dégager ; le retirer doucement ensuite.

Voici maintenant quelques indications sur la pêche de chaque poisson.

Véron ou *vairon* : très petit poisson de couleur bronzée sur le dos, grise sous le ventre, au corps rond tacheté de bandes noires transversales ; longueur : environ 8 centimètres ; vit par bandes très nombreuses dans les eaux peu profondes, sur les gués, près des bords, sur les fonds de gravier ; sa voracité est extrême. Il mord à tous les appâts, mais surtout à l'asticot, au ver de vase et au ver de terreau. Sa pêche, très facile, est par excellence celle des femmes et des enfants. On le pêche avec une ligne très fine, munie de plusieurs hameçons, très petits, nos 16 à 18. La canne en roseau très léger, la ligne de 3 mètres environ. Le véron est un régal en friture.

Ablette : poisson à petite tête, aux écailles bleues sur le dos et argentées sur les côtés ; longueur : 10 à 15 centimètres. Elle vit par bandes nombreuses en eau courante, se tient en général à demi-fond, et monte à la surface lorsqu'il fait chaud et que le soleil donne. On la pêche avec des lignes un peu plus fortes que celles employées pour le véron, et munies également de plusieurs hameçons. On se sert surtout comme appât de l'asticot. On amorce avec des boulettes où l'on place du son mouillé, ou, lorsqu'elles jouent à la surface, en jetant du son sec sur l'eau. La morsure est vive et il faut ferrer aussitôt. C'est une pêche fructueuse en été et facile. La chair est moins appréciée que celle du véron, elle est néanmoins excellente en friture. Pêcher à 10 centimètres de la surface. La plume s'enfonce ou est tirée de côté ; ferrer aussitôt d'un léger coup de poignet. Cette pêche est un premier début pour la pêche au lancer, pour laquelle on peut encore s'aguerrir en pêchant l'ablette à la mouche artificielle, pêche beaucoup plus délicate que celle que nous venons de décrire. L'équipement pour l'ablette consiste en une canne à roseau à trois brins d'un mètre, une douzaine d'hameçons montés sur un crin de cheval, une ligne légère montée, une boîte à asticots.

Goujon : taille de la grosse ablette ; en diffère totalement comme forme, comme couleurs, comme habitudes. Corps arrondi, bleu foncé sur le dos, de couleur moins foncée sur les flancs et blanche sous le ventre : bouche plate, munie de deux longs barbillons. Vit au fond de l'eau, dans les eaux courantes, et ne séjourne que sur des fonds de sable et de gravier. Les mois les plus propices à sa pêche sont août et septembre. Il vit par troupes nombreuses et n'est jamais aussi attiré que lorsque, sur les fonds qui constituent son séjour habituel, il trouve l'eau trouble. Aussi pour le pêcher, lorsqu'on est sûr d'avoir trouvé un fond de sable où il a l'habitude de se tenir, labourer le fond de la rivière en amont avec une perche ou un râteau pour troubler l'eau de la façon qu'il affectionne. On peut encore, lorsque l'eau est chaude, se mettre à l'eau, sur un fond sablonneux de 40 à 50 centimètres et remuer constamment les pieds, de façon à troubler l'endroit où l'on pêche.

Employer une canne en roseau. La ligne est montée, soit en crin de cheval, soit en racine ; hameçon numéro 16. Fonds les plus favorables : de 2 m. 50 à 3 mètres. Appât préféré : asticot ou ver de vase, surtout pendant l'automne. Néanmoins, le goujon avale tout, est tenace, et lorsqu'on a une bonne place, le banc de ces poissons mord sans discontinuer et on peut les prendre jusqu'au dernier. Le flotteur de la ligne doit être une petite plume. La longueur de ligne, avec une canne de 3 mètres et un fond de 3 mètres, doit être d'environ de 3 m. 30.

Le goujon donne deux ou trois secousses, puis file en entraînant la ligne. Il est, à ce moment, aisé de le prendre. Pêche facile et agréable. Le goujon est le meilleur des appâts et le plus résistant pour la pêche au vif (*V.* Brochet).

Gardon : beau poisson de la famille des cyprins, facile à reconnaître à ses nageoires rouges. La tête et le dos sont vert d'eau avec des reflets bleuâtres. Les côtés sont plus clairs et le ventre blanc. Les yeux sont entourés d'un cercle jaune d'or. Il existe deux sortes de gardons : le gardon blanc, qu'on trouve surtout en eau courante ; le gardon rouge, qui affectionne les étangs.

La pêche est déjà plus difficile que celles des poissons que nous venons d'étudier. Le gardon étant le poisson le plus pêché, sa gourmandise ne va pas sans prudence. Le gardon vit au fond de l'eau. Il fraye au mois de mai et, aussitôt après avoir frayé, se retire dans les trous d'eau où il vit d'insectes jusqu'à la fin de juillet. C'est alors qu'il sort et qu'on le trouve par bandes auprès des roseaux et des joncs, et surtout dans des fonds de 3 à 4 mètres, parmi lesquels il préfère les fonds de sable. Le gardon ne mord qu'aux appâts très frais ; renouveler ceux-ci le plus souvent possible. Il préfère l'asticot d'abord, puis le blé, la pâte, les vers de vase. Il faut pour le pêcher une grande tranquillité. Le moindre bruit l'effraye. Pour amorcer, faire une pâte avec de la farine d'orge et un peu de son, y mêler quelques asticots et jeter un peu en amont de la ligne de telle façon que l'amorce en se désagrégeant se trouve juste placée à l'endroit où l'on pêche. Employer un flotteur léger, très sensible, de préférence un bouchon de porc-épic. La touche du gardon est à peine sensible ; avec sa bouche très petite il aspire l'appât et la plume s'enfonce très peu. Ferrer à la moindre oscillation d'autant que plus le gardon est gros, plus la touche est légère, presque insensible. Aussitôt pris, le gardon se défend avec la dernière énergie, de façon désordonnée, en se jetant de tous côtés. Sa lutte n'est jamais prolongée. Il importe d'avoir toujours à proximité de la main son épuisette.

La canne pour pêcher le gardon doit être légère, à scion flexible et assez longue. Il faut en effet pouvoir atteindre au large les profondeurs où il a coutume de séjourner. Lorsque l'on pêche du bord, on peut employer le moulinet et la canne à anneaux. La ligne en soie tressée fine, bas de ligne en racine anglaise, hameçon n° 12 pour le blé et les asticots, n° 14 pour la pâte et les vers de vase. Préférer l'hameçon à double ardillon. Placer les plombs sur la ligne ainsi : un tout petit plomb à 15 centimètres de l'hameçon, les autres à 15 ou 18 centimètres plus haut.

En juin, juillet et août, on peut prendre de gros gardons à la mouche artificielle. Se servir d'une canne très longue, 5 à 6 mètres, avec une mouche jaune, mouche commune que l'on trouve sur les bouses de vache. Se dissimuler assez loin du bord derrière arbres et roseaux, et faire sauter la mouche à la surface de l'eau. Les gros gardons viennent, tournent, hésitent, et soudain l'un d'eux saute sur l'appât. A l'automne, procéder de la même façon avec une sauterelle. Comme ligne, la plus robuste est la racine anglaise.

Brème : poisson assez commun qui vit dans les eaux tranquilles et profondes ; aime les fonds de sable et de gravier ; se montre craintif, vit surtout de matières végétales et par bandes. La brème est un poisson large et plat, blanc de couleur avec le dos verdâtre à reflets dorés ; ses nageoires sont blanches ; sa tête est très petite. Elle atteint une grande taille et un poids maximum de 5 kilos. Les fonds de 4 à 6 mètres sont ceux qui lui conviennent le mieux. Les appâts qu'elle préfère sont les vers ; elles est néanmoins gourmande de graines, notamment de blé et d'orge, et même d'asticots et de pâtes.

La brème mord lentement. Elle prend l'appât en plongeant, car elle le cherche comme tous les poissons plats dans la vase ; l'appât doit raser le fond et la ligne y traîner de quelques centimètres. Après une première impulsion indécise donnée à la ligne et par suite au flotteur, le poisson prend l'amorce et l'emporte en remontant. Il arrive par suite presque toujours que le flotteur se pose à plat sur l'eau. C'est le moment de ferrer. La brème, dès qu'elle se sent prise, ne bouge plus. Lorsque vous essayez de l'amener à vous, elle fuit, sans mouvements désordonnés, en tirant avec opiniâtreté, et le plus souvent le nez dans le courant. Elle ne se défend pas longtemps, renonce vite à la lutte et se laisse remonter. A la sortie de l'eau, faire attention. En apercevant l'épuisette, elle donne un coup de queue désespéré pour se décrocher et très souvent casse la ligne.

Éviter le bruit, ce poisson étant très craintif ; comme amorce prendre un boisseau de grains d'orge très frais, y ajouter 8 litres de sang frais des abattoirs, 1 ou 2 litres d'asticots et beaucoup de son, de façon à former une pâte molle. Ajouter de la terre glaise pour donner un peu de consistance et jeter l'amorce le matin de bonne heure pendant plusieurs jours avant la pêche.

L'équipement pour cette pêche est le même que pour la pêche au gardon, mais pour utiliser le ver de terre comme appât on emploie des hameçons n° 9 ou 10.

Hotu : poisson très répandu dans tous les endroits où l'on trouve le gardon et la brème et qui menace de supplanter partout où il est installé les autres espèces. Sa chair est médiocre. Le hotu vit par bandes, au fond de l'eau ; longueur : 50 centimètres ; poids : jusqu'à cinq livres. De forme élancée, il ressemble au chevesne. Il a le dos noir, les flancs jaunes, le ventre blanc clair, et les nageoires les unes sombres, les autres rouge vif. Surtout sa lèvre supérieure est très épaisse.

Amorcer comme pour la brème, ou avec du pain de chènevis, du blé cuit aromatisé, des boulettes de terre glaise mêlée d'asticots. Le hotu mord franchement, sa touche est lente et profonde. Ferrer quand la plume disparaît sous l'eau. Le hotu, dès qu'il est pris, lutte avec vigueur, mais sans à-coups, il va de côté et d'autre et lutte assez longuement. Employer la même ligne que pour le gardon ou la brème.

Chevesne : Se pêche aussi bien à la surface qu'au fond, au contraire des poissons jusque-là décrits qui se pêchent seulement au fond. C'est l'un des poissons les plus communs, les plus mobiles, un grand voyageur qui aime lutter contre le courant, se tenir dans les eaux rapides et qui affectionne également les trous profonds et les coins abrités. Il n'aime pas le bruit, s'effraye de la moindre silhouette mouvante sur la berge et sa pêche demande de grandes précautions.

Le chevesne est un poisson puissant, allongé, à la nage très rapide. Il a la bouche grande, les yeux ronds, les nageoires blanches. Il est noirâtre sur le dos et d'un blanc argent sur tout le reste du corps. Sa longueur atteint jusqu'à 50 et 60 centimètres et son poids jusqu'à 8 et 10 livres. Il ne vit qu'en eau courante et s'y reproduit à foison ; il évolue en troupes nombreuses.

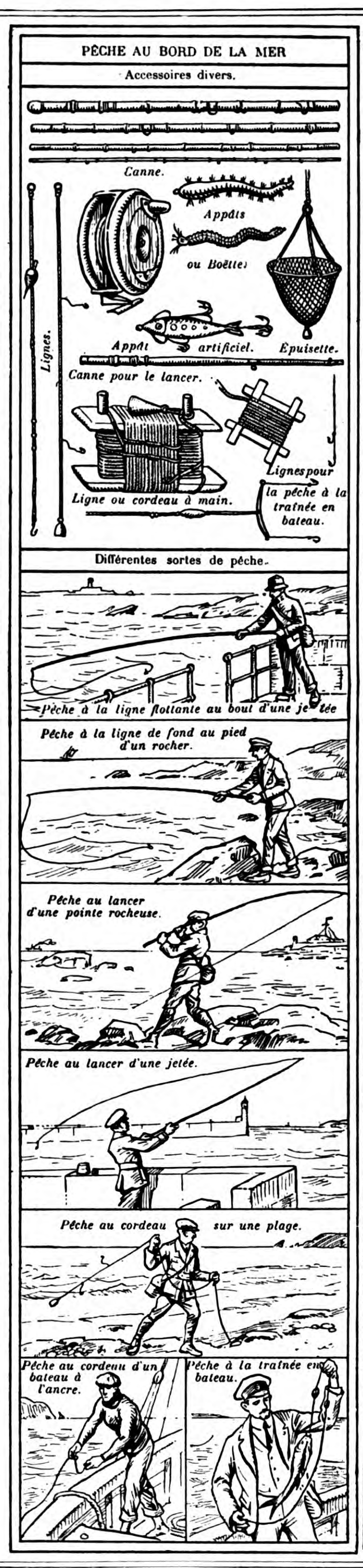
Très vorace, mord à tous les appâts. Pour la pêche de fond, le meilleur appât sera néanmoins la moelle de bœuf, surtout en septembre et en octobre. Il est alors bon d'avoir une canne solide, de 3 mètres à 3 m. 50, avec le gros bout en nickory, le milieu en bambou, le scion en bois de lance. Naturellement, la canne doit être munie d'anneaux et d'un porte-moulinet d'autant qu'avec ce poisson méfiant il est bon de pêcher de loin. Amorcer avec du fromage avancé et du lard pilé, de la cervelle de mouton qui se dissout lentement dans l'eau, du sang desséché mêlé de pain de chènevis et de crottin de cheval.

Voici, d'après l'encyclopédie de Roret, le moyen de donner au sang la consistance nécessaire : « Préparer du sel bien égrugé, et à mesure que le sang coule de la blessure de l'animal, le saupoudrer de sel dans le vase où il tombe et l'agiter avec un bâton. Quand on a recueilli la quantité désirée, ajouter un petit verre d'absinthe et laisser figer. On place le sang figé entre deux planches pressées sous un poids lourd. On le laisse ainsi douze ou quinze heures. Le sang est devenu plat comme la main et s'est dégagé de toute la partie aqueuse qu'il contenait. Il est assez dur pour servir d'appât et tenir à l'hameçon assez solidement. » Ajoutons qu'il est excellent de pêcher en utilisant cet appât avec un hameçon triple, à œillet. On passe l'empile dans le sang et on tire jusqu'à ce que les trois pointes soient implantées dans le sang desséché. On unit alors l'hameçon au bas de ligne par un nœud de pêcheur. Pour pêcher avec la moelle de bœuf, il est utile de l'avoir bien fraîche, la découper en morceaux de 2 centimètres de long et la conserver bien humide. Enlever la peau extérieure avec un canif au moment de l'employer. On a ainsi un appât blanc dont il faudra avoir soin de bien recouvrir l'hameçon. On utilise encore les crevettes débarrassées de leur carapace et broyées avec du miel, le fromage de gruyère moelleux employé seul ou broyé et mélangé avec de la mie de pain. Employer pour ces différents appâts les hameçons nos 4 à 6 ou les hameçons triples n° 11. La ligne sur moulinet doit être en soie tressée, d'une longueur de 60 mètres. Distribuer peu d'amorce autour du coup, sinon le poisson se rassasierait et ne mordrait plus.

La pêche du chevesne à la surface, également très fructueuse, est un apprentissage pour la pêche à la truite. (*V.* Truite.) Le chevesne mord surtout à la mouche aux mois de juillet et août ; ses insectes préférés sont les chenilles et les gros scarabées qui tombent des arbres. Comme mouches artificielles, les meilleures sont les chenilles entourées de poil de blaireau, surtout celle dite « cock à bondu » et les chenilles rouges et noires. Prendre une canne puissante pour empêcher le chevesne de fuir vers les racines et les herbes comme il en a l'habitude.

On pêche encore le chevesne en faisant balancer à la surface de l'eau, près du bord, en se dissimulant derrière les arbres, la ligne appâtée d'une chenille, d'un hanneton, d'une sauterelle, d'une cerise ou d'un grain de raisin.

Le chevesne se pêche surtout le matin, et pendant les mois les plus chauds de l'année.



Vandoise: Joli poisson qui ressemble à s'y méprendre au chevesne; sa taille toutefois ne dépasse pas 25 centimètres. Vit dans les eaux claires, en troupes, soit à la surface, soit au fond. Les appâts et les amorces sont les mêmes que pour le chevesne. La vandoise mord très rapidement et est plus vive encore que la truite; aussi, à la mouche, faut-il ferrer dès qu'on la voit mordre.

Barbeau ou *barbillon* : Poisson au corps arrondi et allongé, aux nageoires robustes, conformé pour vivre dans les eaux rapides et profondes. Se rencontre dans toutes les rivières, et se reconnaît aux quatre barbillons qu'il porte à la mâchoire supérieure; affectionne les fonds garnis de grosses pierres et les trous sous les berges; se nourrit de vers, d'insectes et de débris de cadavres d'animaux. Il fraye en mai et dépose ses œufs en plein courant sur le gravier. Dans les petites rivières, son poids atteint 3 à 4 livres ; dans les grands cours d'eau, il arrive à 75 centimètres de longueur et au poids de 15 livres.

Au commencement de la saison, on trouve le barbeau dans les remous agités, puis plus tard dans les eaux profondes. Le barbeau ne mord qu'au fond de l'eau. C'est le plus robuste des poissons, et celui qui se défend avec le plus de vigueur ; se servir d'engins solides. Le barbeau mord surtout par les temps sombres et brumeux et surtout au coucher du soleil. Il mord brutalement ; ferrer fortement dès qu'on voit le bouchon disparaître. Ne pas tirer brusquement à soi ; ce poisson vigoureux briserait tout; le fatiguer au contraire avant de l'amener à l'épuisette. La pêche du barbeau est difficile par suite de cette extrême résistance.

L'appât que préfère le barbeau est le gruyère. Le découper en petits cubes que l'on fait ramollir dans du lait. On emploie encore les vers de terre et la pelote. Pour cela, empiler sur un hameçon n° 3 ou 5 une demi-douzaine d'asticots, puis entourer d'une boule de glaise que le barbeau cherchera à démolir pour avoir les asticots. Lorsqu'on pêche au ver, mettre deux vers l'un au bout de l'autre en en laissant le moins possible à l'extrémité de l'hameçon. Jeter quelques morceaux de vers comme amorce et ferrer à la seconde touche du poisson. Comme amorce, les pelotes de terre glaise garnies d'asticots, de crottin et de fromage de gruyère très parfumé et très vieux. Comme équipement, une canne robuste, un moulinet avec au moins 30 mètres de ligne en soie tressée, des hameçons n° 4, des bas de ligne de 3 mètres de long et une épuisette.

Carpe : Le plus beau et le meilleur des poissons ; se trouve dans toutes les rivières de France. Aime les cours d'eau à courant pas très rapide, les eaux mortes des étangs et des canaux ; vit très vieille et atteint une taille énorme ; dépasse parfois 20 livres. Elle reproduit en énorme quantité. Elle est craintive, méfiante et rusée, et sa pêche est l'une des plus délicates et par suite des plus appréciées des fins pêcheurs. Surtout lorsqu'elle atteint plus d'une livre, la carpe a l'expérience de la pêche et des dangers qu'elle lui offre. Elle ne mordra à un appât que si elle le trouve au fond, et s'il est semblable à ceux qu'elle est habituée à trouver au même endroit. Donc, amorcer pendant plusieurs jours à l'avance sur l'emplacement où l'on viendra pêcher.

La carpe a le corps aplati, avec de grandes écailles vert sombre sur le dos, jaune d'or sur le ventre et une nageoire dorsale très développée. Elle se nourrit d'insectes, de vers, de graines, de débris végétaux et du frai de divers poissons. Elle ne sort guère de ses retraites installées parmi les herbes, sauf pendant les grandes chaleurs.

Utiliser comme amorce : blé, avoine ou orge cuits, pain trempé, vers, asticots, fèves, pâtes de farine ou de pomme de terre. Parfumer d'une odeur forte. Le blé cuit et la pâte sont les mets favoris des petites carpes, les fèves sont préférées des grosses; l'appât, blé, fève, pâte ou ver, doit être extrêmement propre. Ne pas se montrer, faire le moins de bruit possible. Préparer sa canne et sa ligne loin du bord et n'avancer qu'avec précaution. Pêcher dans les grands fonds, au bord des joncs ou des herbes. La carpe tâtonne toujours avant de mordre, et très longuement, surtout en étang. Il faut lui donner le temps d'avaler l'appât, mais ferrer dès qu'elle l'entraîne ou que le flotteur fait un plongeon, car il arrive souvent qu'elle prend l'appât dans sa bouche sans se laisser piquer. Quand le poisson est pris, l'amener lentement, sans brusquerie, mais d'un effort assez grand pour l'éloigner des herbes. La carpe se défend avec énergie et avec ruse. Le moulinet, avec elle, est nécessaire. Lorsqu'au moyen de l'épuisette on l'a jetée sur le pré, veiller à ne pas la laisser trop près de l'eau. Les meilleurs mois pour pêcher la carpe sont juillet et août. On fait néanmoins de belles pêches en avril et en septembre.

Comme équipement, une canne forte, longue de 5 à 6 mètres, munie d'anneaux, un moulinet avec 60 mètres de ligne en soie tressée forte, un bas de ligne en racine forte, muni d'un plomb en forme d'olive, percé, qu'on arrêtera à 40 centimètres de l'hameçon avec un petit plomb. Cette olive restera au fond et permettra, lorsque la carpe touchera l'appât, de lui donner l'illusion qu'il n'est pas attaché. Une plume de porc-épic entourée de liège: c'est celle qui est le plus sensible, tout en portant beaucoup de plomb. Pour le blé, les asticots et la pâte, hameçons n°s 8 à 10 ; pour les vers, 6 ou 7, pour les fèves, 2 ou 3. On emploie encore, pour les pâtes, les hameçons triples 9 ou 10.

Tanche : Se plaît dans les eaux stagnantes ou troubles, et vit surtout dans les étangs et les canaux ; poisson large, trapu, à la peau huileuse et gluante, aux écailles très petites et aux nageoires arrondies. Elle est de couleur foncée, vert bronze avec des reflets dorés. On la trouve généralement dans les endroits où l'on trouve la carpe. Sa taille ne dépasse guère 2 à 3 livres. Elle fraye à la fin du printemps ou au commencement de l'été. Bien reconnaître la nature du fond où jeter l'appât. Si la tanche, comme il arrive presque toujours, se tient sur un fond de vase, ne pas jeter comme amorce des vers ou des asticots qui promptement s'enfouiraient dans la vase.

La tanche se pêche principalement au ver de terre. Le meilleur est le ver rouge à tête noire. Elle mord également à l'asticot et à la pâte de miel. Les meilleurs moments sont le matin et le soir, par temps doux et pluvieux. Pêcher à fond, l'appât traînant sur le lit du cours d'eau.

La tanche mord lentement, avalant l'appât par petits coups en faisant sauter le bouchon. Ne pas se hâter pour ferrer, et le faire dès que le flotteur s'éloigne vers le large. Avoir soin de renouveler le ver à l'hameçon afin qu'il soit toujours vivant. Les meilleurs mois pour cette pêche : de juillet à octobre. Dès qu'elle est prise, la tanche cherche à fuir dans les herbes ou dans la vase ; la maintenir ferme pour l'en empêcher. Souvent on reconnaît l'endroit où elle se tient aux globules de gaz qui montent à la surface tandis qu'elle cherche sa proie dans la vase. L'équipement pour cette pêche est le même que pour le gardon ; hameçons n°s 8 à 10.

Perche : Poisson carnassier très vorace, extrêmement commun, se trouve dans les étangs et dans les eaux courantes, mais seulement sur des fonds sablonneux ou pierreux, jamais sur des fonds de vase. Tandis que presque tous les autres poissons aiment la température tranquille et les coins abrités, la perche se met surtout en chasse par mauvais temps. Elle donne lieu surtout à des pêches fructueuses par le vent, l'orage ou le froid.

Caractéristiques : tête osseuse, bouche grande, garnie de dents aiguës ; les nageoires dorsales violâtres, la première garnie de pointes, et les autres nageoires de couleur rouge. Sa robe est d'un jaune bronzé, le dos vert noir, avec des bandes d'un brun foncé sur les flancs. C'est l'un des poissons les plus estimés comme chair, malgré le nombre de ses arêtes, et seule la truite lui est supérieure. Elle ne dépasse pas 2 kg. Ce poisson étant toujours en chasse, à la recherche de sa proie, on le pêche sans amorcer.

On la pêche surtout au ver de terre, en tenant son appât suspendu à 30 centimètres environ du fond. La chercher surtout, dans les éclaircies au milieu des herbes ou dans les endroits où l'eau est profonde et agitée. Le matin et le soir, pêcher près du fond; dans l'après-midi, surtout par forte chaleur, alors que les petits poissons vont et viennent, pêcher à mi-fond. Remuer de temps en temps l'appât. A la première touche ferrer immédiatement et tirer hors de l'eau en faisant le moins de bruit possible.

L'hiver, pêcher à la plombée, le plomb sur le fond, 35 centimètres de traîne, sans plume.

On pêche encore la perche au vif avec la petite crevette d'eau douce ou le véron, et à la mouche artificielle très brillante, qu'on laisse s'enfoncer en tirant par saccades légères. Ce dernier mode de pêche est surtout fructueux en été. On la pêche encore au poisson d'étain ou à la viande crue.

Équipement : forte canne d'environ 5 mètres, moulinet avec 30 mètres de ligne en soie tressée, hameçons n°s 4 et 6, quelques poissons d'étain et des boîtes à vers.

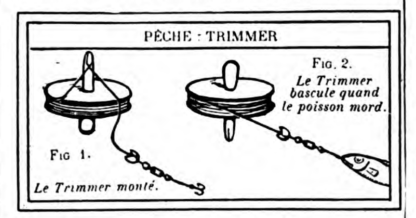
Anguille : Poisson d'une catégorie spéciale et dont la pêche diffère de toutes celles que nous venons d'exposer. Vit dans toutes les eaux, mais préfère les eaux dormantes. Elle est de couleur brune avec le ventre blanc, gris ou jaune pâle, et la nageoire dorsale très longue. La peau, composée d'écailles minuscules, est visqueuse et lui permet d'échapper des doigts aisément. Sa bouche est garnie de nombreuses dents très fines. La chair est fine, mais peu digestible. L'anguille atteint 4 à 5 livres.

L'anguille ne mord à la ligne que très tôt dans la matinée ou le soir à la tombée de la nuit, sauf lorsque le temps est pluvieux et couvert. Amorcer à l'avance avec des boyaux et pêcher avec le ver rouge à tête noire sur hameçon renforcé n°s 4 à 6, ou ce qui est préférable, avec une aiguille droite, à deux barbes que l'on vend chez tous les marchands d'engins de pêche. On la recouvre complètement avec le ver de terre et, quand l'anguille mord, si l'on ferre de suite, l'hameçon se met en travers de la gueule du poisson qui ne peut se décrocher.

La vraie pêche et la plus fructueuse est celle que l'on pratique de nuit avec des lignes de fond que l'on jette au coucher du soleil et qu'on relève avant que le soleil soit levé. Cette pêche seule permet de prendre les grosses anguilles qui ne sortent jamais le jour pour leur nourriture. (*V.* BROCHET, TRUITE).

Voici quelques renseignements sur les autres genres de pêche :

Pêche au trimmer. — Le trimmer est une grosse rondelle plate en liège d'un diamètre d'au moins 15 centimètres, creusée sur sa circonférence d'une gorge et traversée en son centre par une baguette de bois portant une fente à chaque extrémité. Une ligne solide, en soie, de 15 à 20 mètres de long, y est attachée, enroulée sur la gorge. L'extrémité de cette ligne lestée d'un plomb porte un émerillon auquel on attache une empile munie d'un hameçon double. On enroule la ligne dans la gorge en laissant libre une partie égale à la moitié de la profondeur de l'eau et l'on place à l'hameçon un petit poisson vivant. On passe ensuite ce qui reste de la ligne dans l'encoche pratiquée dans le liège et dans la fente du bâtonnet, et l'on pose le trimmer. Le poisson essaie de fuir et évolue. Lorsqu'un brochet ou une perche mord, il tire violemment dès qu'il se sent pris, sur la ligne, fait basculer le trimmer, et la ligne sort de la fente et de l'encoche et commence à se dérouler, tandis que la rondelle de liège tourne sur elle-même comme une toupie. On pose les trimmers en bateau et on va les relever de même. C'est là une pêche amusante, bien que peu productive, qui se pratique uniquement en étang.



La *ligne de fond* se compose d'une corde en chanvre tressé plus ou moins longue suivant le nombre d'hameçons qu'on y place. A l'une des extrémités on place un plomb ou une grosse pierre. A une certaine distance de cette pierre, de mètre en mètre, sont fixés sur une courte empile des hameçons renforcés que l'on monte seulement sur la corde au moment de poser sa ligne de fond. On a donc intérêt pour cela à utiliser les hameçons à anneau dont nous avons indiqué précédemment le mode d'attache. On jette la ligne de fond après l'avoir amorcée en projetant le plus loin possible l'extrémité munie d'un plomb ou d'une pierre et en attachant l'autre extrémité soit à un piquet fiché en terre, soit à un arbuste. Cette pêche ne se pratique qu'au coucher du soleil et on vient lever les cordes avant l'aube. On emploie comme appâts le vif (ablettes, goujons, petits gardons), les poissons morts (pour l'anguille), les cubes de gruyère et de viandes, les vers de terre. On ne prend que de gros poissons de fond, brochets, perches et anguilles. Ces deux dernières pêches ne sont possibles que dans une propriété fermée, vous appartenant.

LA PÊCHE MARITIME. — La pêche maritime est beaucoup moins un sport qu'une industrie, qui constitue le gagne-pain de milliers de pêcheurs, et met en œuvre des capitaux considérables. Nous étudierons seulement ici, dans ses grandes lignes, la pêche qu'il est possible de faire en mer, comme sport, en pêchant de la côte ou dans un petit bateau.

La pêche sportive en mer est la répétition, avec beaucoup moins de souplesse et de difficultés, de la pêche fluviale. Le poisson est moins subtil, mord plus aisément, et l'escrime de feintes et de pièges longuement préparés se réduit à une tactique rudimentaire, tout aussi fructueuse. Il y a moins de sport, mais le cadre est beaucoup plus mouvant.

Équipement. — *Avoir des engins robustes et résistants.* Canne longue, ligaturée entre tous les nœuds, munie d'anneaux et d'un porte-moulinet, pour la pêche au bord. Pour la pêche en bateau, ou pour la pêche au lancer à l'américaine (*V.* articles BROCHET et TRUITE), on emploie une canne courte, très robuste également, munie de même d'anneaux et d'un moulinet. Le moulinet doit être de très grande dimension et contenir environ 80 mètres de ligne. Un moulinet en bois résiste mieux à la brume et à l'eau de mer qu'un moulinet en métal. La ligne doit être en lin, en soie ou en crin, à nombreux brins tressés ensemble sans nœuds. Le lin résiste mieux à l'eau de mer.

On pêche encore en mer sans canne, avec une ligne en chanvre tressé que l'on achète toute montée chez les spécialistes ; le bas de ligne est en corde à guitare, en fil de laiton, en racine forte ou demi-forte. Les hameçons doivent être longs de tige. On emploie un flotteur formé de liège en forme de poire. La ligne, surtout dans l'océan, doit être très plombée. Employer des sondes lourdes.

Les *appâts* sont innombrables. En premier lieu, parmi les plus efficaces, citons le ver de mer, de couleur brune, avec des soies, que l'on trouve dans le sable vaseux des grèves. Les neréis ou gravettes, vers blancs à soies, se trouvent sous les pierres plates. L'équille, sorte de petite anguille, se trouve dans le sable, à marée basse. La crevette est encore un excellent appât. On la prend au filet à crevettes dans le sable humide. Le crabe mou est un appât dont beaucoup de poissons de mer sont friands. On le trouve, à marée basse, dans les anfractuosités des rochers. Enfin, tous les petits poissons de mer ou les débris de gros poissons constituent d'excellents appâts pour la pêche au vif, de même que les petits poissons d'eau douce pour les grosses pièces des rivières. On utilise encore les poissons artificiels, cuillère à hélice argentée, anguille de mer en caoutchouc brillant, mouches artificielles.

Les *poissons* que l'on peut prendre en mer, même du bord, sont extrêmement nombreux. Le plus commun est le *bar*, qui atteint une très grande taille et se défend avec acharnement. Il mord à tous les appâts, se trouve surtout dans les endroits rocheux et à l'embouchure des cours d'eau, sur fond de sable. La *dorade* vit sur les bancs rocailleux. L'*éperlan* et le *mulet* se trouvent à l'embouchure des fleuves. Le *maquereau* ne se prend guère qu'au large.

Comment pêcher. — Trois genres de pêche : la pêche sur la côte avec canne, la même sans canne, la pêche en petit bateau.

La *pêche sur la côte avec canne* se pratique surtout du haut des jetées ou des rochers, au lancer, pour pouvoir projeter son appât assez loin. Maintenir l'appât à une petite distance du fond, et si l'on pêche avec vers de mer, crevettes, ou neréis, jeter comme amorce quelques poignées de crevettes qui attirent les bars, les merlans et les brêmes. Si l'on pêche à fond, sur fond de sable, appâter avec les mêmes amorces, pour prendre des poissons plats, soles et plies.

La *pêche sur la côte sans canne* se pratique avec une ligne se composant simplement d'un cordeau et d'un hameçon. On en fixe l'extrémité à un piquet ou à une grosse pierre et on munit l'hameçon de l'un des appâts que nous venons d'énumérer. On pêche encore avec une sorte de ligne de fond, munie d'hameçons nombreux, que l'on pose à marée basse, en enterrant le corps de ligne dans le sable et en en fixant l'extrémité par une grosse pierre.

La *pêche en petit bateau*, outre les procédés de pêche indiqués ci-dessus, se pratique encore avec les lignes à la traînée, faites généralement en chanvre tressé avec bas de ligne en corde à guitare portant plusieurs hameçons. On fait marcher le bateau doucement en laissant la ligne traîner à l'arrière, et en ayant soin, de temps en temps, de lui imprimer un léger mouvement.

Voici à titre d'indication, la composition d'un équipement assez complet. Ligne à traînée, longue de 45 mètres, en corde tannée, avec dévidoir tournant, bas de ligne en corde à guitare et racine triple de 5 mètres, deux émerillons, six appâts en caoutchouc et hélice tournante ; une ligne à traînée forte, de 45 mètres, en chanvre avec racine, émerillons, appâts en caoutchouc ; une ligne en corne *tannée* très forte, de 50 mètres, avec hameçon sur racine double et barrettes tournantes en cuivre ; une ligne en crin de cheval également pour la traînée, de 36 mètres, avec accessoires ; une ligne à hameçons nombreux en corde tannée, avec accessoires ; une gaffe, des appâts en peau de sole, des anguilles de sable artificielles avec hélice, des hameçons assortis par douzaine, des bas de ligne, des plombs, des bobines de fil et soie poissés.

IV. HYGIÈNE DU PÊCHEUR. — Pour le pêcheur, le gros ennemi est l'humidité. Avoir soin de prendre son linge de corps : chemises, caleçon, gilet de flanelle, bas ou chaussettes en laine. Prendre des chaussures imperméables, chaudes à l'intérieur, pour la pêche au coup ou pêche sédentaire; avec semelle en caoutchouc pour la pêche active, truite ou saumon. Dans ce dernier cas, porter par-dessus son linge de corps des bas en caoutchouc et des bottes imperméables pour pouvoir entrer dans l'eau. Comme coiffure, l'été, choisir un chapeau de paille à larges bords; pour l'hiver, une casquette de laine à oreillettes pouvant à volonté s'attacher sous le menton. Une pèlerine en caoutchouc est presque indispensable pour les temps incertains. C'est une sauvegarde contre la bronchite.

Trois accidents peuvent surprendre le pêcheur : l'insolation, la congestion, le plongeon.

L'*insolation* est peu grave, elle se traduit par une brûlure superficielle de la peau qui dure quelques jours. On l'évitera en se garantissant la tête par un chapeau léger, paille ou jonc, à larges bords, et au besoin avec un couvre-nuque.

La *congestion*, par contre, est très grave, et peut mettre la vie en danger. Il convient de transporter le malade à l'ombre, d'enlever tous les vêtements, de desserrer toutes les attaches susceptibles de gêner la circulation du sang, et de lui mettre de l'eau froide sur le visage, la tête, la poitrine. Ne lui faire

absorber que du café ou du thé très léger et avoir recours le plus tôt possible au médecin. Les précautions à prendre pour éviter la congestion sont les mêmes que pour éviter l'insolation ; en outre, ne pas faire de repas indigeste au bord de l'eau en restant ensuite, pendant que s'opère la digestion, au soleil.

Si l'on se fait une plaie avec un hameçon, essayer de dégager la pointe; si l'on n'y parvient pas, inciser avec un canif et laver avec un antiseptique.

Le *plongeon* est généralement dû à l'imprudence. Il est donc facile de l'éviter. Il peut être dangereux lorsqu'on ne sait pas nager ou lorsque la digestion n'est pas achevée. Être très prudent, surtout lorsque la berge est humide ou glissante.

Pêche fluviale (*LÉGISL.*). — La législation de la pêche fluviale est régie en France par la loi du 15 avril 1829, qui a été successivement modifiée par les lois des 6 juin et 28 octobre 1840, 31 mai 1865, 18 novembre 1898 et par différents décrets, principalement celui du 5 septembre 1897.

A. *Où peut-on pêcher?* — Le droit de pêche est exercé au profit de l'État, qui autorise, sans exiger aucun permis spécial analogue au permis de chasse, tout individu à pêcher à la ligne flottante tenue à la main dans les endroits suivants : 1° dans tous les fleuves, rivières, canaux et contre-fossés navigables ou flottables avec bateaux, trains ou radeaux et dont l'entretien est à la charge de l'État ou de ses ayants cause; 2° dans les bras, noues, boires et fossés qui tirent leurs eaux des fleuves et rivières navigables et flottables, dans lesquels on peut en tout temps passer ou pénétrer en bateau de pêcheur, et dont l'entretien est également à la charge de l'État. *Sont exceptés* toutefois les canaux et fossés existants ou qui seraient creusés dans des propriétés particulières et entretenus aux frais des propriétaires.

On ne peut pas pêcher (sauf autorisation de ceux qui détiennent le droit de pêche; c'est souvent une société, qui a affermé le cours d'eau ou la pièce d'eau, et qui délivre un *permis spécial pour ledit cours d'eau ou ladite pièce d'eau*) dans les rivières et canaux autres que ceux désignés précédemment. Les propriétaires riverains y ont chacun de leur côté le droit de pêche jusqu'au milieu du cours de l'eau.

Toute infraction à ces prescriptions, c'est-à-dire toute pêche exercée sans la permission de celui à qui le droit de pêche appartient, sera punie d'une amende de 20 à 100 francs, indépendamment des dommages-intérêts ; en outre, il faudra restituer le prix du poisson pêché en délit et la confiscation des filets et engins de pêche pourra être prononcée.

B. *Que peut-on pêcher?* — On peut pêcher tous les poissons sous conditions qu'ils aient, chacun suivant son espèce, les dimensions requises par la loi. Ne peuvent être pêchés, même à la ligne flottante, et doivent être rejetés à l'eau les poissons n'ayant pas :

1° Les saumons, 40 centimètres de longueur (cette prescription s'applique indistinctement à tous les sujets de l'espèce, quel que soit leur nom suivant les localités, tacons, tocans, glezys, guimoisons, cadets, orguels, castillons, revreys, etc.).

2° Les anguilles, 25 centimètres de longueur ;

3° Les truites, ombres-chevaliers, ombres communs, carpes, brochets, barbeaux, brèmes, meunières, aloses, perches, gardons, tanches, lottes, lamproies et lavarets, 14 centimètres de longueur.

4° Les soles, plies et flets, 10 centimètres de longueur.

5° Les écrevisses à pattes rouges, 8 centimètres de longueur; celles à pattes blanches, 6 centimètres de longueur.

La longueur des poissons est mesurée de l'œil à la naissance de la queue; celle de l'écrevisse, de l'œil à l'extrémité de la queue déployée.

Toute contravention est punie d'une amende de 30 à 50 francs et de la confiscation du poisson.

C. *Quand peut-on pêcher?* — La pêche est interdite en vue de protéger la reproduction du poisson aux époques suivantes : 1° du 30 septembre exclusivement au 10 janvier inclusivement pour le saumon ; 2° du 20 octobre exclusivement au 31 janvier inclusivement pour la truite et l'ombre-chevalier ; 3° du 15 novembre exclusivement au 31 décembre inclusivement pour le lavaret ; 4° du lundi qui suit le 15 avril inclusivement au dimanche qui suit le 15 juin exclusivement pour la pêche de tous les autres poissons et de l'écrevisse. Si le lundi qui suit le 15 avril est un jour férié, l'interdiction est retardée de 24 heures.

Toute infraction est punie d'une amende de 30 à 200 francs, qui peut être doublée quand le délit a été commis la nuit ou quand le pêcheur est en état de récidive.

En dehors de ces périodes d'interdiction, la pêche est permise chaque jour, du lever au coucher du soleil.

Toutefois, la pêche de l'anguille, de la lamproie ou de l'écrevisse peut être autorisée après le coucher du soleil et avant le lever dans les cours d'eau désignés et aux heures fixées par des arrêtés préfectoraux rendus après avis des conseils généraux. Ces arrêtés déterminent, pour l'anguille, la lamproie et l'écrevisse, la nature et les dimensions des engins dont l'emploi est autorisé.

La pêche du saumon et de l'alose peut être autorisée par des arrêtés préfectoraux rendus après avis des conseils généraux, pendant deux heures au plus après le coucher du soleil et deux heures au plus avant son lever, dans certains emplacements des fleuves et rivières navigables spécialement désignés.

Le séjour dans l'eau des filets et engins ayant les dimensions réglementaires est permis à toute heure, sous la condition qu'ils ne peuvent être placés et relevés que depuis le lever jusqu'au coucher du soleil.

D. *Comment peut-on pêcher?* — La législation ne s'occupe pas de la ligne flottante, mais seulement des filets et engins fixes.

Dimensions des filets. — Les mailles des filets, mesurées de chaque côté, après leur séjour dans l'eau, et l'espacement des verges, hires, nasses et autres engins employés à la pêche doivent avoir les dimensions suivantes : 1° pour les saumons, 40 millimètres au moins ; 2° pour les grandes espèces autres que les saumons et pour l'écrevisse, 27 millimètres au moins ; 3° pour les petites espèces, telles que goujons, loches, vérons, ablettes et autres, 10 millimètres. La mesure des mailles et l'espacement des verges sont pris avec une tolérance d'un sixième. Il est interdit d'employer simultanément à la pêche des engins de catégorie différente.

Il est à noter que la carafe, n'ayant pas de mailles, par suite pas d'espacement, est un engin prohibé. Les *contraventions* sont punies d'une amende de 30 à 100 francs et de 60 à 200 francs quand le délit a lieu de nuit, en temps prohibé ou avec récidive ; en plus, confiscation du filet et du poisson. Le paragraphe 3, relatif aux filets à petites mailles, donne la dimension uniforme de 10 millimètres, sans ajouter, comme pour les autres filets, *au moins*. Il s'ensuit que des mailles plus grandes comme des mailles plus petites entraînent une contravention.

Usage des filets. — Les préfets peuvent, sur l'avis des conseils généraux, prendre des arrêtés pour réduire les dimensions des mailles des filets et l'espacement des verges des engins employés uniquement à la pêche de l'anguille, de la lamproie et de l'écrevisse. Les filets et engins à mailles ainsi réduites ne peuvent être employés que dans les emplacements déterminés par ces arrêtés. Les préfets peuvent aussi, sur l'avis des conseils généraux, déterminer les emplacements limités en dehors desquels l'usage des filets à mailles de 10 millimètres n'est pas permis.

Limitations. — Les filets fixes employés à la pêche doivent être retirés de l'eau et déposés à terre pendant 36 heures de chaque semaine, du samedi à 6 heures du soir au lundi à 6 heures du matin (contravention, amende de 30 à 100 francs). Les filets fixes ou mobiles et les engins de toute nature ne peuvent excéder, en longueur et en largeur, les deux tiers de la largeur mouillée des cours d'eau dans les emplacements où on les emploie. Plusieurs filets ou engins ne peuvent être employés simultanément sur la même rive ou sur deux rives opposées qu'à une distance au moins triple de leur développement. Lorsqu'un ou plusieurs engins employés sont en partie fixes et en partie mobiles, les distances entre les parties fixées à demeure, sur la même rive ou sur les rives opposées, doivent être au moins triples du développement total des parties fixes et mobiles mesurées bout à bout (amende : 30 à 100 francs).

Interdictions. — Sont prohibés tous les filets traînants, à l'exception du petit épervier à la main et manœuvré par un seul homme (sont réputés filets traînants tous les filets coulés à fond au moyen de poids et promenés sous l'action d'une force quelconque).

Est prohibé l'emploi de lacets et collets (amende de 30 à 100 francs, 60 à 200 en temps de frai ou la nuit).

Il est interdit d'établir dans les cours d'eau des appareils ayant pour objet de rassembler le poisson dans des noues, fossés, boires ou mares d'où il ne pourrait plus sortir, ou de le contraindre à passer par une issue garnie de pièges (amende : 30 à 100 francs).

Il est également interdit : 1° d'accoler aux écluses, barrages, chutes naturelles, pertuis, vannages, coursiers d'usines et échelles à poissons, des nasses, paniers et filets à demeure ; 2° de pêcher avec tout autre engin que la ligne flottante tenue à la main dans l'intérieur des écluses, vannages, coursiers d'usines et passages ou échelles à poisson ainsi qu'à une distance de 30 mètres en amont et en aval de ces ouvrages ; 3° de pêcher à la main, de troubler l'eau et de fouiller au moyen de perches sous les racines et autres retraites fréquentées par le poisson ; de se servir d'armes à feu, de poudre de mine, de dynamite ou de toute autre substance explosible.

Les préfets peuvent, après avoir pris l'avis des conseils généraux, interdire en outre, par des arrêtés spéciaux, d'autres engins, procédés ou modes de pêche de nature à nuire au repeuplement des cours d'eau. Pour les amendes diverses prévues ci dessus, *V.* MAJORATION.

Pêches maritimes (*LÉGISL.*). — I. *Réglementation.* — II. *Pêches côtières.* — III. *Pêches hauturières.* — IV. *Grandes pêches.*

I. RÉGLEMENTATION. — La pêche maritime est libre; en aucun cas elle ne peut être affermée. La pêche et la vente des poissons n'ayant pas 10 centimètres de l'œil à la naissance de la queue, des homards et langoustes n'ayant pas 20 centimètres mesurés de la même manière et des huîtres de moins de 5 centimètres sont formellement interdites. Les espèces de pêche permises, les conditions d'exercice de chacune d'elles (époque d'ouverture et de clôture, distance de la côte, etc.), les filets, engins et procédés prohibés, les appâts défendus, les dispositions pour la conservation du frai sont déterminés par les décrets des 4 juillet 1853 et 19 novembre 1859.

Les infractions à la police de la pêche sont poursuivies devant le tribunal correctionnel. Les filets et instruments prohibés sont saisis et détruits ; les poissons et coquillages saisis sont vendus et le prix en est confisqué.

II. PÊCHES COTIÈRES. — La pêche dans les eaux territoriales (3 milles de la côte) est interdite aux étrangers (loi du 1er mars 1888); elle est absolument libre pour tous les Français, sous réserve de respecter les règles de police fixées par le préfet maritime de l'arrondissement. La pêche des huîtres est libre du 1er septembre au 30 avril sur les bancs situés à plus de 3 milles des côtes seulement. Les préfets maritimes fixent les époques d'ouverture et de fermeture des pêches sur les bancs plus rapprochés. Les filets traînants sont, d'une manière générale, interdits au dedans de 3 milles des côtes, à moins de décision contraire du ministre de la Marine visant certaines eaux profondes. Les filets à poche et les filets fixes doivent toujours avoir des mailles de 25 millimètres au carré.

Des pêcheries mobiles pour le parquage des crustacés et coquillages peuvent être concédées sur le domaine public maritime ; ces concessions donnent toujours lieu à redevance au profit du Trésor, sauf lorsqu'il s'agit d'inscrits maritimes.

III. PÊCHES HAUTURIÈRES. — Ce sont principalement celles du hareng, du maquereau et de la sardine. Les deux premières se pratiquent surtout dans la mer du Nord et, pour régler leur exercice, une convention a été signée à La Haye, le 6 mai 1882, entre la France, l'Allemagne, l'Angleterre, le Danemark, la Belgique et la Hollande. Chacune de ces puissances fait surveiller les pêches par un bâtiment de guerre, dont le capitaine a droit de police sur tous les pêcheurs de n'importe quelle nationalité. D'autres conventions entre la France, l'Angleterre et l'Espagne ont réglé les conditions d'exploitation de la Manche, du golfe de Gascogne et de la Bidassoa.

Les pêches hauturières sont des industries temporaires ; elles sont surtout pratiquées par les inscrits de Dunkerque, Boulogne, Calais, Fécamp, Dieppe, Les Sables d'Olonne, Bayonne, Groix, Belle-Isle. Les chalutiers à vapeur normands prennent en général le large pour huit jours ; ils glacent le poisson à bord. La pêche du thon, exercée surtout par les marins de Groix, Belle-Isle, La Rochelle, est effectuée en général au large des côtes de l'Espagne. Les bateaux employés sont des dundees à voiles et le poisson est pris à la ligne. La durée des sorties varie entre 8 et 12 jours; le poisson n'est pas glacé, il est vidé. Des établissements importants de pêche sont établis en Mauritanie, au Cap Blanc, où les fonds sont très peuplés. Ils sont exploités surtout par des inscrits bretons de Douarnenez, qui envoient sur le marché français homards, langoustes, raies, en grandes quantités.

IV. GRANDES PÊCHES. — Sont de deux sortes : celles de Terre-Neuve, celles d'Islande. Un croiseur assure chaque année la surveillance de la pêche et des bâtiments appartenant à divers groupements charitables (œuvres de mer, etc...) assurent le ravitaillement, les secours médicaux à donner aux marins. Un hôpital français est, de plus, installé par la Marine en Islande. La convention du 8 avril 1904 entre la France et l'Angleterre a définitivement abandonné les droits reconnus à notre nation sur la côte de Terre-Neuve par le traité d'Utrecht (1713). Nos marins vont maintenant presque tous à Saint-Pierre et Miquelon. Plus de 50 goélettes quittent les côtes du Nord de la France en février et mars ; elles reviennent en août. Le poisson, pris à la ligne, est préparé à bord (vidé et salé). Les lignes comportant de 200 à 300 hameçons munis de petits poissons frais sont placées le soir par des hommes embarqués sur des *doris* détachés des goélettes; elles sont relevées le matin. A terre, le poisson est séché sur les grèves par des enfants appelés *graviers* ; ceux-ci sont transportés à Saint-Pierre et Miquelon par des vapeurs. La population qui se livre aux grandes pêches est de 9 000 à 10 000 personnes. Chaque bâtiment de pêche a un équipage de 20 à 25 hommes, et, malheureusement, toutes les années un certain nombre de bateaux ou de doris sont coulés sur le banc de Terre-Neuve par les transatlantiques qui le traversent en temps de brume. En Islande, où l'on exerce la même pêche qu'à Terre-Neuve, nos nationaux sont tenus de respecter le droit exclusif des Danois sur les eaux territoriales.

Pêches (*CUIS.*). — CONFITURE. — Prendre des pêches de plein vent peu mûres. Les fendre en deux, enlever les noyaux. Faire un sirop, livre de sucre par livre de fruit. Celui-ci terminé, y mettre les pêches et laisser cuire 40 minutes. Mettre les fruits dans les pots, laisser épaissir le sirop et le verser sur les pêches.

Autre procédé : brosser les taches, partager chaque fruit en quatre sans enlever la peau, ôter les noyaux. Mettre dans une terrine avec poids égal de sucre. Couvrir d'un torchon, et laisser à la cave jusqu'au lendemain. Laisser cuire deux heures après le commencement de l'ébullition. Laisser tiédir et mettre en pots.

PÊCHES GLACÉES. — Les prendre peu mûres, les peler et les mettre dans une terrine. Verser dessus de l'eau bouillante et les laisser ainsi 4 heures. Faire clarifier du sucre, livre par livre de fruits, les y faire cuire alors. Les retirer en les plaçant une à une dans un bocal ou un pot de faïence. Faire réduire le sirop et le verser bouillant sur les pêches, après y avoir ajouté un verre de rhum. Couvrir ensuite.

DESSICCATION. — Les bien séparer nettement en deux. Oter le noyau et les exposer sur une claie, la face ventrale en haut, 7 à 8 heures. Pour obtenir un produit plus fin, avoir soin de peler des pêches.

PEINES (*DROIT*). — Il existe trois catégories de peines : les peines *criminelles* encourues par les auteurs des faits qualifiés *crimes*, les peines *correctionnelles* encourues par les auteurs des faits qualifiés *délits*, et les peines de *simple police* encourues par les auteurs des *contraventions* de simple police.

I. PEINES CRIMINELLES. — Elles se subdivisent en peines *de droit commun* et peines *politiques*. Les peines criminelles de droit commun sont : la mort, les travaux forcés à perpétuité, les travaux forcés à temps (5 à 20 ans, sauf le cas de récidive), la réclusion (5 à 10 ans). Les peines politiques sont la déportation dans une enceinte fortifiée et la déportation simple, la détention (5 à 20 ans, sauf le cas de récidive), le bannissement (5 à 10 ans), la dégradation civique.

Parmi les peines criminelles, les unes sont *afflictives* et *infamantes* (mort, travaux forcés, déportation, détention et réclusion); les autres *infamantes* seulement (bannissement et dégradation civique).

II. PEINES CORRECTIONNELLES. — Ce sont : l'*emprisonnement* de 6 jours à 5 ans (sauf le cas de récidive) et l'*amende* de 16 francs et au-dessus.

III. PEINES DE SIMPLE POLICE. — Elles consistent dans l'*amende* de 1 à 15 francs et l'*emprisonnement* de 1 à 5 jours.

IV. PEINES ACCESSOIRES ET COMPLÉMENTAIRES. — On appelle peines *accessoires* celles qui sont la conséquence légale et forcée de *certaines* condamnations ; telles sont : l'interdiction légale, la dégradation civique, l'incapacité de disposer et de recevoir par donation ou testament, et dans certains cas l'interdiction de séjour. Les peines *complementaires* ne sont encourues que si elles sont prononcées par le juge, comme complément de la peine principale ; telles sont l'interdiction de certains droits civiques, civils et de famille par les tribunaux correctionnels, la confiscation spéciale, la rélégation, l'interdiction de séjour, et dans certains cas l'affichage ou la publication de la condamnation et l'amende.

Toutes les peines afflictives et infamantes entraînent *nécessairement* contre celui qui en est frappé la peine accessoire de l'*interdiction légale*. L'interdit légal est privé de l'administration et de la gestion de ses biens qui, pendant toute la durée de sa peine, sont confiées à un tuteur, assisté d'un subrogé tuteur (art. 29, C. pénal, et art. 2, loi du 31 mai 1854).

V. NON-CUMUL DES PEINES. — Lorsqu'un individu qui est poursuivi devant une juridiction répressive a été reconnu coupable de plusieurs crimes ou délits, le juge ne peut prononcer contre lui (sauf dans certains cas expressément prévus par la loi) qu'une seule peine, celle résultant de l'infraction *la plus grave*. Il est généralement admis que cette règle ne s'applique pas aux contraventions de simple police.

C'est par application de la règle du non-cumul des peines que si l'auteur de plusieurs crimes ou délits a été l'objet de plusieurs poursuites *successives*, les peines prononcées contre lui peuvent, sous certaines conditions, se *confondre*, c'est-à-dire s'absorber les unes dans les autres : on dit, alors, qu'il y a *confusion* des peines.

VI. DÉTENTION PRÉVENTIVE. — Quand il y a eu détention préventive (c'est-à-dire arrestation et incarcération antérieure à la condamnation), cette détention doit être intégralement déduite de la durée de la peine privative de la liberté prononcée contre le condamné. Les tribunaux répressifs peuvent cependant ordonner, par une disposition spéciale et motivée, que cette déduction n'aura pas lieu ou n'aura lieu que pour partie.

VII. RÉCIDIVE. — La récidive, au sens large du mot, est la perpétration d'une nouvelle infraction par un individu

qui a déjà été condamné en France par une décision *définitive*. Elle est, sous les conditions indiquées ci-après, une cause d'*aggravation* de la peine encourue pour la deuxième infraction.

Il y a récidive légale de la part de celui qui, ayant déjà été condamné à une peine afflictive ou infamante, commet un nouveau fait puni également d'une peine *criminelle*. L'aggravation légale de peine consiste alors, soit dans l'élévation d'un degré de l'échelle des peines (exemples : les travaux forcés à temps substitués à la réclusion, la détention substituée au bannissement) ; soit dans l'augmentation de la durée de la peine (exemple : *maximum* des travaux forcés avec faculté de l'élever au *double*) ; soit encore dans le remplacement d'une peine politique par une peine de droit commun (déportation remplacée par travaux forcés à perpétuité). Il y a également récidive légale de la part de celui qui, ayant été condamné pour *crime* à une peine supérieure à un an d'emprisonnement, a, *dans un délai de cinq ans* après l'expiration de sa peine ou de sa proscription, commis un délit ou un crime devant être puni d'*emprisonnement* ; il est condamné dans ce cas, au *maximum* de la peine portée par la loi, et cette peine peut être élevée jusqu'au double. Il en est de même pour les condamnés à un emprisonnement de plus d'une année pour *délit* qui, dans le même délai de cinq ans, sont reconnus coupables *du même délit* ou d'un crime devant être puni de l'emprisonnement. Ceux qui, ayant été antérieurement condamnés à un emprisonnement ne dépassant pas une année, commettent le même délit dans les mêmes conditions de temps, sont condamnés à un emprisonnement qui ne peut être inférieur au *double* de la peine précédemment prononcée, sans toutefois dépasser le double du maximum de la peine encourue (art. 56 et suiv., C. pénal).

En matière de contraventions de simple police, la récidive a pour effet d'entraîner contre le contrevenant une peine d'emprisonnement (à moins qu'il ne bénéficie de circonstances atténuantes) et même parfois (contravention réitérée d'ivresse) de le faire renvoyer en police correctionnelle (art. 474, 478 et 482, C. pénal). Pour qu'il y ait récidive, il faut que les deux contraventions aient été commises dans le ressort du même tribunal de simple police et que le premier jugement ait été rendu dans les 12 mois précédents.

VIII. CIRCONSTANCES ATTÉNUANTES. — Quand la juridiction répressive (jury, tribunal correctionnel ou tribunal de simple police) admet des circonstances atténuantes en faveur du condamné, les peines prononcées par la loi sont abaissées. Ex. : si la peine prononcée par la loi est la mort, la cour d'assises applique les travaux forcés à perpétuité ou les travaux forcés à temps. Si la peine prononcée par la loi est celle des travaux forcés à temps, la cour applique soit la réclusion, soit un emprisonnement de deux ans au moins ; dans tous les cas où le Code pénal édicte l'emprisonnement et l'amende (peines correctionnelles), les tribunaux peuvent, même en cas de récidive, réduire l'emprisonnement au-dessous de six (6) jours et l'amende au-dessous de 16 francs, ou prononcer l'une seulement de ces peines, ou même substituer l'amende à l'emprisonnement (art. 463, C. pénal).

IX. SURSIS. LOI BÉRENGER. — Depuis la loi du 26 mars 1891, connue sous le nom de loi Bérenger ou loi de sursis, les tribunaux répressifs peuvent, en prononçant une peine d'*emprisonnement* ou d'*amende*, décider que l'exécution de cette peine sera *suspendue* pendant cinq ans. Ils ne peuvent, toutefois, user de cette *faculté* que si le prévenu n'a pas, à son casier judiciaire, de condamnation antérieure à l'emprisonnement ou à une peine plus grave (réclusion, travaux forcés) pour crime ou délit de droit commun. Le sursis peut être prononcé, non seulement par la juridiction *correctionnelle* (tribunal et cour d'appel), mais aussi par la cour d'assises quand elle condamne à une peine d'*emprisonnement*, par les conseils de guerre et les tribunaux maritimes dans certains cas, par les conseils de préfecture en matière de contraventions de grande voirie et par certaines juridictions d'exceptions, telles que la Haute Cour de Justice. La jurisprudence décide généralement que le sursis ne peut être appliqué aux amendes *fiscales* qui ont le caractère de réparations pécuniaires ; il n'est pas applicable non plus aux condamnations prononcées pour contraventions de simple police.

Si, pendant les cinq ans qui suivent la condamnation, le bénéficiaire du sursis n'a encouru aucune autre condamnation à une peine d'emprisonnement ou à une peine plus grave pour crime ou délit de droit commun, la condamnation avec sursis est considérée comme *non avenue* et cesse d'être inscrite sur les extraits du casier judiciaire délivrés aux parties. Si, au contraire, pendant ce laps de temps, il est condamné à une peine privative de la liberté pour crime ou délit de droit commun, le sursis est *révoqué*, c'est-à-dire qu'il doit purger sa première condamnation sans préjudice de la seconde.

Le *sursis* ne s'applique ni aux dommages-intérêts ni aux *frais de dépens*, ni même aux incapacités ou peines accessoires résultant de la condamnation : mais ces peines accessoires et incapacités cessent au moment où la condamnation est considérée comme non avenue. (*V.* CASIER JUDICIAIRE).

X. LIBÉRATION CONDITIONNELLE. — La libération conditionnelle est une *faveur* qui peut être accordée par l'administration pénitentiaire aux condamnés qui subissent une peine privative de la liberté et qui se sont fait remarquer, au cours de leur détention, par leur bonne conduite et leur application au travail. Elle ne peut être obtenue que par le condamné qui a déjà subi *au moins* la moitié de sa peine, ou *trois mois* au moins d'emprisonnement si sa peine est inférieure à six mois. La libération conditionnelle peut être *révoquée*, en cas d'inconduite habituelle et publique dûment constatée, ou d'infraction aux conditions spéciales de la libération ; si la révocation n'est pas intervenue avant l'expiration de la durée de la peine, la libération est définitive. La réintégration a lieu pour la durée de la peine non subie *au moment de la libération* (loi du 14 août 1885). *V.* MAJORATION.

XI. GRACE ET REMISE DE PEINES. — *V.* GRACE.

PEINTURE (*ARCHIT.*). — PEINTURE A LA CHAUX. — La peinture *à la chaux* ou *badigeon* s'emploie à l'extérieur pour les façades et à l'intérieur dans les ateliers, les usines, les bâtiments agricoles. Le badigeon se compose de chaux vive que l'on éteint dans l'eau ; on y ajoute un peu d'alun et même de craie et un colorant, de préférence les ocres rouges et jaunes. Les couches doivent être appliquées très légères.

PEINTURE A LA COLLE. — La peinture *à la colle* ou *détrempe* ne peut être employée qu'à l'intérieur ; elle est composée de colle, d'eau, de blanc de Meudon et d'un pigment coloré (pour 1 kilo de peinture, prendre 0 kg. 750 de peinture broyée à l'eau et 0 kg. 250 de colle). La colle de peau de lapin doit être appliquée chaude. On emploie aujourd'hui pour les plafonds le blanc gélatineux qui peut être appliqué à froid et subir des retouches et des reprises. La peinture à la colle est mate, c'est celle qui sert pour les décors de théâtre. ‖ On appelle *apprêts* les travaux préparatoires avant l'application de la peinture ; ce sont : l'époussetage, l'égrenage des plâtres neufs ou rugueux, le rebouchage des trous et crevasses au plâtre fin à modeler s'ils sont importants ; au mastic, à la colle ou à l'huile dans le cas contraire. Le ponçage, qui s'exécute à la pierre ponce, au papier de verre ou au grès en poudre avec de l'eau, sert à rendre absolument unies les surfaces à peindre et s'emploie après les premières couches. Au reste, tout travail commence par une impression, c'est-à-dire une première couche qui n'a pour but que de nourrir la surface à peindre.

PEINTURE A L'HUILE. — La peinture *à l'huile* s'exécute principalement à l'huile de lin et quelquefois, pour les extérieurs et les teintes foncées, à l'huile de noix. L'huile cuite est plus siccative. On appelle huile grasse, ou *siccatif*, de l'huile de lin dans laquelle on a introduit 1/30 de litharge. Lorsque l'on doit vernir les peintures, employer dans les dernières couches de l'essence de térébenthine. La peinture à l'huile reste brillante avec 1/10 d'essence seulement ; pour les peintures mates, il faut les exécuter à l'essence ; ces dernières sont du reste moins solides et ne peuvent être employées que dans les intérieurs. ‖ Le *minium* est un oxyde de plomb que l'on broie à l'huile et que l'on applique en couche d'impression sur les fers et ferrures pour les protéger de la rouille. ‖ Les *vernis* sont des substances résineuses dissoutes et mélangées soit avec de l'alcool, pour l'intérieur, soit avec de l'huile (*vernis gras*) pour les extérieurs.

PEINTURES VERNISSÉES. — Les peintures vernissées spéciales, vendues toutes préparées (Ripolin, etc.), dispensent de l'emploi des vernis ; leur application demande un certain soin, car il faut charger les surfaces et opérer à pleines brosses et cependant éviter les coulures, ce qui nécessite un certain tour de main et de l'attention. Aussi souvent les ouvriers mélangent-ils de l'essence aux teintes, ce qu'il faut proscrire absolument. ‖ Certaines peintures mates, s'employant à l'eau et à base de silicates solubles, très solides d'ailleurs, sont répandues dans le commerce. Elles nécessitent, suivant les marques, des soins particuliers dont il faut s'informer avant l'emploi. ‖ On appelle peinture *en décor* l'imitation des bois, marbres, etc. ; *filage* l'exécution de filets ou galons ; peinture au *pochoir* la décoration que l'on obtient en répétant des motifs au moyen de *pochoirs* ou plaques de métal ou de carton percées de trous, au travers desquels passe la teinte. ‖ On détruit les peintures à l'huile pour repeindre au moyen de lessivage à la potasse et les peintures vernies à l'alcali ; les peintures à la colle se lavent simplement, les badigeons à la chaux se grattent.

PEINTURE SUR CIMENT (*recettes et procédés*). — Les peintures sur le ciment frais sont immédiatement saponifiées et coulent. Il faut attendre un an environ avant de peindre, ou neutraliser la chaux non combinée par le carbonate d'ammoniaque, l'acide sulfurique ou l'acide chlorhydrique très dilué. Peindre à la *caséine* obtenue pratiquement en mélangeant 3 parties de fromage blanc et 1 partie de chaux éteinte, additionner ensuite la couleur ; mais n'employer que des ocres pour les rouges, les bruns et les jaunes, le cobalt et l'outremer pour les bleus, le blanc de zinc ou de baryte pour les blancs et le noir de fumée pour les noirs.

Peinture en bâtiment. — I. *Outillage.* ‖ II. *Peinture des murs neufs.* ‖ III. *Peinture des boiseries.* ‖ IV. *Peinture à la détrempe.* ‖ V. *Lessivage* (1° *au savon* ; 2° *à la potasse* ; 3° *à l'argile* ; 4° *à la pierre ponce en poudre* ; 5° *à l'eau de carbonate de soude* ; 6° *taches d'encre* ; 7° *lessivage pour repeindre et remettre à neuf* ; 8° *lessivage radical* ; 9° *brûlage* ; 10° *peinture à la détrempe*). ‖ VI. *Enduits.* ‖ VII. *Vernissage.* ‖ VIII. *Décor* (1° *Imitation des bois* ; 2° *des marbres* ; 3° *bronzages*). ‖ IX. *Papiers de tenture.* ‖ X. *Peinture silicatée.* ‖ XI. *Peintures hydrofuges.* ‖ XII. *Procédés divers* (1° *galipot* ; 2° *vernis copal* ; 3° *cire*). ‖ XIII. *Badigeon à la chaux.* ‖ XIV. *Filage.* ‖ XV. *Stores.*

Si parmi les procédés concernant les travaux de peinture que nous décrivons, quelques-uns demandent un tour de main peu à la portée d'un amateur, nous croyons pourtant utile de les expliquer afin de permettre au lecteur de se rendre compte des malfaçons et d'en déterminer les causes. Au reste les travaux ainsi réservés aux professionnels sont relativement rares, et nous aurons soin, quand nous en rencontrerons, de mentionner leur difficulté spéciale.

I. OUTILLAGE. — Les outils les plus indispensables pour exécuter les travaux de peinture sont, pour les classer dans l'ordre de leur emploi : ‖ 1° le grattoir triangulaire (fig. 1) servant à égrener. Une série de couteaux à reboucher (fig. 2), à palette (fig. 3), à enduire (fig. 4) ; ‖ 2° une série de camions, récipients en tôle de toutes grandeurs, dont il faut peindre les fonds à l'intérieur pour éviter qu'ils ne fuient (fig. 5) ; ‖ 3° des brosses en soie de porcs ou de sangliers, très douces, assez longues et de dimensions variées ; les choisir bien fournies et de préférence avec des viroles en cuivre. Les brosses se vendent au numéro selon la grosseur ; les brosses les plus employées vont des nos 9 à 13. Les brosses sont dites : à plafond, à persiennes, à réchampir, à filets, etc. Elles sont plates ou rondes, queues de morue, etc. (fig. 6 à 9). Avant de se servir d'une brosse neuve, il faut la laisser tremper quelques heures dans l'eau froide pour éviter qu'elle ne perde les soies. Bien l'essorer en la roulant vivement entre les deux mains avant de s'en servir ; 4° une série de bidons (fig. 10) ; ‖ 5° une plaque de marbre et une molette en pierre ou en marbre servant à broyer les couleurs (fig. 11) ; ‖ 6° d'une série d'échelles, de taquets, etc., servant à s'échafauder.

NETTOYAGE DES BROSSES. — Pour nettoyer les brosses, les rincer d'abord dans de l'essence de térébenthine, puis après les avoir bien essorées, les laver dans de l'eau savonneuse : 1/4 savon noir, 3/4 eau environ et les rincer ensuite dans de l'eau pure. Les brosses à vernis sont suspendues, sans qu'elles touchent le fond, dans un récipient qui contient de l'huile de lin. Avant de s'en servir, les dégorger et rincer dans de l'essence de térébenthine, et les assécher le plus possible avant de les tremper dans le vernis ; ‖

II. PEINTURES DES MURS NEUFS. — La construction terminée, les pilastres bien secs, les ferrures posées, aux portes et aux fenêtres : 1° égréner les plâtres, pour enlever les aspérités, soit avec un couteau à enduire (fig. 12) que l'on passe à plat en le poussant, soit en les frottant avec du papier de verre assez gros n° 4, soit encore en se servant d'un grattoir (à éviter pour les travaux délicats) (fig. 13) triangulaire, que l'on aiguise avec une lime quand il est émoussé ; 2° épousseter et balayer ; 3° passer une pre-

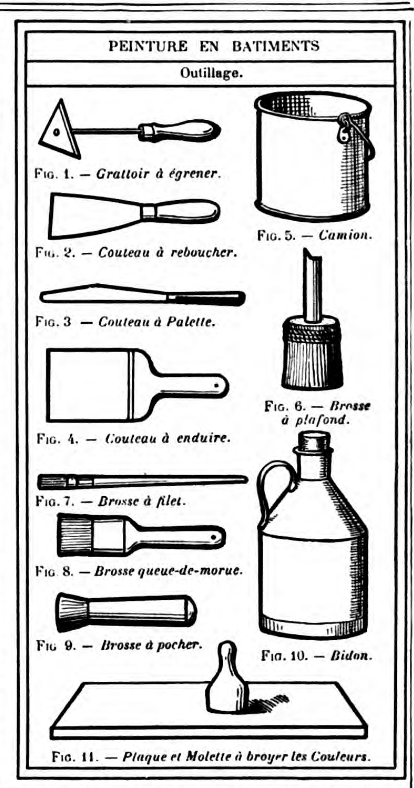


Fig. 1. — *Grattoir à égrener.* Fig. 2. — *Couteau à reboucher.* Fig. 3 — *Couteau à Palette.* Fig. 4. — *Couteau à enduire.* Fig. 5. — *Camion.* Fig. 6. — *Brosse à plafond.* Fig. 7. — *Brosse à filet.* Fig. 8. — *Brosse queue-de-morue.* Fig. 9. — *Brosse à pocher.* Fig. 10. — *Bidon.* Fig. 11. — *Plaque et Molette à broyer les Couleurs.*

mière couche dite d'impression ; pour cela gratter d'abord toute la rouille des ferrures ; passer sur celles-ci une couche de minium en poudre préparée comme suit : mettre dans un camion du minium en poudre, délayer avec 1/2 huile et 1/2 essence de térébenthine (employer assez liquide) laisser sécher cette couche. Puis préparer la couleur très liquide avec : 1 partie huile cuite, 5 p. huile de lin, ajouter 0 g. 25 de siccatif en poudre par kilo et délayer une petite quantité de céruse que l'on peut teinter légèrement. Employer sans ménagement. Cette impression a pour but de rendre les plâtres et bois le moins absorbants possible. Commencer à peindre par le haut. Laisser sécher quarante-huit heures.

REBOUCHAGE AU MASTIC. — Avec du mastic auquel on ajoute un peu de blanc de céruse et un peu de siccatif, on rebouche toutes les fentes et les trous des boiseries et des murs. Laisser bien sécher.

FONÇAGE ORDINAIRE. — Frotter toutes les parties à peindre avec du papier de verre plié en 2 ou 4 plus ou moins fin selon la délicatesse du travail. Bien poncer les moulures en évitant d'arrondir les arêtes.

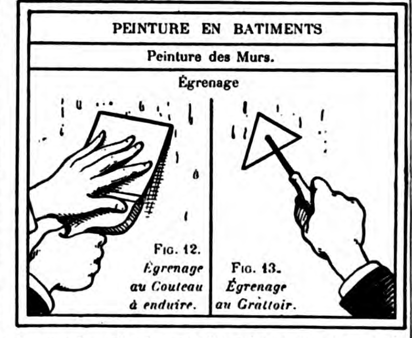


Fig. 12. *Égrenage au Couteau à enduire.* Fig. 13. *Égrenage au Grattoir.*

1re COUCHE. — La préparer déjà dans la teinte définitive mais d'un ton un peu plus clair : huile de lin, 9 parties ; essence de térébenthine, 1 partie ; siccatif (Soleil), 10 gr. par kilo. Pour les travaux faits à l'extérieur, ne pas mettre d'essence. *Ne jamais reboucher* entre la 1e et la 2e couche.

2e COUCHE. — Pour les travaux à l'extérieur, ne mettre que de l'huile de lin. Pour l'intérieur : 1/2 huile de lin et 1/2 essence de térébenthine, pas de siccatif.

SICCATIF, SES INCONVÉNIENTS. — Eviter le siccatif chaque fois que l'on pourra. Il ne donne qu'une siccité factice, favorise le cloquage et les craquelures, rend les peintures poissantes pendant un temps très long ; enfin, fait jaunir les couleurs ; ses émanations, très malsaines, peuvent donner des coliques de plomb (le siccatif étant de la litharge de plomb). Pour qu'un travail de peinture soit fait dans de bonnes conditions, il faut laisser sécher chaque couche au moins quarante-huit heures.

COULEURS. BROYAGES. — Les couleurs se trouvent généralement toutes broyées dans le commerce, mais elles sont meilleures quand on peut les broyer soi-même. Pour cela : 1° rendre la couleur en poudre ; faire, avec de l'huile de lin,

une pâte très consistante sur un marbre ; 2° broyer à l'aide d'une molette en marbre ou pierre (fig. 3), par petite quantité jusqu'à ce qu'elle soit très lisse ; pour s'en rendre compte, en essayer un peu entre le pouce et l'index. Les couleurs les plus usitées sont : blanc de céruse (très toxique), de zinc ; ocre jaune, rouge, de Rû ; noir léger, d'os, d'ivoire, minium (peu solide et toxique); Terre de Sienne naturelle, brûlée, terre de Cassel, terre d'Ombre naturelle, brûlée ; vermillon (toxique), ne pas le mélanger avec le blanc de céruse qu'il noircit en produisant du sulfure de plomb, mais avec du blanc de zinc ; jaune de chrôme ; vert anglais, véronèse (fugace) ; bleu de Prusse, d'outremer; brun Van Dyck, etc. S'abstenir des couleurs toutes préparées vendues dans le commerce généralement de très mauvaise qualité.

III. PEINTURE DES BOISERIES. — IMPRESSION. — mettre d'autant plus d'essence que l'on désire plus de matité : 1/2 huile de lin, 1/2 essence de térébenthine, 1/100 siccatif ; après quarante-huit heures poncer, reboucher et passer 2e couche dans le ton de la 3e et dernière et lisser avec le pinceau, dit queue de morue, à chaque couche, dans le sens du fil du bois. Pour les travaux à l'extérieur, employer très peu de siccatif et les faire le plus tôt possible dans la journée de manière à éviter la buée de la nuit sur une couche trop fraîche.

IV. PEINTURE A LA DETREMPE. — PLAFONDS ET MURS. — Egrener et épousseter comme ci-dessus.

ENCOLLAGE. — Pour empêcher les plâtres d'être absorbants il faut passer une ou deux couches à *chaud* de : colle de peau vendue dans le commerce à l'état figée ou sèche sous le nom de colle de Flandre ; dans ce cas la faire tremper dans l'eau pendant une nuit. Puis faire un mélange de : eau chaude, 3 parties environ ; colle, 1 partie. Passer cette préparation à chaud dans le sens opposé au lissage de la fin (le lissage de la dernière couche de couleur doit être fait dans la direction de la lumière).

REBOUCHAGE. — Préparer du mastic avec blanc d'Espagne et colle de peau et reboucher toutes les fentes.

BLANCHISSAGE. — Peindre au blanc de céruse, à l'huile les tuyaux de gaz, pour que le travail terminé ils soient bien blancs, surtout toutes les parties en fer ; pour éviter les taches de rouille, préparer la détrempe : faire tremper dans un baquet d'eau le blanc d'Espagne en pain, quelques heures avant emploi, puis verser l'eau en excès et délayer avec colle de peau, 1 partie, et eau, 3 parties environ. Ajouter un peu de noir de charbon en poudre pour éviter l'aspect jaune au travail terminé.

Tamiser la couleur et laisser figer. (On vend le blanc tout préparé sous le nom de blanc gélatineux). Ensuite la battre pour bien la mélanger et employer à froid. Appliquer le ton très régulièrement sans *aucune* reprise en avançant très méthodiquement.

La peinture à la détrempe ne peut supporter l'eau et ne garantit pas contre l'humidité. La peinture à l'huile, au contraire, assure la conservation des surfaces qu'elle recouvre. || Le prix est vingt fois moindre pour la détrempe. || Les meubles de jardin sont souvent peints à la colle, puis recouverts d'un vernis. Si on les repeint, enlever la colle (gratter ou laver avec potasse) avant de repeindre sans quoi la peinture ne tiendra jamais. || *Avis important* : on peut ajouter du sulfate de chaux pour assainir la détrempe.

V. LESSIVAGE. — Nettoyage à l'eau de potasse, de savon, etc., des peintures anciennes qui doivent être refaites, opération qui diffère selon que l'on veut ou simplement laver et nettoyer des peintures à conserver, ou les repeindre, ou encore mettre le fond à nu en enlevant toute la couleur pour remettre les surfaces à peindre dans leur état de neuf.

1. LESSIVAGE AU SAVON. — Pour nettoyer seulement des peintures anciennes, on peut les lessiver avec une eau de savon composée de 10 litres d'eau environ, 125 gr. savon noir. Se servir d'une brosse à lessiver. Commencer par le bas pour éviter les coulures. Laver les parties savonnées avec une éponge et de l'eau claire ; si le lessivage a été fait sur partie passée à l'encaustique, encaustiquer derechef.

2. LESSIVAGE A LA POTASSE (Attaque plus violemment la peinture). — Préparer avec 1/2 litre d'eau seconde (solution concentrée de potasse caustique, emploi dangereux pour les mains, dans de l'eau) dans 20 litres environ d'eau ou encore plus diluée selon la nature du travail. Pour cela, essayer cette solution sur une petite partie de la surface à nettoyer et la mettre au point en ajoutant de l'eau de telle manière qu'elle n'enlève pas la couleur. Se servir d'une brosse à lessiver et laver à l'eau claire comme ci-dessus.

3. LESSIVAGE A L'ARGILE. — L'argile, ou terre à modeler, n'ayant pas de mordant, n'attaque pas la couleur. Ce lessivage convient surtout aux peintures blanches et délicates et aux surfaces vernies. Commencer par le haut avec une éponge, de l'eau et de l'argile que l'on prend avec l'éponge comme du savon. Frotter en rond et laver à l'eau claire.

4. LESSIVAGE A LA PIERRE PONCE EN POUDRE. — Avec une brosse à lessiver trempée préalablement dans l'eau, prendre de la ponce en poudre tamisée finement et frotter les parties à nettoyer. Moyen très énergique qui a l'inconvénient d'enlever la peinture sur les arêtes vives des moulures.

5. LESSIVAGE A L'EAU DE CARBONATE DE SOUDE. — Ne convient que pour nettoyer le bois naturel. Abîme la couleur.

6. POUR ENLEVER LES TACHES D'ENCRE SUR LA PEINTURE — Frotter à sec (*la tache seulement*) avec de la cendre de tabac prise sur un tampon ou avec de la ponce en poudre ou encore y appliquer de l'eau de chlore (Javel).

7. LESSIVAGE POUR REPEINDRE ET REMISE A NEUF. — Mêmes procédés que ci-dessus. Si la couleur refuse d'adhérer (si elle *frise*), laver la surface à peindre avec de l'eau de Panama préparée en faisant bouillir dans 5 litres d'eau 500 gr. de bois de Panama. On peut aussi dégraisser en se servant d'eau dans laquelle on verse quelques gouttes d'alcali : employer avec une éponge.

8. LESSIVAGE POUR ENLEVER COMPLÈTEMENT LES COULEURS ET LES VERNIS. — Lessiver avec de l'eau seconde. La préparer plus ou moins forte selon la nature du travail à faire. Pour la maintenir humide le plus longtemps possible, faire une bouillie avec du blanc d'Espagne et de l'eau seconde (ne pas se servir de colle de pâte, elle se décompose très vite). Enduire et laisser séjourner sur la surface à dévernir du jour au lendemain. Puis mouiller complètement à pleine eau, enlever au couteau la couleur ou le vernis, rincer en brossant avec une brosse en chiendent. Laver et laisser sécher alternativement jusqu'à ce que la potasse ne laisse plus de trace blanche quand le bois est sec.

9. BRULAGE. — Au lieu du lavage à la potasse on emploie souvent le brûlage, mais peu à l'intérieur à cause de la mauvaise odeur que ce procédé dégage. Brûler avec une lampe à souder

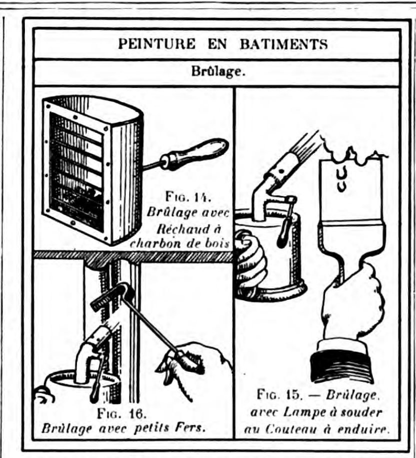


FIG. 14. *Brûlage avec Réchaud à charbon de bois*

FIG. 15. — *Brûlage. avec Lampe à souder au Couteau à enduire.*

FIG. 16. *Brûlage avec petits Fers.*

(fig. 15) et gratter en même temps les panneaux avec un grattoir, les moulures avec les petits fers (fig. 16). Pour éviter de casser les vitres aux endroits où elles sont en contact avec la peinture, appliquer dessus un carton fort. On peut aussi se servir du gaz ou encore d'un réchaud spécial à charbon de bois (fig. 14). Après avoir brûlé les vernis et peintures, traiter ces surfaces comme les boiseries et les plâtres neufs.

10. LESSIVAGE DE LA PEINTURE A LA DÉTREMPE. — La peinture à la détrempe se lave à l'eau pure (c'est pourquoi il ne faut jamais essuyer un plafond même à sec, et encore moins avec un chiffon humide).

VI. ENDUITS. — Préparation de blanc de céruse et de blanc d'Espagne servant à rendre les surfaces à peindre absolument lisses. Employés pour l'exécution des travaux très soignés (devantures, etc.). On met l'enduit tantôt sur des plâtres ou des bois sans aucune préparation, tantôt sur des surfaces préalablement *imprimées*. On peint toujours par-dessus. Les enduits peuvent être déjà teintés légèrement dans le ton final.

ENDUIT POUR PLATRES NEUFS NON IMPRIMÉS. — Malaxer ensemble 1/4 blanc de céruse, 3/4 blanc d'Espagne, huile de lin seulement et siccatif selon la rapidité de siccité désirée. Appliquer avec un couteau à enduire (fig. 12). Pour éviter les effets de la céruse sur l'économie (qui peut déterminer des coliques dites de plomb), enduire les mains de mastic, puis les essuyer pour boucher les pores de la peau.

PLATRES NEUFS IMPRIMÉS. — Malaxer du blanc de céruse, 2/10 ; blanc d'Espagne, 3/10 ; essence de térébenthine, 2/10 ; délayer dans l'essence 20 gr. par kilo de siccatif en poudre, ajouter 3/10 huile de lin. Enduire comme ci-dessus. Le gros rebouchage doit être fait avant l'enduit.

ENDUITS SUR BOISERIES ET MURS DÉJA PEINTS. — 1/2 céruse, 1/2 blanc d'Espagne, 2/3 essence, y délayer 20 gr. par kilo de siccatif en poudre, 1/3 huile. Mettre d'autant plus de siccatif que l'on désire une siccité plus rapide. On repeindra par-dessus le vernis.

RATISSAGE DES ENDUITS. — Le ratissage consiste à enlever en ratissant au couteau à enduire l'enduit pour n'en laisser que dans les pores. Ce procédé, très bon marché, donne d'excellents résultats.

ENDUITS DES MOULURES. — Appliquer l'enduit (nommé *camelote*) avec une brosse et lisser avec une peau de chamois humectée avec une eau dans laquelle on a fait macérer de la graine de lin vingt-quatre heures (90 gr. par litre d'eau). Il est toujours bon de tamiser les enduits. Pour nettoyer les tamis, les laisser tremper dans de l'eau de savon (1/3 savon noir, 2/3 eau) pendant vingt-quatre heures, puis laver à grande eau. Poncer et terminer comme pour les peintures sans enduits.

VII. VERNISSAGE DES PEINTURES (pour les rendre brillantes). — La peinture destinée à être vernie doit être *bien sèche* pour éviter les craquelures et le cloquage. Pour les surfaces destinées à être vernies, l'enduit préalable est indispensable. Les opérations successives consistent donc à : 1° enduire ; 2° peindre ; 3° vernir. Les enduits et les couches doivent être soigneusement poncées, soit à la pierre ponce, soit avec un morceau de brique et de l'eau, excepté cependant la dernière qui doit être une couche de peinture lissée avec une brosse plate (queue de morue, fig. 8), *V.* VERNIS. Les vernis dont on se sert changent selon la nature du travail. Pour le bâtiment ceux qu'on emploie le plus souvent sont à base d'huile de lin ou d'essence de térébenthine et de gomme ou de gommes résines, classées en gommes dures, copal dur et demi-dur, succin et gomme laque et gommes tendres : le mastic en larmes, gomme Damur, térébenthine de Venise, ambre, élémi et copal tendre.

On trouve les vernis en usages pour la peinture dans le commerce. Ils sont : à l'alcool (peu employé, séchent vite, mais manquent de solidité), à l'huile de lin cuite, les plus employés en peinture (vernis gras) et à l'essence de térébenthine. Condition essentielle pour obtenir une surface parfaitement vernie : appliquer le vernis en abondance et enlever l'excès avec la brosse en la dégorgeant sur le bord du camion. On travaille ainsi bien plus facilement. A la rigueur une seule couche de vernis peut suffire.

Choisir pour vernir à l'extérieur un jour bien sec.

VERNIS POLI. — Pour les travaux très soignés, il faut donner au moins trois couches de vernis. La 1re un peu poncée ; si l'on attaque un peu la peinture, la raccorder très délicatement. Appliquer la 2e couche et bien la poncer et enfin appliquer la 3e couche que l'on ponce très légèrement puis on la lustre avec un encaustique très faible à la cire vierge, dans la proportion de : cire vierge, 5 gr. pour 100 gr. essence de térébenthine, en frottant avec une flanelle (employer pour poncer les vernis de la ponce pilée et tamisée très finement).

VIII. DECOR. — L'ornementation intérieure et extérieure ne commence qu'après l'exécution de tous les travaux de peinture et avant le vernissage. Ce travail est confié à des spécialistes selon le genre. La décoration est un art, elle change selon la destination de la pièce. Nous ne traiterons dans cet article que de l'exécution des imitations de bois, des marbres, du bronzage, filage, etc. Les plafonds, dessus de portes sont du ressort de la peinture purement artistique.

1. IMITATION DES BOIS. — Avant toute chose, exécuter les fonds dans le ton le plus clair que possède le bois que l'on désire imiter. Si c'est du *chêne neuf*, par exemple, préparer une teinte avec du blanc de céruse, un peu d'ocre jaune et de terre d'Ombre brûlée. Le meilleur moyen pour un amateur consiste à se procurer un morceau du bois à imiter comme échantillon et à préparer les teintes dans les tons du modèle. Les fonds doivent varier selon le bois, et comme ils sont destinés à être vernis, il faut les préparer assez maigres pour empêcher les gerçures du vernis et aussi pour favoriser l'adhérence de la teinte.

Outillage. — Pour imiter le bois on se sert : pour égaliser les glacis de brosses plates (queue de morue), de morceaux de toile à tapisser, de peignes en acier et en cuivre de diverses grosseurs et de pinceaux servant à imiter les différents caractères (veines, etc.) propres à chaque essence de bois, de lanières de drap, flanelle ou de toile pour achever les veines. Ces lanières se lavent après usage avec du savon et peuvent ainsi servir plusieurs fois.

Glacis. — Couleur très liquide qui ne doit pas couvrir. La préparer dans le ton sombre du bois à imiter. Sur le fond clair bien sec on passe ce glacis sombre ; pour le chêne, par exemple :

1° Mélanger terre d'Ombre brûlée broyée dans l'huile avec un peu d'ocre jaune. Délayer ce mélange 1/2 huile, 1/2 essence de térébenthine et un peu de siccatif, y dissoudre une petite quantité de cire jaune qui a pour mission d'empêcher le glacis de couler, faire dans la proportion de : 500 gr. essence pour 5 gr. environ de cire. Bien couvrir le camion pour empêcher l'évaporation. On peut commencer les teintes dans des bouteilles que l'on agite avant de s'en servir ; elles se conservent ainsi indéfiniment (procédé très utile pour les amateurs).

2° Etendre cette teinte très également en *glacis*. Eviter les bavures. Egaliser avec une queue de morue.

Chiffonnage. — Ebauche qui sert pour distribuer les veines. Passer avec la toile dans le sens des veines que l'on désire faire.

Peignage. — Avec un peigne en acier tracer des veines. Pour les veines plus espacées, prendre des peignes en cuivre. Puis faire les coupures du bois en prenant un peigne en acier fin et en le passant légèrement et obliquement sur les veines. Trembler un peu pour imiter le moiré.

Cœur du bois et ronce. — Se font en enlevant le glacis avec les lanières de drap et le pouce.

Maillage. — Parties claires qui coupent transversalement les veines. S'enlèvent, le glacis encore frais, au pouce et avec les lanières de drap. On pourra, l'imitation du chêne une fois bien sèche, renforcer certaines parties avec un glacis fait rapidement pour éviter de disjoindre le travail déjà fait et dessiner avec la brosse des détails dans les nœuds du bois. Il n'y a à la vérité pas de règle fixe pour imiter les bois et l'habileté d'exécution ne peut s'acquérir que pour une longue pratique.

2. IMITATION DES MARBRES. — Comme pour les bois, il est utile pour le débutant de copier des marbres d'après nature : d'abord passer en glacis la couche de préparation pour l'ébauche.

Marbre blanc veiné. — Le fond devra être blanc et sec, puis passer un glacis composé : blanc de zinc légèrement teinté avec du noir. Prendre de l'huile d'œillette au lieu d'huile de lin qui jaunirait la teinte, ajouter très peu de siccatif.

1° Glacer avec cette teinte et lisser avec la brosse plate ; 2° veiner avec une teinte grise foncée en se servant d'un petit pinceau ; 3° fondre légèrement dans le glacis en veinage avec une brosse plate.

Chiquetage. — Travail qui consiste à exécuter à l'aide d'un *pinceau à chiqueter*, l'ébauche étant sèche, des frottis par endroits, avec du blanc très liquide pour rompre la monotonie de la surface peinte. Bien laisser sécher avant de vernir avec du vernis copal très blanc, ou encore encaustiquer très légèrement et frotter avec de la flanelle.

Le travail à faire, pour imiter les marbres, varie selon le genre sans que l'on puisse établir de règles fixes.

3. BRONZAGE. — Le bronzage a pour but d'imiter les patines du bronze (sur bois, fer, devantures, grilles, coffres-forts, etc.). Les objets en bronze altérés par le temps, ou par des procédés chimiques (*V.* PATINAGE), prennent selon leur composition des tons verdâtres ou encore, comme le bronze florentin, des tons brun foncé. Les parties saillantes, par le frottement, laissent voir le métal, ce qui les rend d'un ton brillant jaune ou rouge selon l'alliage dont ils sont composés. D'où ce principe fondamental : parties saillantes, claires ; parties creuses, foncées. Le vert de gris formé, surtout sur les parties où l'eau séjourne, doit être mis dans les dessous et les creux.

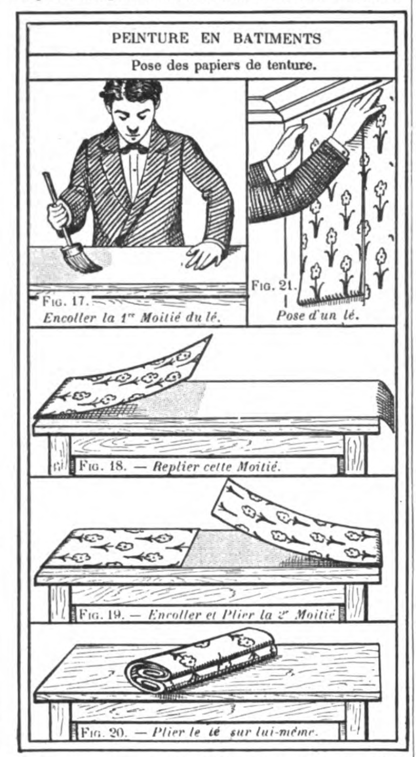
Bronze antique. — 1° Composer la teinte de fond comme tous les fonds : blanc de céruse, terre d'Ombre naturelle, très peu terre d'Ombre brûlée et de bleu de Prusse ; 2° le fond étant sec, ébaucher à la palette, chargée de bleu de Prusse, d'ocre jaune, de brun Van Dyck et d'une teinte couleur du vert-de-gris composée de blanc de céruse, bleu de Prusse, et de vert anglais et d'une teinte destinée à réchauffer (ocre de *Rû*, un peu de blanc et terre de Sienne naturelle); 3° passer un glacis de la teinte de fond très liquide et bien égalisée à la brosse plate qui servira à faciliter l'ébauche du bronze ; 4° mettre avec une petite brosse le fond vert-de-gris dans les creux des moulures et au bas des panneaux et partout où l'eau peut séjourner ; 5° passer sur les parties saillantes et en dégradant avec une brosse plate la teinte destinée à réchauffer.

Bronzage à la poudre. — Sur les parties très saillantes, et par conséquent polies par frottement, on peut appliquer avec une patte de lièvre, en frottant très légèrement la peinture encore un peu *poissante*, du bronze en poudre de la couleur de l'imitation que l'on exécute.

IX. PAPIERS DE TENTURE, COLLAGE. — Tous les travaux de peinture en bâtiment intérieure terminés, la dernière opération consiste dans le collage du papier de tenture. Ce papier se colle à la colle de pâte. A Paris on trouve cette colle à très bon marché, toute faite, chez les marchands de couleurs ; il suffit de la délayer dans son volume d'eau, car la colle doit être presque liquide. Pour la faire soi-même procéder ainsi : 1° délayer, à froid, de la farine de seigle ou de l'amidon, très liquide ; 2° verser cette préparation

dans une quantité d'eau bouillante suffisante pour le travail à faire. Lui laisser faire un ou deux bouillons, puis retirer la colle du feu et laisser refroidir avant usage.

PRÉPARATION DU PAPIER. — 1° Prendre la hauteur de la pièce et couper des lés de papier à la longueur voulue de manière à *raccorder* les dessins au moment de coller; 2° les étendre sur une table, dans la longueur, le dessin en dessous; 3° encoller avec un gros pinceau, ou à défaut avec une brosse à cirage bien propre. La première moitié une fois encollée (fig. 17), la replier sur elle-même (fig. 18), déplacer le lé et encoller la 2e moitié (fig. 19), remplir de même jusqu'à ce que les deux extrémités se rencontrent. Les bandes de papier comportent toujours 2 *marges* suivant la longueur. Couper la marge d'un côté seulement avec des ciseaux et


PEINTURE EN BATIMENTS
Pose des papiers de tenture.
Fig. 17. Encoller la 1re Moitié du lé.
Fig. 21. Pose d'un lé.
Fig. 18. — Replier cette Moitié.
Fig. 19. — Encoller et Plier la 2e Moitié.
Fig. 20. — Plier le lé sur lui-même.

plier encore plusieurs fois le lé sur lui-même (fig. 20) de manière qu'il se détrempe bien. Encoller de même selon la température 3 à 6 lés.

APPOSITION DU PAPIER SUR LE MUR (fig. 21). — 1° Prendre le 1er lé encollé et détacher la moitié supérieure, l'appliquer sur le mur en contrôlant avec un fil à plomb la verticalité des dessins. Passer avec un balai sans manche à soies longues et douces, pour bien appliquer le papier, sans bulle. Ensuite décoller la 2e moitié en l'éloignant du mur, passer le balai pour le faire adhérer; couper l'excédent dans le bas et passer en tamponnant avec le balai pour chasser toutes les bulles d'air. Coller de même le 2e lé en raccordant soigneusement les dessins et ainsi de suite. Si les murs sont neufs on colle d'abord généralement un papier gris, du papier de doublure, très bon marché. Certains papiers, très épais, imitant les cuirs de Cordoue, etc., sont assez difficiles à coller. On fera bien de les laisser séjourner quelque temps dans un endroit humide, une cave par exemple, pour les amollir. Comme colle, on prendra de préférence de la colle de seigle, un peu épaisse. Ce papier se colle à joint vif, c.-à-d. sans marge, et se coupe avec une règle en acier et un canif ou tranchet bien affilé.

Le papier collé, on colle la bordure, comme le papier, en coupant les différentes bandes après les avoir encollées et pliées. || Quand les murs sont très mauvais on tend, sur un châssis isolant le papier du mur, de la toile dite « serpillière » et l'on colle le papier dessus comme il est dit plus haut.

X. PEINTURE SILICATÉE. — Peinture ignifuge préparée avec du silicate alcalin obtenu par la dissolution de silice (sable vitrifiable) dans la soude caustique. Se vend chez les marchands de couleurs. Cette peinture a la propriété de durcir la pierre et la fait résister aux variations de l'atmosphère. Très utile pour les constructions au bord de la mer. Elle sert encore pour les ravalements, elle imite le pierre parce qu'elle forme une couche uniforme et grenue. Appliquée sur bois et matières inflammables, elle les rend ignifuges. || La solution de silicate employée est à 35° en général; on l'étend d'une fois son volume d'eau. D'un blanc légèrement jaune, la peinture silicatée a le ton de la pierre de taille. Elle peut être teintée avec de l'*oxyde de zinc* et des couleurs en poudre bien lavées et broyées à l'eau. Elle s'applique sur pierre, plâtre, bois, zinc, brique, toile, etc.

Application. — Variable selon la matière. Nettoyer préalablement la pierre par un grattage à vif, ou lavage à la potasse caustique à la brosse, éviter l'eau acidulée. Appliquée sur le plâtre, la peinture silicatée le durcit et lui donne l'aspect de la pierre de taille.

Pour obtenir des couches sans grains on se sert de blanc de zinc complètement impalpable au lieu d'oxyde de zinc pierreux. Pour les travaux très soignés, se servir de brosses douces.

Trois couches espacées de vingt-quatre heures sont suffisantes pour durcir la pierre. Ne pas appliquer ce genre de peinture sur les corps gras et ne pas peindre à l'huile sur la couleur silicatée, elle détériore la couleur à l'huile. Appliquée sur le zinc, elle a la propriété de réduire la chaleur (produite par les rayons du soleil) de 8 à 9°.

PRÉPARATION. — Le mélange du silicate avec l'oxyde pierreux de zinc se fait sans broyage. Triturer seulement la poudre d'oxyde de zinc avec le silicate dans un camion. Tamiser pour les travaux délicats, 1re couche très liquide: silicate 2/3, oxyde de zinc pierreux en poudre 1/3. || Les couches suivantes: silicate, 1/2; oxyde de zinc pierreux, 1/2.

REBOUCHAGE. — Il faut pour reboucher les fentes sur les surfaces à peindre au silicate un mastic spécial, fait avec du silicate et de l'oxyde de zinc. Reboucher après la 1re couche seulement.

Peinture silicatée sur zinc. — Décaper le zinc avec eau et acide sulfurique, 1/10; ou avec de l'eau seconde, ou encore avec du silicate sans aucun mélange. Broyer fortement avec une brosse dure. Laver à grande eau, laisser sécher.

La couleur peut être conservée pendant plusieurs jours, mais il vaut mieux la préparer au moment de s'en servir.

La couche est sèche quand elle a partout le même ton; toujours attendre la siccité complète avant d'en appliquer une nouvelle. Pour obtenir un aspect très uniforme, tamponner les dernières couches avec une brosse à pocher (fig. 9).

Précautions. — La peinture silicatée tache le verre; éviter d'en laisser tomber sur les glaces, les carreaux, les marbres. Enduire ces parties d'un corps gras, ou coller du papier pour les mettre à l'abri des éclaboussures.

XI. PEINTURES HYDROFUGES. — Peintures préservant de l'humidité. || Les peintures hydrofuges sont nombreuses. Voici des procédés de préparation faciles à exécuter soi-même et à appliquer. Procédé Thénard: cire fondue purifiée, 200 gr.; huile de colza, 200 gr. Donner 2 couches, puis une 3e composée ainsi: résine blanche purifiée, 2 parties; huile de lin, 2 parties; litharge, 1/10; craie pulvérisée, 1 partie. *Hydrofuge à la benzine*: Benzine, 300 gr.; essence de térébenthine, 125 gr.; ajouter bitume, 1 kilo, fondu sur un feu modéré. Ajouter 30 gr. de noir de fumée.

Faire fondre le tout ensemble à 30° de chaleur environ. Bien mélanger, puis chauffer davantage pendant 3/4 d'heure environ, mais prendre de grandes précautions, car ce mélange, trop chauffé, déborde comme le lait et s'enflamme très facilement. Remuer continuellement. Employer à chaud; sur plâtre humide on appliquera le mélange suivant bouillant; huile de lin cuite, 200 gr.; faire bouillir et ajouter cire jaune, 175 gr., céruse en poudre (quantité variable jusqu'à consistance voulue). Employer à chaud. *Hydrofuge à la gélatine bichromatée*: Eau, 100 gr., gélatine, 50 gr.; bichromate de potasse, 5 gr.; faire fondre. Badigeon à appliquer à chaud. *Hydrofuge au goudron*: Goudron de gaz distillé, 900 gr.; graisse de mouton, 150 gr.; gomme laque, 100 gr.; cire ou résine, 150 gr.

XII. AUTRES PROCÉDÉS DE PEINTURE. — 1. PEINTURE AU GALIPOT. — Très en usage dans le Midi de la France: 1° Broyer la couleur à l'essence de térébenthine; 2° la mettre sur une planche et la laisser évaporer; 3° préparer du vernis au *galipot* (résine produite par le pin maritime) en dissolvant 10 gr. de galipot dans 100 gr. environ d'essence de térébenthine, délayer la couleur broyée en poudre dans cette solution. En préparer peu à la fois à cause de la rapide évaporation de cette couleur.

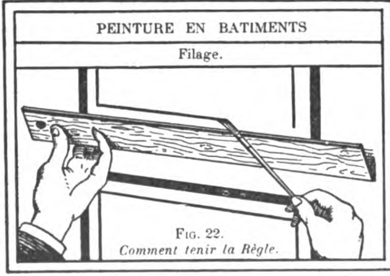
2. PEINTURE AU VERNIS COPAL. — Broyer à l'essence la couleur comme ci-dessus, mélanger pour la 1re couche: 1/2 essence, 1/2 vernis copal et couleur en poudre. Pour la 2e couche, vernis 3/4, essence 1/4 et couleur en poudre.

3. PEINTURE A LA CIRE. — Couleur broyée avec 1/2 huile de lin, 1/2 essence pour la 1re couche; 2e couche: essence pure; 3e couche: essence pure et cire vierge, 500 gr.

XIII. BADIGEON A LA CHAUX. — Remplace le badigeon à l'huile et aussi la couleur à la colle. 1° Mettre de la chaux en pierre dans un baquet et verser de l'eau pour provoquer l'ébullition; 2° quand les pierres sont désagrégées, verser de l'eau en abondance pour éteindre la chaux: cela donnera une pâte; 3° un kilo de cette pâte délayée dans 10 litres d'eau produira ce que l'on nomme un *lait de chaux* avec lequel on donne la 1re couche. Pour teinter la 2e couche on ajoute la couleur broyée à l'eau, plus 2 litres d'eau alunée à 5 p. 100 pour 10 kilos de teinte. Passer la teinte au tamis avant usage, la remuer pendant toute la durée de l'opération du badigeon pour éviter que la couleur se dépose au fond.

XIV. FILAGE. — Opération qui consiste à peindre des traits de couleur plus ou moins larges pour décorer des murs, panneaux, etc.

Outillage. — Pour peindre des filets on se sert de brosses en soie très longues et plates dites brosses à filer ou de pinceaux en martre, petit-gris, etc., montés sur plume et de règles plates, légères, plus ou moins longues et très flexibles.

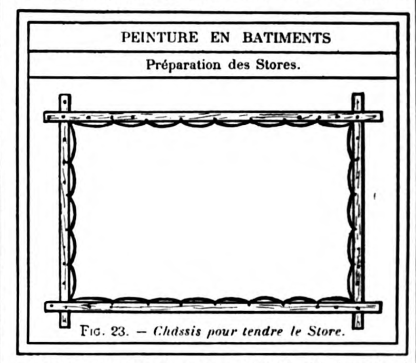

PEINTURE EN BATIMENTS
Filage.
Fig. 22. Comment tenir la Règle.

Pour filer il faut tenir la règle bien appuyée sur le biseau et sur toute sa longueur de telle sorte qu'elle soit distante de 0 m. 01 de l'endroit où l'on doit faire le filet (fig. 22). L'essuyer souvent. La brosse doit être tenue entre le pouce et l'index à l'extrémité du manche, très librement, et sans la moindre pression sur les soies, en la chargeant modérément de couleur et en ajustant soigneusement les soies sur la palette pour éviter qu'elles ne dépassent la largeur que doit avoir le filet. Après usage du pinceau, le laver dans l'essence, l'enduire de suif en donnant à la brosse sa forme normale. Pour s'en servir à nouveau, rincer la brosse dans de l'essence qui dissoudra immédiatement le suif.

XV. STORES. — Rideaux en tissus (*calicot* en général) pour garantir du soleil: 1° Préparer un châssis composé de 4 tringles garnies de crochets. De préférence se servir de châssis mobiles comme ceux dont on se sert pour carder les matelas (fig. 23); 2° laver le calicot en le rinçant à grande eau, pour enlever tout l'apprêt; 3° essorer et tendre sur le châssis, puis apprêter le calicot avec le liquide suivant: dissoudre colle de Flandre, ou gélatine de préférence, 100 gr. dans 300 gr. d'eau, et donner une couche de cette préparation très chaude (en ayant soin de bien la tamiser avant usage) sur le calicot encore humide, de manière qu'il n'y ait aucun vide. Au besoin, le calicot bien sec, passer une 2e couche en croisant. Le calicot encollé et sec doit être tendu comme un tambour.

Couleurs. — Les couleurs dont on se sert sont des glacis composées d'huile, d'essence et de siccatif, comme ceux qui servent à faire les bois. Prendre de préférence des couleurs transparentes, telle que les laques. Éviter le blanc de céruse et les ocres. Elles doivent être broyées à l'essence et délayées au vernis.

PRATIQUE. — Les grandes surfaces unies et dégradées se font au tampon de toile fine ou de coton en tamponnant très légèrement. Laisser sécher les fonds avant de continuer


PEINTURE EN BATIMENTS
Préparation des Stores.
Fig. 23. — Châssis pour tendre le Store.

le travail. Pour éviter les taches, incliner le châssis en avant. Les fonds secs, poncer (*V.* PONCIFS) à la braise pilée les motifs décoratifs en arrêtant les lignes au crayon et en traçant les filets à la règle et au pinceau. Bien laisser sécher avant de détacher et de rouler les stores.

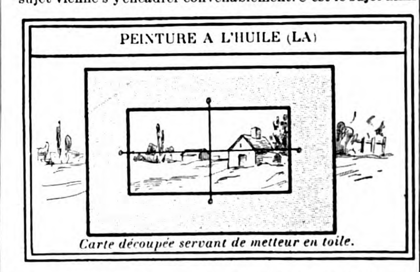
NETTOYAGE. — Les vieux stores sont très difficiles à nettoyer. On pourra toujours essayer en les couchant à plat sur un tableau et en passant dessus de la mie de pain rassis.

Peinture (*B.-A.*). — I. *Divers procédés.* || II. *Conseils généraux applicables à tous les procédés.* || III. *Accessoires pour tous les procédés.* || IV. *Genres divers.*

I. DIVERS PROCÉDÉS. — Les divers procédés donnent plus ou moins exactement l'aspect de la nature. Le plus facile, l'*aquarelle*; le plus exact d'aspect, la *peinture à l'huile*. Le *pastel*, agréable à manier, est très fragile; la *fresque*, très compliquée. Peintures à l'*œuf*, à la *détrempe*, peu pratiquées. Couleurs solides à l'huile, dit *crayons Raffaelli*, procédé nouveau, expéditif et pratique.

II. CONSEILS GÉNÉRAUX APPLICABLES A TOUS LES PROCÉDÉS. — Tous les procédés exigent d'abord la connaissance du dessin. On doit représenter la forme et les proportions des êtres et leurs relations détaillées, avant de reproduire leurs couleurs. || Pour qui veut sérieusement peindre, un exercice préalable s'impose: Placer sur une feuille de papier gris, un papier quelconque de teinte uniforme, et s'appliquer à reproduire exactement cette coloration sur une feuille de papier gris semblable à celui du modèle. On découvre ainsi la tendance que l'on peut avoir à peindre plus clair ou plus foncé, plus gris ou plus coloré. On exerce sa mémoire de la couleur et on corrige sa vision, si elle est défectueuse. || Ensuite, exécuter des *natures mortes*, excellente étude parce qu'elle donne des modèles immobiles et de couleurs franches. A mesure que l'assurance s'acquiert, choisir des sujets plus difficiles (*V.* plus bas, GENRES DIVERS).

Une des difficultés pour un débutant est de savoir mettre son sujet en toile. On peut essayer d'avance des croquis et des dessins. On peut user aussi du *metteur en toile* L. Gillot qui indique le format et le numéro de la toile qui se rapproche de la dimension choisie. On peut enfin établir soi-même dans un petit morceau de carton, ou une carte de visite, une sorte de cadre, y fixer deux fils se coupant à angle droit au milieu du cadre; placer le cadre entre l'œil et le sujet, en l'éloignant plus ou moins de l'œil jusqu'à ce que le sujet vienne s'y encadrer convenablement. C'est le sujet ainsi


PEINTURE A L'HUILE (LA)
Carte découpée servant de metteur en toile.

délimité qu'on dessinera. Le croisement des fils indique le milieu du sujet.

En présence du modèle, quel qu'il soit, examiner d'abord les *valeurs*, c'est-à-dire les rapports des tons entre eux, *comme intensité de clarté ou d'ombre*, indépendamment de leur teinte propre; déterminer les valeurs extrêmes, la plus claire et la plus foncée, les placer sur la toile, le panneau ou le papier, et ne plus oublier qu'ils donnent les limites entre lesquelles se dégradent les autres valeurs. || Ensuite, établir l'effet général par grandes divisions. Procéder largement, par masses

surtout en commençant à peindre; avancer de l'ensemble aux détails sans excès dans les détails.

Pour se rendre mieux compte des principales masses sombres et claires, cligner des yeux en regardant le modèle: recommandation très utile. || On poursuit, soit sur-le-champ, soit après avoir laissé la première préparation sécher comme un dessous, comme une *ébauche* et on reproduit les parties intermédiaires du modèle, les passages des lumières aux ombres. On peut les obtenir facilement en mêlant ensemble le ton de lumière et le ton d'ombre, ce qui donne un ton dégradé. Mais on fera mieux d'examiner la qualité spéciale des demi-teintes, très souvent d'une couleur différente du ton naturel de l'objet. On obtiendra une teinte plus réelle, plus sincère et souvent plus originale.|| Ne pas négliger le dessin pour la couleur, ni la couleur pour le dessin. Que le passage des tons soit souple sans mollesse, et ferme sans dureté. Détacher les contours sans sécheresse. Envelopper les contours, c'est-à-dire les fondre sur les bords, moyen d'obtenir de la souplesse et de l'harmonie.

Chaque procédé a des moyens différents pour adoucir ces passages, mais dans tous les procédés le mieux est d'étendre la couleur avec franchise, sans timidité.

III. ACCESSOIRES GÉNÉRAUX POUR TOUS LES PROCÉDÉS. — Quel que soit le procédé, avoir des *chevalets* d'atelier et de campagne; un *pliant* ou siège de campagne; un *parasol* pour travailler dehors; des *porte-toiles* ou *porte-panneaux*; les boîtes à couleurs, palettes, pinceaux, toiles, panneaux, papiers différant suivant chaque procédé. || Ne pas croire qu'un atelier soit nécessaire pour bien peindre. On peut peindre partout, et un artiste doit savoir peindre partout.

IV. GENRES DIVERS. — Les distinctions de genres tendent à disparaître, tout comme les distinctions d'écoles. On dit encore la *nature morte*, le *portrait*, le *paysage*, la *figure*, le *plein air*, la *marine*. Les désignations de *peinture de genre* et de *peinture d'histoire* tombent en désuétude parce que ces genres sont moins pratiqués et que les artistes qui peignent des tableaux de genre ou d'histoire ne se spécialisent plus exclusivement dans cette note. || La peinture de décor de théâtre et la peinture décorative sont si spéciales qu'on peut les considérer, non comme des genres, mais comme des arts différents. || Le choix du support, bois, toile, papier, cuivre, porcelaine, etc., ne tient pas au genre, mais au procédé.

Ne pas s'exercer à copier des modèles chromolithographiques, mais aller dans les musées copier de bons tableaux.

Peinture dite émail-doux. — Presque aussi solide que la peinture sur porcelaine, puisque les couleurs spéciales à employer sont vitrifiables à un degré modéré de cuisson, la *peinture émail-doux* a sur la première l'avantage de pouvoir être cuite chez soi. Elle est utilisable pour tous objets dont l'entretien n'exige qu'un lavage peu fréquent fait à l'*eau froide*. Ces objets, de faïence ou de porcelaine, doivent être pris de préférence à l'état de biscuit mat.

PIÈCES A DÉCORER. — Cendriers, coupes rondes ou de formes diverses, vases, bonbonnières, encriers, cache-pots; plaques carrées pour décoration murale ou à enchâsser dans portes de bahuts.

1° FOURNITURES. — *Couleurs spéciales*. En 36 nuances. Se vendent en tubes courts comme les couleurs d'*aquarelle*. elles portent presque la même désignation que celles-ci, et se délayent à l'eau. Pour en étudier l'emploi, exécuter les premiers essais en camaïeu; puis former par la suite sa palette de 12, 18, 24 ou 36 nuances, suivant l'importance et la variété des travaux à entreprendre. || Engobe-liquide; glaçure émail à froid. || Pour étendre les liquides précédents, 3 *pinceaux plats et doux*. Pour les nettoyer, les enduire de savon noir; au bout de 1 h. ou 2, les laver à plusieurs eaux et ne s'en resservir qu'une fois secs. || *Putois pied de biche*, pour unifier les fonds. Comme les pinceaux à peindre, se lavent à l'eau simple. || 3 *pinceaux à peindre* assortis de grosseur en martre ou petit-gris. || *Crayon mine de plomb* n° 2, *papier calque, papier sanguine, cire à modeler*.

2° PRÉPARATION DE LA PIÈCE A DÉCORER. — La mouiller d'eau abondamment, afin d'en bien imprégner le biscuit; lui donner aussitôt une couche générale d'*engobe-liquide* et laisser sécher. Le biscuit sec ne doit plus alors absorber comme un papier buvard une goutte d'eau posée dessus. S'il en est autrement, donner une deuxième couche d'*engobe*.

3° EXÉCUTION DU TRAVAIL. — Décalquer le dessin sur la pièce bien sèche, et pour que le calque ne glisse pas, le fixer aux bords ou aux angles avec une boulette de cire à modeler. Repasser tous les contours avec le crayon mine de plomb, puis poser le fond en couleurs sur toute la surface à décorer. C'est sur ce fond uni ou dégradé qu'on fait détacher fleurs, ornements ou sujets de genre qui constituent la décoration de l'objet.

Pour les fonds, mêler toujours à la teinte choisie une couleur opaque (*blanc, jaune de Naples*, etc.), et en préparer la quantité suffisante en ajoutant de l'eau, de façon que la teinte ait la consistance d'un sirop. L'étendre avec un pinceau queue de morue large et doux, assez rapidement, de haut en bas, sans appuyer et sans revenir sur le travail. Une fois ce fond presque sec, le tamponner avec le *putois pied de biche* employé à sec, pour égaliser la nuance plus complètement. On peut également faire des fonds dégradés, avec un vaporisateur ou avec la brosse et la grille.

Ce fond posé et le tracé au crayon du sujet transparaissant au travers, enlever la couleur aux endroits occupés par le sujet avec un pinceau humide, un bout d'éponge ou même un grattoir. Exécuter ensuite la peinture du sujet: soit sans épaisseur et sans blanc comme dans l'aquarelle sur papier, soit avec des épaisseurs comme dans la peinture à l'huile. Unir même au besoin les deux procédés (ornements, fleurs et fonds en épaisseur; médaillon dans le milieu, avec sujet en peinture lavée).

Exécuter ensuite les ornements d'or si la décoration en comporte: or véritable si la pièce en vaut la peine; bronze dans les mêmes tons (jaune, rouge ou vert), si l'on y attache moins d'importance. Ors et bronzes ainsi obtenus sont nécessairement mats; on peut les *brunir* à la façon habituelle, avec brunissoirs en agate ou en sanguine.

4° CUISSON. — La température nécessaire à la cuisson des couleurs étant peu élevée (100 à 120°), on peut l'obtenir sur un calorifère d'appartement (pour les pièces très petites) ou dans une boîte ou four en tôle, ou en terre sur un réchaud à charbon, gaz ou pétrole; ou dans un four ordinaire, à condition qu'un thermomètre placé à l'intérieur permette de la suivre et de la régler; ou dans des fours spéciaux en faïence, à porte en verre munie de ventilateurs. Introduire la pièce dans le four, fermer celui-ci, allumer le réchaud, et modérer la flamme pour que le four ne s'échauffe que progressivement. A 70° ou 75°, pousser davantage le feu. A 120°, le régler de manière que cette température persiste durant une heure environ. Éteindre ensuite gaz ou pétrole et laisser l'appareil se refroidir; mais ne sortir la pièce qu'une fois le thermomètre redescendu à la température initiale.

On peut sans inconvénient recuire plusieurs fois une peinture de ce genre, avantage d'autant plus appréciable que, si l'on est obligé d'y faire des retouches, ces retouches doivent être cuites à leur tour.

5° ÉMAILLAGE. — La pièce peinte et cuite peut être considérée comme terminée; elle ne craint plus ni les lavages, ni le soleil, ni les contacts; elle est agréable déjà, mais elle a l'aspect mat de peintures sous couverte sans la couverte. Veut-on lui donner le brillant, l'éclat vitreux de la porcelaine ou de la faïence? Étendre dessus une couche de *glaçure* (avec le pinceau spécial), laisser sécher, puis, avec un autre pinceau plat et large, ajouter une couche d'*émail à froid*. Cet émail ne doit pas passer à la cuisson.

Peinture à l'huile (*BEAUX-ARTS*). — C'est aujourd'hui le procédé le plus couramment employé. S'exécute sur toile, bois, carton, papier, cuivre, marbre, etc., ou à l'aide de couleurs broyées à l'huile.

MATÉRIEL. — Le matériel varie avec la nature du travail à exécuter. On peut avoir besoin d'échafaudages, d'échelles, de tréteaux, de plates-formes, ou plus simplement de chevalets sur lesquels on pose la toile à peindre et devant lesquels le peintre travaille soit debout, soit assis sur un

PEINTURE A L'HUILE

Accessoires

FIG. 1. — *Brosse plate.*
FIG. 2. — *Brosse ronde.*
FIG. 3. — *Pinceau.*
FIG. 4. — *Pinceau à filet.*
FIG. 5. — *Godet.*
FIG. 6. — *Pincelier.*
FIG. 7. — *Couteau-Truelle.*
FIG. 8. — *Couteau droit.*
FIG. 9. — *Grattoir.*
FIG. 10. — *Palette carrée.*
FIG. 11. — *Palette pliante.*
FIG. 12. — *Palette ronde.*
FIG. 13. *Palette Carolus.*

tabouret plus ou moins haut. Comme matériel accessoire, il faudra à l'artiste une boîte contenant des brosses plates ou rondes, des pinceaux, des pinceaux à filet, des pinceliers, godets et couteaux divers pour étaler ou enlever la peinture (fig. 1 à 9). Enfin, suivant les cas, il emploiera une palette pliante ou fixe sur laquelle se font les essais de coloris (fig. 10 à 13).

Technique. — La toile, quand on l'emploie, doit être recouverte d'un isolant (colle de peau, caséine), lui-même dissimulé sous une préparation claire ou teintée. Bois (acajou, chêne, peuplier, tulipier) et carton s'emploient avec ou sans encollage préalable; sur support absorbant (non encollé) la couleur est mate; sur support encollé la couleur conserve son aspect naturel.

Couleurs. — En employer le moins possible et de la meilleure qualité. Préférer pour blanc: blanc d'argent; pour rouge: ocre rouge, rouges de Venise, de Pouzzoles, de cadmium; pour jaune: ocre jaune, jaunes de mars et de strontiane, cadmium foncé et cadmium moyen, auréoline; pour vert: vert émeraude, vert de chrome; pour bleu: cobalt-ceruleum, lapis-lazuli, outremer; pour violet: violets de mars, de cobalt, minéral; pour brun: brun de mars, de bitume, terres d'ambre, d'Italie, de Sienne naturelle ou brûlée, orangé de mars, ocre de ru. Tous les noirs sont solides, mais ils sèchent mal; y mêler du siccatif de Courtrai.

Exécution. — Ebaucher d'abord à l'aquarelle ou à la détrempe par frottis légers ou par des pâtes. Ne pas passer de seconde couche avant séchage de l'ébauche. Ne pas corriger en clair sur foncé sans enlever au préalable le ton obscur (benzine et grattoir). A la rigueur vernir légèrement les premières couches au vernis Vibert. Empâter les lumières; frotter légèrement les ombres, mais sans exagérer. Le tableau fini, attendre pour le vernir un séchage parfait; vernis provisoire et léger au vernis Vibert. Vernis définitif un an plus tard à l'essence et dans une pièce chaude; tenir le tableau à l'abri jusqu'à séchage du vernis.

Entretien. — Eviter aux toiles le soleil, l'humidité, le voisinage des sources de chaleur. Essuyer une fois par mois le tableau avec un foulard de soie, frotter les vernis à la peau de chamois, les laver de temps à autre à l'éponge humide. Prendre garde que le vernis ne soit pas attaqué par un chansis. (Consulter la *Peinture* de Ch. Moreau-Vauthier).

Peinture au pochoir (*B.-ARTS*). — Procédé de décoration par lequel on reproduit autant de fois qu'on veut un dessin découpé dans du papier rigide, verni avec une solution de gomme laque dans l'alcool, ou passé à l'huile de lin bien siccative. Se fait aussi avec des plaques de métal très mince tel que zinc, cuivre, etc.

CONFECTION D'UN POCHOIR. — 1° Dessiner sur le papier préparé l'ornement à reproduire. Ménager des réserves

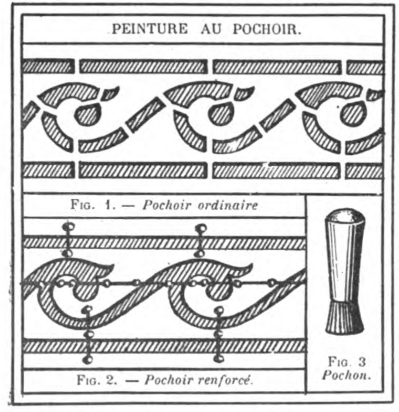


FIG. 1. — *Pochoir ordinaire*
FIG. 2. — *Pochoir renforcé.*
FIG. 3 *Pochon.*

(fig. 1) qui maintiendront la rigidité du pochoir; 2° découper le pochoir sur une plaque de verre ou zinc, avec un canif très tranchant ou avec une plume à découper dont se servent les photographes.

COMMENT ON SE SERT DU POCHOIR. — 1° Appliquer le pochoir sur la surface à décorer, éviter surtout de le déplacer pendant l'opération; 2° préparer la couleur assez épaisse et se servir d'un pinceau à crins courts dit *pochon*. Les parties découpées du pochoir laissent seules passer la couleur. Le pochoir enlevé, raccorder immédiatement les réserves enduites, s'en servir en tamponnant.

Nettoyer le pochoir après chaque usage.

On peut, en superposant des pochoirs, obtenir des effets très variés. On peut encore faire des dégradés en se servant avec le même pochoir de tons différents. On peut encore faire des pochoirs très rigides et dont les réserves sont très peu visibles en découpant tout le dessin et en faisant les attaches en fil de fer très mince. Pour cela: bien étirer le fil de fer pour qu'il soit bien droit; puis placer les fils dans toute la longueur du pochoir et attacher avec une goutte de colle forte recouverte d'un petit morceau de papier. Tamponner la couleur du côté des attaches.

PELADE (*MÉD. PRAT.*). — ON CONSTATE: Plaques glabres, où le cuir chevelu apparaît à nu sur une étendue variable bien limitée, ronde ou ovalaire. Peut atteindre aussi la barbe. La chute des poils se fait par touffes en quelques jours, puis s'étend lentement ensuite à la périphérie de la plaque; à distance, on trouve même des cheveux cassés « peladiques ».

Il est une forme grave se généralisant très vite non seulement au cuir chevelu, à la barbe, mais à tout le corps.

DURÉE: de 2 à 6 mois, mais les rechutes sont fréquentes.

TRAITEMENT. — Les peladiques *doivent* se mettre au repos à la campagne autant que possible, observer une hygiène rigoureuse, à laquelle s'ajouteront des frictions sèches ou alcoolisées, l'hydrothérapie ou les médications internes que pourraient nécessiter une dyspepsie, une anémie ou autres maladies souvent en cause. Les affections du nez, de la gorge, des oreilles et surtout de la bouche (gencives enflammées, dents cariées, appareils à prothèse mal adaptés...) jouent un rôle considérable et sont souvent suffisants pour déterminer la pelade chez les prédisposés.

Le traitement local consiste en massages, brossages, épilation à la période de repousse, applications de teinture d'iode ou de vésicatoires au pinceau; enfin emploi des courants de haute fréquence. Si les plaques sont étendues ou disséminées, il y aura intérêt à raser complètement le cuir chevelu avant de traiter.

SOINS PRÉVENTIFS. — Se déduisent des nombreuses causes énumérées plus haut. La pelade n'est pas contagieuse, contrairement à ce qu'on a cru pendant longtemps.

PELLICULES (*MÉD. PRAT.*). — Petites lamelles épidermiques blanches ou grisâtres se détachant de la peau en grande abondance et se reproduisant constamment, ce qui constitue une exagération du renouvellement physiologique des cellules superficielles de l'épiderme, et qui, outre le désagrément qu'il occasionne, favorise le développement des maladies de la peau. Les pellicules peuvent s'observer sur toute la surface du corps, mais sont particulièrement fréquentes au cuir chevelu et à la barbe.

Imposent un entretien sévère de la propreté de la tête qu'on lavera fréquemment avec une décoction tiède de bois de Panama et qu'on lotionnera à l'eau alcoolisée. Quand la peau est particulièrement sèche, il sera parfois bon d'avoir recours pendant la nuit à l'appplication de la pommade soufrée au 1/10. Les mêmes soins s'appliquent à la barbe.

Sur le visage, les pellicules déterminent la formation de DARTRES (*V.* ce mot).

PENDAISON (*MÉD. PRAT.*). — *V.* ASPHYXIE. — Mort soit subite par lésions (fracture ou luxation) de la colonne vertébrale, du cou, soit lente (5 à 10 minutes), par asphyxie et anémie cérébrale. *On constate*: la face bouffie, les yeux hors de l'orbite, la langue hors de la bouche, un sillon dû à la corde, à la partie antérieure du cou, sous le menton.

Il faut: Couper le lien qui entoure le cou en ayant soin de soutenir le corps pour l'étendre sans secousse; débarrasser le corps de tout ce qui peut l'enserrer, ceinture, corset, col, bretelles, jarretières, bandages, etc., et pratiquer la respiration artificielle et les tractions rythmées de la langue; réchauffer en même temps le corps par tous les moyens possibles; appliquer 5 ou 6 sangsues derrière chaque oreille si la face est rouge ou violacée et les veines du cou

gonflées; placer des sinapismes aux jambes. Si la strangulation a eu lieu depuis un temps très court, il suffit souvent de bassiner les tempes à l'eau très froide et de frotter le corps pour rétablir la respiration et la circulation.

PENDERIES, CABINETS NOIRS (*ÉC. DOM.*). — Clouer dans les penderies des planches formant des rayons; sous ces planches et contre les parois, mettre à une bonne hauteur (1 m. 30, 1 m. 40) une rangée de champignons portemanteaux. Visser des clous à crochet ou des vis à la face inférieure des planches; ces clous supportent soit les vêtements, soit les crochets des portemanteaux sur lesquels on dispose ces vêtements.

Dans les maisons éclairées à l'électricité, faire placer une ampoule dans les cabinets noirs; le gaz serait dangereux si le cabinet noir est près des chambres à coucher. || Avoir soin surtout que les vêtements soient toujours aux mêmes portemanteaux pour qu'on puisse les trouver sans peine dans l'obscurité.

Balayer à intervalles fixes; déménager complètement le cabinet noir deux fois par an au printemps et à l'automne; laver ou encaustiquer le sol, passer de l'essence de térébenthine sur les planches pour éloigner les mites.

PENDULE. — Pour qu'une pendule marche bien, il faut, avant tout, qu'elle soit posée d'aplomb, aussi bien de droite à gauche que d'avant en arrière. Les pendules marchent généralement 15 jours; les remonter toutes les deux semaines, à jour fixe, pour ne pas l'oublier. Quand la pendule prend du retard, raccourcir le balancier en remontant la lentille qui est fixée sur la tige par un écrou; la descendre si la pendule avance. Quand on ne peut toucher au balancier, la pendule est munie en haut du cadran, d'une petite tige carrée qu'on peut tourner avec une clé de montre: *de gauche à droite pour avancer, de droite à gauche pour retarder.*

Quand la sonnerie n'est plus d'accord avec les aiguilles, faire tourner l'aiguille des heures seule et l'amener à l'heure de la sonnerie; faire ensuite tourner l'aiguille des minutes jusqu'à ce que la pendule soit à l'heure; ne pas reculer l'aiguille des minutes lorsqu'elle est près de l'heure ou de la demie, car la sonnerie peut frapper tout de même et l'heure sonnera ensuite à la demie; si cela arrive, ramener l'aiguille des minutes auprès de l'heure ou de la demie et la ramener en arrière au moment où la sonnerie frappe; il suffira alors, la sonnerie étant remise, de porter les aiguilles à l'heure et à la minute.

Pour remettre une montre à l'heure, il suffit d'amener les aiguilles à l'aide du remontoir ou d'une clé, suivant le système. Si c'est une montre à sonnerie, ne pas tourner les aiguilles au moment où elle sonne, ni quand elle est sur le point de sonner.

Pour retarder ou avancer une montre, ouvrir le boîtier et déplacer la petite aiguille placée au-dessus du spiral; pour l'avance, porter la pointe vers la lettre A; pour le retard, vers la lettre R (la déplacer *sans toucher à la pointe* qui se casse au moindre effort, mais en la poussant par l'autre bout). Dans les montres provenant d'Angleterre ou d'Amérique, l'avance se donne en portant la pointe de l'aiguille vers la lettre F et le retard en la portant vers la lettre S. Il est assez difficile de régler très exactement une montre ordinaire, et celle qui ne varie que d'une minute en 24 heures ne doit point être touchée autrement que pour la ramener à l'heure de temps en temps.

PÉNITENCES OU RACHAT DES GAGES (*JEUX*). — Ce sont les épreuves auxquelles est condamné le joueur qui a dû donner un ou plusieurs gages au cours du jeu.

Voici quelques-unes des pénitences parmi les plus connues ou les plus amusantes.

S'ASSEOIR SUR LE FEU. — Condamné à cette pénitence, vous auriez tort de vous inquiéter. Prenez une feuille de papier sur laquelle vous écrivez le mot « feu » et asseyez-vous dessus.

LE BAISER A LA CAPUCINE. — Le pénitent — supposons que ce soit un jeune garçon — ayant choisi une fillette de la société, on les place tous deux à genoux, dos à dos. A un signal donné, tous deux tournent la tête, il faut qu'ils la tournent du même côté pour que le jeune cavalier puisse prendre le baiser qu'on lui permet, et cela sans bouger les genoux.

LE BAISER A LA RELIGIEUSE. — Ayant élu votre cavalière, vous vous agenouillez tous deux au milieu du salon, de chaque côté d'une chaise, dont les barreaux figurent la grille du couvent. Vous cherchez à embrasser la dame au travers des barreaux, celle-ci tend la joue et se dérobe de son mieux pour faire durer l'épreuve.

LE CHEVAL DE BOIS. — Placez horizontalement une chaise, au milieu du salon, de façon que le dossier soit en dessus. Sur l'extrême traverse de ce dossier, déposez une pièce de monnaie. Le pénitent devra se tenir à genoux sur les deux montants de la chaise et, dans cette position, saisir la pièce avec les dents. S'il n'agit pas avec une extrême prudence et veut aller trop vite, la chaise culbute et, avec elle, la pièce de monnaie... et le patient qui a cependant mérité de reconquérir son gage. Cette pénitence dangereuse ne doit d'ailleurs être appliquée qu'à des jeunes gens que l'on sait agiles et dégourdis.

COLIN-MAILLARD A LA CHANDELLE. — Placez le patient devant une bougie allumée posée sur un guéridon, une table. Bandez-lui les yeux, ordonnez-lui successivement de faire 3 pas en arrière, 3 à gauche, 3 à droite, 3 tours sur lui-même, enfin 3 pas en avant et de souffler la chandelle, en face de laquelle il devrait finalement se retrouver, mais comme il se trompe toujours plus ou moins dans ses diverses évolutions, il n'est plus devant la bougie et s'essouffle en efforts imaginaires. Il ne reconquiert son gage qu'à condition de l'éteindre enfin.

LA COUVERTURE. — Le patient ne doit pas être au courant de cette pénitence qui a pour objet de le mystifier. Placez au milieu de la pièce un tapis et une grande couverture de dimensions suffisantes pour tenir deux personnes. Indiquez au patient l'épreuve qu'il a à subir: il doit se glisser entre le tapis et la couverture dont il se recouvre entièrement, de la tête aux pieds. Alors chacune des personnes de la société le frappera à tour de rôle, d'une légère baguette qu'on lui montre. Sitôt frappé, il pourra retirer la tête de dessous la couverture pour chercher le frappeur; s'il réussit à le nommer son supplice sera terminé aussitôt. Mais afin de lui rendre la peine moins dure, accordez-lui un compagnon qui prendra place avec lui sous la couverture pour recevoir les coups aussi bien que pour l'aider à chercher d'où ils viennent. Ce compagnon indispensable est, bien entendu, un compère dont on va voir le rôle. La couverture rabattue, formez une ronde en vous promenant tout autour. Un premier coup tombe, le patient dresse la tête, tout le monde s'arrête, les mains derrière le dos, dans le but apparent de dissimuler la baguette; le regard inquisiteur, le patient désigne bientôt celui que son attitude, sa précipitation le font soupçonner; l'inculpé présente ses mains, elles sont vides. L'autre reprend docilement sa place sous la couverture, son camarade le console et la ronde recommence; les coups continuent de pleuvoir, le malheureux accuse à tort et à travers, il ne peut arriver à découvrir le détenteur de la baguette; son supplice risque de durer s'il ne s'aperçoit que c'est son compagnon de couverture à qui l'on a rapidement glissé la badine, au début du jeu, qui le frappe chaque fois. Comme il ne découvre pas toujours la ruse, il reconquiert cependant son gage lorsque l'assistance estime que l'épreuve a assez duré.

DANSE DES COLINS-MAILLARDS. — Cela permet d'utiliser huit gages à la fois. Bandez les yeux à leurs possesseurs qui prendront place au milieu du salon pour danser le quadrille. Ils doivent en exécuter les figures, les yeux ainsi bandés, et leurs confusions égaient la galerie.

EMBRASSER LE CHANDELIER, LE DESSOUS DU CHANDELIER. — Si vous connaissez le jeu, prenez une bougie allumée, priez une personne obligeante de la tenir et donnez-lui un baiser. De même, si on vous demande d'embrasser le dessous du chandelier, placez le flambeau allumé un peu au-dessus de la tête d'une fillette que vous embrassez. Celui qui n'est pas au courant et veut exécuter l'ordre à la lettre fait rire les autres à ses dépens, mais il rentre cependant en possession de son gage.

EMBRASSER QUI L'ON AIME LE MIEUX SANS QUE PERSONNE DE LA SOCIÉTÉ S'EN APERÇOIVE. — Le pénitent embrasse toutes les filles, la pénitente tous les garçons, et personne ne saura ainsi quelle était leur préférence.

EMBRASSER LES QUATRE COINS DE LA PIÈCE. — En allant effectivement accoler les quatre murs de l'appartement, vous rentrerez en possession de votre gage, mais vous ferez rire de vous. Demandez tout simplement à quatre dames la permission de es conduire aux quatre coins de la pièce et embrassez-les.

LE LONG DU MUR. — Priez le pénitent de s'adosser au mur et, sans bouger les talons qui devront rester en contact avec la muraille, de fléchir le corps de façon à toucher le plancher avec l'extrémité de ses mains... sans perdre l'équilibre; vous placez d'ordinaire une pièce de monnaie à environ 50 centimètres du mur en ordonnant au patient de la ramasser ainsi, ce qui est à peu près impossible.

LES MACARONIS. — Cette pénitence amusante permet d'utiliser deux gages ensemble. Au milieu d'un fil assez long (2 à 3 mètres environ), attachez une faveur. Priez alors les deux enfants dont les gages ont été tirés de prendre chacun une extrémité du fil dans la bouche. A un signal donné, ils se mettront à l'avaler, rivalisant de vitesse, car le premier qui parviendra ainsi à saisir la faveur rentrera en possession de son gage.

LA MAIN CHAUDE. — Le patient se tiendra le dos courbé, la tête appuyée contre le mur, un fauteuil ou une chaise; il peut se mettre encore aux pieds d'une personne de la société en cachant sa figure dans les genoux de celle-ci. Il a les yeux fermés et avance une main ouverte derrière son dos. Tous les assistants y viennent à tour de rôle donner un coup léger de leur main nue; frapper brutalement serait malséant et même dangereux, vu la position du bras du patient. Celui-ci doit nommer qui l'a frappé et ne pas se tromper, pour rentrer en possession de son gage. Une simple chiquenaude, un simple frôlement de la paume ou du revers, le léger contact de l'épiderme suffisent ordinairement à renseigner le pénitent.

Très souvent aussi la main chaude se joue non plus comme une pénitence, mais comme un véritable jeu; c'est alors le frappeur découvert qui prend la place du patient.

LA MAIN CHAUDE DOUBLE. — Deux pénitents désignés s'agenouillent l'un à côté de l'autre, aux pieds de leurs confesseurs dont les sièges sont rapprochés. Ils doivent deviner l'un pour l'autre. Ainsi le pénitent de gauche ayant été frappé demande aussitôt à celui de droite: « Qui m'a frappé? » Celui-ci se retourne immédiatement cherchant à deviner dans l'attitude de ceux qui l'entourent quel est le coupable. S'il tombe juste, la personne nommée prend sa place; sinon, c'est lui qui doit être frappé maintenant et interrogera le pénitent de gauche, et ainsi de suite.

LA PÊCHE A LA LIGNE. — Il faut que le pénitent ignore le jeu. Conduisez-le au milieu de la pièce et bandez-lui les yeux. Cependant, la personne qui fera le pêcheur va dans la salle voisine procéder aux préparatifs nécessaires: une canne et une ficelle formeront la ligne à l'extrémité de laquelle pendra un bouchon, bien attaché, et consciencieusement noirci au feu. Le pêcheur vient prendre place devant le poisson, il monte sur une chaise et jette sa ligne. Prévenez bien le patient qu'il doit happer le bouchon en conservant ses mains derrière le dos. Le pêcheur alors commence à promener sous son nez, sur son front, ses joues, un peu partout, le bouchon enfumé; il l'avance, le retire, affolant enfin le malheureux poisson dont le visage à pareille épreuve ne tarde pas à être tout barbouillé de noir. Lorsqu'il a enfin réussi à saisir le bouchon entre ses dents et qu'il retire triomphalement le bandeau de ses yeux, il ne sait comment expliquer les éclats de rire qui le saluent... menez-le charitablement devant une glace. Cette épreuve est un peu mortifiante; ne la faites subir qu'à un joueur dont la bonne humeur est connue.

SINGES ET PERROQUETS. — Toute la société prend part à cette amusante pénitence, mais il faut s'assurer que le condamné ne connaît pas déjà le jeu. Priez-le de passer un moment dans la pièce voisine pendant qu'on décidera de son sort. Avertissez alors tous les joueurs qu'ils devront se borner à répéter toutes ses paroles et tous ses gestes. Il entre et s'enquiert de sa peine, mais il ne dit pas un mot, ne fait pas un pas, un geste qui ne se trouve ainsi répercuté. Il s'affole, perd la tête, ne sait que faire ou imaginer... mais s'il a l'idée de traiter l'assistance de « singes et perroquets » son supplice cesse aussitôt.

LA STATUE. — Le pénitent prend place sur une table ou un tabouret au milieu de la salle; il s'y tient immobile en attendant que chacun des joueurs vienne lui faire prendre une attitude: lever la tête, la baisser, tendre les bras, fléchir le corps ou telle autre position gênante ou ridicule, etc., etc. Il doit rester sans bouger ainsi jusqu'à ce qu'il plaise au joueur suivant de lui infliger une pose différente. L'épreuve est terminée et le gage reconquis quand l'un des statuaires improvisés ordonne à la statue de quitter son socle.

VISAGE DE BOIS OU LA PLANCHE. — Le pénitent — un garçon, par exemple, — va se placer debout, le dos contre une porte; il appelle à haute voix un autre joueur — une jeune fille — qui vient se mettre en face de lui. Celle-ci appelle un troisième joueur qui se met dos à dos avec elle, et ainsi de suite pour tous les joueurs alternativement. Tout le monde étant rangé sur une même ligne, frappez dans vos mains ou donnez tout autre signal auquel chacun fait volte-face et embrasse la personne en face de laquelle ce mouvement le place. Seul le pénitent a devant lui la porte qu'il doit embrasser, visage de bois.

LE MAUVAIS COMPLIMENT. — Le pénitent devra s'approcher successivement de chaque joueur et lui faire un gentil compliment terminé par une remarque malicieuse.

LA SOURIS. — Les joueurs forment une ronde. Deux personnes s'en détachent, le joueur puni et un autre. Ce deuxième fera lever les mains jointes des personnes qui forment la ronde, et passera vivement dessous, aussi vite qu'il le pourra, pour embrouiller le joueur puni qui devra cependant le suivre et passer dans tous les intervalles où son guide aura passé.

LE MOUCHOIR. — Chaque joueur jette successivement son mouchoir au pénitent en lui criant la première syllabe de n'importe quel mot. Le joueur qui fait le gage devra s'en servir pour construire immédiatement un mot, au risque de se voir infliger un autre gage.

Par exemple, si on crie *sa*, répondre *bot*, etc....

LE CHAT. — Le joueur puni sort. Chacun à son tour en déguisant sa voix dit *miaou* derrière la porte. Le pénitent gratte la porte chaque fois que la voix entendue ne lui convient pas. Si au contraire elle lui plaît, il répondra *miaou* et aura le droit d'embrasser la personne ainsi choisie.

LA CHANSON. — On martellera sur une table en frappant avec les doigts le rythme d'un air connu tel que *la Marseillaise, J'ai du bon tabac*, etc. Le joueur puni sera obligé de reconnaître l'air.

LE GATEAU. — Le joueur puni sera étendu à terre à plat ventre, les mains liées derrière le dos. On lui présentera un gâteau pendu au bout d'une ficelle. Il devra manger le gâteau.

L'ANE CHARGÉ. — On met le joueur puni à quatre pattes par terre, on lui pose sur le dos un objet quelconque; sans le regarder, il doit deviner ce que c'est.

A CLOCHE-PIED. — Le joueur puni devra faire le tour de la pièce à cloche-pied en chantant très vite: « Je fais mon gage, oh que j'en rage » et en tapant dans ses mains à chaque syllabe de ces mots.

LES PETITS PATÉS. — Le joueur puni doit s'asseoir vivement trois fois en criant: « trois petits pâtés, ma chemise brûle, trois petits seaux d'eau pour l'éteindre ».

SELLETTE. — Un joueur est assis, à l'écart; un second joueur interroge les autres tout bas, séparément. — Un tel est sur la sellette. Pourquoi? — Parce qu'il est bon enfant, répond l'interrogé, ou autre réponse. Le second, ayant recueilli toutes les réponses, vient les redire tout haut à celui qui est sur la sellette, lequel cherche à deviner qui a dit telle ou telle réponse. S'il réussit à le nommer, celui qu'il a désigné passe sur la sellette.

PÉNITENCES. — Il faut en principe trouver des pénitences qui amusent tous les autres joueurs. C'est évidemment par le ridicule que l'on punit le plus les uns et qu'on amuse le plus les autres.

En voici quelques-unes:

CHAUSSURES A L'ENVERS. — On oblige le pénitent à changer ses chaussures de pied et à fournir un petit trot autour de la pièce.

LA PÊCHE AU SUCRE. — Exigée d'une personne habituellement grave et qui a accepté de jouer avec des personnes gaies, provoque une joie extraordinaire. On attache un morceau de sucre au bout d'une ficelle dont l'autre extrémité est fixée à une canne. La personne grave est condamnée à saisir avec ses dents ce morceau de sucre qu'un assistant balance au-dessus de sa bouche. Ses efforts deviennent très comiques, si l'on est assez adroit pour lui toucher les dents ou placer le sucre entre les lèvres pour le relever aussitôt *légèrement*. Faire attention de ne pas tirer brutalement la ficelle lorsque le sucre est une fois saisi.

DÉCLAMER. — Est une pénitence pour une personne timide.

Une PÉNITENCE AMUSANTE pour les autres joueurs consiste à exiger de la part de deux joueurs qui doivent des gages: 1° qu'ils se placent en équilibre sur le genou droit; 2° qu'ils tiennent de la main gauche, leur pied gauche et par là, soulèvent leur genou gauche au-dessus du sol; dans cette position d'équilibre instable, les deux joueurs, se faisant face, tiennent en outre, dans leur main droite, l'un une bougie allumée, l'autre une bougie éteinte. Ils ne sont tous les deux délivrés de leur pénitence, que lorsque, par leurs efforts associés, ils sont parvenus à allumer la deuxième bougie.

SUCRE. — Quand le pénitent fume un excellent cigare, exiger qu'il croque trois morceaux de sucre est une plaisanterie désagréable.

PENSION ALIMENTAIRE. — *V.* DIVORCE, MARIAGE, SAISIE, SÉPARATION DE CORPS.

PENSIONS CIVILES (*LEGISL.*). — La pension de retraite est le paiement par l'État, les départements ou les communes à leurs agents d'une partie de leur traitement d'activité, lorsqu'ils ont quitté le service après un temps déterminé, ou à la suite de certaines circonstances (infirmités, accident, etc...).

En ce qui concerne l'État, les pensions se divisent en deux catégories principales qui comportent elles-mêmes plusieurs subdivisions, les pensions civiles et les pensions militaires.

Certaines pensions civiles, telles que celles des douaniers et des forestiers, ont un caractère mixte.

1re PARTIE: PENSIONS CIVILES DE L'ÉTAT. — 1° CONDITIONS GÉNÉRALES. — Pour avoir droit à une pension au titre civil, il faut être *fonctionnaire* ou *employé*, compris dans le cadre permanent d'une administration publique de l'État; ainsi les services rendus comme auxiliaire (à moins de dispositions spéciales) ne comptent pas pour acquérir des droits à une pension de retraite.

La seconde condition est d'être *rétribué*: seuls, en principe, les services rétribués entrent en compte; toutefois il est fait exception pour certaines catégories de fonctionnaires, qui peuvent être mis temporairement en non-activité ou en disponibilité ou même en congé non rétribué; pendant ces périodes de non-activité, ils peuvent encore conserver et acquérir des droits à la pension: ces fonctionnaires sont: les agents extérieurs des Affaires étrangères, les fonctionnaires de l'enseignement, les ingénieurs des Ponts et Chaussées et des Mines, les préfets.

En second lieu, il faut que cette rétributionsoit un *traitement*, et non une simple indemnité ou le paiement d'un travail temporaire. Seuls, en effet, les traitements et allo-

cations de même nature sont sujets à *retenue* ; ces retenues sont de deux sortes :

1° L'Etat retient 5 p. 100 sur les sommes payées à titre de traitement fixe ou éventuel, de supplément de traitement, de remises proportionnelles ou constituant, à tout autre titre, un *émolument personnel*.

2° L'État retient, en outre, un douzième des mêmes rétributions lors de la première nomination, ou de la réintégration quand le fonctionnaire a cessé ses fonctions et les reprend ultérieurement, et un douzième de toute augmentation postérieure.

La retenue du douzième du premier traitement est répartie sur les quatre premiers mois de traitement.

Enfin l'État perçoit encore à ce titre les retenues opérées sur les traitements des fonctionnaires pour congé ou absence ou par mesure disciplinaire.

Les retenues ne portent pas, comme nous l'avons dit, sur les indemnités, salaires pour travaux temporaires ou auxiliaires, et les gratifications versés par l'État au fonctionnaire : il en est de même quand il s'agit des sommes versées à ces divers titres par les départements ou les communes à des fonctionnaires ou employés de l'État. Il est de règle, en effet, que seuls les services rémunérés par un traitement directement payé par le Trésor ouvrent droit à la pension et donnent lieu à retenue. Toutefois il est fait exception pour les fonctionnaires de l'enseignement qui sont rétribués en partie sur les fonds départementaux et communaux, et pour les fonctionnaires détachés, par exemple pour les ingénieurs des Ponts et Chaussées attachés, à titre temporaire au service des gouvernements étrangers, des départements, des communes, des colonies, des associations syndicales, etc. ; enfin diverses lois ont permis de compter comme donnant droit à une pension de l'État des services rémunérés par les départements et communes avant que le fonctionnaire soit rétribué directement sur les fonds de l'État (par exemple pour les commissaires de police, les archivistes des départements, etc.).

Si, par erreur, les retenues n'ont pas été opérées, comme leur versement est une condition absolue de l'allocation de la pension, les fonctionnaires en instance de retraite peuvent être autorisés à les verser.

Par contre, les retenues opérées à tort sur des traitements ou indemnités ne donnant pas droit à pension doivent être remboursées, avec intérêts à partir du jour de la réclamation.

PENSION D'ANCIENNETÉ. — A droit à une pension d'ancienneté le fonctionnaire civil qui réunit les deux conditions suivantes : avoir 60 ans d'âge et compter 30 ans de services.

C'est la règle générale qui comporte les exceptions suivantes :

1° Pour les fonctionnaires ayant passé au moins 15 ans dans la partie active, le droit à la pension est acquis à 55 ans d'âge et après 25 ans de service.

2° La pension peut être liquidée à 55 ans d'âge, après 15 ans de services hors d'Europe.

En outre, les fonctionnaires *envoyés d'Europe* dans une colonie bénéficient de la *bonification coloniale* ; c'est-à-dire que les services rendus aux colonies sont comptés pour moitié en sus de leur durée effective, sans que toutefois cette bonification puisse réduire de plus de 1/5 le temps de service exigé pour avoir droit à pension ; ainsi un fonctionnaire qui aurait accompli la totalité de ses services aux colonies pourrait obtenir une pension d'ancienneté après 24 ans de services effectifs dans la partie sédentaire, ou 20 ans dans la partie active, au lieu de 30 et 25 ans exigés dans la métropole.

3° Le ministre peut dispenser un fonctionnaire qui a effectué le temps de service exigé par la loi de la condition d'âge, si ce fonctionnaire est reconnu impropre à continuer son service. C'est ce que l'on appelle couramment une pension d'invalidité.

4° Les agents du service actif des douanes et des forêts peuvent prendre leur retraite à 50 ans d'âge, et après 25 ans de services.

Si, au moment où il est mis à la retraite, un fonctionnaire n'a pas atteint l'âge exigé, il n'a droit à sa pension qu'au moment où il atteint cet âge. Cette règle ne s'applique pas au cas où le ministre dispense le fonctionnaire de la condition d'âge pour cause d'invalidité.

En principe, on ne compte dans la durée des services que les services effectifs rendus après l'âge de 20 ans : en outre les services déjà rémunérés par une pension ou rendus après l'admission à la retraite n'entrent pas en compte.

PENSIONS EXCEPTIONNELLES. — Les fonctionnaires peuvent obtenir une pension quels que soient leur âge et la durée de leurs services dans deux cas :

1° Quand ils sont mis dans l'impossibilité de continuer leur service, soit par suite d'un acte de dévouement dans un intérêt public, ou en exposant leurs jours pour sauver la vie d'un de leurs concitoyens, soit par suite de lutte ou combat soutenu dans l'exercice de leurs fonctions ;

2° Quand ils ne peuvent continuer leur service, à la suite d'un accident grave résultant notoirement de l'exercice de leurs fonctions.

En second lieu les fonctionnaires civils peuvent obtenir une pension exceptionnelle s'ils comptent 50 ans d'âge et 20 ans de services (partie sédentaire) et 45 ans d'âge et 15 ans de services (partie active), dans deux cas également :

1° Quand ils sont dans l'impossibilité de continuer leurs fonctions par suite d'infirmités graves résultant de l'exercice desdites fonctions.

Il est nécessaire, d'une manière générale, que le rapport entre les infirmités et le service public soit nettement établi.

2° Peuvent également obtenir pension dans les mêmes conditions les fonctionnaires dont l'emploi est supprimé.

Enfin a droit à pension le fonctionnaire comptant 20 ans de services, élu député ou sénateur ; mais ce droit ne commence à courir que du jour où le titulaire a 50 ans d'âge. Celui-ci peut également demander à être mis en service détaché pendant la durée de son mandat législatif ; il continue à acquérir des droits à la retraite, qu'il peut demander dès qu'il vient à remplir les conditions normales d'ancienneté.

PERTE ET SUSPENSION DU DROIT A PENSION. — Le droit à pension est suspendu par toutes les circonstances qui font perdre la qualité de Français, et pendant tout le temps que dure cette privation de qualité.

Les droits à pension se perdent par la démission et la révocation du fonctionnaire, alors même que celui-ci aurait l'âge et la durée de services nécessaires pour être admis à la retraite.

Il en est de même pour le comptable dont la gestion laisse un déficit, lorsque ce déficit provient d'un détournement de deniers et de matières, et pour le fonctionnaire convaincu de malversations, pour celui qui s'est donné son emploi à prix d'argent et, enfin, pour celui qui est condamné à une peine afflictive et infamante.

Cette déchéance peut cependant prendre fin, pour le fonctionnaire révoqué ou démissionnaire, s'il vient à être réintégré dans l'administration, et, pour le condamné, s'il est réhabilité.

RÈGLES DE LIQUIDATION DES PENSIONS CIVILES. — *Règles générales*. — Les pensions civiles sont toujours liquidées d'après la législation en vigueur au moment où le fonctionnaire est admis à la retraite, et d'après la fonction occupée à cette même époque.

Lorsqu'il y a lieu de faire entrer en compte des services militaires ils sont liquidés, au gré de l'intéressé, soit d'après la législation civile soit d'après la législation militaire.

Calculs et taux des pensions civiles. — La pension est égale à 1/60 du traitement moyen des 6 dernières années d'exercice par chaque année de service lorsqu'il s'agit de services rendus dans la partie sédentaire ; à 30 ans de services, elle sera donc, en principe, égale à la moitié du traitement moyen ; dans la partie active, après 25 ans de services, le fonctionnaire a droit à une pension égale à la moitié de son traitement moyen, avec accroissement de 1/50 par année de service en plus de 25.

Le traitement moyen est calculé d'après les traitements et émoluments de toute nature *soumis à retenue* touchés par le fonctionnaire pendant les six dernières années d'activité ; par exception, pour les comptables rétribués au moyen de remises, le traitement moyen est calculé d'après les émoluments touchés pendant les 6 années qui ont précédé celle au cours de laquelle le fonctionnaire a été admis à la retraite.

Ces règles ne s'appliquent intégralement qu'aux pensions pour ancienneté et pour invalidité. Elles sont ainsi modifiées pour les pensions exceptionnelles : 1° le fonctionnaire mis hors de service par suite d'acte de dévouement, lutte ou combat soutenu dans l'exercice de ses fonctions, a droit à une pension égale à la moitié de son dernier traitement (à ce calcul il y a lieu d'ajouter le supplément de pension dû pour les services militaires).

Au cas de pension pour accident de service, la pension est calculée à 1/50 ou 1/60 du dernier traitement par chaque année de service civil : elle ne peut être inférieure à 1/6 de ce traitement.

Si, dans ces deux cas, la liquidation était plus favorable, en calculant, non d'après le dernier traitement, mais d'après le traitement moyen, c'est ce dernier mode de calcul qu'il conviendrait d'employer dans ces deux cas de pensions exceptionnelles.

Dans tout ce qui précède, il faut entendre par le mot « traitement » le montant des émoluments qui auraient été perçus si la loi du 6 octobre 1919, relevant les traitements n'était pas intervenue. Le produit de la liquidation est alors majoré dans les conditions suivantes :

1° Pensions de fonctionnaires.

A 100 p. 100 pour une première part allant jusqu'à et y compris 750.

A 50 p. 100 pour la part comprise entre 750 et 1 800.

A 25 p. 100 pour la part comprise entre 1 800 et 6 000.

2° Pensions de veuves et d'orphelins et pensions proportionnelles.

A 100 p. 100 pour une première part allant jusqu'à et y compris 375.

A 50 p. 100 pour la part comprise entre 375 et 900.

A 25 p. 100 pour la part comprise entre 900 et 3 000.

Les pensions ainsi majorées ne seront en aucun cas inférieures à 1 500 pour les fonctionnaires et à 750 pour les veuves et orphelins.

Les pensions des fonctionnaires déjà en retraite ont été majorées dans les mêmes proportions à compter du 1er janvier 1920 ; ces majorations ont remplacé les allocations temporaires aux petits retraités. En ce qui concerne les veuves, il est arrivé qu'un certain nombre d'entre elles n'ont obtenu qu'une majoration inférieure à l'allocation de 720 qui leur était précédemment payée. Dans ce cas il leur a été accordé une allocation trimestrielle destinée à porter à 720 le montant de leur majoration.

La pension comporte en outre un complément basé sur la différence entre la pension qui résulterait de la perception des nouveaux traitements pendant 6 ans et la pension majorée afférente aux anciens traitements. Selon que la cessation des fonctions a lieu avant le 1er juillet 1921, ou entre le 1er juillet 1921 et le 1er juillet 1923, ou après le 1er juillet 1923, il est accordé à titre de complément, le 1/3, les 2/3 ou la totalité de cette différence.

Enfin une loi du 12 avril 1922 a accordé à tous les retraités titulaires de pensions d'ancienneté pour lesquels le total de la pension, de la majoration, du complément et l'allocation trimestrielle est inférieur à 4 000 une indemnité exceptionnelle de cherté de vie de 720 fr. par an. Ceux dont la pension est comprise entre 4 000 à 4 720 ne reçoivent qu'une indemnité réduite égale à la différence entre le montant de leur pension à 4 720 fr. Cette indemnité sera payée aussi longtemps que les fonctionnaires toucheront l'indemnité de même nature qui leur avait été allouée précédemment.

Les agents des douanes et des forêts peuvent prétendre à des pensions dont le mode de liquidation présente certaines analogies avec celui des pensions militaires.

PENSIONS DES VEUVES ET DES ORPHELINS. — *Veuves*. — Ont droit à la pension les veuves de fonctionnaires ou agents morts titulaires d'une pension ou en possession de droits à pension, sous la double condition que le mariage ait été contracté 2 ans avant la cessation des fonctions du mari et qu'il n'ait pas été prononcé de séparation de corps *à la demande du mari*. S'il existe des enfants nés du mariage, il suffit que celui-ci ait été contracté avant la cessation des fonctions.

Cependant, lorsque la mort du mari provient d'un naufrage, d'un acte de dévouement ou d'un accident de service, il suffit que le mariage ait été contracté avant l'événement qui a causé la mort du mari.

Enfin, une disposition légale a par faveur accordé droit à la pension aux veuves de fonctionnaires ayant accompli 25 ans de services.

Quand le mari est mort titulaire d'une pension pour infirmités contractées dans le service, la veuve a droit à la réversion de cette pension, mais elle ne saurait en réclamer une si son mari était mort de ces infirmités sans avoir demandé sa pension.

Les veuves de fonctionnaires ont droit au tiers de la pension à laquelle aurait eu droit leur mari, sans que cette pension puisse être inférieure à 100 francs.

Lorsque leur mère est décédée, ou déchue de ses droits, les enfants du fonctionnaire décédé ont droit à une pension temporaire, pourvu que le mariage dont ils sont issus ait précédé la mise à la retraite du père.

Cette pension est égale à celle que la mère aurait pu obtenir ; elle se partage par têtes, et est payée jusqu'à ce que le plus jeune des enfants ait atteint 21 ans, la part de ceux qui dépassent cet âge revenant à leurs frères mineurs.

S'il existe des orphelins d'un premier lit, et que la veuve ait droit à la pension, on doit prélever sur cette pension un quart s'il n'y a qu'un orphelin et la moitié s'il y en a plusieurs ; mais lorsque ceux-ci décéderont ou parviendront à leur majorité, leur part de pension reviendra à la veuve.

Au cas où nait un enfant posthume, alors que la pension de ses frères et sœurs a déjà été liquidée, il lui est accordé une pension égale à la part qu'il aurait dû avoir, sans pour cela qu'il y ait lieu de diminuer la part des autres.

CONCESSION DES PENSIONS. — *Admission à la retraite*. — Avant de pouvoir être appelé à bénéficier d'une pension, tout fonctionnaire ou agent de l'État doit avoir été *admis à la retraite* par le ministre dont il dépend. C'est une règle absolue en matière de pensions civiles.

La mise à la retraite a lieu, soit automatiquement pour certaines catégories de fonctionnaires pour lesquels la loi prévoit une limite d'âge, soit d'office par le ministre, lorsque le fonctionnaire remplit les conditions de durée de service exigées (sinon ce serait une révocation déguisée qui pourrait faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir), soit enfin sur demande du fonctionnaire.

Dans ce dernier cas, il est de règle que le fonctionnaire, même lorsqu'il réunit toutes les conditions exigées, ne peut jamais réclamer comme un droit son admission à la retraite. Le ministre peut la refuser ; il y sera même parfois obligé lorsqu'il ne disposera plus des crédits nécessaires.

Le fonctionnaire admis à la retraite pour ancienneté continue à remplir ses fonctions provisoirement, jusqu'à la délivrance de son brevet de pension, à moins de décision contraire rendue sur sa demande, ou d'office, dans l'intérêt du service. Lorsqu'il cesse ses fonctions avant la remise de son titre, il a droit à percevoir des avances.

Demande de pension. — Cette demande doit être présentée dans les 5 ans qui courent du jour de l'admission à la retraite, ou du jour de la cessation de fonctions, si le fonctionnaire a été autorisé à les continuer après son admission à la retraite. Pour la veuve, ce délai court du jour du décès du mari ; pour les orphelins, du jour du décès du père ou de la mère.

La demande est adressée au ministre dont dépend le fonctionnaire ; un bulletin de l'inscription de sa demande sur un registre spécial tenu dans chaque ministère est délivré à ce dernier. Dans le même délai doivent être produites toutes les pièces justificatives suivantes :

I. Le fonctionnaire admis à la retraite doit produire :

1° Son acte de naissance ;

2° Une déclaration de domicile : le fonctionnaire devra en outre, faire connaître s'il est titulaire d'une autre pension ;

3° Ses états de services civils et militaires. Les services civils sont constatés, suivant les cas, soit par des extraits des registres du personnel des administrations où ils ont été rendus ; soit par les certificats des supérieurs hiérarchiques (si ces registres n'existent pas) ; soit, au cas où aucune de ces pièces ne pourrait être fournie, par un acte de notoriété (au cas de destruction d'archives et de décès des supérieurs). Les services militaires doivent toujours faire l'objet d'un certificat émanant directement du ministère de la Guerre ou du ministère de la Marine ; aucune autre pièce ne peut le remplacer valablement ;

4° S'il s'agit d'un *comptable*, il doit, s'il relève directement de la Cour des comptes, produire un certificat de la comptabilité générale ou du ministère dont il dépend, constatant que la vérification provisoire de son compte ne révèle aucun débat à sa charge. S'il n'est pas justiciable directement de la Cour des comptes, il doit produire un certificat du comptable supérieur dont il relève ;

5° L'acte d'admission à la retraite ;

6° Si la demande n'émane pas du fonctionnaire lui-même (signée par un tuteur par exemple), un certificat de vie.

II. Les *veuves* doivent produire, en plus des pièces que leur mari aurait dû fournir :

1° Leur acte de naissance ;

2° L'acte du décès de leur mari ;

3° L'acte de mariage ;

4° Un certificat de non-séparation de corps (ou la justification que cette séparation a été prononcée au profit de la veuve), et de non-divorce. Ce certificat émane du maire, il est établi sur la déclaration de la veuve et l'attestation de deux témoins et doit mentionner qu'il n'existe pas d'enfants mineurs nés d'un premier mariage du mari.

III. Les *orphelins* doivent produire, outre les pièces que leur père aurait dû produire :

1° Leur acte de naissance ;

2° L'acte de décès de leur père ;

3° L'acte de mariage de leurs parents ;

4° Un extrait de l'acte de tutelle ;

5° En cas de pré-décès de leur mère, son acte de décès ;

6° En cas de séparation de corps, expédition du jugement ou certificat du greffier ;

7° En cas de deuxième mariage, l'acte de célébration ;

8° Lorsque le fonctionnaire est décédé en activité de service, la demande doit être adressée au ministre dont dépendait le fonctionnaire ; si le mari était en retraite, la demande doit être adressée au ministre des Finances, par l'intermédiaire du Trésorier Général.

IV. Pour les demandes de pension basée sur des accidents de service, actes de dévouement, etc..., il faut produire un procès-verbal dressé sur les lieux et au moment de l'événement, ou, à défaut, un acte de notoriété rédigé sur la déclaration de témoins ou de personnes qui ont pu constater l'événement et ses conséquences ; cet acte doit être accompagné d'attestations du maire et des supérieurs immédiats du fonctionnaire.

S'il s'agit d'infirmités, il faut produire des certificats des médecins qui ont soigné le fonctionnaire et du médecin de l'administration, ainsi que les attestations du maire et des supérieurs immédiats.

Les certificats médicaux doivent établir le rapport qui existe entre le service et les infirmités.

Toutes les pièces doivent, en général, être sur papier timbré sauf en ce qui concerne les douaniers et les forestiers. Les actes de l'état civil doivent être légalisés. Cependant les pièces administratives (états de services, certificat de non-débet) sont dispensées du timbre.

Concession de la pension. — La pension est accordée par un décret contresigné par le ministre des Finances.

Il est publié au *Journal officiel*. Après cette publication, la pension est inscrite sur le grand livre de la Dette publique.

Paiement de la pension. — La pension est payée à partir du jour de la cessation de fonctions ou du lendemain du décès du fonctionnaire. Elle est payée en quatre versements annuels au lieu désigné par le fonctionnaire, mais le pensionnaire qui désire percevoir à intervalles plus rapprochés peut obtenir, moyennant une légère rétribution, le payement mensuel de ses arrérages, soit dans un bureau de poste, soit à un établissement de Crédit municipal. Lorsque celui-ci change de résidence, il peut demander au trésorier payeur général le changement de ce lieu de paiement.

Lorsque le pensionnaire est en possession d'un carnet de pension il touche sa pension en remettant à chaque échéance un coupon tenant lieu de quittance au comptable assignataire. S'il est possesseur d'un titre ancien modèle, il obtient le payement de ses arrérages, soit en produisant un certificat de vie (sur timbre, excepté pour les douaniers et les forestiers) soit en présentant sa carte d'identité photographique.

En cas de perte du titre de pension, le pensionnaire doit former opposition au paiement des arrérages en faisant la déclaration de la perte à l'agent du Trésor qui lui paie sa pension. On délivre au titulaire un duplicata de son titre mais si celui-ci est à son tour perdu, il ne peut être remplacé.

Les pensions sont rayées des livres du Trésor si l'on cesse de réclamer le paiement des arrérages, pendant 3 ans. Après cette radiation, il faut, pour obtenir à nouveau le paiement, faire une demande, accompagnée d'un certificat du maire certifiant l'existence, le domicile et l'identité du pensionnaire.

Les pensions sont, en principe, insaisissables, sauf par l'État, dans certains cas, et certains créanciers privilégiés, dans la mesure de 1/5, et dans la mesure de 1/3 par les personnes qui ont droit à obtenir une pension alimentaire des pensionnaires.

La pension peut être suspendue, si le pensionnaire perd la qualité de Français: elle est supprimée pour les causes qui font perdre le droit à la pension (*V.* ci-dessus).

Revision de la pension et recours. — La pension peut être liquidée à nouveau quand le fonctionnaire retraité a été remis en activité et compte de nouveaux services, à moins qu'il n'ait cumulé, pendant cette période d'activité, la pension et le traitement, dans les limites permises par la loi.

On admet également que le gouvernement, par mesure gracieuse, peut réviser les pensions dans la liquidation desquelles se sont glissées des erreurs de chiffres ou de calculs au préjudice de l'intéressé, erreurs dont le titulaire ne se serait pas aperçu avant l'expiration des délais de recours.

Les recours contre le refus de pension opposé par le ministre ou contre la liquidation sont portés devant le Conseil d'État. Ce recours doit être exercé dans les deux mois de la notification de la décision du ministre, et dans certaines formes fixées par la loi (*V.* CONSEIL D'ÉTAT et RECOURS AU CONSEIL D'ÉTAT).

PENSIONS COLONIALES. — Il n'y a pas de législation spéciale pour les fonctionnaires et agents coloniaux: mais certains d'entre eux ont des pensions militaires: les autres, au contraire, suivent sur ce point les règles que nous avons tracées pour les pensions civiles. Les fonctionnaires envoyés d'Europe et pouvant prétendre à pension civile ont droit à la bonification coloniale.

AUTRES PENSIONS. — Il existe encore plusieurs catégories de pensions dans le détail desquelles il est impossible d'entrer:

1° Récompenses nationales accordées par une loi à des grands hommes, tels que Lamartine ou Pasteur, à des hommes de guerre comme le maréchal Pélissier, à des veuves de généraux ou autres officiers, telles que la veuve du colonel Denfert-Rochereau, etc....

2° Pensions accordées aux victimes d'événements politiques (2 décembre, victimes de la guerre de 1870 autres que les militaires, victimes de l'insurrection de 1871, etc.).

3° Pensions accordées aux Ministres des Cultes par application de la loi sur la séparation des Églises et de l'État.

4° Surtout les pensions départementales et communales, réglées par des règlements spéciaux, qui s'inspirent en général de la législation sur les pensions civiles.

5° Demi-soldes de a marine, accordées aux marins du commerce et autres inscrits maritimes après un certain temps de navigation, etc....

PENSIONS MILITAIRES — I. *Généralités.* (*A. Armée de terre — B. Armée de mer*). — II. *Pensions d'infirmités des militaires et marins.* — III. *Pensionnés d'avant-guerre.* — IV. *Veuves et orphelins.* — V. *Ascendants.* — VI. *Secours.* — VII. *Voies de recours.*

I. GÉNÉRALITÉS. — A. ARMÉE DE TERRE. — La pension n'est pas soumise à une condition d'âge, ni d'une manière absolue au versement d'une retenue. La durée de services exigée est de 30 ans pour les officiers et assimilés de l'armée métropolitaine, 25 ans pour ceux de l'armée coloniale comptant 6 ans au moins de navigation ou de séjour aux colonies, 25 ans pour les sous-officiers, caporaux, brigadiers et soldats (pension normale).

On peut exceptionnellement admettre un officier à la retraite après 25 ans de services, si, après avoir été mis en non-activité pour infirmités temporaires, il ne peut être rappelé à l'activité.

En outre, pour les sous-officiers, brigadiers, caporaux et soldats, la loi a créé au bout de 15 ans de services le droit à une pension proportionnelle.

Signalons, en outre, les *pensions de réforme* accordées aux *officiers* comptant 20 ans de services et incapables, par suite d'infirmités ne provenant pas du service, de continuer à servir ainsi que les pensions proportionnelles accordées aux sous-officiers devenus officiers pendant la guerre contre l'Allemagne (Lois du 16 avril 1920 et 22 juillet 1921).

Les années de service comptent à partir de l'âge où il est permis de contracter un engagement volontaire (18 ans dans l'armée), sauf exception pour les engagés volontaires avant cet âge de la guerre de 1870.

Les services se comptent du jour de la mise en route pour rejoindre le corps ou du jour de la signature de l'acte d'engagement ou de rengagement, jusqu'au jour du passage dans la réserve, du renvoi dans les foyers ou (pour les officiers et commissionnés) du jour de la radiation des contrôles.

Pour les réservistes et les territoriaux, ne comptent pour la pension que les services rendus à partir du jour de la mobilisation jusqu'au renvoi dans les foyers; les périodes d'instruction et stage en temps de paix ne comptent pas.

Le temps d'absence illégale, de désertion ou d'insoumission n'entre pas en compte, ainsi que le temps de service terminé par la dégradation militaire ou la destitution.

On compte pour la pension militaire d'ancienneté le temps passé dans un service civil de l'État, à partir de l'âge de 20 ans, pourvu que les services militaires aient duré au moins 20 ans.

Enfin, il est compté, à titre d'études préliminaires, 4 ans de services aux élèves de l'École polytechnique entrés dans l'armée ou la marine, 5 ans aux médecins et pharmaciens militaires et 4 ans aux vétérinaires militaires.

CALCUL DE LA PENSION. — Les pensions militaires se calculent au moyen de tarifs, en tenant compte, en sus des années de services, d'une bonification pour les militaires ayant pris part à des campagnes ou servi aux colonies.

Le bénéfice de campagne se compte selon les règles suivantes:

1° Est compté pour la totalité en sus de sa durée effective (c'est-à dire compte double: un mois équivaut à 2 mois):

a. Le service fait sur le pied de guerre.

b. Dans un corps occupant un territoire étranger (paix ou guerre).

c. Sur les navires, en cas de guerre maritime.

d. Hors d'Europe (paix) pour le militaire envoyé d'Europe.

e. En captivité à l'étranger (prisonniers de guerre).

f. Sur un point quelconque, quand des combats sont livrés pour le rétablissement de l'ordre public (émeutes, révolutions, etc.).

2° On compte pour le double en sus de sa durée effective (1 mois = 3 mois):

a. Le service militaire hors d'Europe (guerre) pour les militaires envoyés d'Europe;

b. La captivité *hors d'Europe*, pour les mêmes.

3° Enfin, l'on compte pour moitié en sus de la durée effective (1 mois = 1 mois et demi):

a. Le service militaire sur la côte en cas de guerre maritime.

b. Le service à bord pour les troupes embarquées en temps de paix.

Les campagnes sont maintenant comptées pour leur durée véritable (auparavant toute campagne comptait au moins pour un an).

Cependant, on considère comme complet le dernier mois de la campagne, quel que soit le jour du mois où elle ait pris fin, et de plus la campagne dans laquelle le militaire est blessé et mis hors de service lui compte pour une année entière.

La pension d'ancienneté se règle sur le grade du militaire à moins qu'il n'ait pas passé deux ans dans ce grade; c'est alors sur le grade inférieur qu'elle est liquidée. Toutefois pour les officiers admis à la retraite d'office la pension se règle toujours sur le dernier grade.

La pension pour blessures ou infirmités se règle sur le grade du titulaire au moment de l'admission à la retraite, quelle que soit la durée de services dans ce grade.

La pension d'ancienneté comprend un minimum (selon les cas à 25 ou 30 ans), avec accroissement réglé par annuités jusqu'à un maximum. Une fois le maximum atteint, aucun accroissement n'est possible, quelle que soit la durée des services supplémentaires. L'article 2 de la loi du 16 avril 1920 permet cependant de décompter au delà du maximum fixé les annuités acquises pendant la guerre contre l'Allemagne par les militaires retraités avant le 2 août 1914 et qui ont été rappelés au service.

Pour les militaires mis à la retraite d'office, les formalités sont très simplifiées: il suffit que l'officier fasse connaître l'endroit où il entend se retirer.

Pour les demandes d'admission à la retraite, elles doivent être écrites seulement sur papier libre et mentionner: 1° la nature de la pension; 2° la résidence de l'intéressé; 3° la position dans laquelle il attendra sa retraite.

Le dossier contient l'acte de naissance et les états de services. La liquidation, après examen par le ministre des Finances, est effectuée par le ministre de la Guerre qui contresigne l'arrêté de concession de pension.

Les demandes des veuves et orphelins sont adressées, dans les 5 ans de l'événement ouvrant les droits, au ministre des Pensions, si le mari ou le père est mort titulaire d'une pension, au sous-intendant militaire du département s'il est mort en activité de service.

Elles doivent être légalisées et accompagnées des pièces justificatives (actes de mariage, de décès, acte de naissance des enfants, états de services du mari ou lettre de concession de son titre de pension, etc...).

B. ARMÉE DE MER. — Les règles générales qui régissent ces pensions sont, bien que fixées par des lois différentes, à peu près les mêmes que pour l'armée de terre.

Toutefois, il existe un certain nombre de différences, dont nous énumérerons les principales.

La pension d'ancienneté s'obtient, pour les officiers de marine comme pour les non-officiers, par 25 ans de services effectifs, sans condition d'âge.

Pour les autres corps que celui des officiers de marine (commissariat, ingénieurs, médecins, inspecteurs, etc.), la durée exigée est 30 ans, à moins qu'ils n'aient 6 ans de navigation ou de séjour dans les colonies, auquel cas le droit à la pension d'ancienneté naît au bout de 25 ans de services. Les services se comptent à partir de l'âge de 16 ans. On accorde 4 années comme bénéfices d'études préliminaires aux élèves de l'École polytechnique entrant dans la marine, deux ans aux officiers du corps de santé et aux élèves-commissaires.

Le service à la mer procure à tout le personnel le bénéfice de campagne. Par service à la mer, on entend celui qui est fait sur les bâtiments naviguant effectivement, ou sur les bâtiments armés en rade.

En principe, les services doivent, pour donner droit à pension, être rémunérés par l'État directement et par un traitement; mais il y a des exceptions pour les officiers détachés payés par les colonies, autorisés à servir des gouvernements étrangers ou dans la marine marchande.

Des pensions, outre celles d'ancienneté, sont accordées pour blessures ou infirmités ayant pour cause le service militaire, reconnues incurables, mettant l'officier hors d'état de continuer à rester en activité et le non-officier hors d'état de pourvoir à sa subsistance.

Pour les officiers, les tarifs sont les mêmes que dans l'armée de terre. Ils diffèrent pour les non-officiers qui sont, en général, plus avantagés que dans l'armée de terre; cependant les quartiers-maîtres et les matelots sont traités sur un pied d'égalité avec les caporaux et les soldats de l'armée de terre.

La pension est liquidée sur le grade dont l'intéressé est titulaire; toutefois s'il a demandé lui-même sa pension, elle est réglée sur le grade inférieur, si le titulaire ne compte pas deux années au moins de services dans le grade actuel. Cependant, si le militaire avait intérêt (ce qui arrive pour les non-officiers) à voir liquider sa pension sur le grade inférieur, c'est ce mode de calcul qui serait employé.

Comme pour l'armée de terre, certains services donnent droit au bénéfice de campagne et comptent soit double (1° en mer, en guerre; 2° à terre, en guerre, hors d'Europe; 3° en captivité à l'étranger; 4° en navigation pour voyages de découvertes ordonnés par le gouvernement), soit pour la moitié en sus de leur durée effective (en paix à bord, à terre en paix, dans les colonies ou hors d'Europe).

Une bonification de 1/5 de la pension en sus est accordée aux officiers mariniers et quartiers-maitres justifiant de 12 années de grade.

Il existe enfin des pensions proportionnelles, comme dans l'armée de terre, pour les non-officiers, et des soldes et pensions de réforme.

Les veuves et orphelins de marins ont droit à pension, comme les veuves et orphelins de militaires de l'armée de terre.

Comme pour les militaires, la pension peut être accordée soit d'office, soit sur demande, soit par suite d'arrivée de la limite d'âge [de 65 ans (vice-amiral), à 52 (enseigne de vaisseau), et 50 ans, *en principe*, pour les non-officiers des équipages de la flotte (âge plus élevé pour les autres corps)].

Les pièces à fournir sont les mêmes que pour les militaires; cependant, il est des pièces particulières à produire au cas où une veuve demande une pension à raison de la disparition en mer de son mari.

II. PENSIONS D'INFIRMITÉS DES MILITAIRES ET MARINS (Loi du 31 mars 1919). — Les militaires et marins ont droit à pension pour:

1° Blessures constatées avant leur renvoi dans leurs foyers;

2° Infirmités causées ou aggravées par les fatigues, dangers ou accidents éprouvés à l'occasion du service.

Il y a droit à pension temporaire tant que l'infirmité n'est pas reconnue incurable.

Il y a droit à pension définitive quand l'infirmité est reconnue incurable.

Le point de départ est fixé au jour de la décision prise par la Commission de réforme.

Les pensions définitives ou temporaires sont établies suivant le degré d'invalidité, celui-ci devant être, au minimum, de 10 p. 100.

Toutes les maladies constatées, chez un militaire ou marin, pendant la période où il a été incorporé, ou dans les six mois qui suivent sa libération, sont présumées, sauf preuve contraire, avoir été contractées ou s'être aggravées par suite des fatigues, dangers ou accidents dus au service.

Les pensions temporaires sont concédées pour deux ans, et renouvelables par période biennale, après examen médical.

A l'expiration de chaque période, la pension peut être renouvelée à un taux inférieur, égal ou supérieur; elle peut être supprimée, si l'invalidité a disparu.

Tout bénéficiaire d'une pension temporaire chez qui se sera produit une complication peut demander à passer une nouvelle visite, sans attendre l'expiration du délai de deux ans.

Dans un délai de 4 ans, à dater du point de départ de la pension, la situation du pensionné temporaire doit être définitivement fixée, soit par la conversion de sa pension temporaire en pension définitive, soit par la suppression de toute pension. A cet effet, tout pensionné qui n'aura pas été soumis à une visite médicale dans les 6 derniers mois de la deuxième période biennale doit passer une dernière visite permettant de régler définitivement sa situation.

Les pensions temporaires sont incessibles et insaisissables, au même titre que les pensions définitives.

Le blessé, le malade ou l'infirme, lors des visites médicales qu'il subit, a le droit de se faire assister par un médecin civil, dont l'avis est consigné au procès-verbal. Il peut également produire des certificats médicaux, qui sont joints à son dossier.

Les mutilés que leur infirmité rend incapables de se mouvoir ont droit à l'hospitalisation, s'ils la réclament.

Dans ce cas, les frais de l'hospitalisation sont prélevés sur la pension qui leur a été concédée.

Si, vivant chez eux, ils sont obligés de recourir d'une façon constante aux soins d'une tierce personne, ils ont droit, à titre d'allocation spéciale, à une majoration égale au quart de leur pension.

Les pensions définitives ou temporaires sont majorées, pour chaque enfant légitime, né ou à naître, d'une allocation supplémentaire variant de 30 à 300 francs par an (suivant le degré d'invalidité). Ces mêmes majorations sont accordées pour chaque enfant naturel reconnu, à condition que la conception soit antérieure au fait qui donne ouverture au droit et pension et que la reconnaissance ait eu lieu dans certains délais.

Les majorations pour enfants sont payables jusqu'à l'âge de 18 ans.

Taux de la pension d'invalidité. — Un tableau placé à la page suivante donne le taux de la pension d'invalidité à 10, 50 et 100 p. 100 pour tous les grades, de général de division et vice-amiral, à soldat et matelot.

Par application de la loi de finances du 31 décembre 1921, il est alloué aux invalides titulaires d'une pension d'infirmité égale ou supérieure à 85 p. 100, une allocation temporaire du taux ci-après:

Allocation n° 1, accordée pour invalidité de 85 p. 100: 500 francs par an;

Allocation n° 2, accordée pour invalidité de 90 p. 100: 600 fr. par an;

Allocation n° 3, accordée pour invalidité de 95 p. 100: 800 fr. par an;

Allocation n° 4, accordée pour invalidité de 100 p. 100 1 000 fr. par an;

Allocation n° 5, accordée aux invalides atteints d'infirmités multiples (art. 12 de la loi du 31 mars 1919) : 3 500 fr. par an ;

Enfin, allocation 5 *bis*, accordée aux invalides bénéficiaires de l'article 10 de la loi du 31 mars 1919 (mutilés incapables de se mouvoir) : 5 000 fr. par an.

Les titulaires de cette allocation spéciale reçoivent en outre des majorations pour enfants, fixées respectivement à 170, 180, 190 et 200 fr. par an.

GRADES		TAUX D'INVALIDITÉ 10 %	50 %	100 %
Général de division, Vice-Amiral		1 260	6 300	12 600
Général de brigade, Contre-Amiral		1 020	5 610	10 200
Colonel, Capitaine de vaisseau		840	4 200	8 000
Lieutenant-colonel Capitaine de frégate		680	3 400	6 800
Chef de bat., Cap. de Corvette.	2e échelon	625	3 125	6 250
	1er échelon	575	2 875	5 750
Capitaine, Lieutenant de vaisseau.	4e échelon	515	2 575	5 150
	3e échelon	490	2 450	4 900
	2e échelon	465	2 325	4 650
	1er échelon	440	2 200	4 400
Lieutenant Enseigne de vaisseau 1re classe.	4e échelon	420	2 100	4 200
	3e échelon	400	2 000	4 000
	2e échelon	385	1 925	3 850
	1er échelon	365	1 825	3 650
Sous-lieutenant, Enseigne de vaisseau de 2e classe.	2e échelon	360	1 800	3 600
	1er échelon	300	1 500	3 000
Aspirant de marine		280	1 400	2 805
Maître principal		348	1 738	3 470
Premier Maître		289	1 445	2 890
Maître		276	1 380	2 760
Adjudant-chef, second maître		260	1 300	2 600
Adjudant		255	1 275	2 550
Aspirant		252	1 260	2 520
Sergent-major		249	1 245	2 490
Sergent		246	1 230	2 460
Caporal, Quartier-maître		243	1 215	2 430
Soldat, Matelot		240	1 200	2 400

Bénéficiaires exceptionnels de la loi. — La loi sur les pensions militaires est applicable aux mobilisés affectés aux établissements, usines, mines et exploitations, qui travaillaient pour la Défense nationale pendant la guerre, dans les conditions de l'article 6 de la loi du 7 août 1915 ainsi qu'à leur ayant-droit.

Les agents des sections actives de territoriale des chemins de fer de campagne bénéficient également de la loi sur les pensions.

Revision du taux. — Les pensions définitives ou temporaires peuvent être révisées lorsqu'une erreur matérielle a été commise dans la liquidation.

Toute pension définitive d'infirmité peut être révisée, si le taux d'invalidité s'est accru de 10 p. 100 au moins, à condition, toutefois, que la demande en soit faite dans les 5 ans qui suivent la concession de la pension définitive. — *V.* RÉFORMÉS (DROITS DES).

Les majorations et compléments prévus par la loi du 25 mars 1920 sont accordés à tous les pensionnés pour ancienneté de service et non pas seulement aux pensionnés d'avant-guerre.

Seuls les militaires retraités pour infirmité avant la guerre et qui ont repris du service peuvent obtenir une majoration de leur pension.

III. PENSIONNÉS D'AVANT GUERRE. — Les pensions d'ancienneté, concédées pour services rendus avant la guerre, sont majorées dans les conditions suivantes (loi du 25 mars 1920) :

100 p. 100 pour une première part, allant jusqu'à 750 fr. ;
50 p. 100 pour la part comprise entre 750 et 1 800 fr. ;
25 p. 100 pour la part comprise entre 1 800 et 6 000 fr.

Pour les veuves et les orphelins, ainsi que pour les titulaires de pensions proportionnelles, les majorations sont les suivantes :

100 p. 100 pour une première part, allant jusqu'à 375 fr. ;
50 p. 100 pour la part comprise entre 375 et 900 fr. ;
25 p. 100 pour la part comprise entre 900 et 3 000 fr.

Les pensions ainsi majorées ne pourront, en aucun cas, être inférieures à 1 500 fr. pour les titulaires de pensions d'ancienneté, et à 750 fr. pour les veuves et orphelins et pour les titulaires de pensions proportionnelles.

Revision des pensions d'ancienneté. — Les titulaires de pensions militaires qui ont accompli de nouveaux services depuis le 2 août 1914 obtiennent la revision de leur pension en raison de ces nouveaux services, suivant les principes édictés par la loi du 16 avril 1920.

IV. VEUVES ET ORPHELINS. — Les veuves de militaires et marins ont droit à pension :

1° Lorsque la mort a été causée par des blessures reçues au cours d'événements de guerre ou par des accidents éprouvés par le fait ou à l'occasion du service ; dans ce cas, la pension est calculée sur le taux exceptionnel.

2° Lorsque la mort a été causée par des maladies contractées ou aggravées en service, taux normal.

3° Lorsque le militaire ou marin est mort en jouissance d'une pension définitive ou temporaire correspondant à une invalidité au moins égale à 60 p. 100, taux de reversion.

Dans les trois cas, il n'y a droit à pension que si le mariage est antérieur soit à la blessure, soit à l'origine de la maladie.

Exception est faite à cette règle en faveur des femmes qui ont épousé un mutilé atteint d'une invalidité égale au moins à 80 p. 100, mais elles n'ont droit à pension de réversion que si le mariage a été contracté dans les deux ans de la réforme de leur époux ou de la cessation des hostilités, et si ce mariage a duré une année ou a été rompu par la mort accidentelle de l'époux.

En cas de décès de la mère, les droits qui lui appartiennent passent aux enfants mineurs du défunt.

Si la veuve contracte un second mariage, elle peut, à l'expiration de l'année qui le suit, renoncer à cette pension. Dans ce cas, elle a droit au versement immédiat d'un capital représentant trois annuités de cette pension, et la pension est en outre, si le défunt a laissé des enfants mineurs, transférée sur leur tête jusqu'à la majorité du dernier d'entre eux.

Les veuves, orphelins et ascendants du personnel masculin du Service de santé et des formations militaires, s'il a été victime de blessures de guerre ou de maladies contractées en service, ont droit à pension, ainsi que les orphelins et ascendants du personnel féminin.

Les pensions auxquelles les intéressés pourront prétendre sont calculées d'après le taux prévu pour le soldat ou ses ayants-droit.

En aucun cas, une veuve ne peut cumuler deux pensions sur sa tête au titre de la loi du 31 mars 1919.

Taux de la pension. — Le taux de la pension est réglé suivant le tableau ci-après :

VEUVE OU ORPHELINS DE :		Taux exceptionel	Taux normal.	Taux de réversion
Général de division, Vice-Amiral		5 250	3 500	3 500
Général de brigade, Contre-Amiral		4 400	3 000	2 850
Colonel, Capitaine de vaisseau		3 500	2 500	2 350
Lieutenant-colonel, Capitaine de frégate		3 000	2 000	1 850
Chef de bat., Cap. de corvette	2e échelon	2 700	1 850	1 650
	1er échelon	2 500	1 750	1 550
Capitaine, Lieutenant de vaisseau.	4e échelon	2 400	1 700	1 425
	3e échelon	2 300	1 650	1 375
	2e échelon	2 200	1 600	1 325
	1er échelon	2 100	1 550	1 275
Lieutenant, Enseigne de vaisseau de 1re classe.	4e échelon	2 000	1 500	1 250
	3e échelon	1 900	1 450	1 200
	2e échelon	1 800	1 400	1 150
	1er échelon	1 700	1 350	1 100
Sous lieutenant, Enseigne de 2e classe.	2e échelon	1 600	1 250	1 050
	1er échelon	1 500	1 200	975
Maître principal (marine)		1 650	1 300	1 075
Premier maître (marine)		1 600	1 250	1 050
Maître (marine)		1 500	1 200	975
Second maître (marine)		1 450	1 100	950
Adjudant-chef		1 400	1 150	950
Adjudant		1 300	1 100	900
Aspirant		1 250	1 075	850
Sergent-major		1 200	1 050	800
Sergent		1 100	950	700
Caporal et Quartier-maître		900	875	600
Soldat et Matelot		800	800	500

La pension est majorée de 300 fr. pour chaque enfant âgé de moins de 18 ans. Au cas de décès de la mère, la pension des orphelins est majorée dans les mêmes conditions, mais seulement à compter du deuxième enfant, à partir de 18 ans.

Lorsque le défunt laisse des enfants mineurs, d'un premier mariage, le principal de la pension à laquelle auront droit les enfants, se partage également entre les deux lits.

Les orphelins atteints d'une infirmité incurable, les mettant dans l'impossibilité de gagner leur vie, conservent même après leur majorité le bénéfice de leur pension.

Enfants naturels reconnus. — Les enfants naturels reconnus ont droit à pension dans les mêmes conditions que les enfants légitimes, mais à condition qu'ils aient été conçus avant le fait qui donne ouverture au droit à pension et qu'ils aient été reconnus dans certains délais.

Formalités. — La veuve doit adresser son dossier de pension au sous-intendant militaire du chef-lieu du département de son domicile.

Son dossier doit comprendre les pièces suivantes :

1° Demande de pension, légalisée par le maire de sa commune ;

2° Extrait de l'acte de naissance de la veuve ;

3° Extrait de l'acte de mariage ;

4° Extrait de l'acte de décès du mari ;

5° Certificat, délivré par l'autorité municipale, sur la déclaration de l'intéressée et l'attestation de deux témoins, constatant :

a. Qu'il n'y a eu, entre les époux, ni divorce, ni séparation de corps ;

b. Que la veuve jouit de ses droits civils ;

c. Qu'il n'existe pas d'enfant mineur issu d'un précédent mariage du mari. (En cas de séparation de corps prononcée en faveur de la femme, produire un extrait du jugement).

La veuve devra faire connaître dans sa demande si elle a ou n'a pas des enfants nés de son union avec le militaire dont le décès donne ouverture au droit à pension.

Dans l'affirmative, elle joindra au dossier une copie de leur acte de naissance, accompagnée d'un certificat de vie.

V. ASCENDANTS. — Les ascendants ont droit à une allocation lorsque le décès du militaire est survenu dans des conditions de nature à ouvrir droit à pension à la veuve.

Les ascendants, pour obtenir cette allocation, doivent justifier :

1° Qu'ils sont de nationalité française ;

2° Qu'ils sont âgés de 60 ans pour le père, et de 55 ans pour la mère.

Sont dispensés de cette condition d'âge les parents infirmes ou atteints d'une maladie incurable.

Les intéressés subissent alors une visite médicale au centre de réforme de leur département.

La mère veuve, divorcée ou non mariée est considérée comme remplissant la condition d'âge, même si elle a moins de 55 ans, si elle a à sa charge un ou plusieurs enfants infirmes ou âgés de moins de 16 ans ;

3° Qu'il ne sont pas inscrits au rôle de l'impôt général sur le revenu.

L'allocation est fixée à 400 fr. pour le père, à 800 fr. pour la mère veuve, divorcée ou non mariée, et à 800 fr. pour le père et la mère conjointement.

L'allocation est augmentée de 100 fr. pour chaque enfant décédé à partir du deuxième.

A défaut du père et de la mère, l'allocation est accordée aux grands-parents, à raison de 300 fr. pour chacun d'eux.

Les droits des ascendants du premier degré sont ouverts à toute personne qui justifie, par jugement, avoir recueilli, élevé et entretenu l'enfant orphelin ou abandonné, et avoir remplacé ses parents auprès de lui jusqu'à sa majorité.

L'allocation est accordée pour deux ans ; elle est renouvelable d'office, à moins que le tribunal des pensions ne décide que l'ascendant ne remplit plus les conditions exigées.

Les demandes d'allocation doivent être adressées au sous-intendant militaire du chef-lieu du département du domicile des intéressés. Ces dossiers comprennent les pièces énumérées ci-après :

A. *Ascendants du premier degré âgés de plus de 60 ans pour le père et de 55 ans pour la mère.* — 1° Demande d'allocation signée par l'intéressé et légalisée par le maire de la commune ;

2° Extrait de l'acte de naissance des ascendants qui demandent l'allocation ;

3° Extrait de l'acte de naissance du ou des militaires qui ouvrent le droit à l'allocation ;

4° Extrait de l'acte de décès du ou des militaires ;

5° L'état des services du ou des militaires, qui doit être réclamé au dépôt de leur régiment ;

6° Certificat du maire établi sur la déclaration de deux témoins et constatant que le ou les pétitionnaires sont de nationalité française et qu'ils jouissent de leurs droits civils ;

7° Certificat du percepteur établissant que les pétitionnaires ne sont pas inscrits au rôle de l'impôt général sur le revenu.

La mère veuve, devra produire en outre, un acte de mariage et un certificat de décès du mari ; la mère divorcée, un extrait du jugement de divorce.

B. *Mère veuve, divorcée ou non mariée âgée de moins de 55 ans et ayant un ou plusieurs enfants infirmes ou âgés de moins de 16 ans.* — Outre les 7 pièces énumérées, il conviendra de fournir :

1° Un certificat du maire signé de deux témoins établissant que la mère a à sa charge un ou plusieurs enfants infirmes ou âgés de moins de 16 ans ;

2° Les bulletins de naissance des enfants ;

3° Pour les enfants infirmes, un certificat médical établissant la nature et le degré de l'infirmité.

C. *Ascendants du second degré.* — Outre les 7 pièces énumérées, il conviendra de fournir :

Les actes de décès des père et mère du ou des militaires donnant droit à l'allocation, ainsi que des grands-parents décédés.

VI. SECOURS. — Des secours peuvent être accordés par le ministère des Pensions aux anciens militaires, à leurs veuves, aux orphelins ainsi qu'à leurs ascendants.

Le taux des secours est fixé par le ministre d'après des considérations basées sur le grade, les services invoqués, ainsi que l'âge et la situation particulière des postulants.

Il n'est jamais inférieur à 60 fr.

Les secours se divisent en secours éventuels et secours permanents.

Secours éventuels. — Les demandes sont établies sur papier libre. Les pièces à joindre (notamment les actes d'état civil) sont exemptes de la formalité du timbre.

Les secours éventuels sont donnés pour une fois seulement ; ils peuvent cependant être renouvelés sur la proposition de l'autorité militaire.

En principe, aucun secours ne peut être accordé à un pensionnaire ni à un postulant qui bénéficie d'une gratification renouvelable ou permanente.

Secours permanents. — Les secours permanents sont considérés comme un dédommagement de la perte fortuite des droits presque acquis à la pension de retraite.

Ils sont accordés :

1° A des officiers sans pension ayant quitté prématurément l'armée. Ces officiers doivent compter au minimum 10 années de services effectifs ;

2° A d'anciens sous-officiers et soldats ayant passé 20 ans sous les drapeaux ;

3° Aux anciens militaires amputés ou aveugles n'ayant pas droit à pension ;

4° Aux veuves ou orphelins d'anciens militaires comptant au moins 20 ans de service.

A défaut des veuves, les secours peuvent être accordés aux orphelins.

Les demandes doivent être adressées au général commandant la subdivision du domicile de l'intéressé. Cet officier général indique au postulant les listes qui doivent être mises dans chaque cas à l'appui de la demande.

VII. VOIES DE RECOURS. — Toutes les contestations auxquelles donne lieu l'application de la loi sur les pensions sont jugées en premier ressort par le tribunal départemental des pensions du domicile de l'intéressé, et en appel par la Cour régionale des Pensions.

L'intéressé doit, à peine de déchéance, saisir le tribunal des Pensions, dans un délai de 6 mois à dater de la notification de la décision qui a prononcé le refus de la pension, ou qui a arrêté le chiffre de la pension.

Le tribunal est saisi par l'envoi d'une lettre recommandée adressée au greffier.

L'assistance judiciaire est accordée à tout intéressé qui en adresse la demande au président du tribunal départemental.

Le tribunal est libre d'ordonner toute mesure d'instruction qu'il jugera utile.

Les décisions du tribunal départemental sont susceptibles d'appel devant la Cour régionale des pensions, soit par le ministère public, soit par l'intéressé.

Enfin, l'affaire peut être déférée par pourvoi devant le Conseil d'État, dans les deux mois de la signification de la décision du tribunal des pensions.

PÉPINIÈRE (*AGRICULT. PRAT.*). — 1° PRÉPARATION. — Pour établir une pépinière, tracer d'abord sur le sol les carrés réservés aux *semis*, aux *marcottes*, aux *boutures*, aux *repiquages* et aux *transplantations*. Les trois premiers carrés ne devront occuper qu'un tiers de la surface destinée à la pépinière ; orienter tous les carrés de façon qu'ils aient leur longueur dans le sens du vent dominant (en général de l'ouest à l'est), afin que les arbres se protègent mutuellement et ne soient pas tous courbés. Ménager des chemins assez larges dont un, transversal, pour le passage des voitures. Défoncer profondément les carrés ; enlever des chemins l'humus et la terre végétale en la rejetant sur les carrés ; remplacer cette terre prise aux chemins par ce qu'on trouve de cailloux dans les défoncements ou de terres défectueuses ; il y aura profit à effectuer ces travaux préparatoires quelques mois avant de se servir de la pépinière.

2° SEMIS. — Chaque fois que les circonstances le permettent, ensemencer aussitôt que les graines sont mûres et tombent de l'arbre producteur. Si le terrain est lourd et humide et si l'on craint la destruction par les rongeurs, pendant l'hiver, ensemencer de préférence au printemps ; dans ce cas, il faut stratifier les graines. Le sol qu'on leur aura préparé devra être rendu aussi léger que possible sur une profondeur de 15 à 20 cm. Émietter et fumer la surface : semer les graines fines à la *volée*, les plus grosses *en ligne* et plus profondément. Tasser le sol sur les graines après les avoir recouvertes de terre pulvérisée ou d'un peu de fumier ou de feuilles sèches. Abriter de la sécheresse et du vent.

3° MARCOTTES. — Ne marcotter que des rameaux âgés de 2 ans au plus : choisir de préférence le moment qui précède le bourgeonnement du printemps. Pour les arbres qui marcottent d'eux-mêmes (lilas), pincer le bout de la marcotte en juillet pour activer le développement des racines et sevrer la marcotte au printemps suivant. Pour les arbres qu'il faut forcer à marcotter, rabattre au printemps la tige principale

d'un arbre de 2 ans à 0 m. 15 du collet pour y développer de nombreux bourgeons ; au printemps qui suit, enterrer le sommet du tronc mutilé sous une bonne terre : les bourgeons s'enracinent et peuvent être sevrés et replantés l'année suivante.

4° Boutures. — Plus rapide que le marcottage, le bouturage ne réussit qu'avec les espèces à bois mou (saules, peupliers, platanes). Planter dans un sol de consistance moyenne abrité contre la sécheresse et fumé au terreau. Opérer entre novembre et avril ; choisir des rameaux de l'année précédente, les couper par fragments de 15 à 20 cm. terminés par un bouton. Tous les genres de bouturages peuvent être appliqués suivant les espèces à multiplier en pépinière.

5° Repiquages. — Le repiquage en pépinière a pour but de protéger les jeunes plants dont 50 p. 100 périssent, si, en les enlevant des semis, on les plante loin les uns des autres exposés seuls aux intempéries. Repiquer à un an, à deux ans au plus tard. Abattre le terrain pour soulever les jeunes plantes sans effort, en leur conservant un peu de terre aux racines, les habiller en coupant le chevelu endommagé, supprimer à la serpette une petite partie du pivot de la racine ; diminuer la tige dans la même proportion que les racines, sauf pour le chêne, le hêtre, le frêne, l'érable et le noyer. Pour les résineux, pas d'amputation, ni à la tige, ni aux racines. Planter en lignes pas trop rapprochées, par un temps humide et après la chute des feuilles ; en terre argileuse, ne repiquer qu'au printemps.

6° Transplantations. — Au bout de 2 ou 3 ans, le développement des plants repiqués exige leur transplantation : les arbrisseaux, les arbres fruitiers à basse tige, les arbres forestiers pour bois et massifs peuvent alors être plantés à demeure. Ceux réservés aux bordures et aux plantations d'alignement ont besoin d'une transplantation dans la pépinière après le repiquage (les résineux surtout). Déplanter comme pour le repiquage : habiller sans rien retrancher du rameau terminal, planter en quinconces à des distances proportionnées au développement futur. Sol bien défoncé et ameubli, terre bien répartie puis tassée autour de l'arbre qui ne sera pas enterré plus profondément qu'avant.

C'est dans la pépinière que les arbres fruitiers subissent la *greffe*. Pendant les années qui suivent la transplantation des arbres de haut jet et la greffe des arbres fruitiers, améliorer leurs formes par le *recépage* et la *taille*. Effectuer le recépage au mois de février, la coupe dirigée vers le nord pour qu'elle dessèche moins vite ; ne recéper ni les bois durs, ni les résineux. La taille s'effectue sur les sujets greffés pour développer normalement leur charpente avant la sortie de la pépinière pour la mise en place définitive.

Pour entretenir le sol de la pépinière, procéder à des labours avec la fourche à dents plates ; arroser les semis, boutures et marcottages quand le besoin d'eau est grand et après le coucher du soleil ; biner les greffes, repiquages et transplantations dès que la terre se crevasse et après chaque ondée ; enfin, couvrir le sol de tiges de joncs, fougères, pailles, etc., pour empêcher le dessèchement, le développement des plantes nuisibles, puis donner un peu d'engrais lors de l'enlèvement des plants.

PEPSINE (*MÉD. PRAT.*). — Ferment soluble tiré de l'estomac du porc, poudre blanc jaunâtre sans grande saveur, très soluble dans l'eau et douée de la propriété de transformer, dans un lieu acide, les substances albumineuses en peptone assimilable dans le sang. Employer dans les dyspepsies, et en ce cas ne jamais l'associer au bicarbonate de soude, ni à la magnésie, ni à aucun calcaire (craie, etc.), qui lui enlèverait sa propriété peptonifiante ; de même, une solution à 25 p. 100 d'alcool entraverait cette propriété. Utiliser la *pepsine médicinale*, 0 gr. 30 à 1 gr., ou la « pepsine poudre titre 100 » à la dose de 0 gr. 10 à 0 gr. 50, ou la « pepsine fluide titre 100 » dose 1 cc. en cachets, élixirs, sirops, vins, potions, pilules.

PEPTONES, PEPTONATES (*MÉD. PRAT.*). — Les peptones sont des composés solubles résultant de l'action de la pancréatine ou de la pepsine sur les matières albuminoïdes. Ces produits étant directement assimilables par l'organisme sont avantageusement utilisés dans tous les cas de dénutrition (anémies, gastrites, convalescences, tuberculose, etc.). Une bonne peptone vaut 10 fois son poids de viande fraîche. Assimilables par la voie rectale, les peptones peuvent se prendre en lavements (cancers de la bouche, de la gorge, de l'estomac, etc.).

Modes d'emploi : *Lavement de peptone* : peptone sèche, 5 à 20 gr. + 1 jaune d'œuf + 150 gr. d'eau tiède.

Élixir de peptone : peptone desséchée, 40 gr. + sucre en poudre, 75 gr. + sel de cuisine, 2 gr. 50 + phosphate sodique, 5 gr. + eau distillée, 125 gr. + vin de Malaga, 250 gr. 4 à 6 verres à liqueur par jour.

Peptone sèche : Une à deux cuillerées à soupe dans lait ou bouillon, en élixir, sirop, vin.

Peptonate de fer (solution Jaillet à 2 mg. 5 de fer par centimètre cube) ; dose : à 4 cuillerées à café, soit 10 à 20 gr. par jour en nature ou en élixir.

Peptoniode (Gilbert et Galbrun) : renferme 16,5 p. 100 d'iode, n'est pas décomposé dans l'estomac qu'elle n'irrite pas, est mieux tolérée que toutes les autres préparations d'iode tout en jouissant des mêmes propriétés. Usitée en soluté concentré (Iodalose) dont 1 cc. = 0 gr. 05 d'iode. Dose : 0 cc. 25 à 5 centimètres cubes par jour.

PERCEPTIONS. — Il y a en France près de 5 000 perceptions divisées en 5 classes. Jusqu'en 1907, le recrutement de leurs titulaires était laissé un peu à l'arbitaire du ministre. Un décret du 8 novembre 1907 est venu préciser les conditions d'accès à cette carrière.

Le procédé de recrutement des percepteurs varie suivant la classe des perceptions.

Les perceptions de 4e classe, qui sont au nombre de 450 environ, sont réservées : moitié aux sous-officiers classés pour des emplois civils en vertu de la loi du 21 mars 1905 et à des mutilés de guerre, moitié à différentes classes de petits fonctionnaires, particulièrement de l'administration des Finances.

Les perceptions de 3e classe sont données en partie aux percepteurs de 4e classe, à certains fonctionnaires ayant 10 ou 15 ans de services et un chiffre déterminé de traitement, à des employés de trésoreries, enfin à des officiers mutilés de guerre. Une partie des postes vacants se donne au concours.

Le concours est annuel, unique pour toute la France, bien que les épreuves puissent être subies dans différents centres. Sont admis à concourir : 1° les commis de trésoreries et de recettes particulières comptant 5 ans de services et de 28 à 33 ans d'âge ; 2° les employés de la recette centrale de la Seine ayant 7 ans de services postérieurs à leur majorité et de 30 à 35 ans d'âge ; 3° les commis de perception ayant 7 ans de services postérieurs à la majorité dans des perceptions hors classe, 1re et 2e classes ou des recettes particulières et âgés de 30 à 35 ans ; 4° les licenciés en droit, ès lettres ou ès sciences et les anciens élèves de l'École Polytechnique ayant de 24 à 27 ans sont admis à concourir pour 1/5 des postes mis au concours. Le concours, unique pour toute la France, a lieu dans les différents chefs-lieux d'après les règles et un programme arrêté par le ministre des Finances. Les candidats des diverses catégories ne peuvent se présenter que deux fois : un double échec entraîne l'élimination définitive. Les candidats étrangers à l'administration sont soumis, en cas d'admission, à un stage de 2 ans.

Les deux autres classes de perceptions sont réservées aux percepteurs de 3e et de 4e classe par avancement au choix ou à l'ancienneté, et à des fonctionnaires surtout de l'ordre politique (préfets, sous-préfets, etc.) que des circonstances quelconques obligent à abandonner leurs fonctions.

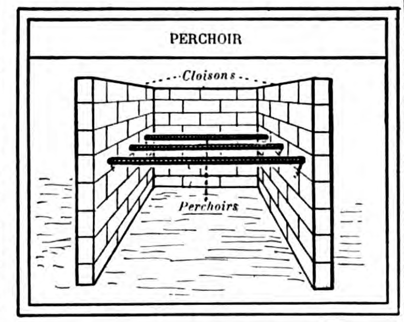
Avancement. — L'avancement a lieu au choix ou à l'ancienneté, d'après les tableaux annuels d'avancement, dressés dans chaque département par une commission composée du trésorier général, président, et des receveurs des finances. Les tableaux sont arrêtés par le ministre. Les promotions au choix ne peuvent excéder : 1/4 du total des avancements dans la 4e classe ; 1/3 des promotions à la 3e classe ou des avancements dans cette classe ; 1/2 des promotions à la 2e classe ou des avancements dans cette classe ; 2/3 des promotions à la 1re classe ou des avancements dans cette classe ; 3/4 des promotions aux perceptions hors classe.

PERCHE (*CUIS.*). — Celles qui vivent dans les eaux courantes ont le dos d'un vert doré et les nageoires rouges ; elles sont préférables à celles des étangs qui sentent presque toujours la vase ; on les reconnaît à leur coloration brune. || Écailler ce poisson aussitôt sorti de l'eau : sans cela, les écailles ne s'enlèvent pas. Pour faciliter l'opération, on peut plonger le poisson une minute dans l'eau bouillante. Prendre des précautions pour ne pas être blessé par ses piquants. || On l'apprête de divers manières, surtout au *court-bouillon* ou *à la hollandaise* comme la morue (*V.* ce mot). Elle est très bonne aussi soit en *matelote*, soit *frite* avec une garniture de persil, soit marinée puis panée et *grillée* et servie avec une sauce grasse ou maigre.

Perche a la Orly. — Écailler, vider la perche, enlever les filets et les tailler en morceaux de 2 centimètres ; les *mariner* dans une vinaigrette bien assaisonnée. || D'autre part, faire une pâte à frire un peu consistante, y rouler les filets et les faire frire dans une friture très chaude pendant 3 ou 4 minutes. Lorsqu'ils sont dorés et cuits, les égoutter ; servir avec du citron.

PERCHOIR (*AVICULT.*). — Barreau de bois sur lequel les volailles se perchent. (*V.* fig.)

Qualités. — Un perchoir doit être : *proportionné à la taille des volailles* : Celles-ci doivent pouvoir le saisir avec leurs pattes



de manière à s'y maintenir bien en équilibre ; sinon les oiseaux *ont tôt ou tard des déformations du bréchet*.

Démontable, pour faciliter le nettoyage.

Dans un poulailler, placer toujours plusieurs perchoirs sur un même plan, afin d'éviter les batailles entre les poules qui toutes veulent prendre place sur le perchoir le plus élevé.

PERDREAUX (*CUIS.*). — *V.* Perdrix.

PERDRIX (*CHASSE*). — Pond de 12 à 20 œufs dont l'éclosion se fait au début de juin. Les petits perdreaux marchent immédiatement. Ils sont dits *en traîne* tant qu'ils ne peuvent voler. En général, comme le dit le proverbe, « A la Saint Jean perdreaux volants. » Au commencement d'août, la première queue tombe, elle repousse aussitôt. On dit alors, selon la longueur reprise, que les perdreaux ont *un doigt de revenu*, ou *deux*, et qu'ils *sont revenus de queue* dès que celle-ci est entière. Puis les taches jaunâtres apparaissent sur le plumage, l'oiseau est *maillé*. Il est alors bon à chasser. Vers la fin de septembre, une tache écarlate apparaît près de l'œil du perdreau ; celui-ci a *poussé du rouge*. En octobre, l'oiseau est adulte ; le proverbe précise : « A la Saint Rémi, perdreaux sont perdrix. » Il ne reste plus guère de différence entre le perdreau de l'année et celui de l'année précédente, hormis que la première plume du fouet de l'aile est encore pointue chez le premier, tandis que chez le second elle devient arrondie.

Les *perdreaux gris* se rassemblent tous les soirs au crépuscule en se rappelant entre eux par un cri unique à modulations caractéristiques. Ils restent toujours en plaine et de préférence à découvert, sauf en mars, durant la pariade. Ils ne craignent que le froid aux pattes et passent la nuit plutôt sur les plateaux que sur les versants. Ils choisissent pour cela de préférence les chaumes, au bord des chemins. Ils couchent rarement au fond des vallées, mais plutôt sur les pentes, à moins que celles-ci soient très broussailleuses, ce qui, le matin comme le soir, gêne les perdreaux pour prendre leur vol. Quand il fait froid, ils s'abritent, de jour comme de nuit, dans des friches herbeuses, mais sans végétation haute. Jamais, la nuit, ils ne séjournent dans les grands couverts ni derrière les abris, haies, meules de paille, etc. ; ils sont pour cela trop craintifs et précautionneux, estimant que l'espace libre leur permet plus de défense contre le renard et les bêtes puantes. Mais ils recherchent les dépressions de terrain. || La compagnie se rassemble en un rond d'environ un mètre de diamètre, au centre duquel sont le coq et la poule. Mais s'il fait froid, toute la compagnie se resserre au point de ne plus former qu'une masse compacte d'à peine 50 centimètres de large. C'est à la faveur de cette circonstance qu'on peut la prendre d'un coup d'épervier.

Pendant le jour, ils vont au gagnage dès que la rosée est tombée, se réunissent vers 10 heures, puis retournent au gagnage vers 3 heures. Il vaut mieux chasser le perdreau le matin, et cela aux environs de l'endroit où, étant donnés le temps et la saison, ils ont de préférence dû passer la nuit.

La perdrix rouge est plus grosse que la grise. Bec, pattes et yeux sont rouge vif. La paupière est surmontée d'une bande blanche soulignée elle-même d'une bande noire partant du bec et s'élargissant sur la gorge. Le mâle a un ergot que ne possède point la femelle. La perdrix rouge aime les endroits élevés, rochers, bruyères. Parfois elle s'enfuit en se laissant tomber dans le vide. Elle a l'aile très vive, piète beaucoup et se branche assez fréquemment. Elle vit bien en compagnie, mais s'éparpille plus que la grise. Elle craint beaucoup le froid et les intempéries, ce qui fait qu'on ne la rencontre guère qu'au-dessous de la Loire.

La perdrix blanche ou *lagopède* ne se rencontre que dans les Alpes et les Pyrénées, vers l'altitude de 2 000 mètres. Elle vit par couples qui demeurent solitaires. Cet oiseau a des mœurs très analogues au coq-de bruyère.

Perdrix, perdreaux (*CUIS.*). — Des trois espèces connues en France, la rouge, la grise et la bartavelle, c'est la rouge qui se prête le mieux à des préparations variées. C'est un gibier fin à chair blanche, tenant le milieu entre le simple poulet et le faisan. La perdrix grise, dont la chair se rapproche de celle du faisan, supporte mieux 2 ou 3 jours de *faisandage*. || Si l'on est obligé de conserver une perdrix 2 ou 3 jours, il faut la suspendre par les pattes et la laisser en plumes. || Jusqu'au commencement d'octobre, les jeunes perdrix sont considérées comme *perdreaux* et on ne les mange guère que *rôties à la broche*.

Perdrix rotie. — Choisir une bête grasse et fraîchement tuée, la plumer, la flamber, la vider avec soin (s'il y a des traces de fiel il faut les laver à l'eau-de-vie) ; remettre le foie à l'intérieur, coudre les issues, la brider et l'embrocher en long ; attacher une mince barde de lard autour du corps. || Exposer à un feu assez vif pendant 30 ou 40 minutes ; arroser très souvent avec un mélange de beurre fondu, de saindoux et un petit morceau de beurre frais destiné à activer le roussissement. || Saler à la fin de la cuisson, *corser* le jus et le servir en saucière. A la fin de la cuisson, il faut que le lard soit fondu, et laisse *roussir* la perdrix. || Passer du citron avec le rôti de perdrix ; les *canapés* sont facultatifs.

Perdrix truffées. — *V.* Faisan (cuis.) ; servir de même chaud ou froid.

Perdrix aux choux. — Prendre une vieille perdrix, et, lorsqu'elle est prête à cuire, la mettre à froid dans une daubière avec du beurre, du saindoux, un peu de lard, et faire braiser *lentement*. Il faut une bonne heure de cuisson. || Saler vers la fin, mouiller avec un peu de bouillon, plutôt qu'avec de l'eau. Surveiller la formation du jus qui doit être coloré et onctueux. || D'autre part, choisir un joli chou blanc, enlever les côtes, couper les feuilles comme pour une soupe, et les plonger 3 ou 4 minutes à l'eau bouillante salée. Les retirer, les égoutter en pressant fortement, et les mettre dans une autre petite daubière, avec 2 bonnes cuillerées de saindoux. Faire cuire lentement *à daubière couverte* pendant 1 h. 1/2, en tournant souvent les feuilles de chou qui ne doivent pas roussir ; ajouter 2 cuillerées de jus de tomate. || Quand le chou est bien tendre le mettre dans la daubière où a cuit la perdrix, après avoir retiré une partie du jus. Mettre la perdrix au sommet du chou, recouvrir, faire mijoter un quart d'heure et servir la perdrix au centre du plat, la garniture autour. Envoyer le reste du jus en saucière.

Perdrix en chartreuse, a la financière. — *V.* Faisan.

Perdrix sautées. — *V.* Poulet.

Perdrix grillées et panées. — *V.* Pigeons : *à la crapaudine*.

Perdrix poêlées. — Supprimer les ailerons, la tête et le cou, mais non la peau du cou qui doit servir à retenir un morceau de beurre frais qu'on introduit dans le corps du perdreau. Les brider en faisant rentrer les pattes, en donnant une forme rebondie à l'estomac qui sera d'abord recouvert de 2 tranches de citron, puis entièrement enveloppé d'une barde de lard. Mettre les perdreaux ainsi préparés dans une casserole avec des tranches de carottes et d'oignon, une feuille de laurier, bouquet de thym et de persil, un oignon piqué de 2 clous de girofle, 1 verre de vin blanc et 5 ou 6 cuillerées de jus ou de bouillon. Les égoutter au moment de servir, les débrider : dégraisser la cuisson qu'on fait réduire avec un peu d'espagnole qu'on verse sur ces perdrix. A défaut d'espagnole, faire un léger roux qu'on mouille avec la cuisson dégraissée. Servir les perdreaux soit avec une garniture d'écrevisses et de truffes, ou plus simplement de champignons, soit avec une purée de lentilles, ou de pois verts.

Perdreaux en salmis. — Rôtir les perdreaux à la broche, les dépecer quand ils sont froids, enlever les ailes, les cuisses et l'estomac ; dépouiller ces membres de la peau qui les recouvre, les déposer dans une casserole avec un peu de beurre frais pour les tenir chauds. || Concasser les débris qui restent avec les peaux, et les employer à faire la sauce.

Pour cela, mettre dans une casserole tous ces débris avec 3 ou 4 échalotes et une gousse d'ail hachées, un peu de thym, sel et poivre, et un verre de vin blanc, y ajouter une quantité suffisante de sauce espagnole (*V.* Espagnole), faire bouillir à grand feu ce mélange. Lorsque la sauce est réduite au point convenable, ce qu'on voit au bouillonnement qui roule sur lui-même au lieu de monter, la passer au tamis de crin sans la presser au moyen de la cuiller ; en mettre, à peu près le tiers avec les membres des perdreaux pour les tenir chauds. Pendant ce temps, préparer et passer au beurre des croûtons de mie de pain taillés en cœur. Dresser en rocher le salmis, en plaçant au fond du plat les cuisses et quelques croûtons garnis de sauce, puis les ailes et les estomacs entremêlés de croûtons et masqués avec le reste de la sauce. Ajouter le jus d'un citron (facultatif). A défaut d'espagnole, jeter dans la sauce préparée comme il a été dit quelques petits morceaux de beurre frais maniés avec un peu de farine ; lorsqu'elle est suffisamment épaisse, la passer au tamis de crin ; ou bien encore faire un petit roux, moitié vin blanc, moitié bouillon, dans lequel on met les débris avec les ingrédients ci-dessus indiqués.

Perdrix en croustade. — Cuire à la daubière deux ou trois jeunes perdreaux pas assez jolis pour être servis en rôti, quoique tendres. Faire une garniture à la *financière*, verser cette garniture dans une croûte à timbale en pâte brisée ou dans une croûte de vol-au-vent. Mettre ces perdreaux

sur la garniture après les avoir découpés en morceaux. Recouvrir la croustade et servir très chaud.

PERDRIX EN CHAUDFROID (*V.* CANARD). — Comme le chaudfroid de canard, mais avec une cuisson moins longue.

PERDRIX EN GALANTINE. — Désosser une vieille perdrix, la remplir de tranches de veau ou de volaille mélangées de jambon avec quelques tranches de truffes ; la recoudre, l'envelopper de mousseline et la faire cuire en daubière avec du pied ou du jarret de veau, du vin blanc, etc., tout ce qui a été indiqué pour la galantine de volaille. (*V.* POULET, *Poularde farcie à la gelée*). || Retirer la perdrix lorsqu'elle est cuite et continuer la cuisson de la gelée comme pour toute autre galantine. Quand la gelée est prête, la laisser à demi refroidir, en faire geler une couche au fond du moule, déposer la perdrix sur cette couche de gelée, achever de remplir le moule, faire prendre une nuit, et servir après avoir renversé le moule.

PÈRE. — *V.* ÉMANCIPATION, ÉTAT CIVIL, MARIAGE, MINORITÉ, PARTAGE D'ASCENDANT, QUOTITÉ DISPONIBLE, SUCCESSION.

PERFECTIONNEMENT (BREVET DE). — *V.* BREVET D'INVENTION.

PÉRITOINE, PÉRITONITE (*MÉD. PRAT.*). — Le péritoine est la membrane qui enveloppe les organes de l'abdomen (intestins, etc.) et tapisse la paroi interne de l'abdomen. La péritonite est l'inflammation aiguë ou chronique, partielle, circonscrite, ou généralisée, du péritoine.

PÉRITONITES AIGUES GÉNÉRALISÉES. — Dues aux infections, ainsi à l'infection rhumatismale par le froid, à la fièvre intermittente, à l'empoisonnement du sang (septicémie, pyohémie), aux fièvres éruptives (rougeole, scarlatine), à la fièvre typhoïde, à la pneumonie, à l'érysipèle, aux plaies infectées de l'abdomen, à l'appendicite, aux ulcérations de l'estomac ou de l'intestin, chez les femmes à la fièvre puerpérale.

ON CONSTATE : 1° *Forme aiguë* : un *violent frisson*, un *point douloureux*, d'abord bien local, puis qui diffuse et très pénible, intolérable, qui force à se coucher sur le dos, jambes fléchies pour relâcher le ventre. *Le visage est « grippé »* : traits tirés, yeux creux, nez effilé, lèvres pincées. Il y a des *vomissements* verts bilieux, puis sombres et fétides, du *hoquet*, de la *constipation*, du *météorisme* (ventre gonflé de gaz), de la *fièvre* (40°), un *pouls petit, rapide* (120), des urines *rares et chargées* ; au bout de 3 à 5 jours apparaissent des sueurs froides, et de l'aggravation des signes précédents suivie en 3 ou 4 jours d'une cessation de ces signes et d'une sorte de bien-être trompeur (chute de la fièvre, mais persistance du pouls petit rapide). La mort arrive le 8e ou 10e jour, parfois auparavant. La guérison peut s'opérer spontanément aussi.

2° *Forme subaiguë* : Ici les signes sont probants et moins violents. L'évolution dure 3 semaines, la guérison est plus fréquente par formation de pus et transformation en une péritonite suppurée enkystée circonscrite.

3° *Forme latente* : Ici les signes sont à peine marqués, mais un examen attentif révèle cependant l'existence de liquide dans l'abdomen.

4° *Forme putride* : Ici la douleur est le plus grand signe local, tous les autres signes locaux sont peu marqués ; par contre, l'état général est excessivement grave (prostration, cœur qui bat mal, absence d'urines...) ; la mort est presque fatale et due à un véritable empoisonnement du sang par les produits des microbes très virulents de l'épanchement péritonéal. C'est le cas des péritonites par pénétration des matières fécales dans le ventre grâce aux perforations d'intestin, ou après ouverture chirurgicale du ventre (opération de la laparotomie).

La péritonite *peut être confondue* avec la colique de plomb, mais ici le ventre est au contraire aplati et rétracté, et il n'y a pas de fièvre ; avec l'étranglement d'intestin par hernie interne ou externe, mais ici pas de fièvre.

PÉRITONITES CIRCONSCRITES. — Souvent succédant à la précédente, parfois circonscrites d'emblée (mêmes causes).

On constate au palper une induration douloureuse localisée. L'évolution aboutit souvent à la guérison par résolution ou par suppuration qui se vide comme un abcès ; cependant cet abcès même crée un danger de péritonite généralisée putride s'il s'écoule dans le péritoine au lieu de se vider dans l'intestin ou à la peau.

Quelles que soient les formes de péritonite, il faut toujours appeler vite un médecin qui choisira entre le traitement médical (diète, opium, glace sur le ventre, etc.) et le chirurgical (ouverture du ventre : laparotomie).

PÉRITONITE TUBERCULEUSE. — Frappe surtout les enfants et les adolescents de 4 à 12 ans et en ce cas est surtout généralisée, tandis que chez l'adulte elle est en général circonscrite.

Elle est due au microbe de la tuberculose (le bacille de Koch) venu d'une lésion tuberculeuse voisine (entérite tuberculeuse, coxalgie, pleurésie, tuberculose des organes génito-urinaires : reins, ovaires, etc.).

On constate : 1° *Forme aiguë* (*V.* PÉRITONITE AIGUE GÉNÉRALISÉE A FORME AIGUE ET SUBAIGUE).

2° *Forme chronique ascitique*, la plus commune : *ventre gros et plein d'eau* pendant des mois, *amaigrissement* considérable. La guérison est fréquente.

3° *Forme chronique ulcéro-caséeuse* : Provient de la forme précédente. On constate au ventre des *masses dures*, *ventre gros plein d'eau, aussi amaigrissement*. La guérison est longue et difficile.

4° *Forme chronique fibreuse* : On constate, sans ventre gros, sans eau, des masses très dures. La guérison est habituelle.

PERLES. — Concrétions calcaires qui se trouvent dans les coquilles de certains mollusques (des huîtres généralement) ; la perle est de même composition que la nacre, mais elle est plus solide, plus dure ; elle se récolte surtout dans les mers et océans du sud de l'Asie, depuis la mer Rouge jusqu'au détroit de Malacca ; il en provient de beaucoup d'autres points. La perle ne se réduit que difficilement en poudre sous le marteau, elle est attaquée par les acides qui l'effritent rapidement.

Trois qualités sont à rechercher dans une perle : la forme, la grosseur, la couleur. *Forme* : aussi arrondie que possible, ou allongée et renflée à une extrémité, en poire. *Couleur* : blanc tirant plutôt à jaune très pâle ; la mode fait parfois rechercher la perle rose, ou bleutée, ou lilas, ou jaune, etc... sans que pour cela la perle blanche type soit jamais absolument délaissée. L'*eau* de la perle, c'est sa couleur, son *orient*, c'est l'éclat nacré qui lui est propre et qui est dû aux jeux de la lumière sur ses couches concentriques à forme recourbée. Une belle perle doit être lisse, sans aspérités, sans renflements, sans interruption d'éclat. Il est très difficile de donner le prix de la perle, chacune a une valeur marchande différente suivant les degrés de perfection qu'elle réunit. Les *perles vierges* à forme à peu près parfaites se vendent à la pièce ; certaines d'entre elles peuvent atteindre une valeur de plusieurs milliers de francs ; les *perles baroques*, qui sont celles dont la forme est irrégulière, se vendent au poids, suivant des prix qui varient avec le cours du jour, la composition du lot en vente, ou le plus ou moins de qualités que réunit la perle, malgré son imperfection.

Les perles entrant dans la composition d'un collier, sont percées de part en part ; d'autres sont sciées, préparées pour être serties en applications sur certains joyaux.

Les perles, très sensibles, subissent les influences diverses du temps, des odeurs ; exposées à un excès d'air, de lumière ou à une obscurité trop constante, elles perdent leur orient. Le contact de la peau leur est également défavorable ; après les avoir portées, les essuyer soigneusement, ne les tremper ni dans l'*eau de savon*, ni dans l'eau sale ; enfin, pour les conserver longtemps en bon état, les plonger dans de la magnésie anhydre.

On fabrique de toutes pièces des perles artificielles parfaitement imitées : ce sont en général de simples boules de verre soufflé qui sont remplies de cire, après avoir été au préalable dotées de l'indispensable éclat nacré, au moyen d'écailles d'ablettes, ou d'essence d'orient. A l'œil, la personne la plus exercée peut se tromper ; c'est surtout au poids, aux qualités de solidité, de sonorité, etc., qu'un joaillier vous dira si une perle est vraie ou fausse. N'achetez de perles que dans des maisons de toute confiance.

Un procédé nouveau, dû à un savant japonais, permettrait de créer artificiellement des perles, que rien ne distinguerait des vraies perles.

PERSONNE CIVILE. — La loi française assimile certains *groupements* à des personnes physiques, en ce qui concerne du moins la jouissance de tout ou partie des droits se référant aux *biens* (droits de propriété, de jouissance, de créance, etc.) : ces groupements constituent des personnes *civiles* ou *morales*. Tels sont l'État, les départements, les communes, les sociétés commerciales, certains établissements publics, etc....

Personne interposée. — C'est généralement quand on veut faire parvenir une libéralité (donation ou legs) à une personne *incapable de la recevoir*, c'est-à-dire privée par la loi du droit de la recueillir, que l'on recourt à l'*interposition de personnes*. La personne interposée figure dans les actes comme la véritable bénéficiaire de la libéralité, qu'elle est, *en réalité*, chargée de transmettre à l'incapable.

L'interposition de personne n'est pas, *par elle-même*, une cause de nullité de la disposition ; mais toute libéralité faite à une personne interposée est nulle, si elle s'adresse, en réalité, à une personne *incapable* de recevoir.

L'interposition de personne doit, en principe, être *prouvée* par celui qui s'en prévaut. Cependant, il y a des cas où la loi la *présume* : c'est ainsi que sont réputées faites à personne interposée les donations de l'un des époux aux enfants ou à l'un des enfants de l'autre époux issu d'un autre mariage ; et celles faites par le donateur aux parents dont l'autre époux sera héritier présomptif au jour de la donation, encore que ce dernier n'ait pas survécu à son parent donataire (art. 1100, C. civil).

PERSPECTIVE (*ARTS D'AGR.*). — DIFFÉRENCE QU'IL Y A ENTRE LA FORME RÉELLE D'UN OBJET ET SA FORME APPARENTE.

La table que représente la figure **1 a** dans la réalité 4 pieds

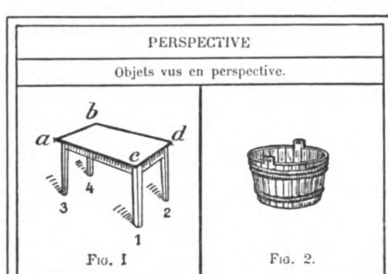


FIG. I — FIG. 2.

d'égale grandeur. Le dessus est un parallélogramme à 4 angles droits et à côtés opposés parallèles.

Dans l'image perspective, au contraire, les 4 pieds sont de grandeurs inégales. Le premier est le plus grand, les autres, 2, 3, 4 sont de plus en plus petits. || Le dessus est une forme irrégulière, aucun angle n'est semblable aux autres : *a*, *d*, sont plus fermés ; *c*, *b* plus ouverts qu'en réalité. Tout change, sauf la diversion des pieds qui restent verticaux et parallèles entre eux. Ces observations permettent de fixer les lois fondamentales de la perspective.

1° *Plus une grandeur s'éloigne, plus son apparence diminue* ;

2° *Toutes les verticales ont pour perspective des verticales réelles, parallèles entre elles, si le tableau est une surface plane et verticale*, ce qu'on suppose généralement, même quand on dessine à plat.

Le tableau est la surface plane sur laquelle on dessine. Nous le considérons pendant tout cet article, comme plan et vertical.

Les verticales sont les seules lignes dont la direction soit connue. Il est utile de commencer par déterminer les principales :

1° COMMENT ON DÉTERMINE SUR LE TABLEAU LA POSITION APPARENTE DES VERTICALES.

1° Prendre une bande de carton dont la longueur *ab* est égale à la largeur du tableau ; 2° Faire tenir le motif à reproduire entre *a* et *b* en approchant ou éloignant la bande de l'œil, jusqu'à ce que le motif y soit contenu (fig. 3 et 4) ; 3° Marquer avec un crayon les intersections des principales verticales. Pour maintenir la bande à une distance constante de l'œil, tenir entre les dents le fil à plomb, en laissant tomber le poids ; 4° Porter ces intersections sur le tableau (fig. 5) ; 5° Tracer par chaque point, légèrement, des verticales de longueur indéterminée.

2° COMMENT ON DÉTERMINE LA GRANDEUR APPARENTE DES VERTICALES. — 1° Relever avec un décimètre, ou tout autre instrument, la grandeur que l'on désire connaître. Soit AB de l'espace (fig. 6).

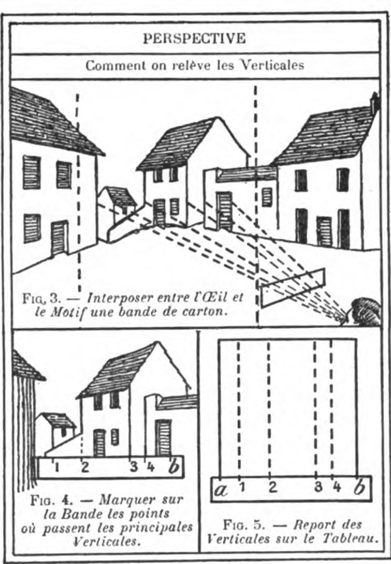


FIG. 3. — *Interposer entre l'Œil et le Motif une bande de carton.*

FIG. 4. — *Marquer sur la Bande les points où passent les principales Verticales.*

FIG. 5. — *Report des Verticales sur le Tableau.*

2° Sans approcher ni éloigner de l'œil le décimètre, comparer la grandeur obtenue à une dimension comme fig. 6. Dans l'espace, AB est égale à la distance entre 1 et 3, fig. 6. 3° Prendre sur le tableau la longueur 1 et 3 et la porter sur la verticale 3 de *a* en *b* (fig. 7 [1]).

3° COMMENT ON DÉTERMINE LA FORME APPARENTE DES

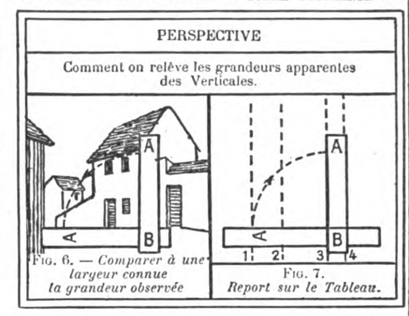


FIG. 6. — *Comparer à une largeur connue la grandeur observée*

FIG. 7. *Report sur le Tableau.*

ANGLES. — 1° Prendre un mètre pliant, ou deux bandes de papier.

2° Faire coïncider l'une avec la verticale AB (fig. 8), l'autre avec AC, 2e côté de l'angle de l'espace.

3° Maintenir les deux bandes et porter l'angle relevé sur

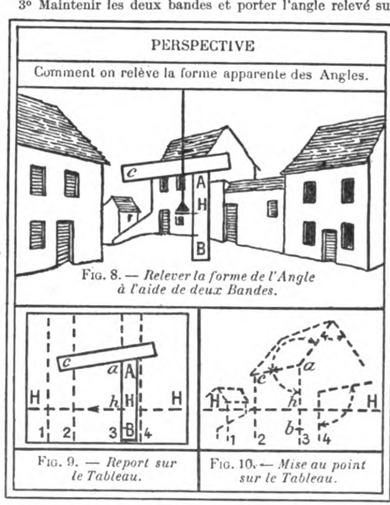


FIG. 8. — *Relever la forme de l'Angle à l'aide de deux Bandes.*

FIG. 9. — *Report sur le Tableau.*

FIG. 10. — *Mise au point sur le Tableau.*

le tableau en faisant coïncider le sommet A avec le point *a* (fig. 9).

Procéder ainsi pour tous les autres angles.

L'ensemble de ces opérations donne une mise en place suffisante pour terminer le dessin (fig. 10).

4° PLAN ET LIGNE D'HORIZON H. — Théoriquement le tableau est placé entre l'œil du dessinateur et l'espace (fig. 11).

L'image perspective est la trace de l'intersection de lignes fictives allant de l'œil au tableau, dites *rayons visuels*. || On obtient une image perspective sur une vitre en marquant dessus l'intersection des rayons visuels allant de l'œil aux

points de l'espace situés derrière (fig. 13). || Le tableau, étant généralement opaque, ne peut occuper cette situation. Dans la pratique, les bandes de papier occupent la place qu'il devrait avoir.

La ligne d'horizon est la trace de l'intersection du plan passant par l'œil (plan d'horizon) avec le plan du tableau (fig. 12).

5° COMMENT ON DÉTERMINE LA LIGNE D'HORIZON DANS L'ESPACE ET SUR LE TABLEAU. — La ligne d'horizon est l'image perspective d'une surface plane horizontale, située à la hauteur de l'œil du dessinateur.

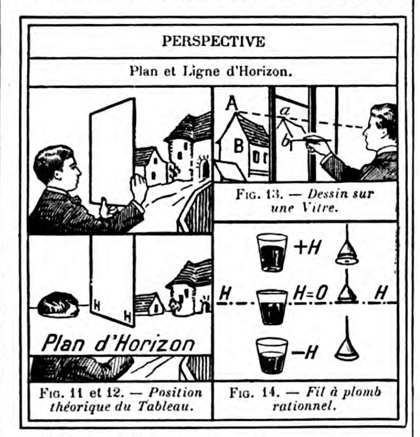


FIG. 11 et 12. — *Position théorique du Tableau.*

FIG. 13. — *Dessin sur une Vitre.*

FIG. 14. — *Fil à plomb rationnel.*

Pour comprendre ce qui précède, prendre un verre rempli aux trois quarts d'eau.

La nappe d'eau est un cercle horizontal, il a pour image perspective une ellipse chaque fois qu'il est plus haut ou plus bas que l'œil du dessinateur. A la même hauteur, quand le dessinateur ne voit plus ni le dessus ni le dessous, son image perspective est une ligne droite. Cette droite est la ligne d'horizon cherchée.

Le *fil à plomb rationnel* basé sur le même principe perspectif remplace le verre d'eau (fig. 14).

1° Remarquer avec ce fil à plomb la hauteur du plan d'horizon dans l'espace H (fig. 8).

2° Reporter en *h* sur *ab* dans le même rapport (fig. 10).

La ligne d'H est toujours perpendiculaire aux verticales, la possession de *h* suffit pour la tracer (fig. 10).

6° COMMENT ON DÉTERMINE LA LIGNE D'HORIZON SUR UNE ESQUISSE. — Deux droites parallèles sont dites fuyantes quand elles ont pour image perspective des droites qui ne sont pas parallèles entre elles.

On peut déterminer la hauteur de la ligne d'horizon quand on possède 2 droites horizontales parallèles fuyantes, soit AB, A'B' (fig. 15).

PERSPECTIVE

Comment on détermine la Ligne d'Horizon à l'aide de deux Droites horizontales fuyantes.

FIG. 15. — *Droites horizontales fuyantes (Point de fuite hors du Tableau.)*

FIG. 17. — *Droites horizontales fuyantes (Point de fuite dans le Tableau).*

FIG. 16. — *Détermination d'un Point de fuite auxiliaire et de la Ligne d'Horizon.*

FIG. 18. — *Horizontales fuyantes toutes deux descendantes.*

1° Limiter les 2 fuyantes par 2 verticales AA'BB' (fig. 16).

Deux droites sont dites de front quand leurs images perspectives sont des droites réellement parallèles.

2° Par B et B' tracer 2 horizontales parallèles de front (fig. 16).

3° Abaisser une verticale par *m*, pris arbitrairement, sur l'horizontale 2 (fig. 16), mais plus près de AA' que BB' de telle manière que les 2 fuyantes AF et A'F tracées (fig. 16) se croisent entre AA' et BB'. Le point m' marque l'intersection de cette verticale avec l'horizontale 2'.

Une grandeur qui se déplace sans s'éloigner du tableau reste constante.

Les trois grandeurs AA', BB', *mm'* sont égales en réalité mais en perspective *mm'* est plus petit que AA' parce que plus éloignée, de même grandeur que BB' parce qu'au même éloignement.

Toutes les lignes parallèles ont un point de fuite commun.

4° Faire passer par A*m*, A'*m'* (fig. 16), 2 droites qui seront des parallèles horizontales fuyantes. AA'*mm'* est un parallélogramme en perspective puisqu'il a deux côtés égaux et parallèles. Plus une grandeur s'éloigne, plus son apparence diminue.

AA' s'éloigne dans la direction de A*m*, elle diminue de plus en plus, son image perspective devient un point. Ce point est le point de fuite F (fig. 16). Les 2 droites se rencontrent en F, qui est leur point de fuite.

5° Toutes les horizontales fuyantes ont leurs points F sur la ligne d'horizon.

F étant le point de fuite des droites horizontales fuyantes A*m*F A'*m'*F (fig. 16), il suffit de faire passer par F une perpendiculaire aux verticales. Cette ligne sera la ligne d'horizon cherchée.

Dans l'exemple étudié ici (fig. 15 et 16, et aussi fig. 18) le point de fuite des droites fuyantes AB, A'B' n'est pas dans le champ du tableau. Il a fallu recourir à un artifice et construire deux droites horizontales fuyantes auxiliaires A*m*F A'*m'*F, qui nous ont donné un point de fuite auxiliaire F.

PERSPECTIVE

Comment dessiner les Horizontales fuyantes sans avoir leur Point de fuite.

FIG. 19. — *Horizontales fuyantes (Point de fuite hors du Tableau).*

FIG. 20. — *Construction d'un Régulateur.*

Quand 2 horizontales fuyantes parallèles se rencontrent dans les limites du tableau, faire passer une horizontale par leur point de fuite, F. Cette droite est naturellement la ligne d'horizon (fig. 17).

Si 2 droites parallèles horizontales fuyantes sont disposées autrement que celles de la figure 15, cela ne change rien à l'ordre dans lequel il faut tracer les lignes (fig. 18).

7° COMMENT ON TRACE LA PERSPECTIVE DES DROITES PARALLÈLES FUYANTES SANS POINTS DE FUITE. Rarement les points de fuite des droites horizontales fuyantes présentées par le modèle sont accessibles. Pour tracer les lignes droites fuyantes sans posséder leurs points de fuite, se servir d'un réseau de droites convergentes dites régulateurs.

CONSTRUCTION D'UN RÉGULATEUR. — Soit la ligne d'horizon, et une horizontale fuyante quelconque AB (fig. 19) : 1° La prolonger jusqu'au bout du tableau, soit ABB' (ou la limiter par 2 verticales) (fig. 20) ; 2° Diviser AH en parties égales (4 en l'espèce) par les points n° 1, 2, 3 ; 3° Reporter au-dessus de A et en dessous de H les mêmes divisions. Au-dessus de A, un seul point (1); au-dessous de H, trois points seulement (1, 2, 3), peuvent être marqués. 4° Diviser B'H en un nombre de divisions égal au nombre des divisions faites sur AH, soit les points 1', 2', 3'. 5° Porter ces divisions au-dessus de B' et au-dessous de H, soit les points (1' 2', 3'), au dessus de B', et les points (1', 2', 3', 4', 5') au-dessous de H. 5° Tracer les droites convergentes 1-1', 3-3', 2-2', (1-1'), (1-1'), (2-2'), (3-3').

Les divisions du côté AH sont épuisées, il en reste encore du côté B'H. 1° D'un point *m* quelconque choisi sur l'une des droites régulatrices, tracer une verticale. 2° Porter des divisions égales à *mm'* au delà de *m*. 3° Tracer les droites 1'-5, 2'-6, 4'-4. L'ensemble des droites ainsi tracées constitue les *régulateurs*. Il ne reste plus qu'à rectifier et compléter le dessin en faisant coïncider les droites parallèles fuyantes avec les régulateurs.

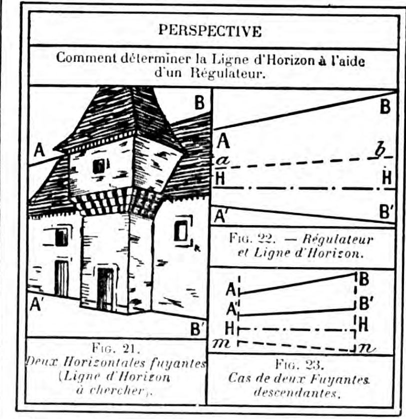


FIG. 21. *Deux Horizontales fuyantes (Ligne d'Horizon à chercher).*

FIG. 22. — *Régulateur et Ligne d'Horizon.*

FIG. 23. *Cas de deux Fuyantes descendantes.*

Le point de fuite de la droite BA (fig. 19) se trouve dans le tableau. S'il était inaccessible il faudrait tracer aussi un régulateur pour les horizontales fuyantes situées de ce côté.

8° COMMENT ON DÉTERMINE LA LIGNE D'HORIZON SUR LE TABLEAU A L'AIDE DU RÉGULATEUR ÉTANT DONNÉ 2 DROITES HORIZONTALES FUYANTES. — Soient AB et B'A' 2 parallèles horizontales fuyantes (fig. 21). : 1° Diviser AA' et BB' en 2 (fig. 22), soit *ab*. 2° Joindre *a* et *b*. La droite *ab* est un régulateur.

Toutes les droites horizontales fuyantes situées au-dessus de l'horizon, sont descendantes et celles situées au-dessous sont montantes.

La droite *ab* est descendante, A'B' montante, la ligne horizon est donc entre *ab* et A'B'. 2° Diviser la verticale AA'. Diviser BB' en un même nombre de parties égales. Tracer les régulateurs ainsi déterminés. Celui des régulateurs qui se trouvera perpendiculaire aux verticales sera la ligne d'horizon cherchée (fig. 22).

Si les 2 droites sont descendantes, prolonger AA' jusqu'à un point quelconque *m* (fig. 23). Prolonger aussi BB'. Diviser AA' en un nombre quelconque de parties, par exemple 3; le prolongement en A'*m* sera divisé en 4 parties par exemple, égales aux parties de AA'. Diviser BB' en 3 parties égales, et son prolongement en 4 parties. Joindre deux à deux les points ainsi marqués et terminer comme ci-dessus.

9° COMMENT IL FAUT S'INSTALLER POUR DESSINER D'APRÈS NATURE. — 1° S'installer de telle sorte que le tableau soit vertical, ou le plus possible.

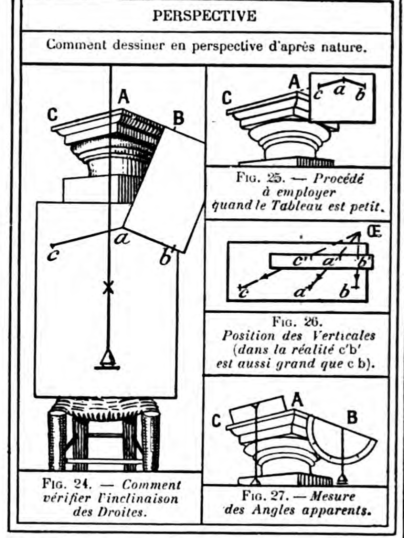


FIG. 24. — *Comment vérifier l'inclinaison des Droites.*

FIG. 25. — *Procédé à employer quand le Tableau est petit.*

FIG. 26. *Position des Verticales (dans la réalité c'b' est aussi grand que* c b*).*

FIG. 27. — *Mesure des Angles apparents.*

2° L'orienter de manière à ce que le fil à plomb coupe le modèle et le tableau par le milieu (fig. 24).

Dans ces conditions, les droites du dessin devront être parallèles aux droites apparentes de l'espace.

Pour contrôler l'inclinaison des droites, interposer entre l'œil et le tableau une surface plane rectangulaire de telle manière qu'en l'approchant ou l'éloignant, le bord supérieur vienne coïncider avec la droite de l'espace et le bord inférieur avec *ab* tracée sur le tableau.

Si on dessine sur une petite surface, tenir le tableau à la main à la hauteur du modèle, verticalement. On peut, en prolongeant les lignes du modèle, tracer leurs inclinaisons (fig. 25).

3° Marquer en *cb* sur le tableau la largeur que l'on veut donner à l'image perspective (fig. 26). Puis relever la position apparente des verticales à l'échelle du dessin (fig. 26). Pour cela : *a.* approcher ou éloigner de l'œil la bande sur laquelle on a marqué la longueur *c b* jusqu'à ce que les points C et B coïncident avec *c'* et *b'* 2° Marquer l'intersection du rayon visuel passant par A avec la bande; soit *a'* cette intersection; le reporter sur le tableau en *a*.

4° Relever l'angle apparent comme il est dit plus haut, ou avec une bande et le fil à plomb, ou encore avec un rapporteur (fig. 27).

5° Indiquer la ligne d'horizon. Si l'horizon ne peut être tracé sur le tableau, procéder comme suit :

10° COMMENT ON TRACE UN RÉGULATEUR POUR LES HORIZONTALES FUYANTES FAISANT UN ANGLE DROIT (OU QUELCONQUE) AVEC DES HORIZONTALES PARALLÈLES FUYANTES DONNÉES. — 1° Relever les angles formés par 2 droites fuyantes parallèles horizontales permettant de tracer un régulateur (fig. 28) de la manière suivante : l'angle est supposé déjà pris comme il a été dit ci-dessus ; 2° d'un point quelconque *m* (fig. 29), tracer une droite de front *mm'* ; 3° de *m*, abaisser une verticale *mm'* ; 4° abaisser une autre verticale de *m'* ; 5° porter la grandeur *mm'* de *m'* en *m''* (fig. 29) ; 6° tracer *a'm''* qui sera le régulateur à l'aide duquel on tracera les autres lignes nécessaires pour terminer le dessin (fig. 30).

11° COMMENT ON PEUT DESSINER D'APRÈS NATURE L'IMAGE PERSPECTIVE DES CIRCONFÉRENCES. — L'image perspective du cercle de front est un cercle que l'on peut tracer au compas si l'on en connait le rayon. Dans un plan fuyant, son image perspective est une ellipse ou une ligne.

La forme apparente du cercle peut être tangente à un polygone dont l'image perspective est un rectangle.

Profitons de cette propriété. Soit le motif de la figure 31 : 1° découper une carte de visite (fig. 32); 2° faire servir dans la carte découpée la circonférence de l'espace (fig. 32); 3° remarquer les divisions auxquelles elle est tangente; 4° sur le tableau (fig. 33), après avoir indiqué les parties les plus importantes du dessin, tracer deux verticales, encadrant la largeur totale de la perspective de la circonférence *ab* (fig. 33) ; 5° tracer *ab* droite de front tangente au point le plus haut

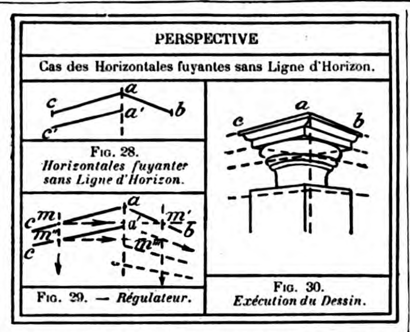


Fig. 28. *Horizontales fuyantes sans Ligne d'Horizon.*

Fig. 29. — *Régulateur.*

Fig. 30. *Exécution du Dessin.*

de la circonférence ; 6° diviser ab en parties égales (4 dans l'espèce) correspondantes à celle de la carte ; 7° porter les

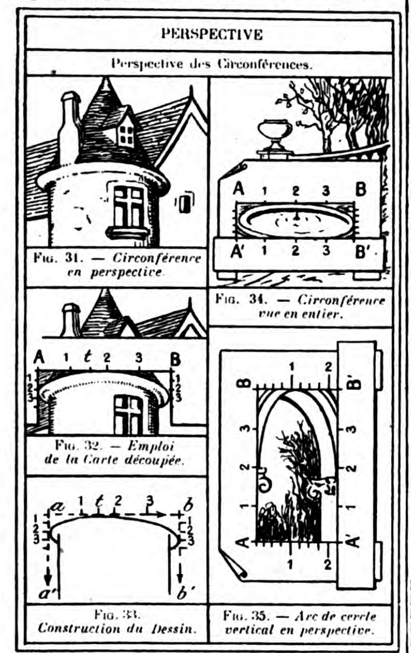


Fig. 31. — *Circonférence en perspective.*

Fig. 32. — *Emploi de la Carte découpée.*

Fig. 33. *Construction du Dessin.*

Fig. 34. — *Circonférence vue en entier.*

Fig. 35. — *Arc de cercle vertical en perspective.*

mêmes divisions sur les verticales aa' et bb' et les subdiviser encore ; 8° indiquer les points de contact de la circonfé-

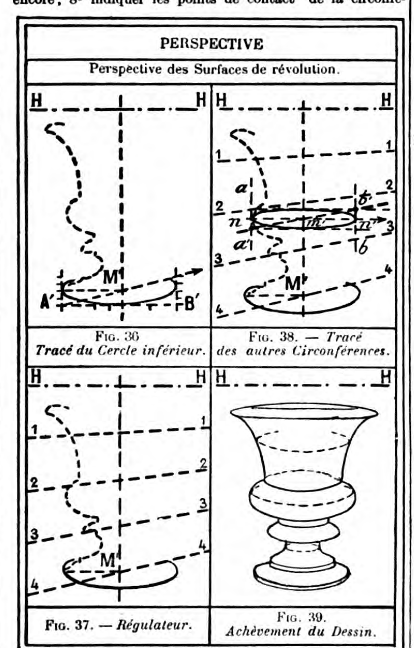


Fig. 36 *Tracé du Cercle inférieur.*

Fig. 38. — *Tracé des autres Circonférences.*

Fig. 37. — *Régulateur.*

Fig. 39. *Achèvement du Dessin.*

rence : soit entre 1 et 2 en t, sur l'horizontale, en 2 sur la verticale aa', en 3 sur bb'. Par ces points, tracer la courbe image perspective de la circonférence.

Si la circonférence est complète (fig. 34), l'on coupe une bande de carton que l'on divise comme la grandeur AB, puis, pliant l'une des extrémités perpendiculairement à A, A' B', on la fait glisser comme un té sur le bord de la carte. On encadre le cercle comme l'indique la figure 34 et pour le reste on procède comme ci-dessus. || Ainsi se tracent les cercles ou fragments de cercles verticaux et obliques (fig. 35).

12° Comment on trace la perspective des surfaces de révolution. — Après avoir tracé la ligne d'horizon, l'axe et le profil de la surface de révolution (fig. 36) : 1° dessiner, comme il vient d'être dit, un cercle, le plus éloigné de l'horizon ; 2° tracer par A', angle formé par la verticale tangente et la tangente horizontale A'B' et par M', point d'intersection du rayon avec l'axe une horizontale fuyante (fig. 36) ; 2° construire un régulateur (fig. 37) ; si la droite A'M' rencontre l'horizon, le régulateur est inutile ; 3° tracer les principales circonférences.

Soit le diamètre nn' : 1° tracer deux tangentes verticales aa', bb', par n et n' (fig. 38) ; 2° sur m', à l'aide du régulateur, tracer une horizontale fuyante dont l'intersection avec les verticales détermine les points a' et b' (fig. 38) ; 3° par a' et b' tracer deux droites horizontales de front ; 5° diviser les droites dans un même nombre de divisions que pour la première circonférence. Marquer les points de contact ; 6° faire passer par les points de contact la courbe image perspective de la circonférence ; 7° procéder de même pour toutes les autres circonférences ; 8° tracer une courbe enveloppante qui sera l'image perspective de la surface de révolution cherchée (fig. 39).

Si l'horizon est inaccessible, dessiner deux cercles, le plus haut et le plus bas. Comme pour le premier, tracer la fuyante et à l'aide de ces deux parallèles horizontales fuyantes, construire un régulateur. Ce procédé, quoique approximatif, est pourtant suffisant dans presque tous les cas pour tracer la perspective des surfaces de révolution.

PESTE (*MÉD. PRAT.*). — Maladie infectieuse, contagieuse, épidémique, d'origine indienne ou africaine. *Elle est due* à un microbe spécial (le microbe de Yersin). La contagion peut être directe interhumaine (entourage des malades, médecins) ou indirecte (linges, objets souillés ; insectes comme puces ou punaises qui ont piqué un pestiféré ; rats qui ont attrapé la peste et souillent tout de leurs déjections ; mouches qui ont reposé sur des souillures). Le pestiféré est encore contagieux pendant 40 jours de convalescence.

On constate : 1° *Forme bubonique* : C'est la plus fréquente. Le malade est très abattu, fièvre de 40° ; grosseurs dans l'aine (bubons) rouges et douloureuses qui bientôt s'enflamment et suppurent comme les pustules du « charbon » ; hémorragies diverses (nez, bouche, etc.).

L'évolution aboutit soit à la mort rapide par empoisonnement du sang, soit à la guérison lente.

2° *Forme septicémique* : Souvent due à la forme précédente, elle peut aussi naître d'emblée. On constate, parfois sans aucun bubon, une fièvre de 40°, les frissons, et la mort en 48 heures.

3° *Forme pulmonaire* : On constate les signes d'une pneumonie dont les crachats renferment, au lieu de pneumocoques, les microbes pesteux. La mort est la règle.

4° *Forme gastro-intestinale* : selles bilieuses et hémorragiques. Il faut toujours appeler un médecin qui recherchera le microbe dans le sang, les crachats, les selles, le pus des bubons et instituera le traitement (sérum de Roux et Yersin) et les mesures anti-épidémiques (désinfection, isolement).

PETIT BONHOMME VIT ENCORE. — *V.* Jeux de Société.

PETITS PAPIERS (LES). — *V.* Jeux de Société.

PETROLE. — *V.* Éclairage.

PEUPLIER. — *V.* Sylviculture.

PEUR (*MÉD. PRAT.*). — Émotion de douleur, occasionnée par la sensation (enfants) ou la pensée (adultes) d'un danger. Il ne faut pas faire peur aux enfants, mais au contraire il faut les affranchir de leurs craintes en leur en faisant sentir l'inanité, par exemple en leur tenant compagnie, en leur faisant faire avec soi ce qu'ils n'oseraient faire seuls, etc.... Il faut surtout éviter de heurter de front la peur de l'enfant, croyant qu'on la dominera ; on ne réussira qu'à le terrifier davantage et à le rendre émotif à l'excès, parfois même névrosé (épileptique ou hystérique). La prudence et la lenteur, la méthode et la douceur sont le principe nécessaire de l'œuvre d'affranchissement d'un enfant peureux.

PHARMACIE (BOITE DE). — Les produits en doivent tous être sous clef, étiquetés avec soin ; ceux réservés à l'usage externe seront munis d'une étiquette rouge (poison ou usage externe).

I. Médicaments internes. — Il faut : 1° des anti-acides (empoisonnements, maux d'estomac, etc.). *Bicarbonate de soude*, 50 gr. doses : 0 gr. 50 à 10 gr. (enfants 0gr.10 à 0gr.30 par an d'âge). — *Magnésie calcinée* en flacon, 50 gr. Doses : 1 à 2 gr. (enfants 0gr.50 à 1 gr. par an).

2° Antidiarrhéiques : *laudanum de Sydenham, nouveau Codex* 1908 dans un flacon de 15 à 20 gr. Doses : 0 gr. 50 à 2 gr. par prise et maximum de 5 à 6 gr. en vingt-quatre heures, 1 gramme représente IX gouttes. (Le *laudanum ancien Codex* 1884 sera dosé beaucoup moins, étant beaucoup plus fort : 0gr.50 à 2 gr. maximum pour 24 heures). — *Salicylate de bismuth*, 10 cachets ou paquets de 0 gr. 50 (1 à 10 en 24 heures).

3° Contre la fièvre. — *Antipyrine*, 10 cachets de 0 gr. 50 : doses : 1 à 4 en 24 heures (enfants, 0 gr. 25 par an d'âge). — *Sulfate de quinine*, 20 cachets de 0 gr. 25 ; doses : 0 gr. 25 à 3 gr. en vingt-quatre heures (enfants, 0 gr. 10 à 0,20 par an d'âge).

4° Antinévralgiques et calmants. *Antipyrine, quinine, laudanum* (déjà vus). *Éther*, 1 flacon bien bouché de 30 grammes. Doses : 1 à 5 grammes dans eau sucrée en vingt-quatre heures (1 gramme = IV gouttes) (enfants, V gouttes par an d'âge). *Aspirine*, 20 cachets ou comprimés de 0 gr. 50. Doses : 1 à 3 gr. en vingt-quatre heures (enfants, 0 gr. 10 à 0 gr. 20 par an d'âge). *Bromure de potassium*, 20 grammes en un flacon. Doses 1 à 10 grammes par vingt-quatre heures en solution dans lait, tisane etc... (enfants, 0 gr. 25 à 0 gr. 50 par an d'âge). *Fleurs d'oranger, de tilleul, de mauve ; feuilles de menthe, verveine ; pétales de coquelicot*, 50 grammes en paquets de chaque produit (conserver au sec). Doses : 20 grammes pour un litre de tisane.

5° Digestifs. — *Bicarbonate de soude* (vu). *Fleurs de camomille, anis étoilé, racines d'angélique, orge germée diastasée*, 50 grammes de chaque produit en paquets au sec. Doses : 20 grammes en 1 litre d'infusion.

6° Diurétiques. — *Racine de chiendent, queues de cerises, stigmates de maïs, feuilles de frêne, fleurs de sureau, racine d'asperge*, 50 grammes de chaque produit en paquets au sec. Doses : 20 grammes en 1 litre d'infusion.

7° Purgatifs. — *Calomel*, 20 paquets de 0 gr. 05. Dose pour adulte 0gr,80 (pour enfant, 0,02 à 0,05 par an d age). *Huile de ricin*, 80 grammes en flacon. Dose : 10 grammes (enfants, 2 grammes par an d'âge). *Sulfate de soude* ou sel de Glauber, 40 grammes ou *sulfate de magnésie* dit sel *de Sedlitz* ou d'*Epsom*, 50 grammes (enfants 1 gramme par an d'âge). *Magnésie* (déjà vue : doses 2 à 15 grammes pour purger).

8° Stimulants. — *Café. Thé. Eau de Mélisse des Carmes* ou alcoolat de mélisse, 1 flacon. Doses : 2 à 10 grammes en vingt-quatre heures). — *Ammoniaque* (bien bouchée), un flacon de 15 grammes. Doses : V à XX gouttes dans l'eau (enfants 1 goutte par an d'âge).

9° Soporifiques. — *Laudanum* (vu). *Sirop de chloral*, 120 grammes en un flacon. Dose : 1 à 4 cuillerées à soupe en vingt-quatre heures (enfants, la moitié d'une toute petite cuillerée à café par an d'âge). — *Sulfonal*, 5 cachets de 0 gr. 50. Doses : 1 à 4 cachets en vingt-quatre heures avec tisane chaude (enfants, un tiers de cachet : 0 gr. 15 à 0 gr. 20 par an d'âge).

10° Pour faire suer. — *Fleurs de bourrache, écorce de buis* en paquets de 50 grammes. Doses : 20 grammes par litre d'infusion.

11° Vomitifs (ne jamais en prendre sans avis du médecin). — *Ipéca*, 10 paquets de 0 gr. 25. Dose : 1 à 2 grammes (enfants, 0 gr. 10 par an d'âge).

II. Médicaments externes (pansements). — 1° Brulures. — *Acide picrique* : 1 flacon de 150 grammes d'acide picrique en solution à 10 p. 1 000.

2° Douleurs. — Abcès. — *Graines de lin* : 250 grammes en boîte en fer blanc. *Une boîte de sinapismes Rigollot.*

3° Hémorragies. — *Feuilles d'amadou. Coton hydrophile aseptique.*

4° Piqures. — *Ammoniaque* (vu). *Teinture d'iode*, 1 flacon de 15 grammes. — *Essence de térébenthine* : 1 flacon de 50 grammes.

5° Plaies. — *Collodion*, 1 flacon de 20 grammes. *Papier au sublimé*, un cahier de 10 feuilles. *Acide borique*, 120 grammes en boîte. *Alcool camphré*, 150 grammes en flacon. *Eau oxygénée*, 120 grammes en flacon. *Teinture d'iode* (vu). *Sérum antitétanique desséché*, 1 flacon. *Gaze aseptique*, 15 mètres. *Ouate hydrophile*, 250 grammes. *Bandes* de vieille toile désinfectée à la lessive, boules de mousseline souple désinfectée. *Bandes* en coton élastique (crêpe) de 5, 7 et 10 centimètres de largeur. Un flacon de *sérum* contre la morsure des vipères.

III. Récipients. — Gobelet bois ou métal. Cuiller à soupe et cuiller à café contenant l'une 15 grammes et l'autre 5 grammes d'eau (20 gr. et 6 gr. sirop). Cuvette tôle émaillée. Bock. Poire à lavement.

IV. Instruments. — Pinces à forcipressure en cas d'ouverture d'une veine ou d'une artère. Paire de ciseaux. Seringue de Pravaz à injections sous la peau.

PHARMACIEN. — Diplôme valable pour la France et colonies. Études durée cinq ans (1 de stage dans officines agréées par le recteur, et quatre de scolarité, soit 16 inscriptions) ; examen de validation avant. Pièces à déposer : 1° acte de naissance ; 2° consentement des parents pour les mineurs ; 3° diplôme bacc. ; 4° examen de validation ; 5° certificat de revaccination, trois examens de fin d'année et trois examens probatoires après la 13e et la 16e inscription.

Diplôme supérieur de pharmacien. — Nécessite un an supplémentaire d'études, si l'on n'est pas licencié ès sciences physiques ou sciences naturelles, avec examen spécial. Puis soutenance d'une thèse.

Diplôme de pharmacien de l'Université (*de Paris*), réservé aux étrangers, qui n'ont pas le baccalauréat. Ne donne pas le droit d'exercer en France ; mêmes conditions que pour le diplôme ordinaire, sauf demande de l'équivalence pour le baccalauréat. Déduction sur les cinq ans peut être faite des études antérieures faites à l'étranger.

Doctorat de l'Université (*mention pharmacie*), pour Français et étrangers. Pièces : diplôme de pharmacien pour les Français. Attestation d'études supérieures pour les étrangers, plus un an de scolarité et deux examens de pharmacie. Puis, soutenance d'une thèse.

Internat. — Conditions. Age : 20 à 27 ans. Produire : Acte de naissance, de vaccination, certificat de bonne vie et mœurs, certificat de l'examen de validation du stage ou feuille d'inscription à l'École de pharmacie. Pour l'admissibilité : 1° Reconnaître 20 plantes. 2° Reconnaître 10 préparations pharmaceutiques et dire comment on les obtient. Épreuves définitives : Oral sur la pharmacie et la chimie. Écrit sur pharmacie, chimie, histoire naturelle.

Tout pharmacien qui s'installe doit, en présentant son diplôme au préfet (à Paris, au préfet de police), prêter serment d'exercer sa profession avec probité et fidélité ; un acte de prestation du serment est délivré au postulant. || Chaque année, les préfets doivent faire afficher la liste des pharmaciens établis dans leur département, les lieux de leurs résidences, les dates de leur réception.

PRESCRIPTIONS OBLIGATOIRES POUR L'EXERCICE DE LA PHARMACIE. — Les règles concernant la police de la pharmacie ont été édictées par la loi du 21 germinal an XI (titre IV), encore en vigueur. || Ils doivent, d'autre part, se conformer, pour leurs préparations pharmaceutiques, aux formules du *Codex*, recueil officiel rédigé par les professeurs de la Faculté de médecine et de l'École de pharmacie, dont tous les pharmaciens doivent posséder un exemplaire. La vente de tout autre médicament, dit *remède secret*, est interdite. || Les pharmacies sont, comme les boutiques des herboristes, droguistes et épiciers, visitées au moins une fois chaque année par les professeurs des Écoles de pharmacie ou à défaut par les membres des conseils d'hygiène publique et de salubrité. Tout médicament mal préparé serait saisi par le commissaire de police, et donnerait lieu à des poursuites. En vue d'assurer une indemnité à ce jury chargé de la visite, chaque pharmacien doit payer 6 francs par an ; à cette somme s'ajoute le crédit supplémentaire que le conseil général du département peut voter. Les rétributions dues par les pharmaciens, les droguistes, les herboristes, les épiciers sont comprises dans un rôle spécial dressé par le directeur des contributions directes

et rendu exécutoire par les préfets. Le recouvrement en est opéré par les percepteurs, suivant les règles des contributions directes, mais le paiement est exigible en une fois, dans la quinzaine de la publication du rôle. Les demandes en dégrèvement ou réduction de taxe sont de la compétence du Conseil de Préfecture. Ce service rentre dans les attributions du ministre de l'Intérieur, qui fixe notamment sur la proposition des préfets, la quotité d'indemnités qui doit être allouée aux membres du jury de médecine chargés d'assurer la visite des pharmacies, magasins de droguistes, etc.

Les pharmaciens ne peuvent vendre de poisons sans une prescription du médecin ou chirurgien signée et datée, indiquant la dose et le mode d'administration du médicament. Exceptionnellement, ils sont autorisés à délivrer du sublimé corrosif (mais seulement suivant deux formules) sur la prescription d'une sage-femme diplômée. Les pharmaciens débitant, dans les conditions indiquées plus haut, des substances vénéneuses doivent reproduire sur un registre sans blanc les indications portées sur l'ordonnance du médecin, et conserver ce registre pendant vingt années. La prescription n'est rendue au client que revêtue du timbre du pharmacien, avec mention de la date et du numéro d'ordre sur le registre. Le médicament n'est livré que muni de deux étiquettes, l'une de couleur blanche portant le nom et l'adresse du pharmacien, l'autre de couleur rouge orange avec les seuls mots *médicament pour l'usage externe*, imprimés en noir. Ces substances doivent, dans la pharmacie, être renfermées dans un endroit fermé à clef. L'exécution de ces dispositions est assurée par des visites spéciales faites par les maires et commissaires de police, assistés, s'il y a lieu, d'un membre du jury médical (*V.* plus haut), et par une amende qui peut s'élever de 100 francs à 3.000 francs (*V.* MAJORATION) et un emprisonnement de six jours à deux mois. || Les pharmaciens sont, comme les médecins, tenus au secret professionnel. Les accidents qu'ils pourraient causer les exposeraient, selon les principes du droit commun, à une action en dommages et intérêts et même à des poursuites correctionnelles. || Les fournitures faites par un pharmacien pour la dernière maladie d'une personne décédée sont privilégiées. Son action pour le paiement de ses médicaments se prescrit par deux ans.

EXERCICE ILLÉGAL DE LA PHARMACIE. — Nul, s'il n'a été reçu pharmacien, ne peut préparer ni vendre les médicaments (cependant, sans avoir le droit de tenir une boutique ouverte, les médecins établis dans les bourgs sans pharmacies peuvent fournir des remèdes aux personnes qu'ils soignent). L'exercice illégal de la pharmacie exposerait à une condamnation à une amende de 25 francs à 600 francs (*V.* MAJORATION), et à un emprisonnement de trois à dix jours en cas de récidive. La même peine est applicable à ceux qui débiteraient des compositions pharmaceutiques sur la voie publique, dans les théâtres, etc.... Les droguistes, les herboristes eux-mêmes ne peuvent vendre de préparations proprement pharmaceutiques.

Pharmacien militaire (Pour devenir). — Chaque année, du 1er juillet au 1er août a lieu un concours pour l'emploi d'*élève en pharmacie du Service de santé militaire*. Peuvent concourir les étudiants en pharmacie âgés (selon le nombre d'inscriptions qu'ils possèdent) de moins de vingt-trois, vingt-quatre, vingt-cinq et vingt-six ans au 1er janvier de l'année du concours, et ayant fait constater leur aptitude physique au service militaire. Pour concourir : adresser sa demande au ministre de la Guerre (Direction Service de santé, 1er bureau) avec : 1° l'acte de naissance ; 2° et 3° certificats du commandant de recrutement constatant l'aptitude réelle au service militaire et la situation militaire ; 4° certificat du juge de paix ou du directeur de l'école de pharmacie constatant les inscriptions de stage officinal et certificat du directeur de l'École de pharmacie constatant les inscriptions de scolarité valables pour le diplôme de pharmacien mentionnant, s'il y a lieu, les notes obtenues aux examens ; 5° l'adresse du candidat et l'indication de la ville où il désire poursuivre ses études. — Les élèves admis doivent faire une année de service avant d'être affectés à leur emploi ; dès leur nomination à cet emploi, ils contractent l'engagement de servir six ans au moins à dater de leur nomination au grade de pharmacien aide-major de 2e classe. Ils sont attachés aux hôpitaux militaires de la ville où ils continuent leurs études, ne portent pas l'uniforme ; ne peuvent pas s'absenter sans l'autorisation du médecin chef ; peuvent être soignés à l'hôpital militaire, comme officiers, s'ils sont malades ; reçoivent pendant un, deux, trois ou quatre ans, une indemnité annuelle variant d'année en année. Cette indemnité et les frais de scolarité seront remboursés par les élèves démissionnaires, licenciés, n'ayant pas obtenu le grade d'aide-major ou qui ne réaliseraient pas l'engagement sexennal. Les élèves peuvent choisir : Bordeaux, Lille, Lyon, Montpellier, Nancy, Paris, Toulouse. Tout élève reçu pharmacien de 1re classe passe de plein droit à l'école du Val-de-Grâce, en qualité de pharmacien aide-major de 2e classe.

PHARYNGITE (*MÉD. PRAT.*). — Inflammation de la muqueuse qui tapisse le pharynx ; se voit après des coryzas ou par suite d'excitation locales répétées : tabac à priser, à fumer, poussières ou vapeurs irritantes.

ON CONSTATE : sensation de sécheresse de la gorge, chatouillement produit par la sécrétion épaisse et abondante qui coule sur l'*épiglotte* et provoque une petite toux incessante.

DURÉE. — Est très souvent d'emblée chronique.

Il faut : gargarismes et lavages du nez, avec eau salée ou eaux sulfureuses. Infusion d'erysimum. Inhalation de teinture de benjoin. Suppression de la cause. Voir, dans les cas rebelles, un spécialiste qui fera sur la muqueuse des cautérisations.

PHARYNX (*MÉD.*). — Cavité qui s'ouvre en avant et en haut dans les fosses nasales, en avant et en bas dans la *bouche* par une ouverture (gosier) que délimitent en haut le *voile du palais* et la *luette*, sur les côtés les *piliers du voile*, enserrant les *amygdales* (organes glandulaires), en bas, la base de la *langue*. Le pharynx donne accès en bas dans deux conduits. Celui situé en arrière, destiné au passage des aliments est l'*œsophage*. Celui situé en avant, où passe l'air respiré, est le *larynx*. Dans sa partie sise au-dessus du voile du palais se trouve un noyau de tissu analogue à celui des amygdales, qui peut grossir (*V.* ADÉNOIDES : VÉGÉTATIONS).

On y trouve aussi les orifices des trompes d'Eustache, conduits qui vont du pharynx à la caisse du tympan.

PHÉNOL ou ACIDE PHÉNIQUE (*MÉD. PRAT.*). — Dangereux pour les enfants. Les solutions médicinales à 1 ou 5 p. 100 ont souvent amené des lésions de gangrène. Utilisé comme antiseptique à l'extérieur en solutions aqueuses ou vinaigrées ou glycérinées ou huileuses à 1 ou 5 p. 100.

PHLÉBITE (*MÉD. PRAT.*). — Maladie des veines très variable suivant sa cause, son siège, sa nature. Peut survenir à la suite de *varices*, après une plaie ou une contusion ; s'observe au cours des grandes infections : typhoïde, grippe, pneumonie, rhumatisme articulaire aigu, érysipèle, etc. ; dans certains états d'intoxication ou d'infection profonde de l'organisme (phlébite goutteuse, rhumatismale, des alcooliques, des cancéreux, des tuberculeux) ; enfin, la plus fréquente de toutes est la phlébite des accouchées.

ON CONSTATE, après une légère élévation de température (qui doit être relevée avec soin chez les accouchées, du septième au douzième jour après l'accouchement), une douleur que précèdent souvent des fourmillements, des crampes et qui siège au pli de l'aine, au creux du jarret, au mollet, exagérée par les mouvements, survenant parfois par crises. Dans la région douloureuse apparaît un gonflement blanc, lisse et résistant, à la surface duquel se voient parfois des veines bleuâtres.

Tels sont les signes de début de la forme la plus commune. Le gonflement s'étend peu à peu. Bientôt l'impotence du membre est complète, il n'est pas rare de voir le genou se tuméfier, à la longue des déformations diverses peuvent survenir (gonflements articulaires, pied bot, atrophie musculaire...). Bien que beaucoup plus rarement, on peut observer ces troubles au membre supérieur.

La phlébite infectieuse s'accompagne d'abcès et d'un état général grave. Les phlébites des veines de la face et du crâne revêtent un caractère de gravité exceptionnelle.

PEUT ÊTRE CONFONDUE avec la lymphangite (*V.* ce mot).

DURÉE : plusieurs semaines ; souvent plusieurs mois, avec retour fréquent du gonflement du membre à la moindre fatigue, et persistance habituelle de varices.

IL FAUT dès le début appeler le médecin. La malade sera couchée et restera dans l'immobilité complète ; le membre sera garni d'un enveloppement ouaté remontant très haut et fixé dans une gouttière (dans les manœuvres user de la plus grande douceur et éviter la plus légère pression sur le membre malade, ne pas rechercher le cordon dur que forme sous la peau la veine obstruée par un caillot).

Ne jamais se lever sans que le médecin l'ait autorisé (deux mois au plus tôt après le début). Les premiers pas ne devront être faits qu'avec les plus grandes précautions en graduant lentement l'effort ; au début éviter de fléchir la jambe sur la cuisse et porter un bas ou une bande élastique comprimant légèrement le membre.

Plus tard, tout danger écarté, le massage, l'électricité, les bains seront utiles contre l'atrophie musculaire et les déformations, ainsi qu'une cure à Plombières ou à Bagnoles-de-l'Orne.

COMPLICATIONS : l'embolie pulmonaire est la plus fréquente, dans les formes infectieuses : septicémie, pyohémie presque toujours fatales.

ON ÉVITERA souvent la phlébite par les précautions antiseptiques chez les accouchées ; par le port de bandes ou de bas élastiques, en évitant la fatigue excessive et toute cause d'inflammation en cas de varices.

PHLEGMON (*MÉD. PRAT.*) (*V.* ABCÈS). — Collection étendue de pus consécutive à un abcès, à un anthrax, à une plaie infectée, à la présence de microbes dans le sang lors de certaines maladies infectieuses générales (fièvre typhoïde, fièvre intermittente, etc.). Il faut largement ouvrir la collection purulente, l'évacuer et la drainer, la désinfecter et la panser fréquemment.

PHOBIE. — *V.* PEUR, OBSESSION.

PHONOGRAPHE. — Son invention remonte à 1876 (rapport déposé en mars 1876, par Charles Cros à l'Académie des sciences) ; attribuée à tort à Edison, qui ne donna à connaître l'appareil qu'en mars 1877. Dans les premiers phonographes, les vibrations étaient enregistrées sur des cylindres de cire durcie. Aujourd'hui on ne met plus en vente que des appareils à disques.

On fabrique aujourd'hui des appareils avec ou sans pavillon métallique ; dans le 2e cas, le pavillon est remplacé par une boîte acoustique ; il ne semble pas que cette substitution constitue une amélioration au point de vue de la sonorité, mais seulement au point de vue de l'encombrement.

Si on possède un grand nombre de disques, les renfermer dans des albums à disques pour une douzaine de disques chacun, des classeurs pour 40 disques environ et des bibliothèques, pour 50 à 150 disques). Chaque disque est vendu enfermé dans une pochette de protection et chaque cylindre enfermé dans une boîte. Les disques se font en plusieurs tailles : 24, 28, 34 et 50 centimètres.

APPAREILS A AIGUILLES. — APPAREILS A SAPHIR. — Les phonographes, gramophones, etc... se faisaient primitivement tous en employant pour le diaphragme reproducteur une aiguille d'acier à pointe aussi aiguë que possible ; depuis quelques années on cherche à substituer à l'aiguille d'acier, une pointe faite d'un saphir de forme arrondie.

L'aiguille a un gros inconvénient ; elle s'émousse et doit être changée après chaque pièce ; le saphir, au contraire est inusable ; il peut s'employer indéfiniment et n'a à redouter que les chocs. Par conséquent au point de vue du fonctionnement, de l'économie et de la durée, il est préférable. D'autre part, les partisans de l'aiguille métallique prétendent que le saphir ne reproduit pas les sons avec la même fidélité que la pointe d'acier.

PHOSPHATES. — PHOSPHATE D'AMMONIAQUE. — Soluble en 4 fois son poids d'eau. Préconisé contre la gravelle. Doses : 1 à 4 grammes en tisane ; phosphate d'ammoniaque 5 grammes, plus acide tartrique 1 gramme, plus teinture de zestes d'oranges 1 gramme, plus sucre 50 grammes, plus eau 1 litre : un demi-verre trois fois par jour.

PHOSPHATE DE CHAUX. — 1° ACIDE ou BIPHOSPHATE DE CHAUX, très assimilable, se trouve dans toutes les préparations solubles de phosphate de chaux. Doué de vertus reconstituantes contre les altérations des os (rachitisme, croissance) et des nerfs (neurasthénie, diabète, tuberculose). Doses : 0 gr. 25 à 2 gr. en élixir, sirop, vin, solution (enfants, 0 gr. 20 par an) ; 2° NEUTRE ou PHOSPHATE BICALCIQUE (non usité, sert à fabriquer le précédent) ; 3° TRIBASIQUE OU TRICALCIQUE, utilisé en poudre pour pâtes dentifrices et contre la diarrhée : doses : 1 à 10 gr. par vingt-quatre heures.

PHOSPHATE DE SOUDE. — Sert en solution de sérum artificiel stimulant (2 gr. pour 100 d'eau distillée stérilisée), 1 à 2 centimètres cubes.

CHLORHYDROPHOSPHATE DE CHAUX. — C'est du phosphate bicalcique solubilisé dans de l'acide chlorhydrique qui le ramène à l'état de *biphosphate de chaux*. Excellente préparation, mais de conservation difficile. Doses : 0 gr. 50 à 5 gr. en sirop, solutions (Le sirop du Codex = 0 gr. 25 pour 20 gr.).

LACTOPHOSPHATE DE CHAUX (comme le précédent où l'acide chlorhydrique serait remplacé par l'acide lactique) : mêmes doses.

HYPOPHOSPHITE DE CHAUX OU DE SOUDE. — Mêmes propriétés. Doses : 0,10 à 0,50 en sirops, solutions (enfants, 0,05 par an).

PHOTOGRAPHIE (*ARTS D'AGR.*). — Pour faire de la bonne photographie, il est indispensable d'avoir un *laboratoire* qui servira : 1° au chargement des châssis ; 2° au développement des plaques, ces deux opérations devant se faire dans l'obscurité. C'est un cabinet bien clos, où ne filtre aucune lumière : un cabinet de débarras, une alcôve, ou même un placard en tiendront lieu. Pour charger les châssis, on peut s'habituer à le faire la nuit venue, dans sa chambre, la lumière étant éteinte. Si à la porte ou aux fenêtres il passe un rayon (dans le jour), une couverture en vient à bout ; on opère encore sous une table couverte d'un tapis.

COMMENT GARNIR LES CHASSIS. — Ceux-ci, en bois ou en tôle légère, se ferment par un rideau hermétique ; des agrafes ou des ressorts, selon le système, maintiennent la glace. La placer, le *côté gélatine* (aspect mat) en dehors, le côté verre, (brillant) en dedans, c'est-à-dire qu'en photographiant les rayons lumineux arrivent directement sur la gélatine. *Sinon* l'image sera floue et en la tirant sur papier sera renversée. Épousseter légèrement avec un blaireau les fines poussières sur la plaque et le fond du châssis. Bien refermer ; par prudence, mettre un élastique ou encore placer les châssis prêts dans un sac noir. Il est bon de les numéroter quand on en a plusieurs et de les pointer sur un carnet au fur et à mesure de leur emploi.

MONTAGE DE L'APPAREIL. — Il est prudent de se familiariser au plein jour à monter l'appareil et à le démonter. Si l'objectif est mobile, apprendre à le visser, à manœuvrer le soufflet à l'aide de la planchette d'allonge, à étendre le soufflet, à fixer l'appareil en hauteur ou en largeur sur le voile, s'exercer à viser, le voile noir enveloppant la tête, ou viser dans le viseur. Mettre l'appareil d'aplomb, avec la goutte d'eau du niveau. Quand on n'a pas de pied (il y en a de pliants et portatifs très commodes), on peut tenir l'appareil en main, mais on risque de bouger ; s'installer plutôt sur une table, un mur, une barrière, etc.

MISE AU POINT. — Se fait en tâtonnant comme pour une jumelle de théâtre, en faisant avancer ou reculer la crémaillère. Pour un portrait, faire tenir à la personne qui pose, à la hauteur des yeux, le titre d'un journal à l'envers. Dès que l'on pourra lire exactement, la personne sera au point ; souvent les appareils se mettent au point pour telle ou telle distance : un signe sur la crémaillère indique le point où il faut arrêter le soufflet ; il ne reste qu'à mesurer la distance correspondante et à s'y placer convenablement.

USAGE DES DIAPHRAGMES. — Ceux-ci sont, en général, dans l'objectif ; il suffit de tourner légèrement, et selon les degrés marqués sur le cadre, pour les obtenir à la grandeur que l'on désire. Voici ce qu'il faut retenir.

Pour des instantanés et des portraits. — Pas de diaphragme ou très grand.

Pour un sous-bois. — Très petit diaphragme et longue pose. Dix secondes environ sans diaphragme, le paysage est flou ; très diaphragmé, les détails sont nombreux et très nets. Si l'objet est très loin, on allonge l'appareil à l'infini et au besoin on ne met qu'une seule lentille.

Paysage. — Toujours tourner le dos au soleil ; il faut que l'objectif ne soit pas aveuglé par la lumière, mais que l'objet au contraire soit bien illuminé. A midi, alors qu'il n'y a pas d'ombre portée, le résultat est moins bon. 9 heures du matin ou 3 heures après-midi sont les moments les meilleurs parce qu'on obtient le détail des choses, des moulures, etc.

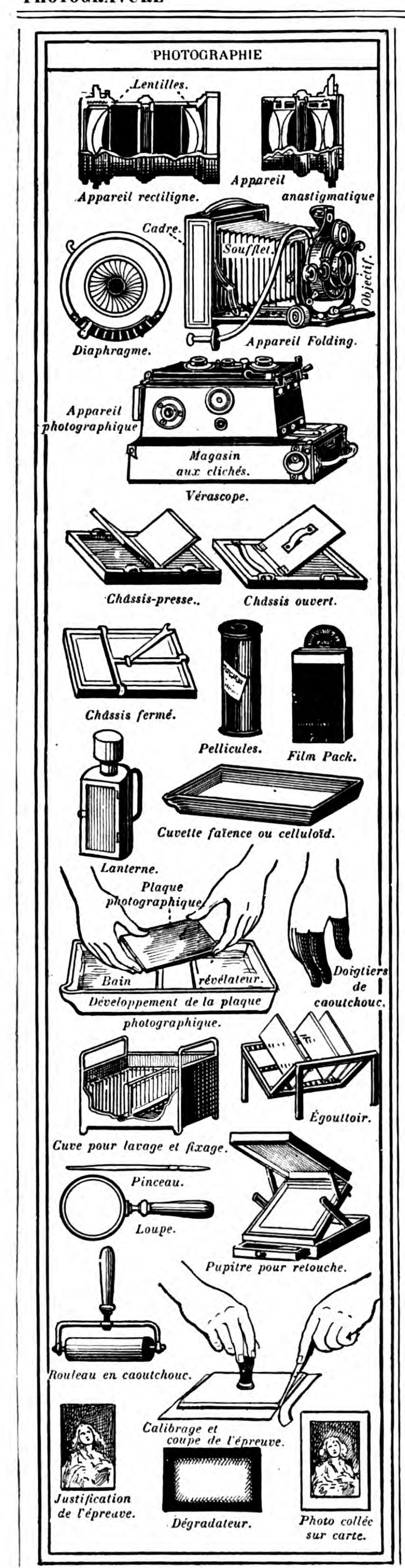
Les portraits se font en plein air ; dans une maison, la lumière est mauvaise, de préférence une cour ; plus il y aura d'ombre, plus le temps sera couvert, moins on aura de faux reflets sur la figure, plus le portrait sera net. Situer la personne le long d'un mur uni, pas blanc ; éviter les fenêtres qui font des reflets, au besoin par derrière étaler une toile de fond, une couverture de lit retenue par deux clous en tient lieu.

Le *temps de pose* varie avec l'intensité de la lumière, la nature de l'objet, et aussi la rapidité de la plaque. Le portrait d'un vieillard demande plus de pose que celui d'un enfant en robe claire. L'hiver, on posera plus pour un paysage que pendant l'été. Plus les lointains sont loin, mais on pose. Les revues de photographie et l'Agenda Lumière-Jougla publient des tables de moyenne qui permettent facilement de calculer, selon l'heure du jour, le mois et l'objet, le nombre de secondes qu'il faut poser. Mais, au vrai, la pratique souvent sera le meilleur guide et les plaques rectifient souvent les erreurs de pose, que le développement lui aussi parvient à corriger. Il ne faut pas se perdre dans des minuties exagérées.

POUR OPÉRER. — L'appareil étant en place et diaphragmé, et le temps de pose calculé, etc., on enlève le bouchon de l'objectif, non pas brutalement en avant, mais en le faisant tourner, et en rejetant sa main en bas. Reboucher rapidement, l'opération finie. Le meilleur, c'est d'avoir un obturateur à déclic ; tous les appareils portatifs en sont munis. Avoir bien soin en ce cas de regarder si le déclic est à instantané ou à pose, et le faire fonctionner à vide (sans plaque derrière) pour être sûr qu'il marche bien. Tout étant prêt, mettre le châssis chargé à la place de la glace dépolie qui a servi à mirer (celle-ci se rabat sur charnière ou s'enlève). Le châssis a été tenu à l'abri de la lumière, dans la poche. Tirer le volet doucement pour ne pas faire remuer l'appareil, le tirer à fond pour que tout le champ de la plaque soit éclairé. Puis refermer. Quand il s'agit d'un cliché que l'on veut conserver, il est prudent d'en tirer deux épreuves avec un léger écart de pose.

DÉVELOPPEMENT DU CLICHÉ. — Toutes les opérations vont se faire dans le laboratoire bien fermé à la lumière. Éclairer avec une lampe munie d'un verre rouge foncé, soit une lanterne spéciale, soit une lampe ordinaire avec manchon rouge (on en vend pour les lampes Pigeon et celles à pétrole), couvrir la lumière qui s'échapperait d'en haut à l'aide d'un fumivore.

FORMULES DE DÉVELOPPEMENT. — 1° Diamidophénol 5 gr. ; sulfite de soude 30 gr. dans 1.000 centimètres cubes. Faire dissoudre le sulfite d'abord. Pour les clichés normalement posés, l'image apparaît au bout de quinze secondes et tout est fini en trois à quatre minutes. Pour les clichés



trop posés, quand l'image apparaît dès la huitième ou neuvième seconde, ajouter au bain 10 c. c. d'une solution à 10 p. 100 de bromure de potassium. Pour les clichés manquant de pose, quand rien n'apparaît après la dix-huitième ou vingtième seconde, ajouter 100 c. c. de révélateur et 100 c. c. de sulfite. 2° Avoir deux bains : A. acide pyrogallique 30 gr., bisulfite de soude 10 c. c., eau 1.000 c. c. B. carbonate de soude 35 gr., sulfite de soude 75 gr., bromure de potassium 5 gr., eau 1.000 c.c. Pour développer on mêle ces deux solutions dans une même cuvette en ajoutant chaque fois 90 parties d'eau. Pour un cliché normal, dans la proportion : eau 90 parties ; A 10 ; B 20. Pour un cliché trop posé : eau 90 ; A 10 à 30 ; B 5. Pour un cliché manquant de pose : eau, 90 ; A 10 ; B 15 à 25.

3° Avec deux bains. A. hydroquinone 10 gr., sulfite de soude 30 gr., eau 500 c. c. (dissoudre le sulfite à chaud, et ajouter l'hydroquinone après ; agiter jusqu'à dissolution). B. carbonate de soude 150 gr., eau 500 c. c. ; dissoudre à chaud. Mélanger A et B et laisser reposer, mais ne pas filtrer. Avoir un litre de bain pur et un litre pour verser le bain vieux qui peut resservir et que l'on renforce en y ajoutant dans la cuvette un peu de bain neuf. Mettre dans la cuvette la quantité nécessaire pour couvrir la glace : un centimètre de haut environ.

Il existe encore un grand nombre de formules excellentes ; avec la pratique on pourra préférer telle ou telle. Le plus sage au début est de s'en tenir à un développateur tout prêt (en poudre ou liquide) auquel on n'a qu'à ajouter une quantité d'eau indiquée. Tous les magasins en vendent ; un formulaire très succinct est joint au paquet.

MARCHE DU DÉVELOPPEMENT. — Dans le laboratoire, avoir : des cuvettes soit en grès, soit en porcelaine (celles-ci de préférence), très propres et qui seront chacune réservée à un emploi exclusif. Pour ne pas les confondre, les marquer : une cuvette pour l'hyposulfite : hyposulfite de soude, 25 gr. ; eau, 100 cc. (préparer d'avance dans un litre un bain dans cette proportion) ; une cuvette pour l'alun : eau, 500 gr. alun de chrome, 120 gr. et sulfate de soude, 30 gr., (dissoudre l'alun à chaud) ; une cuvette pour le bain de développement. On verse le bain dans la cuvette, puis on met la plaque, le côté verre touchant le fond, la gélatine en dessus et on agite de droite à gauche pour que la plaque soit entièrement et constamment baignée. (On peut s'exercer à vide à ce mouvement avec une plaque nulle). Dans un paysage, le ciel apparaît le premier ; dans un portrait, c'est la figure et le linge que l'on voit d'abord. Bientôt les détails apparaissent. Attendre que tout soit bien venu. Retirer la plaque et la laver rapidement dans une cuvette d'eau placée à portée. Plonger la plaque dans le bain d'hyposulfite ; l'y laisser jusqu'à ce que la couche blanche et crémeuse qui est à l'envers ait disparu. Laver alors la plaque à nouveau dans un peu d'eau courante, la plonger deux minutes dans le bain d'alun, la laver pendant un heure ou deux, soit dans l'eau courante (cuvette au-dessous d'un robinet) soit dans une cuvette dont on renouvelle l'eau toutes les dix minutes.

SÉCHAGE DES CLICHÉS. — Eviter la chaleur ; exposer la plaque sur un petit séchoir en bois (article de bazar) dans un courant d'air, pas au soleil. Une nuit suffit, on peut activer en l'immergeant avant dans un bain d'alcool.

TIRAGE SUR PAPIER. — Le cliché étant sec, le mettre dans le châssis-presse, côté de la gélatine tourné vers l'intérieur, puisque contre elle on placera le côté brillant du papier. Refermer le châssis. Exposer à la pleine lumière, mais pas au soleil. Si le cliché est faible, plutôt qu'une exposition à l'ombre, mettre sur le châssis un verre dépoli ou une feuille de papier blanc, qui atténue la lumière. De temps à autre, ouvrir les barres du châssis (un côté seulement à la fois), voir l'état ; attendre que l'épreuve soit brouillée, presque noire, pour la retirer. Le virage la fera descendre. La mettre dans un livre ou une enveloppe.

VIRAGE. — Attendre d'avoir plusieurs épreuves pour les virer ensemble. Dans une cuvette spéciale, verser le bain de virage. Il y a plusieurs formules. En voici une. A. 1 litre d'eau et 25 gr. d'acétate de soude ; B. Eau, 1 litre et chlorure d'or, 1 gr. Mêler dans la cuvette les deux solutions en parties égales et y ajouter une partie d'eau. Faire ce bain six heures avant. S'il fait froid, il vaut mieux le chauffer, mais dans un récipient de terre ou de porcelaine. Plonger les épreuves une à une ; bien tremper, les retourner sans cesse, celle qui est dessous revenant dessus, etc. Si le ton de l'épreuve est bien net, les détails bien précis, retirer, laver à l'eau durant quelques minutes et plonger dans un bain d'hyposulfite (proportion : eau, 100 cc. et hyposulfite, 25 gr.). Avoir bien soin de ne pas toucher aux épreuves sèches avec des mains imprégnées de virage ou d'hyposulfite. Ne pas transporter en bloc les épreuves d'une cuvette dans une autre, mais une à une. Dans l'hyposulfite agiter de gauche à droite et remettre en suivant et sans cesse l'épreuve celle du dessous en dessus et ainsi de suite. Durée : dix minutes s'il fait chaud, vingt minutes s'il fait froid. Puis laver les épreuves pendant huit ou douze heures à grande eau, ou à l'eau courante.

SÉCHAGE. — Etaler les épreuves sur un buvard non coloré et non pelucheux, le côté image ne touchant pas le buvard. On obtient un séchage rapide en traitant les épreuves au formolène et en les exposant ensuite près du feu, ou simplement en les suspendant à l'air sec par un coin. Un calibre à glace les redressera facilement si elles sont recroquevillées.

COLLAGE. — Après avoir ébarbé à l'aide du calibre, on coupe avec un canif ou un coupe-épreuve à roulettes. On colle à l'amidon (eau salycilée, 100 cc. et amidon 8 gr.). On peut coller sur les cartons à la dimension des épreuves, toutes les formes existent. On peut auparavant satiner ou émailler les épreuves. Voici deux procédés : Les appliquer humides contre un verre bien propre, et que l'on a frotté de talc, ou d'une solution de 1 p. 100 de cire dans la benzine. Les appliquer exactement et enlever toute bulle d'eau à l'aide d'une raclette en caoutchouc, un papier parchemin étant placé entre l'épreuve et la raclette ; à défaut de verre, une plaque d'ébonite. Pour les rendre mates, même opération, mais sur verre dépoli.

PELLICULES. — Très souvent employées à la place des plaques ; pesant moins lourd, permettant de recharger en plein jour, elles présentent de grands avantages, en voyage notamment, mais aussi exigent quelques soins, d'ailleurs très simples. Ne pas déchirer l'étiquette gommée qui fixe le papier noir avant l'introduction dans l'appareil et bien amorcer ensuite le papier noir entre les coins de la bobine vide On ne peut développer que lorsque la série des 8 ou 12 est tirée ; mais ne jamais couper les pellicules. Le développement se fait sans cuvettes ni pinces spéciales, dans une grande quantité de révélateur ; on tient le ruban comme un U par ses deux extrémités et par un mouvement de haut et bas, on l'immerge d'abord dans de l'eau, puis dans le révélateur (le diamidophénol est recommandé). Effacer les bulles d'air en passant légèrement le doigt sur toute la bande. On lave à l'eau, puis on passe dans l'hyposulfite, on lave à grande eau et on sèche.

Ni alcool, ni glycérine pour sécher, mais épingler la bande par une extrémité et sécher à l'air libre : en trois heures, c'est fini. Les pellicules sont alors recroquevillées. On les rend planes en les enroulant sur un cylindre ; la couche sensible toujours en dehors, on fixe à l'aide d'un fil ; en deux jours, la pellicule n'est plus tordue. Pour tirer, on coupe si l'on veut et l'on laisse hors du châssis celles que l'on ne tire point. L'opération est la même qu'avec une plaque.

PHOTOGRAVURE. — *V.* PHOTO-MÉCANIQUES (PROCÉDÉS).

PHOTO-MÉCANIQUES (PROCÉDÉS). — GÉNÉRALITÉS. — A côté des procédés manuels de reproduction réservés aux seuls artistes et au sujet desquels on trouvera, à l'article *Gravure* toutes indications utiles, se placent des procédés mécaniques de reproduction ; ce sont ceux qu'emploie l'industrie ; ils sont tous rangés sous le nom général de photogravure, parce qu'à leur base à tous se trouve toujours la photographie. Ces procédés demandent à ceux qui les appliquent un sens artistique prononcé et une véritable science ; on ne sera jamais un bon photograveur si on n'a pas des connaissances étendues à la fois en photographie et dans cet art si délicat qu'est la retouche. Il en résulte que, pour la plupart d'entre eux, les procédés mécaniques de la reproduction ne peuvent guère être utilisés que par des professionnels : néanmoins un bon amateur photographe peut, en s'armant de patience et en s'entourant de précautions, arriver à des résultats satisfaisants. Et cela rendra parfois d'appréciables services quand il s'agira, par exemple, d'illustrer et par là de faire parler plus intensément une petite revue, un journal à tirage réduit, ou bien de préparer des clichés de publicité, etc. Nous nous contenterons ici de signaler en termes très brefs les principaux procédés dont se sert l'industrie ; après quoi nous donnerons quelques conseils pratiques qui permettront à un amateur persévérant et méticuleux d'obtenir sur métal, par le procédé le plus simple qu'il puisse utiliser, des reproductions de clichés photographiques.

LES DIVERS PROCÉDÉS. — Les procédés employés en photogravure diffèrent suivant qu'il s'agit d'impression lithographique ou typographique, en taille douce.

IMPRESSION TYPOGRAPHIQUE. — On emploie soit la gravure au trait, soit la simili-gravure.

Gravure au trait. — Elle convient pour la reproduction d'originaux traités à la plume, exécutés au crayon par frottis sur papier Wattman ou sur papier Torchon, exécutés sur papier Gillot. || Elle s'effectue par application sur zinc poli d'un cliché négatif.

Similigravure. — Convient pour tous les originaux teintés (photos d'après nature, dessins avec lavis, reproductions de tableaux, etc.). || Pour obtenir les clichés nécessaires à ce procédé, interposer entre l'image à reproduire et le cliché des trames ou quadrillages dont les lignes croisées, servant d'écran, retiendront partie de l'image qui, selon qu'elle sera plus obscure ou plus claire, se projettera sur le cliché en points plus ou moins gros, plus ou moins serrés, ce qui forme le modelé de l'image. || La similigravure donne un meilleur résultat sur cuivre que sur zinc.

On emploie aussi en typographie la *trichromie*, grâce à laquelle on reproduit des originaux coloriés dont les couleurs fondamentales (jaune, rouge, bleu) sont sélectionnées photographiquement au moyen d'écrans dont la couleur est, pour chacun d'eux, la complémentaire des deux autres couleurs à éliminer, et la *chromo-typographie*, pour la reproduction de documents en couleurs largement traités, à l'aide de l'aquatinte ou grain de résine.

IMPRESSION LITHOGRAPHIQUE. — On emploie soit la photo-litho, soit la phototypie.

Photo-litho. — Ce procédé convient pour les travaux de trait et d'opposition ; il s'exécute au moyen d'un cliché photographique négatif insolé sur zinc mince recouvert de bitume de Judée ou d'albumine bichromatée. Pour les machines rotatives, la reproduction se fait à l'endroit, est reportée à l'envers sur caoutchouc, puis est rétablie à l'endroit sur l'épreuve. Ce procédé est dit *off-set* ou *roto-calco.*

Phototypie. — S'utilise pour les petits tirages (1 000 à 2 000 épreuves) ; s'exécute par reproduction sur une dalle de verre dépoli recouverte de gélatine bichromatée, insolation d'un négatif retouché préalablement comme il convient.

IMPRESSION EN TAILLE-DOUCE. — On emploie soit l'héliogravure, soit la rotogravure.

Héliogravure. — Ce procédé, qui a l'avantage de permettre un travail méticuleux de retouche, s'exécute au moyen de positifs insolés sur planche de cuivre recouverte de gélatine bichromatée et mordue ensuite au perchlorure de fer neutralisé. || Peut faire du noir ou de la couleur. || Impression purement manuelle et fort coûteuse (150 à 250 épreuves par jour suivant le format de la planche).

Rotogravure. — S'exécute à l'aide d'un cylindre d'acier uniformément recouvert d'une couche de cuivre pur par galvanoplastie, et au moyen de papier au charbon insolé d'après positifs, et soigneusement appliqué sur le cylindre ; les morsures successives sur le métal se font au perchlorure de fer bien neutralisé. || Impression mécanique permettant de forts tirages (3 000/5 000 à l'heure).

LE PHOTOGRAVEUR AMATEUR. — Comme il est dit au début de cet article, seul un très bon amateur photographe, *sachant préparer ses plaques au collodion* (cette condition est indispensable), peut obtenir des résultats en photogravure et ce, pour le procédé au trait ; cela admis, nous n'insisterons pas sur les préparations photographiques que nous supposons parfaitement connues de l'amateur.

Le cliché étant obtenu sur plaque préparée au collodion et l'image une fois fixée, c'est-à-dire le travail du photographe achevé, procéder comme suit :

1° Détacher l'image de la plaque de verre ; pour cela, verser sur le cliché sec une dissolution de caoutchouc à l'état sirupeux (ni trop liquide, ni trop épais) ; laisser sécher ; || recouvrir le caoutchouc d'une couche de collodion normal ; laisser sécher ; || à l'aide d'un rasoir, inciser, sur ses bords, la pellicule ainsi formée ; la soulever délicatement en partant d'un des angles, la détacher de la plaque de verre, puis la mettre à l'abri entre les pages blanches d'un album ou d'un registre.

2° Faire couler sur une plaque de zinc bien plane et bien décapée, parfaitement propre et sèche et d'à peu près la dimension du cliché à reproduire, une solution de bitume de Judée (100 gr.) dans de la benzine cristallisable (2 litres) ; on aura préparé un mois à l'avance et conservé dans l'obscurité cette solution ; || la plaque, ayant un de ses côtés complètement recouvert de solution, la poser debout sur un égouttoir jusqu'à ce que le bitume soit sec.

3° Faire adhérer la pellicule photographique à la plaque de zinc ; pour cela, placer dans une cuvette contenant assez d'eau pour qu'elle en soit recouverte la plaque de zinc bitumée ; ajuster un des côtés de la pellicule (qu'on aura posée sur l'eau de la cuvette), au côté correspondant de la plaque ; soulever celle-ci qui entraîne la pellicule ; sortir le tout de l'eau et faire soigneusement adhérer la pellicule au bitume ; || exposer de 20 à 25 minutes au soleil ; enlever alors la pellicule ; laisser sécher la plaque ; une fois qu'elle est sèche, la recouvrir de térébenthine ; le dessin apparaît ; quand il est au point, placer la plaque sous le robinet dont le jet chassera tout le superflu ; || passer alors la plaque au buvard ; la laisser sécher à l'air libre. Si l'opération se révélait incomplète, la recommencer en arrosant de térébenthine les parties voilées, puis eau abondante et séchage ; || parfaire la consolidation du bitume en exposant au soleil pendant quelques minutes.

4° Avoir sous la main une cuvette plate à développements (verre, porcelaine, ébonite, etc.), du noir mou et du noir dur (qu'on trouve chez les marchands d'encre), deux rouleaux, l'un recouvert de cuir, l'autre d'une étoffe molletonnée ; une bouteille d'acide nitrique.

5° *Morsure*. — Prendre la plaque bitumée, en recouvrir toutes les parties où le métal est resté à nu (revers et bords) de gomme laque ; la placer image en dessus, dans la cuvette contenant de l'eau où l'on versera quelques gouttes d'acide nitrique ; agiter la cuvette pendant une minute environ, retirer, laver à l'eau du robinet, essuyer légèrement et laisser sécher la plaque ; || quand elle est sèche, humecter sa surface d'un mélange de gomme arabique et d'acide gallique, qu'on laisse séjourner un instant, puis qu'on enlève à l'aide d'une éponge imbibée d'eau claire, ne pas sécher à fond ; || encrer légèrement la plaque à l'aide du rouleau de cuir imprégné de noir mou, préalablement délayé avec du vernis gras (chez les marchands d'encres), puis étalé sur une plaque de marbre ; passer le rouleau une ou deux fois sur la plaque qui doit rester légèrement humide, sinon l'humidifier et recommencer l'opération ; || recouvrir la plaque d'une couche mince de résine en poudre ; faire chauffer légèrement pour faire adhérer la résine au noir ; au grattoir, faire sur l'un des bords de la plaque une raie qui mette le zinc à nu et qui puisse ainsi servir de repère ; plonger de nouveau la plaque dans la cuvette avivée de quelques gouttes nouvelles d'acide nitrique ; agiter pendant quelques minutes, retirer la plaque ; s'assurer avec l'ongle du pouce que la morsure est suffisante ; si l'ongle promené sur la raie-repère, faite précédemment au grattoir, rencontre une résistance, si légère soit-elle, le résultat est atteint ; || mettre alors la plaque sous le robinet, l'essuyer, la chauffer légèrement, et quand elle est froide, l'enduire de nouveau de gomme arabique à l'acide gallique ; laisser séjourner un instant la gomme, puis l'enlever à l'eau claire ; sécher, mais pas à fond, avec un linge fin ; encrer comme la première fois ; au grattoir faire une nouvelle raie-repère et recommencer comme ci-dessus ; les opérations se poursuivront dans le même ordre autant de fois qu'il sera nécessaire et tant qu'on ne risquera pas de noircir les parties de zinc en blanc ; quand les opérations seront suffisamment avancées, on substituera au rouleau de cuir celui d'étoffe, mais en continuant les opérations toujours dans l'ordre précédemment indiqué et en encrant de plus en plus fort ; || quand on estime le travail terminé, placer la plaque dans la cuve d'eau fortement additionnée cette fois d'acide nitrique et attendre que le travail de la morsure soit parachevé ; || nettoyer la plaque à la térébenthine, puis à la potasse, puis à l'eau ; l'essuyer, la faire sécher. || On pourra alors tirer une épreuve.

PHYLLOXERA. — *V.* VITICULTURE.

PHYSIOGNOMONIE. — C'est l'art d'analyser le caractère d'un individu d'après la *forme générale* de sa tête et de son visage, d'après les *lignes particulières* qui en dénotent les préoccupations dominantes et aussi d'après les *mouvements fugitifs* qui en marquent les impressions et leur intensité.

Les travaux de Ledos ont contribué à classer les divers caractères des individus d'après cinq formes géométriques :

1° TYPE OVALE. — Grande impressionnabilité et mobilité de caractère. Nature ardente et volage, ruse cachée sous des apparences de bonhomie. Amour des aventures risquées quoique la paresse physique et la peur les dominent souvent. Pas d'aptitudes aux affaires. Idéalistes et intuitifs ; plus aptes à la poésie qu'aux sciences exactes ; préfèrent les hypothèses des sciences occultes ; facilement mystiques, prosélytes et intolérants.

2° TYPE CONOÏDE. — Ce type dont la figure s'élargit par le bas dénote un sens pratique très développé, mais positiviste et sans goûts ni aptitudes pour l'art et la poésie. Tact et finesse dans tout ce qui est positif ; ordre et bonne administration ; soif des honneurs ; amour de l'argent et des plaisirs faciles.

3° TYPE CARRÉ. — Caractère inflexible jusqu'à la dureté ; apte aux sciences exactes et à toutes les entreprises industrielles. Positivistes, matérialistes et raisonneurs. Natures énergiques, quelquefois brutales mais déterminées, facilement avares et égoïstes. En l'absence d'éducation, le type carré dénote souvent les bas instincts et les natures cyniques.

4° TYPE ROND. — Promptitude dans l'action qui amène la réussite dans les entreprises commerciales pour lesquelles ils sont très bien doués. Plus sensuels qu'artistes, ils s'offensent de toute attaque et se défendent avec âpreté.

5° TYPE TRIANGULAIRE. — Le plus instable et le plus difficile à saisir. Ruse mélangée de prudence, habileté de parole jointe à la bizarrerie du caractère. Les triangulaires sont brillants en théorie et médiocres dans la pratique ; leur esprit fantasque leur rend insupportable la discipline et leurs facultés contradictoires les portent alternativement vers les aspirations de l'idéalisme et les désirs matériels. Leur instabilité de caractère est la même quant à leurs affections et à leur existence toujours aventureuse.

Peu d'hommes présentent dans leur physionomie un type complet et unique ; le mélange de deux formes tempère presque toujours les tendances ; c'est ce mélange de deux types qu'il est important de démêler. Ne pas oublier que ces différentes formes portées à l'extrême indiquent presque toujours la tendance dominante portée au suprême degré.

Mais ce qui contribue le plus à modifier le caractère de l'homme considéré dans sa forme ramenée à l'un de ces cinq types est le tempérament qui se traduit sur la physionomie par des détails particuliers assez faciles à observer :

1° *Tempérament bilieux*. — Il donne un visage de couleur plus ou moins jaunâtre, des yeux noirs et perçants, un nez et des lèvres minces, des cheveux foncés, un corps maigre, une circulation ardente. Le caractère qui en découle est fier, énergique et tenace ; l'esprit vif, incisif devient facilement querelleur et agressif ; la persévérance porte les bilieux à l'ambition, à la révolte contre la discipline. L'ardeur de leur tempérament les porte à l'héroïsme, même dans la révolte, à la jalousie terrible dans l'amour.

2° *Tempérament sanguin*. — Apparences corporelles tout à fait contraires à celles du bilieux : peau vermeille, yeux veloutés, formes arrondies, lèvres charnues et souriantes, fossettes ; circulation sanguine aisée.

PHYSIOGNOMONIE

Types ovales.

Types conoïdes.

Types carrés.

Types ronds.

Types triangulaires.

Les sanguins sont portés à l'optimisme malgré tout, ce qui les rend affables et conciliants ; attachés à la vie dont ils voient l'avenir sous des couleurs riantes ; aidés dans leurs affaires par une mémoire heureuse et un jugement droit. Bienveillance bruyante et bavarde, sensualité joyeuse et ouverte, colères sans durée ; esprit superficiel, timide dans les entreprises.

3° *Tempérament lymphatique*. — Absence de muscles et traits amollis : peau douce, yeux humides, cheveux de nuance claire, articulations empâtées, circulation sanguine sans activité, fonctions paresseuses, désirs de sommeil et de solitude. Les lymphatiques détestent l'action physique, remettant sans cesse à plus tard ce qui demande une énergie ou simplement une décision. Mollesse poussée jusqu'à l'indifférence. Patience jusqu'à la résignation. Aptitudes au sentimentalisme poétique et à la partie spéculative des affaires..

4° *Tempérament mélancolique*. — Physionomie presque toujours inquiète et crispée, teint sombre, rudesse des cheveux et des ongles, peau rugueuse, yeux foncés au regard triste, corps maigre et noueux, lenteur dans la circulation et la digestion. Le soupçon et la crainte dominent leurs actions ; passions lentes à naître, mais excessives et ombrageuses. Ils ont la persévérance de l'idée fixe et l'opiniâtreté des taciturnes. Misanthropes et pessimistes. Ils sont chercheurs infatigables et érudits remarquables. Leur tendance à l'envie tourne à l'amertume et au mépris si leur ambition secrète n'est pas satisfaite.

5° *Tempérament nerveux*. — Maigres, élancés et pâles ; les nerveux ont une expressivité de physionomie particulière, des mouvements saccadés, le sommeil irrégulier, les goûts capricieux. Ils supportent mal les exercices du corps, préfèrent l'exercice de leur sensibilité et le développement de leur intelligence presque toujours agitée et exagérée dans ses conceptions. Entraînés tantôt par la sensualité, tantôt par l'imagination enthousiaste, ils suivent plutôt cette dernière. Vifs et éloquents, le calme leur manque pour tirer parti de leurs qualités. Ce tempérament qui se mélange à presque tous les autres, offre aussi quelque point de ressemblance ou de contact avec chacun d'eux.

A ces observations, il faut ajouter l'étude des *contours du visage* qui, dans chaque type et dans chaque tempérament, peuvent tendre vers l'une des catégories suivantes :

Les *contours carrés* ajoutent à l'énergie de la volonté, à la précision des calculs positifs.

Les *contours anguleux* marquent la dureté, l'égoïsme, l'avarice et la persévérance.

Les *contours noueux* indiquent l'activité et l'audace, la colère véhémente, la témérité.

Les *contours arrondis* sont ceux de la douceur, de la franchise, de la bonhomie et de la sensualité.

Les *contours flasques* dénotent la paresse intellectuelle, l'absence de personnalité, l'inertie musculaire.

Si on suppose un homme à visage carré, à tempérament bilieux, à contours noueux, on peut dire, à coup sûr, qu'un tel homme est terrible dans ses emportements et, surtout s'il appartient aux plus basses classes de la société, est capable du plus brutal et du plus révoltant cynisme. Il ne faut cependant jamais oublier que nous ne découvrons par la physiognomonie que des tendances et qu'avec son libre arbitre, l'homme peut réfréner et corriger même complètement ses instincts naturels. Remarquer comme preuve que dans beaucoup d'hommes disciplinés par leur volonté, les traits ont changé et se sont adoucis dans le sens de leur effort.

On peut ajouter de la précision aux observations générales données ci-dessus en prenant en particulier chacune des parties du visage et en la soumettant à un examen du même genre : la hauteur et la largeur du *front* donnent à première vue une impression de l'étendue de l'intelligence, tandis que la largeur ou l'étroitesse des *mâchoires* renseignent sur les tendances à la brutalité et à l'irascibilité.

Les *lèvres* charnues sont gourmandes, les lèvres minces sont avares, les lèvres fines sont plus finement et curieusement sensuelles ou moqueuses.

Les *yeux* renseignent beaucoup par leur mobilité et un peu par leur couleur. Les yeux fuyants mettent en garde contre l'hypocrisie et la trahison ; les yeux fixes indiquent l'idée fixe, la manie, la folie menaçante ; les yeux hagards sont ceux de la terreur ou de la folie déclarée. Les *oreilles* épaisses dénotent l'égoïsme et la sensualité. Le *nez* enfin donne au visage son véritable type et, d'après lui, se jugent la volonté et la personnalité.

Remarquer et grouper les divers indices donnés par chacune des parties du visage et voir si elles ne se corrigent pas l'une par l'autre. Observer enfin la mobilité habituelle de l'ensemble. C'est dans cette mobilité, que l'homme dissimule difficilement, qu'on peut saisir le vrai caractère derrière la diversité des traits et les conflits qu'il y a entre eux.

PIANO (*ARTS D'AGR.*). — Le piano est, de tous les instruments, le seul qu'on puisse étudier en même temps que les principes élémentaires de la musique.

On peut donc, sans même que l'enfant ait marqué pour cet instrument une prédilection spéciale, commencer à le lui enseigner en même temps que le solfège, c'est-à-dire vers la cinquième ou la sixième année. L'étude du piano étant bonne pour tous les musiciens, sans aucune exception, il n'y a pas à craindre de faire perdre du temps à l'enfant, du moment que celui-ci semble doué pour la musique et quand bien même ses goûts le porteraient plus tard vers un autre instrument. On ne fera commencer les études de piano à un enfant qu'autant qu'il jouira d'une bonne santé, présentera les symptômes d'une intelligence claire et saura lire couramment. Pour l'enfant, l'enseignement du piano devra être envisagé non pas comme une étude ordinaire, mais comme une distraction, presque comme une récompense. On devra, dès le début, lui donner un bon maître et on n'oubliera jamais à ce moment-là que ce sont les débuts qui engagent l'avenir. L'instrument d'étude ne devra, dans aucun cas, être, soit un instrument de luxe (piano à queue ou demi-queue) ni un ancien instrument à peu près hors d'usage. Ce sera un bon piano droit, simple d'aspect, mais consciencieusement fabriqué, ayant une bonne sonorité et toujours parfaitement accordé.

PICAGE (*AVICULT.*). — Les volailles maintenues en parquet s'arrachent souvent les plumes réciproquement pour avaler la goutte de sang attachée au tuyau de la plume. Donner aux oiseaux la liberté ; varier leur nourriture ; les habituer à picorer en leur jetant des épluchures, quelques grains dans un tas de paille, et surtout leur donner deux fois par jour une forte ration de viande crue hachée menu ; la valeur d'une cuillerée à soupe par tête et par jour. Ajouter des verdures, des insectes et des vers.

PIED (*MÉD. PRAT.*). — CORS dus aux pressions de la chaussure.

HYPERHYDROSE OU SUEURS EXAGÉRÉES, contre quoi il faut utiliser les lotions de formol étendu après avis du médecin.

VERRUES, qu'il faut brûler au thermocautère.

TALALGIE (douleurs du talon, pied forcé) due à un affaiblissement du squelette du pied et au port de chaussures mal faites et contre quoi il faut le repos et parfois une opération.

PIED BOT. — Déformation du pied qui ne repose plus sur le sol par ses points d'appui normaux. Dans le pied bot « équin », l'on marche sur la pointe et le talon reste en l'air ; dans le « talus » c'est le contraire ; dans le « varus » l'on marche sur le bord externe, la plante ne touchant plus le sol mais regardant en dedans ; dans le « valgus », c'est le contraire. On peut avoir des combinaisons de ces types : pied bot et varus équin, pied bot talus valgus, etc... Le pied bot est souvent congénital ; acquis, il est souvent infantile (paralysies, mal de Pott, etc.). Il faut un traitement chirurgical et orthopédique de très longue durée.

PIED PLAT. — Dû à l'effondrement de la voûte osseuse

de la plante du pied par insuffisance des ligaments et des muscles qui en commandent le jeu dans la station debout et dans la marche. Il faut que le médecin juge des modifications à apporter à la chaussure ou de l'opportunité d'un appareil plâtré.

MAL PERFORANT. — Ulcération circulaire de la plante du pied, peu douloureuse, allant de la peau à l'os. Rare au talon, rare au dos des orteils, fréquente sous le gros et le petit orteil. On *constate* d'abord un *durillon*, puis une *ulcération* grisâtre avec un peu de pus fétide, laquelle ronge en profondeur, lentement et progressivement. Ce mal est dû à l'alcoolisme, au diabète, au tabès, etc.... Il faut panser et faire cautériser par le médecin.

ORTEIL EN MARTEAU ou en ZIGZAG. — Déviation d'un orteil par extension de la phalange et flexion de la phalangine sur la phalange. Siège au deuxième ou troisième orteil. On constate sur l'angle plus ou moins saillant formé à la face dorsale de l'orteil par la flexion de la phalangine sur la phalange relevée, un durillon épais sous lequel se produit une bourse séreuse qui peut donner lieu à un abcès et à une arthrite avec fistule (vrai mal perforant dorsal). Ce mal *est dû* aux chaussures trop étroites et trop courtes. Il *faut* consulter un médecin qui pratiquera le redressement progressif orthopédique ou sanglant.

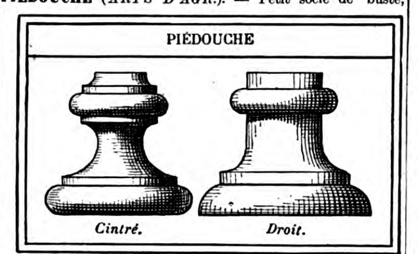
HALLUX VALGUS. — Déviation du gros orteil en dehors au-dessus du second orteil qu'il refoule. On *constate* en outre un durillon sur le gros orteil causé par la pression de la chaussure sur sa tête avec formation d'abcès comme dans le cas précédent.

Même traitement que pour l'orteil en marteau.

Pied de bœuf. — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

PIÉDOUCHE (*ARTS D'AGR.*). — Petit socle de buste,

PIÉDOUCHE



formé généralement d'une gorge profonde accompagnée en haut et en bas, de moulures rondes ou carrées.

PIERRE (*ARCH. PRAT.*). — L'*appareil* est le mode de disposition adopté pour placer les pierres d'une construction. On appelle *lits*, les plans horizontaux de la pierre mise en place dans le bâtiment, situation correspondant généralement à la position de la pierre en carrière; *joints*, les plans verticaux compris dans l'épaisseur du mur et joignant les autres pierres; *parements*, les plans verticaux apparents en façade et à l'intérieur de la pièce. Une pierre traversant toute l'épaisseur du mur est appelée *parpaing*, celle n'apparaissant qu'à un seul parement est dite *boutisse*. || L'appareil est polygonal ou *incertain* quand la pierre est employée dans la forme d'extraction. || *Isodomon* ou à assises réglées quand

PIERRE

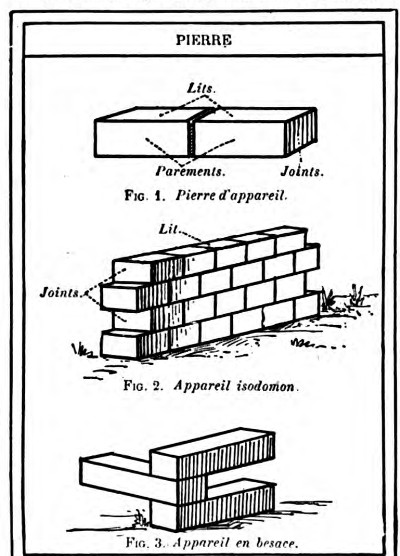


FIG. 1. *Pierre d'appareil.*

FIG. 2. *Appareil isodomon.*

FIG. 3. *Appareil en besace.*

les joints sont tous verticaux et les lits horizontaux et continus. || Un angle est posé en *besace* quand la pierre formant l'angle fait partie alternativement de l'un ou l'autre mur qui se rencontrent. La pierre sortant de la carrière est d'abord sciée au *passant* ou scie à dents si elle est tendre, à la scie sans dents et au grès si elle est dure. Elle est ensuite taillée en *épannelage*, c'est-à-dire en observant assez grossièrement la forme qu'elle devra avoir pour les parties vues qui devront être ensuite *ravalées*, *moulurées* ou sculptées; exactement, d'après des *panneaux* ou gabarits relevés par l'*appareilleur* sur son *épure*, pour les parties de lits et de joints. Elle est alors montée, posée, et ses joints et lits sont *fichés* au mortier.

Pierres de construction (*ARCH. PRAT.*). — Suivant leurs défauts et qualités, on dit des pierres qu'elles sont *fières*, lorsqu'elles sont dures à travailler et éclatent facilement; *pleines*, uniformes de grains et de dureté; *poreuses*, percées de trous, *ferrées* lorsqu'elles sont traversées de fils plus durs. || Suivant leur *dureté*, on les classe en plusieurs catégories en les comparant aux matériaux suivants du plus tendre au plus dur: talc, gypse, chaux carbonatée, chaux fluatée, chaux phosphatée, feldspath, quartz, topaze, corindon, diamant. || Les pierres *dures* comprennent les marbres, les granits et les pierres froides. || Les *marbres* sont des calcaires, qui font effervescence avec les acides, ils sont de l'espèce *saccharoïde* (semblable au sucre), marbres statuaires de Paros, de Carrare, Cipolin, Turquin; *unis* ce sont le noir, le rouge et le jaune antiques et le jaune de Sienne, les noirs de Dinant, *veinés*, ce sont le Portor, les griottes, le Campan, le Saint-Anne. Les *lumachelles* sont des marbres coquilliers, les *brèches* formées de conglomérats de teintes diverses ainsi que les *brocatelles*. || Les *grès* sont formés de grains de sable réunis par un ciment calcaire, argileux ou siliceux. || Les *granits* sont des pierres complètement siliceuses et fort dures, ils peuvent être polis de façon presque inaltérable. || Les *pierres froides* sont des calcaires très denses, très durs qui peuvent prendre le poli (Comblanchien, Château-Landon, Grimault). || Les *pierres tendres* sont toutes calcaires, les plus poreuses sont ainsi gelives, c'est-à-dire qu'elles s'effritent sous l'action de la gelée, suivant leur dureté, on les dénomme liais, cliquart, roche, banc royal, banc franc, lambourde vergelé et parmain, ces dernières étant les plus tendres. « Les soubassements des constructions parisiennes sont généralement en pierres froides, le rez-de-chaussée en liais ou banc royal, le vergelé pouvant être employé aux étages supérieurs. || Les granits sont employés pour les socles et les seuils, les monuments funéraires, les marbres pour la décoration intérieure. Sous le climat parisien, ils se conservent mal à l'extérieur.

Pierres précieuses. — Les pierres précieuses se rencontrent: parfois, dans les roches éruptives (basaltes) ou cristallines, parfois dans le lit des fleuves ou des rivières; les deux grands centres de production des gemmes, sont: l'Inde et Ceylan d'une part, l'Amérique du Sud (Brésil et Pérou en particulier) d'autre part; en outre, des gisements diamantifères considérables sont exploités dans le sud de l'Afrique. Les pierres précieuses ayant une autre provenance sont, en général, moins parfaites et moins recherchées.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES. — Les gemmes se distinguent par les propriétés physiques suivantes: 1° *Transparence*. Exception faite de l'opale et de la turquoise naturellement opaques, les pierres seront d'autant plus belles qu'elles seront plus transparentes; 2° *Pureté*. Leur masse doit être homogène, sans taches, sans fêlures, sans solutions de continuité, sans crapauds (inclusion d'un corps étranger); 3° *Netteté*. Pour les pierres blanches, — diamant, saphir blanc, — l'absence de coloration doit être aussi complète que possible; pour les pierres de couleur, la coloration doit être très caractérisée et très belle; 4° *Indice de réfraction*. La pierre réfléchit la lumière en quantité d'autant plus grande, elle est d'autant plus éclatante que l'indice de réfraction est plus élevé. Le diamant a un indice de réfraction de 2,42; celui du saphir blanc est seulement de 1,76; il en résulte que le premier est infiniment plus chatoyant que le second; le prix des deux pierres, pour cette unique raison, est fort différent; 5° *Dureté*. Les gemmes ne conservent leur beauté qu'en vertu de leur résistance; plus une pierre précieuse est dure, plus grande est sa valeur; le diamant n'est rayé par rien; il raye tout; c'est la plus dure des pierres précieuses. On peut arriver à obtenir commercialement des imitations du diamant ayant autant d'éclat, c'est-à-dire un angle de réfraction aussi élevé que celui du diamant, mais ces imitations sont sans durée, car l'action du temps, les frottements des corps étrangers, les poussières atmosphériques, émoussent rapidement leurs arêtes.

TAILLE DES PIERRES PRÉCIEUSES. — On taille à facettes les pierres transparentes; on taille en cabochon ou en goutte de suif les pierres opaques: opale, turquoise.

CLASSIFICATION. — Les pierres précieuses sont: 1° des *corps simples*: le diamant est du carbone pur; 2° des *oxydes*: corindon (rubis, saphir, turquoise, émeraude, topaze orientaux, saphir blanc); spinelle (rubis spinelle, rubis balais, rubis almandin); cymophane (chrysobéryl); quartz (blanc ou cristal de roche, violet, jaune, bleu, rose, rubasse, irisé, agates); opale (opale noble, opale de feu); 3° Des *silicates* (émeraude occidentale, topaze du Brésil, jargon grenat, chrysolite, hyacinthe, péridot; 4° des *phosphates* (turquoise); 5° des *produits d'origine animale* (corail, perle).

POUR CONSERVER LES PIERRES PRÉCIEUSES. — Les renfermer dans des écrins, enveloppées dans de l'ouate; quand on s'en est servi, les essuyer soigneusement avec une peau de chamois.

POUR NETTOYER LES PIERRES PRÉCIEUSES. — Prendre un papier de soie qu'on transforme en tampon; imbiber d'alcool, puis frotter les bijoux à nettoyer; passer ensuite à la brosse fine.

IMITATION ET REPRODUCTION. — Les pierres précieuses s'imitent ou se reproduisent. L'*imitation* est un trompe-l'œil, elle donne à une chose l'apparence d'une autre chose dont elle ne possède pas toutes les propriétés physiques; la *reproduction* est la reconstitution chimique d'un produit dans son élément, son essence et ses propriétés physiques. On reproduit industriellement toutes les pierres précieuses, — diamant compris — mais en exemplaires excessivement réduits et dont le prix de revient est supérieur au coût des pierres naturelles. Quant aux imitations, elles ne sont autre chose que des verres habilement travaillés et colorés; ils sont plus denses, moins durs que les pierres précieuses; ils sont en outre impénétrables aux rayons X que celles-ci laissent passer.

Pierre (*MÉD. PRAT.*). — *V.* CALCULS; à COLIQUES; COLIQUES NÉPHRÉTIQUES; REINS; VESSIE. — On réserve spécialement le nom de « pierre » à l'état maladif des personnes atteintes de calculs de la vessie se présentant soit sous forme dure et massive, soit sous forme de graviers et de sables expulsés avec les urines. Il y a des calculs fauves (acide urique), gris (urate d'ammoniaque), blanc (phosphate et carbonate de chaux), durs (urates), très durs (oxalate de chaux).

On enlève les pierres soit en les broyant à l'aide d'instruments spéciaux (lithotriteurs), soit en les allant chercher par méthode sanglante (opération de la taille), soit en prévenant leur formation par des médicaments et un régime spécial. Seul le médecin peut décider du traitement à suivre.

Pierre infernale. — Nom donné au crayon de nitrate d'argent qui sert à cautériser, notamment à brûler les bourgeons charnus des plaies, les verrues, etc....

PIGEON. — Gallinacés à variétés sauvages et domestiques très nombreuses. Toutes ont des caractères communs et invariables. Ils se rencontrent dans toutes les contrées chaudes, froides ou tempérées. A l'état sauvage, leurs bandes sont souvent considérables et atteignent des centaines d'individus.

NOURRITURE. — Le pigeon est granivore (sarrazin, blé, orge, maïs); il aime aussi la verdure en petite quantité.

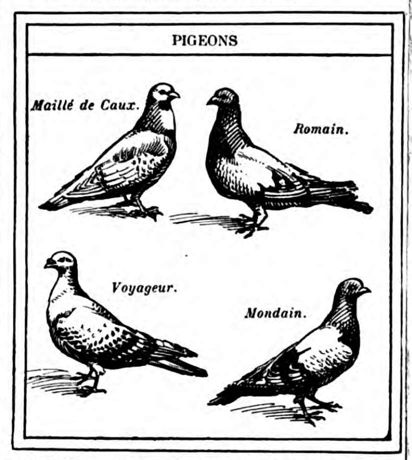
PONTE. INCUBATION. — Le mâle choisit l'endroit du nid; le couple le construit avec de la paille.

La ponte est de deux œufs et dure deux jours. L'incubation est de dix-sept à dix-huit jours. Les petits qui éclosent successivement, à un intervalle de douze à vingt-quatre heures, sont complètement élevés par les parents. Ne pas s'en occuper. Les pigeons de volière font jusqu'à 10 pontes par an. Quand la femelle atteint quatre ou cinq ans, la ponte diminue; renouvelez alors les couples.

Le pigeonneau se mange dès qu'il veut commencer à voler. On le tue par étouffement: serrer la gorge et comprimer fortement le cœur.

Maladie. — Les pigeons sont des oiseaux robustes; la seule grave maladie à redouter pour eux est la diphtérie ou croup (plaques muqueuses jaunâtres dans la gorge). Pas de guérison pour les jeunes; les adultes résistent mais contagionnent les jeunes; donc sacrifier *tous* les malades et désinfecter les pigeonniers avec des lavages à l'eau bouillante contenant 10 p. 100 de sulfate de cuivre.

PIGEONS



Variétés. — Trois catégories: *pigeons comestibles ou de ferme*; *pigeons de fantaisie*; *pigeons sauvages*.

Parmi les pigeons comestibles les races les plus appréciées sont: le *Pigeon maillé de Caux*, aux plumes claires bordées d'une teinte foncée; le *Pigeon romain*, qui se distingue par sa grande taille et son poids, la grande longueur de ses ailes pointues, et ses pattes nues et rouges; le *Pigeon mondain*, qui n'atteint qu'un poids moyen mais qui est d'un rapport excellent parce que très prolifique et d'élevage facile; le *Pigeon voyageur*, intéressant pour la reproduction et l'amélioration des races. Citons encore le *Pigeon de Montauban* qui rappelle le Pigeon romain, et le *Pigeon Carneau* qui est une race de bon rapport.

Pigeon (*CUIS.*). — Le pigeon n'a pas les qualités du poulet au point de vue d'une nourriture hygiénique; employé trop fréquemment, il peut occasionner des fatigues d'estomac. || Les meilleurs pigeons, parmi ceux qu'on achète tués, sont ceux de *Bresse* et ceux du *Mans*; ils sont gros, gras et très tendres. || Si on les achète vivants, il faut: 1° les peser à la main pour s'assurer du poids, et souffler entre les plumes pour voir s'ils sont gras; 2° s'assurer que la tête et le cou sont entourés d'une sorte de duvet, prouvant qu'ils n'ont pas encore volé. Si ce duvet est tombé, l'oiseau n'est plus ni tendre ni gras. || Il y a deux manières de tuer les pigeons: les étouffer ou les saigner. Les pigeons du Mans et de la Bresse vendus prêts à cuire ont toujours été saignés.

PIGEON ROTI. — Flamber, vider, barder et brider le pigeon à peu près comme un petit poulet. L'embrocher en *long*, le cuire une demi-heure à feu vif, servir avec une bordure de cresson et le jus en saucière. La cuisson au four est la moins bonne pour le pigeon; si on ne peut avoir de broche, il faut le faire cuire à la casserole ou à la *daubière*, sauté ou braisé, surveiller beaucoup le feu et le jus. (Pour avoir un bon jus, il faut mouiller avec du bouillon.)

PIGEONS EN COMPOTE. — Couper les pigeons en morceaux réguliers, enlever les os qui ne tiennent à aucune fraction de viande, faire sauter ces morceaux dans une casserole de terre avec une cuillerée de beurre, autant de saindoux et une cuillerée de petits morceaux de jambon *cru* ou *cuit*. Saler, assaisonner; lorsque les morceaux sont dorés de tous côtés, non pas *brunis*, ni *calcinés*, verser dessus au travers d'une passoire une légère sauce rousse, colorée avec du bon jus; ajouter quelques champignons sautés au beurre, et autant d'olives dénoyautées ou de petits oignons blanchis au bouillon, faire *mijoter* le tout ensemble vingt minutes; servir avec des croûtons; la sauce doit être onctueuse, ni trop liquide, ni trop épaisse. Le pigeon en compote se réchauffe.

PIGEONS A LA CRAPAUDINE. — Les trousser d'abord les pattes rentrées en dedans, puis les flamber, les fendre dans le dos depuis le cou jusqu'au croupion, les aplatir sans trop briser les os, les assaisonner de sel et de poivre. Les mettre alors dans une casserole avec un morceau de beurre, une feuille de laurier et quelques oignons coupés en tranches. || Lorsqu'ils sont à moitié cuits, les retirer, délayer deux jaunes d'œufs avec le beurre fondu, qui est resté dans la casserole. Tremper et bien imbiber les pigeons dans ce mélange, les paner avec de la mie de pain mêlée à deux ou trois échalotes et à du persil finement hachés, les faire griller sur un feu doux, et servir avec une sauce à l'échalote, qu'il faut tenir un peu claire; ajouter le jus d'un citron (facultatif).

PIGEONS AUX PETITS POIS. — Cuire les pigeons à la broche s'ils sont jeunes, ou braisés s'ils sont très fermes ; faire un jus un peu concentré que l'on divise en deux parties : l'une pour arroser les pois, l'autre pour faire passer en saucière. Servir dans un plat creux avec les pois en garniture. Mélanger quelques cœurs de laitue. Les légumes doivent avoir été cuits à part.

PIGEONS AUX ASPERGES. — Procéder comme ci-dessus et servir sur une litière d'asperges coupées en morceaux.

PIGEONS A LA SAINTE-MENEHOULD. — Les poêler entiers, c'est-à-dire les brider, les faire cuire dans une casserole avec bardes de lard, carottes, oignons, bouquet garni, et deux cuillerées de consommé ou de bouillon. Quand ils sont cuits, les laisser refroidir, les tremper dans des œufs battus comme pour une omelette, paner avec de la mie de pain ; les faire frire de belle couleur dorée et servir sur une RÉMOULADE (*V.* ce mot).

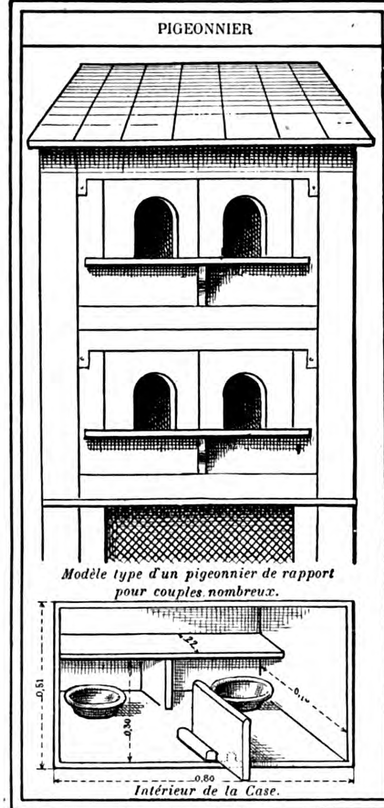
PIGEONS EN PAPILLOTES. — Même préparation et même forme de cuisson que pour les pigeons à la crapaudine, cependant la cuisson un peu plus complète. Les égoutter, les laisser un peu refroidir, les diviser en deux dans le sens de la longueur. Tailler comme pour des côtelettes de veau autant de feuilles de papier qu'il y a de moitiés de pigeons ; huiler extérieurement ces feuilles de papier ou papillotes ; les garnir intérieurement de bardes de lard ou de farce à papillotes (*V.* cet article) ; sur la farce coucher le demi-pigeon.

L'envelopper en plissant tout autour le papier avec soin. Mettre ces papillotes sur le gril, d'abord du côté plissé, les retourner quand elles ont pris couleur. Il faut un feu très doux et à peu près vingt minutes de cuisson.

PIGEONS EN CHARTREUSE. — *V.* PERDRIX EN CHARTREUSE.

Pigeon vole. — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

PIGEONNIER. — Simple logette, en bois de forme cubique, surmontée d'un toit incliné ; largeur : 0 m. 60 ; profondeur : 0 m. 50 ; hauteur à l'arrière : 0 m. 50. Sur la face antérieure se trouve une ouverture dont la partie supérieure est arrondie



Modèle type d'un pigeonnier de rapport pour couples nombreux.

Intérieur de la Case.

et de 0 m. 35 de large sur 40 centimètres de haut. Une planchette de 0 m. 25 avance en dehors pour permettre un accès plus facile aux pigeons. Lorsque l'éleveur possède plusieurs couples de pigeons il établit autant de logettes qu'il a de couples, mais en les réunissant toutes en un seul bloc ; une simple cloison sépare les couples les uns des autres. On peut utiliser également un grenier inoccupé, une vieille chambre. L'important est que le logement des pigeons soit : élevé, sec et exposé *au midi.*

AMEUBLEMENT. — L'ameublement d'un pigeonnier comprend uniquement des nids en plâtre spéciaux et, si on utilise une chambre ou un grenier, une augette à grains et un abreuvoir.

TENUE. — Surveiller la propreté. Ne jamais laisser trop de fiente s'accumuler à l'intérieur et nettoyer les nids et les logettes après chaque incubation. Répandre dans les logettes, sur le bois quelques gouttes d'huile d'aspic. Cette essence a la propriété de retenir les pigeons au colombier.

PILOTES LAMANEURS. — I. *Attributions.* — II. *Conditions d'admission.* — III. *Règlements de pilotage.*

I. ATTRIBUTIONS. — Les pilotes lamaneurs sont chargés d'assurer l'entrée et la sortie de tous les bâtiments du port ou de la rade à laquelle ils sont attachés. Les capitaines sont, de leur côté, obligés, sous peine de poursuites, de réclamer, toutes les fois qu'ils arrivent dans un port, l'assistance du pilote.

II. CONDITIONS D'ADMISSION DU PERSONNEL PILOTE. — Ils sont nommés par le ministre du Commerce. Les candidats doivent avoir 24 ans au moins et 50 ans au plus, justifier de 6 ans de navigation sous pavillon français, satisfaire à un examen sur la manœuvre, la connaissance des marées, des bancs, courants, écueils, pouvant constituer des dangers pour la navigation dans la limite de leur station. L'examen est passé devant : un officier de marine ou de port, deux anciens pilotes de la station et deux capitaines du commerce. Les candidats sont classés par ordre de mérite et les admis ne doivent pas dépasser le nombre des vacances. Tous les cinq ans les pilotes subissent une épreuve de pratique et un examen médical de la vue. Dans chaque station, il y a des *aspirants pilotes* (1/4 des titulaires) destinés à suppléer les pilotes et à les remplacer ; se recrutent aux mêmes conditions.

Chaque station de pilotage comporte un chef de pilotage officier ou pilote major. Dans les ports militaires, c'est le capitaine de vaisseau directeur des mouvements du port qui remplit ces dernières fonctions.

III. RÈGLEMENTS DE PILOTAGE. — Chaque bateau pilote porte : le jour, un pavillon blanc et bleu, et sur ses voiles une ancre ainsi que la lettre de sa station ; la nuit, un feu ; il doit toujours être prêt à appareiller au premier signal. Le service se fait à tour de rôle. Le premier pilote arrivé à bord doit être pris. Si un capitaine veut choisir son pilote, il a le droit de le faire, mais il doit néanmoins payer celui qui le premier a mis le pied à son bord.

Les pilotes ne doivent quitter le navire que lorsqu'il est ancré ou lorsqu'il est en pleine mer ; ce sont eux qui donnent tous les ordres pour la manœuvre, si le capitaine s'en mêle, ils ne sont plus responsables. Si les navires sont contaminés ou proviennent de pays suspects, ils doivent les conduire au lazaret.

Le droit de pilotage est obligatoire. Quand un navire ne prend pas de pilote, il paye tout de même la taxe de pilotage.

Des sanctions très sévères sont prévues pour les pilotes qui par négligence, ignorance, ou volontairement ont perdu ou échoué le navire qui leur est confié. Les règlements de chaque station prévoient les cas particuliers qui peuvent se produire. Tout marin non reçu pilote qui se présente pour conduire un navire est puni de 3 mois de prison et 50 fr. d'amende. La peine est doublée en cas de récidive. Les émoluments des pilotes sont assez élevés mais varient d'importance avec les ports auxquels ils sont attachés.

PILULES. — Petites boulettes de **0 gr. 10** à 0 gr. 30 contenant une substance active médicamenteuse dans une pâte inerte de miel ou de savon, etc., avec une goutte de glycérine. On enrobe les pilules avec de la kératine inattaquable au suc gastrique lorsqu'on veut que le médicament de la pilule n'agisse que dans l'intestin (pilules kératinisées). On les dragéifie aussi avec du sucre ou on les argente et les dore. Certaines pilules très durcies passent dans l'intestin et en sortent telles qu'elles y étaient entrées sans avoir agi, c'est le cas des pilules de quinine. Dans ces cas, mieux vaut éviter de prendre les médicaments sous forme pilulaire et donner la préférence aux cachets.

PIMENT. — *V.* ASSAISONNEMENT.

PIMPRENELLE. — *V.* ASSAISONNEMENT.

PIN. — *V.* SYLVICULTURE.

PINCES. — *Pince longue à pansements,* sert à enlever les pièces de gaze qui recouvrent une plaie.

Pince à griffes tire-langue (de Berger, de Doyen) *sans griffes,* de Laborde pour les tractions rythmées.

Pinces emporte-pièce pour amygdales. *Pinces à épiler.* Pinces hémostatiques : à mors courts de Segond, de Richelot, à mors courts et larges de Péan, à mors longs de Kocher, à mors coniques de Terrier, en T, en cœur, en trèfle, pince longuette dite de Terrier droite ou courbe, etc...

Pince-sans-rire. — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

PINCETTE. — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

PINSON (*AVICULT.*). — Famille des passereaux ; ils sont granivores et s'accommodent de la vie en volière. On peut leur donner alors un peu de verdure, quelques insectes et des fruits.

PONTE. — Les passereaux construisent leur nid de plumes et de fines racines d'une texture remarquable. La ponte est de six à sept œufs et l'incubation dure une quinzaine de jours.

ELEVAGE. — Pour élever des passereaux en cage, prendre les jeunes alors que leurs grosses plumes ne sont pas toutes venues ; leur donner ensuite une pâtée légèrement humide ainsi faite : 1/5 de pain rassis émietté ; 1/5 d'œuf dur broyé ; 1/5 de laitue ; 1/5 de millet ; 1/5 de chènevis broyé. Quand les oiseaux mangent seuls, leur donner du chènevis, du millet, de l'alpiste, du plantain et du séneçon.

On connait trois variétés de pinsons : pinson ordinaire, pinson des neiges, pinson des Ardennes.

PINTADE (*AVICULT.*). — Gallinacé, originaire d'Afrique, ne s'élève bien qu'à l'état libre. Très rustique à l'état adulte. Ne pas lui construire de logement spécial. La nuit, un gros arbre lui sert de couvert, le jour elle court les champs où elle trouve presque entièrement sa vie.

PONTE. — La pintade fait son nid dans les buissons, les haies et souvent fort loin des habitations. La surveiller au moment de la ponte qui commence généralement vers le mois de mai. Un seul sujet peut donner jusqu'à 100 œufs d'une saveur exquise. Avoir un mâle pour 5 à 6 femelles.

INCUBATION. — Faire couver les œufs de pintade par quelque poule bonne couveuse et de poids léger, non à cause des œufs dont la coquille est très dure, mais des petits, un peu fragiles les premiers jours de leur naissance. L'incubation dure de 25 à 30 jours. Au moment de l'éclosion, quand le béchage commence, verser un bon verre d'eau tiède sous le nid afin d'aider les petits à sortir de leur coquille.

ELEVAGE. — Les poussins de pintade sont assez délicats à élever. Après l'éclosion, les laisser jeûner 24 h. ; leur donner ensuite une pâtée ainsi composée : pain rassis, 1/3 ; œufs durs, 1/3 ; chicorée sauvage, 1/3. Le tout légèrement saupoudré de farine de maïs.

Ajouter à cette nourriture:
1° Des œufs de fourmis ;
2° Des débris de viande ;
3° Des ténébrions (en larves) ;
4° De menus grains : millet, chènevis, puis des grains plus forts : blé et sarrasin.

Quand les poussins atteignent 2 mois, prévenir la crise du rouge en augmentant la dose de nourriture animale. Ajouter à la pâtée par tête et par jour une grosse pincée de la poudre suivante : quinquina pulvérisé, 200 gr. ; gingembre, 250 gr. ; carbonate de fer, 150 gr. ; cannelle, 150 gr.

PIQUET (*JEUX DE CARTES*). — C'est un jeu essentiellement français, il se joue avec le paquet ordinaire de 32 cartes.

Valeur des cartes par ordre décroissant, et dans chaque couleur : l'As est le plus fort et vaut 11 points, le Roi, la Dame et le Valet comptent chacun pour 10 points, le Dix le Neuf, le Huit et le Sept valent respectivement le nombre de points qu'ils portent. Il est bien entendu que cette valeur numérique de chaque carte n'entre nullement en compte dans l'addition des points des joueurs. Elle sert seulement, lorsque deux adversaires ont en mains un même nombre de cartes d'une couleur, à désigner celui qui fait ce qu'on nomme le *point* (*V.* plus bas), elle sert surtout pour les levées dans la bataille, où la carte du point le plus fort emporte la carte d'un point inférieur.

I. LE PIQUET A DEUX. — C'est la forme du jeu la plus usitée. On y joue, selon les conventions, en 100, 200, mais le plus souvent en 150 ou 221 points. Chacun des deux joueurs ayant 12 cartes, le 1er qui, grâce à son point, aux combinaisons qu'il a en main, à ses levées et autres hasards du jeu aura atteint le chiffre fixé, gagnera la partie; celle-ci comprend d'ailleurs, un nombre indéterminé de coups.

LE JEU. — Dans une partie de piquet, chaque coup, après l'écart préalable, comprend d'abord le compte du point, puis le compte des séquences, quatorze, brelans, enfin la bataille avec le compte des levées et les hasards du jeu, pic, repic, capot.

1° *Le point.* — C'est la réunion entre les mains d'un joueur d'un nombre de cartes de la même couleur, qu'elles se suivent ou non, supérieur au nombre possédé par l'adversaire dans les mêmes conditions (c.-à-d. d'une quelconque mais seule couleur). On compte autant de points que l'on a de cartes. Celui qui a, par ex., 6 carreaux contre 5 trèfles chez l'adversaire, marque le point, c.-à-d. 6 ici. Si ce nombre de cartes se trouve être le même chez les deux joueurs, chacun additionne la valeur numérique de ses cartes (*V.* plus haut) et celui qui forme ainsi le plus fort total, fera le point. A égalité de cartes et de points, personne ne marque.

2° *La séquence* est une série de cartes d'une même couleur et se suivant immédiatement, ce sont la tierce, la quarte, la quinte, la sixième, la septième et la huitième ; la carte la plus forte donne son nom à la séquence (tierce au valet, quinte au roi, quatrième majeure (à l'as) mineure ou basse (au dix, etc...). Le joueur qui a la plus forte séquence annule celle que peut avoir son adversaire (une tierce à l'as annule p. ex. une tierce au roi, une 4e annule toute tierce, une sixième annule toute quinte, etc). La tierce vaut 3 points, la quatrième 4 points, la quinte 15 points, la sixième (ou seizième) 16 points, la septième (ou 17e) 17 points ; la 8e (ou 18e) 18 points.

A la faveur d'une séquence reconnue bonne, le joueur fait passer et compte les moindres séquences qu'il peut encore avoir, sans que l'adversaire puisse compter les siennes, même si elles sont supérieures à ces dernières. Tout joueur qui annonce ses séquences doit donc commencer toujours par la plus forte.

3° *Le quatorze.* — C'est la réunion de 4 cartes de même nature. Les cartes inférieures au dix ne peuvent faire de quatorze; il n'y a que 5 quatorze possibles: quatorze d'as, de rois, de dames, de valets, de dix ; un quatorze vaut toujours 14 points, quand il est bon, c.-à-d. quand il n'est pas annulé par un quatorze supérieur (un quatorze de rois annule un quatorze de dames, par exemple, etc.). En outre un quatorze reconnu bon annule tous les brelans (*V.* paragraphe suivant) que peut avoir l'adversaire, même le brelan d'as, alors que celui qui possède le quatorze supérieur peut même compter un brelan de dix.

4° *Brelan* : 3 cartes de même valeur. Il y a 5 brelans possibles : le brelan d'as, de rois, de dames, de valets, de dix.

Le brelan quel qu'il soit vaut 3 points, mais ne peut être compté que si l'adversaire n'a pas un quatorze bon.

LA PARTIE. — Tirez la donne au sort. Celui qui retourne la plus forte carte « commande », l'autre donnera le 1er et chacun ensuite à tour de rôle. La donne est un désavantage au piquet puisqu'elle empêche le pic et le repic (*V.* plus loin).

Mêlez, faites couper et distribuez 12 cartes à votre adversaire et à vous-même, soit 2 par 2 soit 3 par 3, mais d'une seule manière au cours d'une même partie. Il vous reste un talon de 8 cartes, placez-le à votre gauche et sans y regarder en 2 paquets formant une croix, l'un de 3, l'autre de 5 cartes ; ils serviront tout à l'heure pour l'écart. Classez votre jeu par couleur et par ordre de valeurs et rendez-vous tout d'abord compte si vous avez les « cartes blanches » (*V.* plus loin). Vous marqueriez alors « dix de blanc », mais à condition de les annoncer avant que d'écarter.

L'écart. — L'adversaire qui a la main (vous avez donné) fait le 1er son écart, retirant de son jeu les 5 cartes qui lui paraissent avoir le moins d'intérêt; il les remplace par les 5 premières du talon qui lui reviennent de droit ; il n'est cependant pas tenu d'en écarter 5, il peut se contenter d'en écarter 2, 3, mais 1 pour le moins ; il a en outre le droit de regarder celles qu'il laisse, sans toucher au 2e paquet de 3 cartes qui vous est réservé en tant que donneur. Faites à votre tour votre écart ; vous pouvez prendre toutes les cartes du talon aussi bien les 3 qui vous reviennent que celles que l'adversaire vous aura abandonnées, et aussi n'en échanger que une ou 2 ou 3, mais si vous ne prenez pas tout le paquet, vous êtes obligé de commencer par prendre celles laissées par l'autre joueur, tout en ayant le droit de regarder ce qui reste. Savoir bien écarter est la chose la plus importante et la plus difficile au piquet (*V.* plus bas les conseils pour l'écart). Ceci fait, disposez bien vos cartes par couleur et dans leur ordre naturel, voyez le point que forment les plus nombreuses d'une même couleur, et si vous avez quelques séquences, tierces, quatrièmes, quatorze, brelans, etc...

L'annonce des points. — Le premier en main a la parole. Il annonce, dans l'ordre :

1° Dix de blanc s'il n'a que des cartes blanches et avant d'écarter, puis, après son écart ;

2° Son point, c.-à-d. son plus grand nombre de cartes d'une même couleur. S'il a p. ex. 6 carreaux, il annonce : six cartes. Vous qui n'avez en mains que 5 cartes d'une couleur, 5 trèfles p. ex., vous répondez : « Bon » et il marque le point (égal au nombre de cartes annoncées) soit ici 6. Mais si vous aviez 7 trèfles, vous répondriez « ne vaut pas » et c'est vous qui marqueriez le point c.-à-d. 7. Si vous vous trouviez avoir 6 cartes aussi, vous répondriez : « Égal » ou « Payé » et il faudrait avoir recours au compte des points formés par ces 6 cartes dans vos jeux respectifs. Votre adversaire possédant p. ex. : as, roi, dame, valet, huit, sept de carreau a un total de 11+10+10+10+8+7=56, vous avez : as,

roi, dame, valet, dix, huit de trèfle, soit un total de 11+10+10+10+10+8=59, vous marquerez donc le point, c.-à-d. 6 et vous étalez les cartes du point sur la table, pour bientôt les reprendre. Le premier en main continue son annonce par :

3° Les séquences (tierces, quatrièmes, quintes qu'il détient, en disant leur nature (basses, majeures, au roi, au dix, etc.) et en commençant toujours par la plus forte.

4° Ses quatorze (d'as, rois, etc.) et ses brelans s'ils ne sont pas annulés (*V.* plus haut).

A chacune de ces annonces successives répondez, selon ce que vous avez en mains : « Ne vaut pas » s'il y a mieux dans votre jeu, ou « Égal » ou « Payé », s'il y a autant, ou « bon » s'il y a moins . Le joueur fait alors le compte de ce qu'il a de bon, point, séquences... qu'il doit montrer puis jetant sa 1re carte il compte 1 qu'il ajoute aux points de son jeu (certains joueurs, nous l'avons vu, exigent que, pour marquer 1, cette carte ne soit pas inférieure à un dix).

LA BATAILLE. — Alors commence la période de bataille ou de levées. Supposons que votre adversaire ait marqué 6 de points (ayant 6 cartes bonnes) et 16 pour une sixième à la dame, cela fait 22 ; et, en jouant sa 1re carte il dit 23. Si c'était vous (donneur et 2e à parler) qui ayez le point et les séquences reconnues bonnes, montrez-les avant de jouer dès que l'adversaire a jeté sa 1re carte. Alors vous levez, si vous le pouvez, cette carte en fournissant de la même couleur. Comme il n'y a pas d'atout au piquet, si cette couleur vous manque, vous jetez une carte quelconque que vous n'avez pas intérêt à conserver. Si vous avez fait la levée, continuez de jouer en jetant la couleur qu'il vous plaît, à condition d'annoncer la couleur nouvelle. Chaque levée donne 1 point à celui qui l'a faite, il le compte oralement en jetant la carte suivante et le jeu se poursuit ainsi jusqu'à épuisement des 12 cartes, chaque point de levée s'ajoutant successivement pour chacun à son compte particulier. Le but est naturellement de prendre le plus de plis possible de manière à « gagner les cartes », c.-à-d. faire au moins 7 levées sur 12, ce qui vaut un supplément de 10 points à marquer encore (la dernière levée valant 2).

Le bilan. — Toutes les cartes jetées, on compte les plis de chacun ; celui qui en a le plus marque 10 points qu'il ajoute à ceux annoncés dans le cours du jeu (à égalité de levées de part et d'autre, personne ne marque 10). Le coup est terminé ; chacun porte à son compte les points qu'il vient de faire, il les ajoute au total général des points gagnés au cours du ou des coups précédents. On établit ce compte avec des marques ou des jetons et des fiches, ou tout simplement encore en inscrivant. Si aucun des joueurs n'a atteint le chiffre imposé (100, 150, 200, 221) la partie continue et un nouveau coup recommence de façon identique.

3. LES HASARDS DU JEU. — Il y a enfin encore au piquet les trois hasards : pic, repic et capot, et aussi ce qu'on appelle les cartes blanches

a. *Les cartes blanches.* — Un joueur a les cartes blanches quand il ne possède pas une seule figure dans son jeu avant d'*avoir fait son écart* (*V.* plus haut). Elles valent 10 points. Si celui qui a les cartes blanches est le 1er à jouer, il montre son jeu, compte 10 et fait ensuite son écart. S'il est 2e à jouer il attend que l'adversaire ait fait son écart, il montre aussitôt ses cartes, compte 10 et écarte à son tour. Les cartes blanches viennent donc avant le point et empêchent par suite l'adversaire de faire le pic et le repic, mais elles n'empêchent pas le capot.

b. *Le pic.* — Si un joueur, 1er en cartes, ayant compté un certain nombre de points, continue, en jouant, jusqu'à atteindre 30 avant que l'adversaire ait pu faire un seul point, au lieu de dire : « trente », il dit alors soixante, et ajoute à ce chiffre les points qu'il peut faire ensuite : 61, 62, 63, etc.

Pour faire le pic il faut nécessairement être 1er en cartes sinon l'adversaire ayant la main compte : 1 en jetant sa 1re carte. Toutefois certains joueurs admettant que la 1re carte jouée, doit pour compter 1, être au moins un dix, si cette carte était inférieure, le 2e en main en profiterait alors pour lever si possible et tenter le pic qu'il espère.

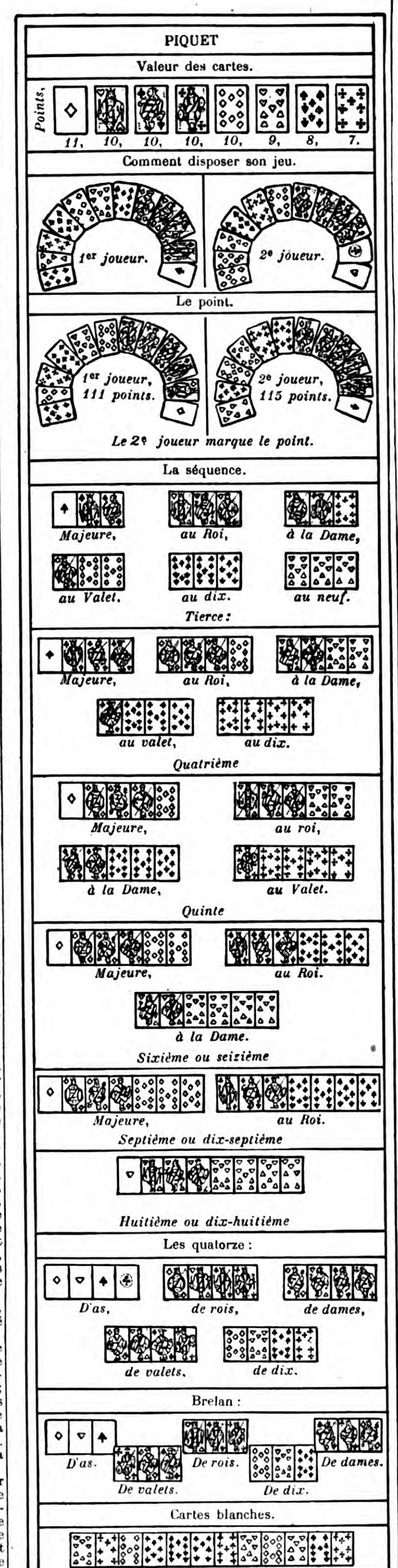
c. *Le repic.* — On fait le repic si, avant de jouer, par ses seuls points (point, séquences, quatorze, etc...) on atteint 30, sans que l'adversaire ait rien à compter. Au lieu de « trente », on dit alors « quatre-vingt-dix » et l'on continue s'il y a lieu, au fur et à mesure : 91, 92, 93, etc.

d. *Le capot.* — C'est faire les 12 levées du coup et cela vaut, indépendamment des points que l'on aura pu compter dans le cours du jeu, 40 points au lieu des 10 que donne la majorité des levées. La dernière levée, au capot, ne compte pas double, et le capot n'empêche point l'adversaire de marquer le point s'il l'a, ses séquences et ses quatorze bons. Réunir tous les hasards du jeu, pic, repic, capot est assurément fort rare, mais cependant possible. Supposons p. ex, qu'un joueur ait une quatrième majeure bonne (as, roi, dame, valet de pique), 1 tierce majeure en cœur (as, roi, dame), 1 tierce majeure en carreau et as et dame de trèfle, il entre par 4 de point + 4 de quatrième =8 + 3+3 de tierces = 14+14 d'as = 28 + 14 de dames = 42+60 de repic = 102 ; il dit 103 en jetant sa 1re carte, et abaissant ses cartes maîtresses, successivement : 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114 auxquels il ajoute alors les 40 de capot, soit 154 points. Au piquet en 150 il a donc gagné la partie en un seul coup.

4. OBSERVATIONS ET PÉNALITÉS. — Avant de donner, faites couper les cartes , il faut toujours couper avec netteté en laissant plus de 2 cartes dans le paquet de dessous.

La donne. — On ne doit pas donner 2 tours de suite, ce serait d'ailleurs un désavantage évident pour celui qui le ferait. Si vous vous êtes donné 13 cartes au lieu de 12, l'adversaire peut à son choix conserver son jeu ou vous faire redonner; s'il garde son jeu, vous écarterez une carte de plus que vous n'en prendrez au talon (donc 2 au maximum) et l'équilibre sera rétabli ; si c'est l'adversaire qui a reçu 13 cartes, il fera de même, prenant au maximum 4 cartes et en posant 5. Si l'erreur est de plus d'une carte, il faut recommencer la donne.

L'écart. — Ne regardez jamais le talon avant d'avoir écarté, sous peine de compter « à la muette », c.-à-d. de ne rien marquer dans le coup tandis que votre adversaire comptera tout son jeu même s'il est inférieur au vôtre. De même vous comptez encore à la muette si vous avez pris plus de cartes que vous n'en avez écarté, car il est formellement interdit de revenir sur l'écart une fois fait. Si au contraire vous avez moins de cartes que vous ne devriez, soit que vous ne les ayez pas reçues ou que vous ne les ayez pas prises au talon, vous pouvez compter ce que vous aurez, car ce



n'est pas un avantage de jouer avec moins de cartes : il vous sera impossible de faire la dernière levée et l'adversaire ne pourra être capot. Lorsque, 1er en main vous ne prenez pas 5 cartes au talon vous devez avertir en disant : « J'en prends tant ».

L'annonce. — Si après avoir répondu : « C'est bon » à l'adversaire qui accuse son point ou ses séquences, vous vous apercevez en mieux examinant vos cartes que vous vous êtes trompé, vous pouvez réparer l'erreur tant que vous n'avez pas encore joué, même si l'adversaire avait jeté sa 1re carte. Dans l'annonce des séquences commencez toujours par la plus forte, sinon vous vous exposez à ne pas pouvoir la compter au cas où l'adversaire annoncerait une séquence supérieure à celle que vous avez déclarée. Une fausse annonce condamne à compter à la muette.

Les points doivent toujours, se compter dans l'ordre suivant :

1. Les *cartes blanches* (constatées avant l'écart).
2. Le *point.*
3. Les *séquences* (huitième, septième, sixième, etc...).
4. Les *quatorze et brelans.*
5. Les *points de levées* comptés en jouant chaque carte (la dernière comptant double).
6. Les 10 *points* de majorité des levées (40 p. le capot).

Les levées. — Au cours de la bataille vous ne devez pas renoncer (c.-à-d. vous abstenir de fournir de la couleur demandée quand vous en avez) mais vous n'êtes obligé que de fournir et non de forcer ; si vous n'avez pas de la couleur, vous filez quelque carte sans importance. Si, après une levée, vous changez de couleur, il faut nommer la nouvelle, sinon l'adversaire aurait le droit de reprendre sa carte jetée. C'est d'ailleurs le seul cas avec celui de la renonce par mégarde (ne pas fournir par erreur de la couleur demandée) où il soit permis, au piquet, de relever une carte jouée.

QUELQUES CONSEILS. — Le but du joueur est triple : avoir le point, réunir les plus fortes valeurs et gagner les cartes, sans parler des chances du jeu : pic, repic et capot.

L'écart. — Le gain dépend le plus souvent de l'écart qu'on aura fait. Savoir bien écarter est essentiel au piquet :

1° Le premier objet en écartant c'est de chercher à avoir le point c.-à-d. réunir le plus grand nombre de cartes de la même couleur. Faire le point est la première condition pour arriver au pic et au repic (ce n'est pas nécessaire au contraire pour le capot) ;

2° C'est ensuite d'avoir des séquences (huitièmes, septièmes, sixièmes, quintes, etc) et autres combinaisons marquantes (quatorze, brelan) ;

3° Enfin chercher à avoir les cartes, c.-à-d. s'assurer pour la bataille consécutive le plus grand nombre de plis, puisque celui qui fait le plus de levées (soit seulement 7 sur 12) ajoute 10 points à son compte.

Il est assez difficile de formuler des règles précises en ce qui concerne l'écart. Ce n'est guère que par la pratique que l'on peut bien apprendre cette partie difficile du piquet. D'une façon générale, attachez-vous à conserver les cartes qui peuvent avoir une rentrée et défaites-vous des cartes isolées qui n'ont, par elles-mêmes, qu'une faible valeur ; tâchez de renforcer la couleur dont vous avez le plus et ne sacrifiez pas cette couleur qui peut vous assurer le point, à la recherche de quelque « quatorze » hasardeux. En présence de plusieurs combinaisons possibles il est embarrassant de savoir laquelle sacrifier et à laquelle se tenir ; sans doute on peut compter sur les rentrées, mais il faut agir prudemment, et il vaudrait mieux, par exemp. garder une quinte donnant 41 qu'une autre couleur formant 45, mais où la quinte ne serait point faite. Enfin, si vous avez en main un jeu qui offre un ensemble satisfaisant, soyez modéré dans votre écart, écartez seulement une carte ou 2 et ne vous exposez pas à gâter le jeu en voulant trop l'améliorer.

Le jeu. — Dans le cours de la partie, efforcez-vous, puisqu'il n'y a pas d'atout au piquet, d'affranchir vos cartes de la même couleur c.-à-d. de faire tomber les cartes supérieures de cette couleur, qui se trouveraient chez l'adversaire, puis, quand revient votre tour vous jouez vos cartes maîtresses.

LES VARIÉTÉS DU PIQUET. — I. LE PIQUET A TROIS OU NORMAND. — C'est le même jeu à quelques modifications près que le piquet à deux. Il se joue avec 32 cartes qui ont la même valeur qu'au piquet ordinaire, la façon de compter et les règles générales sont identiques, mais chaque joueur reçoit ici 10 cartes et les coups de pic et repic sont un peu différents.

Le jeu. — Fixez le nombre que devra atteindre le gagnant, 100, 150, 200 points, à volonté ; tirez la donne comme au piquet ordinaire ; faites couper, distribuez 10 cartes à chacun et à vous-même par 2 et 3 alternativement. mais jamais par 4, et en commençant par le voisin de gauche. Il reste donc un talon de 2 cartes ; vous avez la faculté, étant le donneur, de les regarder et de les échanger contre 2 des vôtres ou, à votre gré, de les laisser ; mais personne autre que le donneur n'a le droit d'y toucher. Le 1er en cartes annonce son jeu, les deux autres parlent à leur tour et celui dont le point est reconnu bon le marque comme au piquet ordinaire, le jeu est le même et les cartes blanches, les séquences, les quatorze se comptent pareillement. Seuls les hasards diffèrent un peu.

Repic. — Si 1er à jouer vous avez en mains 20 points avant de jouer (au lieu de 30 au piquet à 2), vous comptez 90, c'est le repic.

Pic. — Si pour atteindre ce chiffre de 20 vous avez dû jouer une ou 2 cartes, et toujours à condition que vos adversaires n'aient rien pu compter ni fait la moindre levée, vous dites : 60, c'est le pic.

Capot. — Le capot enfin présente au piquet à trois, deux aspects distincts :

1° Si vous êtes seul à faire toutes les levées, les 2 autres joueurs sont capots et vous marquez 40.

2° Si vous êtes le seul à n'en faire aucune vous êtes capot et les adversaires se partageant les 40 points marquent 20 chacun.

Celui des 3 joueurs qui fait le plus de levées compte 10 points, comme au piquet ordinaire. En cas d'égalité entre 2 joueurs (4 levées chacun) c'est celui qui a fait les 4 premières qui marque 10.

Le perdant. — Comme il n'y a qu'un seul perdant au piquet à trois, on procède par élimination des gagnants : le premier qui a atteint le nombre de points fixé pour gagner la partie se retire, les deux autres continuent le jeu en jouant le piquet ordinaire à deux, le dernier perdant paie l'enjeu convenu à chacun de ses deux adversaires.

PIQUET A QUATRE OU PIQUET VOLEUR. — C'est, encore avec quelques modifications, le piquet ordinaire mais joué comme le whist en association de 2 contre 2. Après avoir fixé le

nombre de points que devra atteindre le camp gagnant, tirez au sort les partenaires, les 2 plus fortes cartes sorties seront associées contre les 2 autres, ou bien encore les 2 rois rouges contre les 2 rois noirs. Placez-vous de façon à être entrecroisés, chacun vis-à-vis de son partenaire, puis tirez la donne ; ce sera la carte la plus basse ; ensuite la main passe à droite. Distribuez 8 cartes à chacun par 2 ou par 3 + 3 + 2. Il n'y a ni talon ni écart puisque les 32 cartes se trouvent ainsi distribuées. Le 1er a droite du donneur parle le 1er puis chacun à tour de rôle, annonçant son jeu comme d'usage. Le joueur qui a quelque chose (point ou séquence) reconnu « bon », compte en outre ses séquences inférieures, il y joint aussi les séquences qui se trouvent dans le jeu de son partenaire, au détriment du coup opposé. Au piquet voleur on ne peut d'ordinaire annoncer un point inférieur à 30 (c'est-à-dire si vos cartes de même couleur ne forment point ce total). Le pic et le repic ont lieu à 20 comme au piquet à trois. Le camp qui a réuni le plus de levées marque les 10 points additionnels et 40 pour le capot (8 levées). L'association qui atteint la première les 150 ou 200 imposés est la gagnante. Le piquet à quatre exige assez de finesse et d'attention si l'on veut bien seconder le jeu de son partenaire.

Le piquet a écrire. — Cette variété du piquet admet le même nombre de cartes, les mêmes règles fondamentales et les mêmes combinaisons que le jeu ordinaire, la seule différence importante est dans la façon de compter et dans le nombre des joueurs qui reste indéterminé 2, 3, 4, 5, même davantage, avec ce qu'on appelle des rentrants. Mais il n'y a jamais que deux joueurs à la fois qui tiennent les cartes, les autres prennent à tour de rôle et dans un ordre fixé par le sort la place de celui qui a fait le moins de points dans le coup précédent. Convenez avant de commencer du nombre de rois et de tours que comportera la partie. Ces termes conventionnels signifient le roi, 2 tours, et le tour 2 : coups, c.-à-d. que pour qu'un tour soit joué il faut que chacun des 2 joueurs en présence ait donné une fois. Tracez sur une feuille de papier autant de colonnes qu'il y a de joueurs avec le nom de chacun en tête. Procédez maintenant, comme au piquet ordinaire, tirez la donne, faites couper, donnez 12 cartes, 2 par 2 ou 3 par 3, disposez en croix de 3 + 5 cartes le talon, etc., etc. Le coup fini (donc, à chaque demi-tour) vous établissez le compte de chacun des joueurs en défalquant du nombre de points le plus fort le nombre plus faible et en portant la différence à l'avoir du gagnant dans la colonne réservée à son nom. Par exemple si au premier coup vous faites 40 points et votre adversaire, 30, vous portez à votre actif 40 — 30 = 10 points. Si au deuxième coup vous faites 30 points et lui 60 vous portez 60 — 30 = 30 points à son actif, ou ce qui revient au même, et réunissant les résultats du tour entier (2 coups), vous effacez vos 10 premiers points et portez 20 points au compte de l'adversaire. S'il y a plusieurs joueurs, et que vous ayez eu le plus faible point au dernier demi-tour vous cédez la place au prochain rentrant et le jeu continue ainsi, de coup en coup jusqu'à ce que soit achevé le nombre de rois ou tours convenus. Ne marquez jamais au piquet à écrire, les points inférieurs à 5, par contre marquez pour 10 les points au-dessus de 5 soit de 5 à 9, pour 20 les points de 15 à 20, et pour 30 les points de 25 à 30, etc... En outre si vous faites le plus de points dans le tour vous marquez 20 points supplémentaires ou de consolation.

Le nombre de tours ou de rois joués, établissez le compte de chacun grâce aux chiffres portés dans les colonnes et, c'est le plus fort total qui gagne. S'il n'y a que deux joueurs par exemple, que vous ayez fait 260 points et votre adversaire 240, faites le décompte, il vous doit donc 20 points qu'il vous paie en fiches ou jetons de valeur convenue. S'il y a plusieurs joueurs et que vous ayez aussi le plus fort total, chacun vous paie la différence entre son chiffre et le vôtre. Il y a d'ailleurs plusieurs modes de paiement au piquet à écrire, mais celle que nous avons indiquée est la plus simple.

PIQUETTE (*ÉC. DOM.*). — Utiliser, pour faire de la piquette, des fruits crus ou cuits ou du marc de raisin.

Piquette de fruits. — On emploie surtout les *cormes*, les *alises* et les *prunelles* qu'on prend à leur maturité. Comme fruits cuits ou secs, on utilise les *poires* et les *pommes* séchées au four. Dans une futaille de 250 litres, mettre 50 litres de fruits crus ou 40 litres de fruits desséchés et remplir avec de l'eau. La piquette est douce d'abord puis, quelques jours après, commence à fermenter et à devenir piquante. On peut en faire usage dès que la fermentation s'opère. En opérant de même avec des grains de *cassis frais*, on obtient une boisson exquise et des plus salutaires pour les estomacs débilités.

Piquette de marc de raisins. — Remplir une futaille aux deux tiers avec du marc et compléter avec de l'eau. Laisser la fermentation s'achever complètement puis bonder le tonneau. Faire usage ensuite de la boisson qu'on peut rallonger à mesure pendant quelque temps si elle est forte.

Pour conserver le marc en vue de faire des boissons dans le cours de l'année, il suffit de la fouler très fortement dans une futaille que l'on remplit exactement, que l'on fonce ensuite et qu'on laisse à l'abri de l'humidité. Le marc s'y conserve très bien.

Vin de marc ou de sucre. — Reprendre le marc de la vendange dès que le vin est soutiré, le recouvrir d'eau additionnée de sucre suivant la force qu'on veut donner à cette seconde cuvée et laisser la vinification recommencer. Ce second vin est hygiénique, agréable, mais ne se conserverait pas en bouteilles au delà de l'année de la récolte.

PIQURES. — Plaies étroites plus ou moins profondes produites par un objet pointu lisse (fleuret, canif, baïonnette, etc.), ou irrégulier (clou rouillé, écharde, etc.). Le piquant peut se briser et demeurer dans la blessure (éclats de verre, chardons, aiguillons d'insectes, etc...).

On constate une solution de continuité d'où s'écoule du sang goutte à goutte et qui produit de la douleur. L'évolution est en général bénigne sauf complications par infection, soit que la plaie s'enflamme du dehors, soit que l'instrument piquant souillé l'ait lui-même contaminée.

Il faut désinfecter la piqûre en la faisant saigner et en la touchant à la teinture d'iode, en cas de menace d'abcès (rougeur, chaleur, douleur lancinante et avec battements...), il faut y mettre des cataplasmes de farine ou de graine de lin et faire prendre à la région des bains de 1/2 h. très chauds (eau bouillie) toutes les 2 ou 3 h., en même temps appeler le médecin qui jugera de l'opportunité d'une incision au bistouri.

Piqûres anatomiques. — Ce sont celles faites au cours d'une dissection ou d'un travail sur un cadavre. Les plus graves sont les plus petites qui ne saignent pas et celles dues à un cadavre ancien (non injecté de substances antiseptiques) ou à un cadavre de sujet mort d'infection (érysipèle, septicémie, etc...).

On constate en 24 h. une pustule qui peut céder ou se compliquer de lymphangite et adéno-phlegmon (aisselle pour les piqûres des mains) ou encore d'empoisonnement du sang mortel (septicémie). *Il faut* faire saigner et désinfecter immédiatement, puis appeler un médecin.

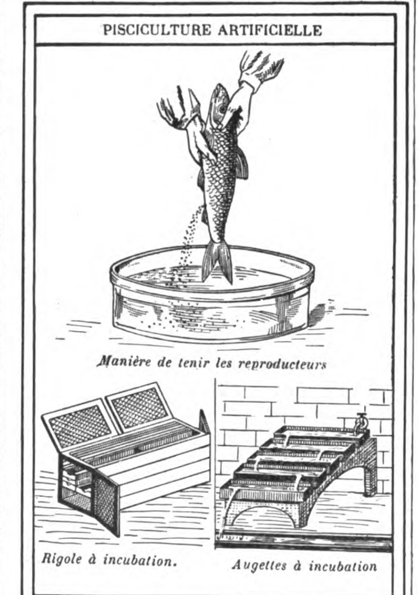
PISCICULTURE (*LÉGISL.*). — Afin d'empêcher le dépeuplement des rivières, le gouvernement exerce la surveillance de la police de la pêche (*V.* pêche), et favorise en même temps l'élevage et la multiplication des poissons. || Un service des *améliorations pastorales, de la pêche et de la pisciculture*, qui fonctionne sous les ordres d'un conservateur des eaux et forêts, a été institué dans ce but au ministère de l'Agriculture. Une commission de la *Pêche fluviale*, composée de fonctionnaires des eaux et forêts et d'ingénieurs, examine les questions de même nature qui lui sont soumises. || L'Etat intervient en faveur de la pisciculture en entretenant deux laboratoires de pisciculture, l'un à Thonon (Haute-Savoie), l'autre à Gesse-Quillan (Aude), et en contribuant, par des subventions, à l'établissement d'autres laboratoires. Les cahiers des charges réglant les conditions des baux de pêche consentis par l'Etat renferment en outre un certain nombre de dispositions insérées dans l'intérêt de la reproduction du poisson (interdiction de vendre l'alevin provenant du lot de pêche, respect des réserves de pêche indiquées par des poteaux, repeuplement favorisé au moyen du transport des œufs fécondés, dans certaines parties du cantonnement, etc... Des subventions sont données aux sociétés de pêche à la ligne concourant au repeuplement des cours d'eau par l'immersion de reproducteurs ou d'alevins.

Pisciculture artificielle. — Les procédés de pisciculture ne sont réellement pratiques et productifs qu'avec les poissons à œufs libres (salmonidés) ; pour ceux à œufs collants (cyprinoïdes, brochets, perches, etc.) qui eux pondent des quantités bien supérieures, on se borne à la protection de ces œufs.

Les opérations de pisciculture appliquées aux salmonidés peuvent se diviser en : 1° fécondation artificielle ; 2° incubation des œufs ; 3° alevinage.

Fécondation des œufs. — Lorsque arrive le moment du frai (novembre à février suivant les espèces et les localités) se pourvoir d'un nombre suffisant de mâles et de femelles (1 mâle pour 3 femelles) prêts à se reproduire, ce qui se reconnaît à la facilité avec laquelle ils émettent sous une simple pression soit leur laitance, soit leurs œufs. Prendre un récipient quelconque en verre ou en porcelaine, capsule, terrine cristallisée, cuvette photographique, et saisissant une femelle de la main gauche en arrière des nageoires pectorales, la tenir suspendue verticalement au-dessus et le plus près possible du récipient en maintenant la queue de la main droite ; si les œufs ne tombent pas de leur propre poids, presser doucement le ventre avec le pouce de la main droite *mouillée* en allant de la tête vers la queue ; ne pas insister dans cette pression, car les œufs *mûrs* sortent facilement, une pression trop énergique produirait l'expulsion d'œufs non encore en pleine maturité et qui n'écloraient pas. Chaque femelle donne en moyenne 2 000 œufs par kilo de poids vif. Le récipient étant garni d'une couche suffisante d'œufs provenant de 2 ou 3 femelles, saisir un mâle et faire dans le récipient contenant les œufs couler la laitance en procédant comme pour l'expulsion des œufs; quelques gouttes de laitance suffisent, la quantité est suffisante lorsque l'eau sera légèrement laiteuse ; ajouter un peu d'eau qui, en diluant la laitance, doit prendre une teinte opaline comparable à celle de l'eau ordinaire dans laquelle on a versé quelques gouttes d'eau de Cologne. Agiter et balancer le récipient pour assurer le contact des œufs avec la laitance et enfin à l'aide d'une plume douce, agiter un peu les œufs. Recouvrir alors le récipient avec un linge, laisser reposer une vingtaine de minutes. Incliner ensuite légèrement le récipient de manière à faire écouler l'eau chargée de laitance et rincer les œufs en faisant couler de l'eau claire. Recueillir les œufs et les mettre dans les appareils d'incubation.

PISCICULTURE ARTIFICIELLE



Manière de tenir les reproducteurs

Rigole à incubation. *Augettes à incubation*

Incubation. — Les appareils d'incubation (*V.* plus loin) devront être alimentés par une eau pure, bien aérée, soigneusement filtrée et d'une température ne dépassant pas 11° C. Il faut environ, 1 litre d'eau à la température de 7° a 8° C. par minute pour mille œufs ; augmenter le débit si la température de l'eau est plus élevée. Les œufs seront doucement déposés dans les appareils et rangés à l'aide d'une plume en une seule couche. Les soins se borneront à maintenir les œufs dans l'obscurité au moyen d'écrans disposés sur les appareils, à assurer une alimentation d'eau constante, et à enlever chaque jour au moyen d'une pipette ou de petites pinces spéciales les œufs morts. Cette question est d'une importance capitale, car les œufs morts laissés dans l'appareil se recouvrent d'une espèce de végétation cryptogamique qui se développe avec une grande rapidité et envahit les œufs sains et cause leur perte. Les œufs morts se reconnaissent à leur teinte ambrée d'un blanc opaque qui tranche avec la teinte cristalline qu'ils ont lorsqu'ils sont sains. L'incubation dure avec de l'eau à 7° C, 80 à 90 jours ; elle est plus courte avec une eau à une température plus élevée, mais alors les alevins sont moins vigoureux. Vers le milieu de la période d'incubation, on commence à distinguer au travers de la coquille transparente les yeux du futur poisson, les œufs sont alors dit *embryonnés*; c'est dans cet état qu'ils peuvent supporter des transports emballés dans des cadres spéciaux ; la plupart des établissements piscicoles vendent des œufs dans cet état ce qui permet d'éviter de faire soi-même la fécondation artificielle. Lors de l'éclosion, augmenter le courant de l'eau et enlever les coquilles avec la pipette.

Alevinage. — Tout d'abord les alevins alourdis par leur vésicule ombilicale (sorte de sac qui contient encore des provisions pour son existence) restent au fond et ne cherchent pas à manger. On peut les laisser dans l'appareil à éclosion jusqu'au moment où cette vésicule aura été résorbée ; alors on les installe dans des bois d'alevinage, sorte d'auges de plus grandes dimensions, construites en bois ou en ciment et alimentées par un courant d'eau régulier. Après l'éclosion, 1 000 alevins exigent 3 à 4 litres d'eau par minute. Quoique la vésicule ombilicale puisse fournir aux alevins leur nourriture jusqu'à sa résorption presque complète, donner à manger aux élèves dès le 25e jour. La meilleure alimentation consiste en rate de bœuf crue, râclée et pilée de manière à faire une bouillie qu'on passe au travers d'un petit tamis de toile métallique de 10 fils au cm. et introduire la nourriture dans les bacs en petite quantité : 50 gr. pour 10 000 alevins les premiers jours, augmenter progressivement de manière à donner 500 gr. par jour vers le 5e mois. Maintenir les bacs dans une demi-obscurité et dans un état de propreté *rigoureuse*, enlever avec la pipette les restes de repas ainsi que les alevins morts. Lorsque les alevins auront atteint 6 à 7 cm., les mettre en pleine eau dans de petits ruisseaux préparés à cet effet ou les déverser dans les étangs.

APPAREILS D'INCUBATION. — Ils sont de deux sortes :

1° *Appareils de laboratoire*. — Le type est l'auge Coste vernissée, de 30 cm. de longueur, 25 cm. de largeur et 10 cm. de profondeur, munie sur le bord supérieur près d'un angle d'un bec de décharge ; à l'intérieur, maintenu par quatre saillies à 7 cm. en dessous du niveau supérieur de l'eau se trouve un cadre en bois garni de baguettes en verre de 5 mm. de diamètre, et placées parallèlement dans le sens de la longueur à 2 mm. les unes des autres, de manière à former une claie sur laquelle on dépose les œufs au nombre de 1 000 à 1 200. On peut disposer plusieurs auges en gradins, les unes au-dessus des autres, de manière à ce que l'auge supérieure déverse son trop plein dans l'auge située au-dessous d'elle et ainsi de suite. De nombreuses modifications ont été apportées à l'auge Coste ; les auges se font en zinc vernissé, la claie en verre est souvent remplacée par une plaque en zinc perforée ; les appareils les plus intéressants sont ceux à *courant ascendant*. Dans ce modèle, l'auge offre à chaque extrémité un compartiment séparé par une plaque métallique de la partie principale qui reçoit la claie ou la plaque perforée destinée à recevoir les œufs. Dans le premier compartiment (arrivée de l'eau), la cloison séparatrice est percée de trous *en dessous* de la claie, dans le dernier (sortie de l'eau) cette cloison est perforée *en dessus* de la claie ; l'eau pénètre donc dans le compartiment principal par le bas pour en sortir par le haut, offrant ainsi un courant ascendant qui traverse la couche d'œufs sur la claie, assurant un renouvellement rapide de l'eau et une bonne aération.

2° *Appareils de pleine eau*. — Construits sur les mêmes principes, mais sont montés sur des flotteurs de manière à pouvoir être installés dans le lit d'un ruisseau.

CALENDRIER DES TRAVAUX. — Janvier. — Continuer les fécondations artificielles de la truite commune, surveiller les œufs mis en incubation, préparer et placer les frayères artificielles pour les cyprinoïdes.

Février. — Comme en janvier. Commencer les fécondations artificielles des truites arc-en-ciel. Quelques éclosions des premières mises en incubation. Mettre en état les bassins d'alevinage et d'élevage.

Mars. — Continuation des fécondations de truite arc-en-ciel, commencer à donner à manger aux alevins premiers éclos ; entretien des étangs. Pêcher dans les étangs, terminer les réempoissonnements.

Avril. — Soigner et nourrir les alevins de salmonidés. Opérer les premiers lâchages d'alevins. Terminer les pêches d'étang.

Mai. — Éclosion des truites arc-en-ciel. Mettre les alevins précoces de salmonidés dans les bassins d'élevage. Commencement de la ponte dans les étangs à pose. Nourrir les cyprinoïdes avec des grains, tourteaux, etc.

Juin. — Augmenter le débit de l'eau dans les bacs d'alevinage et dans les bassins d'élevage pour salmonidés. Faire de fréquents triages parmi ceux-ci pour éviter le *cannibalisme*, les plus gros mangeant les plus petits. Dans les étangs surveiller la ponte des cyprins et éviter l'abaissement des eaux qui causerait la perte d'une grande partie des œufs pondus. Éloigner les canards et autres oiseaux aquatiques, grands destructeurs de frai. Piéger les martins-pêcheurs qui, à ce moment ayant des jeunes, commettent de gros dégâts.

Juillet. — Donner une nourriture copieuse à tous les poissons, mais éviter que les restes non consommés des repas ne corrompent l'eau. Donner de l'eau en abondance pendant les chaleurs, ombrager les bassins d'élevage des salmonidés. Dans les étangs détruire les herbes aquatiques trop abondantes ainsi que les roseaux des rives.

Aout. — Veiller plus encore que les mois précédents à un débit d'eau suffisant. Nettoyer les bacs d'alevinage. Transporter les petites carpes, *feuilles*, de l'étang à pose dans l'étang à nourrain. Bien fermer les issues dans les étangs à anguilles qui commenceront à chercher à descendre vers la mer.

Septembre. — On diminue la nourriture donnée aux cyprinoïdes. Commencer à pêcher aux étangs et les empois-

sonner. Transporter les alevins de salmonidés dans des bassins plus grands. Nettoyer et mettre en ordre le laboratoire de pisciculture.

OCTOBRE. — Diminuer encore la nourriture des cyprins, surveiller les reproducteurs de truite commune qui ne tarderont pas à pondre.

NOVEMBRE. — Cesser toute nourriture dans les étangs à cyprins. Commencer les premières fécondations artificielles : truite commune, saumon commun, ombre, etc. Soumettre ces œufs à l'incubation.

DÉCEMBRE. — Continuer les fécondations et incubations, vente et expédition des œufs embryonnés.

PISTOLET (*SPORTS*). — LE PISTOLET. — On ne l'emploie plus pour la défense depuis l'invention du revolver, mais il reste beaucoup plus que ce dernier une arme de tir en raison de la supériorité de sa précision, chaque balle tirée étant toujours projetée dans des conditions identiques, ce qui est mathématiquement irréalisable par le revolver. (*V.* REVOLVER).

Il existe deux principales sortes de pistolets : 1° ceux qui se chargent par la bouche, modèle à piston et où l'inflammation de la poudre se produit par une capsule coiffant une cheminée ; 2° ceux qui se chargent par la culasse au moyen d'une cartouche. L'un et l'autre modèles peuvent être rayés, mais les premiers ne tirent que des balles rondes tandis que les seconds utilisent aussi des projectiles cylindro-ogivaux.

Le pistolet de combat est du premier genre. Il a un calibre de 11 mm. et doit posséder une extrême précision.

Il ne s'établit que par paire. Les deux armes sont contenues dans une cassette qui renferme en outre les accessoires de chargement.

Le pistolet de tir le plus usuel est du système Flobert, calibre 6 ou 9 mm. Les modèles à bon marché ne sont pas rayés, ce qui permet l'emploi de cartouches à plombs ; leur précision ne peut être satisfaisante que si le forage du canon est ensuite soigneusement cylindré et poli. || On trouve d'assez bons pistolets de tir, système Flobert, modèle à bascule ou avec fermeture à étrier. Ces armes tirant indifféremment la cartouche à balle conique ou ronde et la cartouche de chasse à petits plombs.

Sa longueur est de 0 m. 40 et son poids de 1 kg. 300, la différence de qualité des matériaux, bois et acier, le fini de l'arme en font varier les prix.

PISTOLET A GAZ LIQUÉFIÉ SYSTÈME GIFFARD. — Cette arme utilise au lieu d'une charge de poudre ou de fulminate, la détente de l'acide carbonique liquéfié. Ce dernier est contenu dans un tube d'acier qui se visse sous le canon. La culasse du canon (rayé ou non) est entourée d'un manchon concentrique percé d'une lumière qu'on fait coïncider, par environ un quart de tour, avec une autre lumière pratiquée dans le canon. On introduit alors la balle dans la culasse, puis on fait tourner le manchon en sens inverse. La culasse est refermée. On n'a plus qu'à armer le chien et à tirer.

Le pistolet spécial d'assaut est du calibre ordinaire des pistolets de duel. La balle est en cire et s'aplatit sur le vêtement. Cependant, celui-ci doit être flottant, car la balle pourrait produire une forte ecchymose. Généralement, les deux tireurs sont vêtus d'une blouse spéciale, qui tombe jusqu'à leurs pieds.

En outre, ils ont la tête protégée par un fort masque d'escrime, garni devant les yeux et le nez d'une glace très épaisse, car la balle en s'écrasant sur les mailles du masque, pourrait blesser les yeux. L'arme, elle-même est garnie d'une coquille d'acier placée devant le pontet, au cas où la balle atteindrait la main.

Prendre bien garde que, par les temps froids, si les balles étaient un certain temps exposées à une basse température, il pourrait en résulter un durcissement dangereux.

Le jeu d'une vis qui limite la course du chien permet d'augmenter ou de réduire la quantité de gaz libérée. || Ce système se recommande par sa propreté. Il convient parfaitement pour le tir en appartement.

Le pistolet Giffard a 45 cm. de long, pèse 1 kg. 300. Il est du calibre de 4 mm. et demi. Le tube de gaz chargé s'échange, quand il est vide. Il fournit environ 150 charges moyennes.

PISTOLET GÉANT. — Nous citerons encore le PISTOLET GÉANT destiné à tirer les artifices ou les signaux en mer. Il est du calibre 4, à percussion centrale. Les munitions spéciales qu'il tire, sont des fusées, des gerbes et des étoiles blanches, rouges et vertes.

Pistolets automatiques. — Ces armes sont d'invention récente. Elles réunissent les avantages des pistolets et ceux des revolvers sans avoir aucun de leurs défauts. || Elles se composent d'un canon qu'un mécanisme très simple actionné par le recul du coup débarrasse de la douille vide et recharge aussitôt. || La cartouche étant ainsi introduite directement dans le canon, ces armes ont, comme le pistolet, précision et puissance, car il n'y a pas comme dans le revolver incomplète coïncidence de l'axe de la balle et de celui du canon, ni solution de continuité entre la chambre d'explosion et le trajet des rayures. || Par contre, elles sont approvisionnées comme le revolver, mais l'automatisme du rechargement leur procure, de plus, la possibilité d'une rapidité de tir bien plus grande encore. Ce sont donc des armes extrêmement redoutables.

Elles furent établies d'abord en modèles de guerre. Les trois types qui apparurent successivement furent les Mauser, Mannlicher et Browning. Ils sont du calibre 7 mm. 65, mesurent de 25 à 30 cm. de long et pèsent de 900 à 1 500 gr.

Le Mauser et le Mannlicher s'approvisionnent par la boîte de culasse, mais dans le premier les cartouches se logent au-dessous de celle-ci tandis que dans le deuxième, elles descendent dans la crosse. Le Browning reçoit directement dans sa crosse un chargeur en tôle garni de cartouches.

Le premier agit à l'aide d'un loquet, le deuxième d'une coulisse à étrier et le troisième d'une chape concentrique au canon et extérieure à lui. Ces pièces sont ramenées en avant par un puissant ressort à boudin.

Pendant que la balle est chassée en avant, la douille l'est en arrière. Appuyant énergiquement sur la pièce opératrice, elle la fait reculer en bandant ainsi le ressort antagoniste. La douille est projetée à l'extérieur par une buttée. La pièce opératrice arrivant à bout de course, est rappelée par le ressort et revient en avant. Mais comme une cartouche chargée vient déborder un peu sur son passage, elle la pousse devant elle et l'introduit dans le canon en même temps qu'elle vient appuyer contre le culot. Pendant le va-et-vient, le chien ou le percuteur s'est armé. Il suffit d'appuyer sur la détente pour que de nouveau détonation, éjection et rechargement se produisent.

Le Mannlicher est parfaitement équilibré. Une heureuse disposition du chien fait que celui-ci cale la pièce opératrice quand elle arrive à bout de course.

On n'a pas tardé à établir des modèles assez réduits pour pouvoir être portés dans la poche, ces armes n'ayant pas de barillet sont en effet très plates et sans aspérités gênantes. Le calibre a été abaissé à 6 mm. 35 et les dimensions réduites à 12 cm. de long sur 2 d'épaisseur. On trouve même des modèles plus petits encore, car il existe un « baby Browning » dont la longueur n'excède guère 6 cm. pour le même calibre.

Malgré leur indiscutable supériorité balistique, les pistolets automatiques ont un inconvénient, le percuteur (ou le chien, suivant le système de choc), ne s'arme pas sans l'action directe de la détente comme cela se produit dans les revolvers. Il en résulte qu'il faut ou bien porter l'arme toute armée dans la poche s'il s'agit d'un Browning à percuteur direct ou bien armer le chien avec le pouce au moment d'user du pistolet s'il s'agit d'un Mauser ou d'un Mannlicher. Dans le premier cas, le Browning a une came de sûreté qui empêche tout départ accidentel, mais la manœuvre de cet organe est, comme l'armement du chien dans le deuxième cas, une complication peu opportune.

Dès qu'on aura établi un pistolet automatique avec chien fonctionnant comme celui d'un revolver et rebondissant après la recharge pour s'éloigner du percuteur, il est incontestable que cette arme, débarrassée de tous organes dits de sûreté, constituera le plus merveilleux, le plus terrible et le plus pratique des engins de défense.

Dès à présent, on peut considérer comme très supérieurs aux revolvers les petits pistolets automatiques de fabrication actuelle, surtout les modèles Mannlicher. Mais il est nécessaire tout comme pour les autres modèles, de bien en comprendre le mécanisme et pour cela de l'étudier soigneusement, si on ne veut pas avoir à craindre d'accidents.

La fabrication de ces types ne comporte pas la production d'armes à bas prix.

PLACARDS — *V.* ARMOIRES. — Nettoyer les placards en grand au moins deux fois par an ; en frotter les parois intérieures et les planches avec de l'essence de térébenthine : laisser sécher. Ne pas enfermer dans un même placard des objets ayant une odeur très marquée, camphre et chocolat, naphtaline et linge.

Avoir un placard ou une armoire pour le linge, un autre pour les provisions, ustensiles de ménage, etc., un placard ou une petite armoire pour la pharmacie, qui donne beaucoup d'odeur.

PLACEMENT (BUREAUX DE) (*LÉGISL.*). — Le décret du 25 mars 1852 a décidé que les bureaux de placement ne pouvaient s'ouvrir sans une autorisation délivrée par l'autorité municipale. Celle-ci était en outre investie du droit de surveillance, approuvait le tarif des droits perçus, etc.... A Paris, chaque bureau de placement devait, aux termes de l'ordonnance du 5 octobre 1852, avoir un registre ratifié et paraphé par le commissaire de police du quartier et indiquant les personnes placées. Aucun droit d'inscription n'était toléré, et le droit de placement n'était dû que si l'emploi avait été réellement procuré. || La loi du 14 mars 1904 permet aux autorités municipales, et à Paris au Préfet de police, après autorisation du Conseil municipal, de supprimer les bureaux de placement avec indemnité si ces bureaux ont été autorisés avant la promulgation de la loi, sans indemnité dans le cas contraire. Mais en dehors de la suppression, les bureaux de placement vacants par suite du décès de leurs titulaires ou pour toute autre cause peuvent être transmis ou cédés. || Les frais de placement doivent être à la charge de l'employeur. Aucun hôtelier, débitant de boissons... ne peut joindre à son établissement un bureau de placement. La violation de ces diverses prescriptions exposerait à une amende de 16 fr. à 100 fr. et d'un emprisonnement de 6 jours à 1 mois (*V.* MAJORATION).

II. PLACEMENT GRATUIT. — Dans chaque commune, il doit y avoir à la mairie un registre contenant les offres et demandes d'emplois qui est mis gratuitement à la disposition du public. Les villes ayant plus de 10 000 habitants doivent posséder un bureau municipal gratuit de placement. || Les municipalités peuvent sans formalité aucune créer des bureaux de placement gratuits. Les syndicats professionnels, sociétés de secours mutuels, etc., jouissent de la même faculté et sont également dispensés de l'autorisation, mais ils doivent faire une déclaration préalable à la mairie de la commune. Il est interdit à tout employé d'un bureau de placement gratuit de recevoir la moindre rémunération à l'occasion d'un placement. || Les affiches concernant exclusivement les offres de placement et apposées par les bureaux de placement gratuits sont exemptées du droit de timbre.

III. BUREAUX DE NOURRICES. — Les bureaux de nourrices sont assujettis à une réglementation spéciale. || Le bureau municipal de Paris a été supprimé, le recrutement des nourrices des enfants pauvres ne rentrant que dans le service départemental des secours. || Des bureaux particuliers peuvent être créés conformément à la loi du 23 décembre 1874, qui réglemente en même temps l'exercice de la profession de ceux qui placent les enfants en nourrice ou en sevrage. || La demande d'autorisation doit être adressée au Préfet du département, ou, à Paris, au Préfet de police. L'arrêté d'autorisation, pris après enquête, règle les conditions auxquelles sera soumis le postulant, et qui devront être affichées dans le bureau. L'autorisation peut toujours être retirée. || A Paris, tout bureau de nourrices doit posséder un registre où sont inscrits les noms, dates de naissance, domiciles de la nourrice et de son mari.

PLAGIAT (*DROIT*). — *V.* PROPRIÉTÉ LITTÉRAIRE.

PLAIES (*MÉD. PRAT.*). — Il y a plaie dès que les tissus (peau, muscles) n'ont plus leur continuité, qu'il y ait eu coupure ou arrachement.

ON CONSTATE de la douleur, un écoulement de sang et par l'ouverture de la plaie, on voit les chairs plus ou moins abîmées elles-mêmes, les bords peuvent être séparés nettement comme dans les coupures ou être irréguliers, contusionnés comme dans les arrachements. COMPLICATIONS : hémorragie et surtout infection (abcès, phlegmons, érysipèle). DURÉE : si la plaie n'est pas infectée et que les bords puissent à peu près se rejoindre, la cicatrisation est complète en 10 ou 15 jours. IL FAUT arrêter l'hémorragie (*V.* ce mot), protéger la plaie de l'infection en la nettoyant minutieusement par un des moyens suivants : Lavage à l'eau bouillie contenant par litre 10 gr. de bicarbonate de soude suivi d'un lavage avec eau bouillie contenant le 1/4 de son volume d'*eau oxygénée à 12 volumes*, ou eau bouillie contenant 3 cuillerées à café de teinture d'iode, ou eau bouillie contenant 3 cuillerées à soupe d'alcool camphré. A la rigueur, employer eau bouillie avec 0 gr. 50 de sublimé corrosif par litre, se méfier de l'eau phéniquée. En l'absence d'un de ces moyens, savonner abondamment avec savon blanc de Marseille préalablement nettoyé et eau bouillie avec vin chaud bouilli et coupé de moitié eau bouillie ; pour le nettoyage se servir ou de gaze stérilisée ou de tampons de coton hydrophile propre ou de linge élimé blanc de lessive. Pour la propreté des mains, des récipients ou ustensiles nécessaires, *V.* PANSEMENT. || Rapprocher ensuite les lèvres de la plaie en appliquant dessus plusieurs couches de gaze stérilisée ou de linge blanc de lessive, y superposer une bonne épaisseur de coton hydrophile et maintenir par une bande souple tarlatane, flanelle, toile usée, roulée assez serrée. Eviter de mettre comme on le fait souvent une couverture imperméable sur le pansement. Si la plaie est étendue ou profonde, appeler le médecin qui recoudra les deux lèvres. Renouveler le pansement chaque jour en nettoyant avec les mêmes soins minutieux le sang ou l'exsudation desséchés sur la plaie ou ses bords. Décoller les dernières couches du pansement avec un des liquides de lavage indiqués. Si les bords de la plaie rougissent ou se gonflent, s'il s'écoule un liquide chocolat, si l'odeur devient désagréable, si les douleurs sont vives, il y a menace d'infection, appeler le médecin.

PLAINTE (*LÉGISL.*). — Toute personne se prétendant lésée par un crime, un délit ou une contravention, peut adresser une plainte au juge d'instruction, au procureur de la République du ressort (inutile d'affranchir la lettre), ou aux officiers auxiliaires de police, commissaire de police, juge de paix, officiers de gendarmerie. La plainte est rédigée par le plaignant, qui indique son adresse, les faits allégués et signe, ou par le magistrat qui la reçoit et demande sa signature au plaignant. Si celui-ci ne sait ou ne veut signer, il en est fait mention. Dans les matières relevant du tribunal correctionnel, la partie lésée pourra s'adresser directement à celui-ci par citation qu'un huissier notifiera. Si la plainte est reconnue mal fondée, l'accusé est en droit de demander des dommages et intérêts à celui qui l'a portée. || Toute personne croyant avoir à se plaindre d'une faute professionnelle commise par un officier ministériel, peut adresser sa réclamation au procureur de la République, et, si elle n'est pas satisfaite des résultats de l'enquête, au procureur général et même au garde des Sceaux. || Lorsque la plainte, au lieu de porter sur un délit, vise une incommodité, un danger à faire cesser, il y aura lieu de s'adresser, selon le cas, à l'autorité administrative, préfectorale, municipale....

PLANCHERS (ENTRETIEN ET LAVAGE DES) (*ÉC. DOM.*). — *Ustensiles employés : brosses, torchons, seaux.* BROSSES A MANCHE : en crin pour les planchers, en chiendent pour les planchers et les carrelages ; les nettoyer quand elles ont servi et les ranger dans un endroit sec ; l'humidité leur est très nuisible. TORCHONS : Après le nettoyage, laver les torchons à plusieurs eaux, surtout à l'eau chaude ; les tordre dans le sens de la trame et les faire sécher. SEAUX : Laver les seaux, les rincer, les essuyer, les renverser et les poser sur une planche.

Pour laver un plancher, le frotter dans le sens du bois à l'aide d'un torchon trempé dans l'eau très chaude, et l'essuyer avec ce même torchon bien lavé et bien tordu. Procéder ainsi : tremper le torchon dans le seau contenant l'eau chaude ou l'eau savonneuse, la lisière en haut ; quand il est bien imbibé, le poser à plat sur le plancher, appuyer le balai dessus, et marcher vite à reculons en faisant glisser le balai à droite et à gauche ; remettre le torchon dans le seau, recommencer deux fois, la troisième fois, exprimer l'eau du torchon avant de frotter, puis passer un torchon sec. Souvent on lave avec de l'eau additionnée de sel de soude, d'ammoniaque et de poudre blanche vendue chez les droguistes ; dans ce cas, rincer à l'eau claire et essuyer. Veiller à ne pas éclabousser les murs et les meubles ; poser les seaux sur un torchon pour qu'ils ne laissent pas une trace sur le plancher ; ne pas appuyer les brosses contre les murs ; aérer et laisser sécher ; au besoin faire du feu.

PLANCHERS

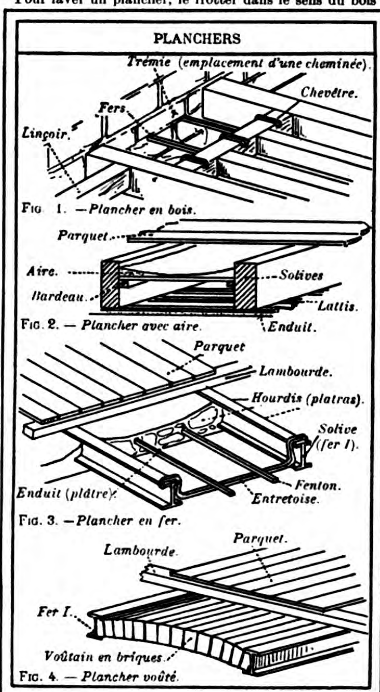


FIG. 1. — *Plancher en bois.*

FIG. 2. — *Plancher avec aire.*

FIG. 3. — *Plancher en fer.*

FIG. 4. — *Plancher voûté.*

En lavant, ne jamais mettre beaucoup d'eau à la fois, et l'éponger le plus vite possible ; si l'on doit coucher le soir dans une pièce lavée le matin, employer très peu d'eau et laver par petits carrés qu'on éponge immédiatement.

Planchers (*ARCH. PRAT.*). — *En bois* || *en fer* || *Hourdis des planchers*. — On appelle plancher l'ensemble de constructions destinées à supporter les parquets. Ils sont à solives de bois ou de fer. || Les *planchers en bois* (fig. 1) se composent de *solives* scellées aux deux extrémités dans les murs ; ces solives doivent porter d'au moins 0 m. 20, et sont espacées d'environ 0 m. 33. Lorsqu'une extrémité ne peut porter sur un mur, en raison d'un vide (porte ou fenêtre), on établit une *enchevêtrure* ; quand les bois rencontrent une cheminée, on établit une *trémie*, paillasse en plâtre et plâtras, supportée par des fers carrés de 0m.014 de côté. || Le *hourdis* ou remplissage des planchers en bois, destiné à les rendre moins sonores comporte un *lattis* cloué sous les solives et garni d'*augets* en plâtre au-dessus, tandis que le dessous est revêtu d'un crépi en plâtre ordinaire, recouvert d'un enduit en plâtre fin. Au-dessus est l'*aire* (fig. 2) en plâtre destinée à recevoir le carrelage ou à sceller les lambourdes du parquet ; elle est posée sur des bardeaux jointifs. Souvent cette aire n'est pas exécutée et l'on cloue directement le parquet sur les solives. || Dans les planchers *en fer* (fig. 3), on n'a plus à craindre les dangers d'incendie, les solives sont en fer laminé de profil I, maintenues écartées par des *entretoises* en fer carré de 0 m. 016, coudées et *contre-coudées*. Celles-ci soutiennent des *fentons, carillons*, ou *côtes de vache*, fers carrés de 0 m. 009 de côté qui sont noyés dans les augets en plâtre et sous lesquels sont dressés le crépi en plâtre et l'enduit du plafond. Sur ces augets viennent se sceller au plâtre les lambourdes, garnies ou *lardées* de clous à bateaux et sur lesquelles on clouera le parquet. On fait encore le *hourdis* des planchers en fer en poteries ou entrevous de modèles divers ; ou, à l'aide de *cintres* en charpente, on maçonne des voûtains en briques (fig. 4) ou en béton.

PLANCHES ET BARDEAUX (*ARCH. PRAT.*). — Mode de couverture en bois, offre des dangers d'incendie. || Les planches (fig. 1 et 2) sont placées par cours horizontaux et clouées sur les chevrons. Il faut les faire recouvrir de 0 m. 03 environ. Pour avoir quelque durée, ce genre de couverture doit être peint ou goudronné. Il est très léger.

Les bardeaux (fig. 3) sont des tuiles en bois clouées sur

PLANCHES ET BARDEAUX

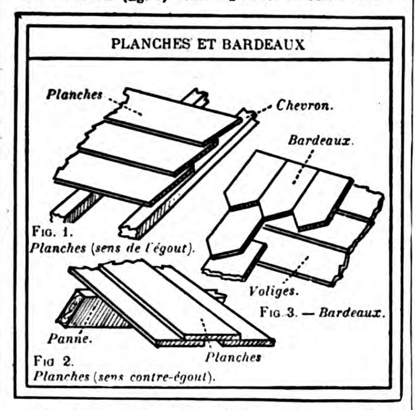


FIG. 1. *Planches (sens de l'égout).*

FIG. 2. *Planches (sens contre-égout).*

FIG. 3. — *Bardeaux.*

voliges, ces dernières espacées de 0 m. 01 à 0 m. 02. Ils ont 0 m. 22 de haut et 0 m. 10 à 0 m. 15 de largeur et sont posés à recouvrement, la partie vue ou *pureau* ayant 0 m. 10 à 0 m. 12. La partie inférieure affecte les formes les plus variées, arrondis, dents de scie, etc. — Inclinaison nécessaire, 45°.

PLANTES ANNUELLES. — I. *Généralités : semis, repiquages, soins généraux, préparation du terrain.* — II. *Procédés de multiplication, bouturage, marcottage division des touffes, greffage, multiplication des plantes bulbeuses.* — III. *La rose, sa culture.* — IV. *Les fougères.* — V. *Les chrysanthèmes.* — VI. *Les gazons.* — VII. *Engrais, insecticides.*

I. GÉNÉRALITÉS. — La culture des plantes annuelles et bisannuelles d'ornement se fait de trois façons suivant que l'on veut en avancer ou retarder la floraison : 1° Par *semis* en pépinières, sur couches ou à chaud ; 2° par *semis* en pépinière en pleine terre à l'air libre ou à froid (les plantes semées l'automne devront être abritées du froid pendant l'hiver) ; 3° par *semis* sur place. Les semis d'automne se font généralement dès septembre en pépinière, et se repiquent dès octobre dans des coffres que l'on couvre de panneaux vitrés en cas de froid, neige ou pluies trop abondantes. Les soins culturaux varient avec la manière de procéder, l'espèce et la nature de la plante. — Pour réussir, semer de bonnes graines dans une terre saine et légère. Faire les semis en pépinière lorsque la plante doit être repiquée, et ceux en place lorsque la plante doit croître à l'endroit même du semis. — Pour les semis en terrines ou en pots, éviter la pourriture des radicelles par l'emploi du mélange suivant : 1/3 terre de jardin, 1/3 sable, 1/3 terreau. — Pour le semis en pleine terre, se rapprocher le plus possible de ce mélange surtout à la surface du sol, tout en maintenant la nature du sol.

Semis en pépinière. — Se fait soit en pots, soit en terrines, soit en pleine terre. 1° En pots ou terrines : utiliser le mélange indiqué ci-dessus, tasser légèrement, puis répartir régulièrement la graine en la recouvrant de deux fois son épaisseur, sauf la graine fine qui doit être appliquée à la terre ; 2° pour le semis en pleine terre, procéder de la même manière, mais en recouvrant la graine de quatre fois son épaisseur avec le mélange sus-indiqué. En hiver et au début du printemps, abriter les semis soit en terre, soit sous châssis à froid ou à chaud, soit sous cloche.

Semis en serre. — Placer les pots ou terrines loin de la chaleur artificielle (température de 10° à 15°). Dès la germination, et si le temps le permet, sortir les pots ou terrines ou les mettre sous châssis à froid.

Semis sous châssis à chaud. — Pour la préparation des couches : employer le fumier de cheval. Dès la fermentation terminée, établir une couche dépassant en tous sens la dimension du coffre de 30 cm. environ, et ayant une épaisseur de 25 à 40 cm., et recouvrir du mélange déjà mentionné. Pendant la période de fermentation, faciliter l'aération de manière à obtenir une température variant entre 15° et 25°. Le semis fait, aérer dès que les graines commencent à germer afin d'éviter l'étiolement et régler l'éclairage. Au lieu de fumier, on peut utiliser les feuilles seules ou mélangées avec du fumier.

Semis sous châssis à froid. — Sur un terrain préparé, comme il est dit pour le semis en pleine terre, placer, quelques jours à l'avance, coffres et châssis afin d'emmagasiner un peu de chaleur avant le semis, puis procéder comme pour la couche à chaud. Procéder au semis sous cloche comme pour celui sous châssis à froid. Dans les petits jardins, à défaut de châssis et de cloches, utiliser de simples pots qu'on recouvre de feuilles de verre.

LE SEMIS EN PLACE est le procédé employé pour la majorité des plantes. C'est une culture économique par excellence à résultats plus modestes. Après avoir procédé à un labour sérieux à l'automne, en faire un deuxième plus superficiel au moment des semis. Si la terre est bien meuble, un simple binage peut suffire, en tout cas que votre terre soit douce et fraîche et non humide. Pas n'est besoin, comme pour le semis en pépinière, d'un mélange spécial, il suffira d'ajouter à la terre, si celle-ci est trop forte, un peu de sable ou de terre usée. Le semis en place se fait de trois manières : 1° à la *volée* : procédé d'exécution assez difficile ; après semis, ratisser légèrement pour mieux incorporer la semence à la terre ; 2° en *rayons* tracés au cordeau, et, suivant la nature et les besoins de la plante, plus ou moins profonds et espacés de 10 à 50 cm. ; après le semis, passer le râteau pour recouvrir la graine ; 3° en *paquets* seulement pour combler des vides. La graine est alors mise dans des trous plus ou moins profonds. — Les semis faits en place exigent généralement un ou deux éclaircissages pour : 1° enlever les jeunes plants nuisibles à leurs voisins ; 2° donner au semis une certaine symétrie.

SEMIS D'AUTOMNE. — Le pratiquer au début d'octobre pour pouvoir repiquer avant les gelées et procéder en mars au repiquage définitif ; recouvrir pendant l'hiver les plants qui seraient plus délicats.

LES REPIQUAGES ayant surtout pour but de donner aux plantes une plus grande vigueur, procéder à cette opération peu de temps après la levée des graines : soulever légèrement le semis, prendre délicatement le plant et l'introduire, un peu plus qu'il ne l'était au semis, dans un trou pratiqué à l'aide d'un plantoir, puis faire glisser la terre en appuyant légèrement de façon à assurer une parfaite adhérence. Les repiquages se font de quatre manières : 1° en pleine terre à l'air libre : se pratique d'avril à septembre en donnant un écartement de 5 à 10 cm. ; 2° en pleine terre sous châssis, se pratique pour les plantes plus fragiles craignant humidité ou grand soleil, et se fait en février ou mars. Avoir soin d'aérer progressivement avant la mise en place définitive ; 3° sur couche chaude : s'applique aux plantes semées l'hiver et mises en pleine terre en juin. Ici encore aération raisonnée. Sur couche tiède, se pratique pour les plantes exigeant un supplément de soins et de vigueur ; 4° en terrines ou en pots, s'applique à toutes les plantes. Le principal avantage de ce mode est de pouvoir facilement transporter des plantes d'un endroit à un autre.

SOINS GÉNÉRAUX. — Pratiquer de préférence l'arrosage en pluie fine, avec une eau pas trop crue et suffisamment aérée. Aux arrosages trop copieux, faits en plein soleil, préférer des arrosages légers matin ou soir. Les repiquages étant sujets aux maladies, les passer journellement en revue. Gratter les endroits infestés de moisissure et les saupoudrer avec des poussiers de charbon de bois ; si le mal s'aggravait, arracher les plantes saines et les replanter ailleurs. Empêcher par le grattage la formation d'une croûte à la surface de la terre, le sol doit rester meuble pour que l'air circule. Si l'engrais primitivement donné était insuffisant, pratiquer des arrosages prudents et gradués avec des dissolutions de sulfate d'ammoniaque, de nitrate de soude, de nitrate de potasse, d'engrais humain, d'engrais de poulailler, etc. Verser l'engrais entre les rangs, autour des plantes en évitant de mouiller feuilles et tiges ; ce genre d'arrosage ne remplace pas celui à l'eau dont les plantes ont besoin. Enfin les plantes ayant beaucoup d'ennemis, user dans une très large mesure des traitements préventifs contre les maladies cryptogamiques ; pulvérisations au sulfate de cuivre 1 p. 100, au soufre précipité, à la nicotine, à la naphtaline ; pour arrêter les ravages des insectes : jus de tabac dilué ou insecticides du commerce.

PRÉPARATION DU TERRAIN. — Dès l'automne fumer et labourer profondément ; au printemps, et quelques jours avant la plantation, remuer la terre par un second labour plus léger en évitant de ramener à la surface du sol les parties non décomposées du fumier enfoui avant l'hiver. Le terrain tassé, le dresser à l'aide d'une fourche ; casser avec le râteau les petites mottes et les niveler avec soin. Tracer plates-bandes et corbeilles suivant un plan préparé à l'avance, planter dans un terrain frais mais non humide et, suivant les circonstances, savoir avancer ou reculer la plantation. Un jour ou deux avant l'arrachage, arroser copieusement les carrés de repiquage. Dépoter avec soin les plants élevés en pots, puis les mettre dans le trou préparé à l'aide de la houlette et légèrement plus grand que le pot en faisant glisser la terre et la tassant légèrement pour la parfaite adhérence. Ceci fait, donner un bon arrosage au pied de la plante. Pour les dépiquages faits en pépinière, soulever le plant avec la bêche, le poser assez profondément dans le trou pratiqué à l'aide du plantoir, puis procéder comme ci-dessus. Maintenir la fraîcheur du sol pour faciliter la reprise. Celle-ci assurée, biner, puis établir un paillis (4 à 5 cm.) pour abriter la terre contre le vent, le soleil et les excès d'eau ; pincer les plantes pour les empêcher de monter et les forcer à se ramifier ; ébourgeonner celles qui deviendraient trop touffues ; éboutonner afin d'obtenir des fleurs plus belles et plus grandes ; palisser les plantes grimpantes et donner un tuteur à celles qui en réclament.

II. PROCÉDÉS DE MULTIPLICATION. — Quelques procédés de multiplication s'appliquent spécialement aux plantes vivaces.

BOUTURAGE. — Choisir une plante mère saine et vigoureuse, en détacher un ou plusieurs fragments de tiges robustes et de 4 à 7 cm. de long et supprimer les deux feuilles inférieures par une coupure bien nette ; repiquer cette bouture en pépinière, sous châssis froid, sur couche, en pleine terre, en godet, en pot. Utiliser une terre légère, assez riche en humus, pas trop humide. Les racines doivent se former autour du premier entre-nœud. Tenir de préférence sous châssis ombré ou sous cloche les boutures faites à la fin de l'été, en leur donnant de l'air et au fur et à mesure de la reprise. Celles faites au printemps exigent toujours la protection du verre.

MARCOTTAGE. — Il diffère du bouturage en ce que la partie de la plante à laquelle on peut faire prendre racine n'est pas séparée de la mère. La partie enterrée est maintenue dans cette position jusqu'à ce que les racines soient développées. Ce procédé est employé pour les plantes se bouturant difficilement ou dont les rameaux sont retombants ou rampants. Faire cette opération de préférence à la fin de l'été. Les plantes herbacées s'enracinent facilement, celles à tige ligneuse ne sont reprises qu'au printemps.

DIVISION DES TOUFFES. — Bouturage fait sur parties de plantes déjà pourvues de racines (pattes, griffes, caïeux, rhizomes) et seul utilisable pour beaucoup d'espèces vivaces dont quelques-unes même peuvent, au bout de 4, 5, 6 ans, se diviser en 4, 5, 6 parties qui donnent généralement chacune une plante vigoureuse. — Procéder à la division des touffes à l'automne, quelquefois au printemps. Laisser à chaque patte ou griffe quelques racines. En les cultivant avec soin, chaque œil de rhizome ou tubercule donnera naissance à une plante. Il en sera de même des caïeux. Les bulbilles se sèment comme des graines.

GREFFAGE. — Implantation d'un rameau d'espèce belle et délicate sur la tige d'une autre plante plus commune et plus vigoureuse (*V.* JARDIN FRUITIER).

MULTIPLICATION DES PLANTES BULBEUSES. — Par séparation des caïeux et des bulbilles. Procéder à la maturité des bulbes, soit lors de l'arrachage, soit lors de la replantation. A ce moment, la division des caïeux et des bulbilles s'impose ; les planter en pépinière d'attente où ils demeurent jusqu'à ce qu'ils soient aptes à fleurir. Procéder à cette opération d'août à septembre. Ne pas oublier que nombre de ces plantes gagnent en beauté à rester en place pendant plusieurs années.

Le semis assure la conservation de l'espèce et procure des variétés nouvelles, mais ce procédé est lent et la floraison n'a généralement lieu qu'après plusieurs années. Faire les semis en pots, terrines bien drainées ou pépinières, en choisissant de préférence la terre de bruyère ; arroser avec modération. Opérer le repiquage en pots ou pépinières quand les feuilles sont desséchées et là où le plant doit demeurer. Pour les sortes sous châssis, arracher les bulbes après chaque végétation et les conserver au sec et à l'abri du froid jusqu'à leur replantation au printemps ou à l'époque voulue. L'extraction des oignons doit se faire par un beau temps. Les placer ainsi que les rhizomes, tubercules, griffes et pattes sur des tablettes dans un lieu sain et sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, de la lumière et du grand air. Une cave saine est nécessaire pour quelques espèces. Un troisième mode peu usité, en raison de sa pratique assez difficultueuse, est le bouturage. La profondeur à laquelle doivent être enterrés les bulbes est subordonnée à leur volume, mode de végétation, nature du sol.

III. LA ROSE. — Il y a environ 12.000 variétés de rosiers. Au point de vue pratique, les rosiers sont groupés en variétés grimpantes et non grimpantes, remontantes et non remontantes et forment trois groupes : 1° espèces cultivées autrefois ; 2° espèces les plus cultivées aujourd'hui ; 3° espèces d'introduction récente.

SA CULTURE. — *Terres. Exposition.* — Au rosier, il faut surtout air et lumière ; comme exposition, l'Est ; comme sol, terre à blé défoncée sur 40-50 cm. de profondeur. — Avec une terre argileuse, glisser au fond de la fange un lit de gravats ; aux sols trop compacts ajouter sable et terreau, ajouter aux terrains sablonneux forte partie de fumier d'écurie et chaux éteinte et aux terrains marécageux sable et calcaire en assez forte proportion.

PRÉPARATION. — Au printemps précédant la plantation, défoncer à la bêche sur 40 à 60 cm. de profondeur, introduire une bonne couche de fumier décomposé, éviter de mélanger la terre végétale à la terre ordinaire. Un ou deux jours avant la plantation, redonner un labour à 20/25 cm. et creuser des trous de 50 à 60 cm. de profondeur.

PLANTATION. — La plantation d'automne est toujours la plus avantageuse ; dans ce cas prendre tout de suite dispositions pour l'hivernage : Pour les rosiers nains, les butter avec de la terre, jeter dessus des feuilles mortes maintenues avec un peu de fumier long, assurer avec soin l'écoulement de l'eau. Pour les rosiers sur tiges, les coucher en les allongeant tout droit par terre, puis butter et procéder pour la couverture comme il vient d'être dit pour les rosiers nains. — Pour la plantation de printemps, praliner les rosiers, les tailler relativement court, ne pas toucher aux racines et, après avoir mis dans le trou une pelletée ou deux de terreau les disposer dans leur sens naturel, en les enterrant, à la même profondeur que précédemment, recouvrir de terre à la main d'abord, à la bêche ensuite, enfin serrer au pied pour fixer le rosier.

ENTRETIEN. — Débuter en mars ou avril, après un léger labour, donner une légère fumure organique ou chimique. Dès le début, surveiller la plantation afin de remédier à tout accident, pailler la plantation dès que le soleil commence à chauffer (fumier bien consommé d'une épaisseur de 5 cm.), supprimer les gourmands dès qu'ils se montrent, pincer à hauteur égale les branches qui menacent de s'allonger. Dès les roses fleuries, les couper pour le salon, mais éviter de toucher aux longues tiges, laisser toujours 10 à 20 cm. de branches sur les rosiers. Enlever chaque jour les fleurs fanées. Prévenir les maladies (rouille et blanc) par soufrages et sulfatages. Contre les insectes (araignée rouge, trips, puceron, chenille, tordeuse, galle, courtilière, cétoine), aspersions au pulvérisateur, soit de teinture d'aloès, soit d'un composé à base de jus de tabac ; contre le ver blanc, le lysol est tout indiqué.

GREFFAGE. — Le rosier peut se greffer en fente, en écusson, sur tiges, rameaux ou racines. Le meilleur système est l'écussonnage à pratiquer de fin mai au 1ᵉʳ juillet ou bien du 15 juillet à la fin d'août. Garantir la greffe contre le soleil sous une feuille de papier.

BOUTURAGE. — Le bouturage à froid sous cloche ou sous châssis est le procédé ordinairement employé pour obtenir des rosiers francs de pied ; il se pratique en août et septembre. Comme exposition : Midi ou Est. Peu d'arrosages ; garantir du grand soleil : en hiver entourer les coffres de réchauds de fumier et les cloches de feuilles sèches. Vers le 15 mai, arracher avec soin les boutures et les planter immédiatement à l'endroit préparé à l'avance. Planter au plantoir sans trop serrer la terre, terreauter et pailler les planches, maintenir la terre humide ; en octobre, novembre mettre en place.

LA TAILLE. — Tailler les rosiers non remontants après la

floraison (juin). — Tailler les autres rosiers en hiver, mais pas par un temps de gelée; commencer par les plus rustiques pour terminer par les plus délicats. Il y a trois sortes de taille : la longue, la moyenne, la courte. Tailler long les variétés les plus vigoureuses. Pour les rosiers vigoureux, alterner taille longue une année, taille moyenne l'autre. Le rosier grimpant réclame une taille spéciale moyenne; longue, elle amène une floraison précoce; courte, elle donnera une floraison tardive. La culture des rosiers en pots réclame des soins différents et l'usage de la serre. Ce système permet trois genres de cultures différents : la culture ordinaire, la culture hâtée, la culture forcée ; et cette dernière comporte le forçage de première saison, de deuxième saison et de troisième saison.

PLANTES AQUATIQUES

Iris d'eau. *Plantain d'eau.* *Caltha des marais.* *Nymphéa rose.* *Salicaire.* *Sagittaire* *Nymphéa rouge.* *Aponogeton.* *Butome ombellé.* *Nelombo.* *Trèfle d'eau.* *Limnocharis de Humboldt.*

IV. FOUGÈRES. — Pour établir une fougeraie, choisir une exposition réunissant, autant que possible les conditions suivantes : endroit ombragé ou semi-ombragé, encaissé et abrité des grands vents et de l'action vive et desséchante des grands courants d'air ; le sol recouvert d'une couche épaisse de terre de bruyère, placer les plants aimant la fraîcheur dans les parties basses, ceux croissant dans les lieux secs dans les endroits plus élevés ou moins ombragés. Conserver la fraîcheur du sol au moyen d'une couche de mousse souvent arrosée et qu'on maintiendra soigneusement en place quand elle sera envahie par les racines et rhizomes à qui elle servira de nourriture et de protection ; il faudra même ajouter de la mousse lorsque la première couche sera réduite. L'entretien réclame peu de soins : en été d'abondants arrosages, la suppression des frondes desséchées depuis l'automne. Les fougères, en raison de leurs diversités d'origines, ne pourront recevoir un traitement identique et, en hiver, ses espèces délicates seront mises à l'abri.

Beaucoup de fougères se reproduisent naturellement par leurs spores. D'autres au contraire se multiplient par la division des touffes faite au moment de leur entrée en végétation ou par fragmentation des rhizomes. Les éclats et les fragments sont mis en pots ou en pleine terre. D'autres encore se multiplient par leurs bourgeons adventifs qui se développent sur les frondes. Enfin certaines espèces se multiplient par boutures de frondes que l'on applique à plat et par leur face inférieure sur une terre légère et poreuse. La plupart des variétés de fougères se reproduisent par le semis de leurs spores. La fougère s'accommode fort bien de la culture en serre.

V. CHRYSANTHÈMES. — Trois grandes catégories subdivisées en races comportant de nombreuses variétés: 1° les chrysanthèmes de l'Inde et de la Chine : races à fleurs simples — à fleurs doubles incurvées — à fleurs doubles récurvées — à fleurs doubles échevelées — à fleurs doubles tubulées — à fleurs duveteuses. Utilisation : bouquets, décoration des appartements, composition de massifs ; 2° chrysanthèmes à grandes fleurs à variétés sans cesse accrues. Consulter de temps en temps les catalogues horticoles spéciaux ; 3° chrysanthèmes rustiques à fleurs petites et moyennes. Cette catégorie est spécialement pour le plein air. Culture et multiplication. — Pour les variétés à grandes fleurs les procédés de culture sont sensiblement les mêmes. De janvier à mars, la multiplication se fait par boutures sur vieilles souches hivernées ; plusieurs rempotages, avec engrais appropriés sont ensuite nécessaires pour obtenir une belle floraison ; et surtout ne pas négliger les pulvérisations insecticides pour lutter contre les maladies cryptogamiques. Procéder aux pincements avec discernement. Activer le développement des boutons par des bassinages à l'eau pure et des arrosages hebdomadaires d'engrais liquide. Au début d'octobre, rentrer les plantes en serre ou sous abris vitrés. Les variétés à petites fleurs réussissent surtout en pleine terre et en bon sol ; leur multiplication est celle indiquée ci-dessus.

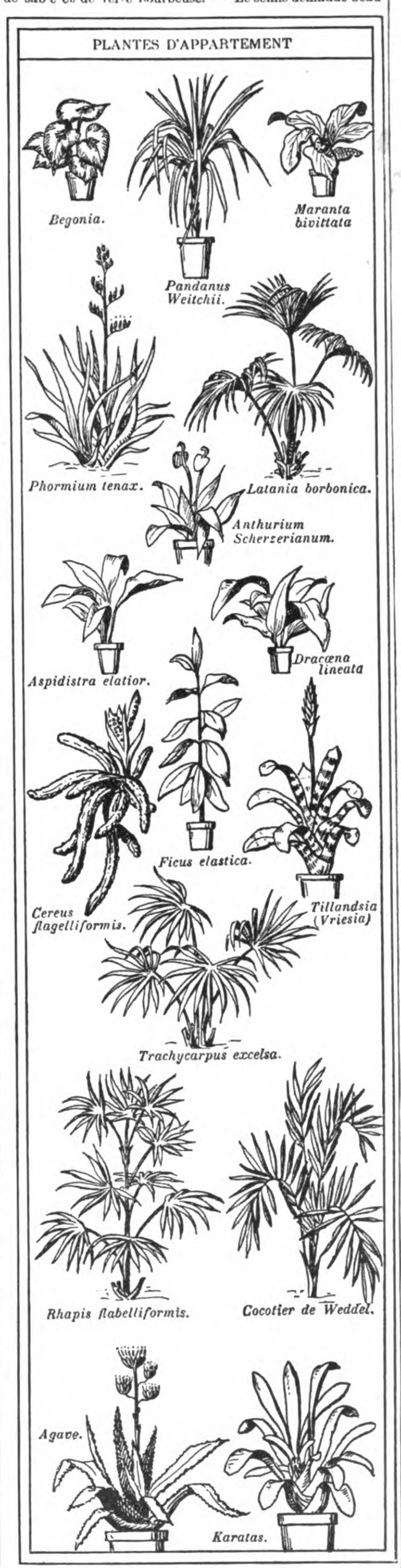
VI. GAZONS. — Renouveler les pelouses tous les ans. Semer le Ray-Grass anglais; en terrain sec, utiliser le Lawn grass, en terrain humide et à l'ombre le gazon rustique. Semer à raison de 1 kg. 500 à 2 kg. par are. Dès l'automne, fumer copieusement. En février herser et tasser. Au début de mars semer, recouvrir la graine avec du bon terreau, et tenir la terre fraiche. Dès la graine levée, rouler ; faucher lorsque le plant atteint 7 à 8 cm. Répéter cette opération une fois ou deux par mois. Dans les terres moyennes, arroser copieusement chaque matin. Chaque année, au printemps, éplucher les gazons non renouvelés, gratter les mousses, mettre quelques graines dans les trous, répandre sur l'ensemble une mince couche de terreau en y incorporant par mesure de précaution une petite quantité de sulfate de fer. Pratiquer la tonte à l'aide de la tondeuse mécanique d'emploi facile.

VII. ENGRAIS, INSECTICIDES. — Les fumiers constituent l'engrais le plus important. Les engrais chimiques ou organiques, solides ou liquides sont dits accessoires. — Une terre fatiguée manque d'azote ; les plantes manquent alors de vigueur, et le feuillage est d'un vert maladif ; par contre la végétation est-elle exubérante mais sans consistance, il y a manque d'équilibre entre l'azote et l'acide phosphorique, enfin des fleurs trop petites et d'un faible coloris indiquent une insuffisance d'éléments potassiques. Graduer avec grand soin les engrais liquides sans jamais dépasser 8 à 10 p. 100, n'en pas abuser ; éviter toujours de mouiller feuilles et tiges dans des arrosages qui ne devront jamais remplacer les arrosages ordinaires. Pour les plantes en pots, préférer le sulfatage ; voici une bonne formule : sulfate d'ammoniaque et nitrate de potasse à la dose de 1 kg. pour 10 kg. de terre. Pour les arrosages, utiliser sulfate d'ammoniaque, nitrate de soude, nitrate de potasse, engrais de poulailler, engrais humain suivant formule.

INSECTICIDES. — Eloigner les insectes par un traitement préventif : pulvérisation au sulfate de cuivre à 1 p. 1000, à la nicotine, au soufre précipité, à la naphtaline. Arrêter leurs ravages avec le jus de tabac dilué et les insecticides du commerce. Pour les maladies et les traitements spéciaux, *V.* VÉGÉTAUX (ENNEMIS ET AMIS DES).

Plantes alpines. — Se divisent en deux séries : 1° celles de talus ou de rocailles : 2° celles de rochers. Traiter les premières comme des plantes vivaces : semis et repiquage en pépinière, mise en place, dès développement suffisant. Semer les deuxièmes en raison de leur nature en pots ou terrines bien drainées, en terre de bruyère pure ou mélangée de terreau, de feuilles, ou charbon de bois. Repiquer dans les mêmes conditions, et mettre en place dès développement suffisant. Comme exposition : nord ou levant. Se rappeler que les plantes alpines : 1° redoutent moins le froid que l'excès d'humidité : en conséquence drainer les sols artificiels ; 2° supportent difficilement le grand air et le plein soleil. Pour la conservation de l'espèce, cultiver en pots quelques pieds qu'on abritera sous châssis pendant l'hiver. Les plantes alpines sont surtout utilisées pour garnir et orner les rocailles, tertres, talus, glacis et rochers factices ou autres. Dans la construction d'un rocher factice, établir deux pentes principales : l'une au levant, l'autre au couchant et assurer le parfait écoulement des eaux.

Les plantes aquatiques. — Pour la décoration des bassins, lacs, mares, rivières, cascades, aquariums, etc. Elles se divisent en 5 groupes : 1° plantes flottantes ; 2° plantes submergées ; 3° plantes amphibies ; 4° plantes émergées ; 5° plantes nageantes. Elles aiment en général un sol argileux, composé de sable et de terre bourbeuse. — Le semis demande beau-



coup de soins et doit être fait aussitôt les graines mûres. Utiliser pots ou terrines troués emplis de terre franche; semer sur la surface puis recouvrir la graine plus ou moins suivant sa grosseur. — Dès développement suffisant, repiquer en pots, bacs, paniers, qu'on place suivant leur nature ou complètement au fond de l'eau, ou à des profondeurs moindres, ou le pied seulement plongeant dans l'eau. — Procéder à la plantation avec méthode, en se conformant à la taille des plantes, à leur nature, et au plus ou moins de profondeur des pièces d'eau à garnir. Leur multiplication se fait par la séparation des touffes, le sectionnement des souches rhizomateuses, la division des tubercules, le semis. Pratiquer les trois premiers modes en avril et mai quand les plantes entrent en végétation. Utiliser pour les aquariums, surtout ceux d'appartement, l'eau de pluie ou l'eau ordinaire filtrée. (Cette dernière pour les plantes de dimensions restreintes.)

Nous donnons dans le tableau p. 187 les plantes aquatiques le plus couramment employées pour la décoration des pièces d'eau et des aquariums.

Plantes d'appartements (*plantes vertes, plantes à fleurs et fleurs coupées*). — Les plantes d'appartements ont besoin sans excès, d'air, de lumière et de chaleur.

Choix. — Les choisir d'après les caractères suivants : 1° couleur verte des feuilles (la plante respire mieux, s'assimile mieux l'acide carbonique de l'atmosphère). Ainsi les *Dracœnas*, les *caoutchoucs*, les *palmiers* sont d'autant plus robustes qu'ils ont un feuillage plus foncé ; 2° *feuilles lisses* (les feuilles cotonneuses ou poilues se chargent davantage des poussières qui compromettent leur respiration) ; 3° *feuilles dures* (réclament de moins fréquents arrosages, se fanent aussi moins vite, si parfois on les néglige). Plantes vertes : rustiques ; outre les trois déjà indiquées : l'*aspidistra* vert et panaché, les *phœnix canariensis*, les *chamœrops* et les *cycas*. Ensuite les *araucarias*, les *latanias*, les *fougères*, les *phormiums* et les *anthuriums*. Plantes à fleurs ; les plus rustiques sont les *azalées de l'Inde*, les *clivias*, les *cyclamens de Perse*, les *jacinthes*, les *broméliacées*, les *bruyères*, les *citrus* (jolis fruits), les *agapanthes* en ombrelle, les *pélargoniums* et la plupart des plantes bulbeuses.

Soins a donner. — Les placer, autant que possible, en bonne lumière, jamais dans les angles obscurs ou demi-obscurs. Examiner tous les jours si elles ont besoin d'arrosage. Tapoter sur le pot : si celui-ci rend un son creux, c'est que la motte est sèche ; ou bien enfoncer dans la terre un bâton effilé, pour voir si elle est humide ou sèche ; ou enfin pour les petites plantes, gratter légèrement la terre à la surface avec le bout du doigt. Laver les feuilles ou au moins les essuyer tous les deux ou trois jours. Quand la nature du feuillage rend cette toilette impossible (araucaria, fougères, adiantums, etc.), les tremper dans un vase assez grand, les secouer à plusieurs reprises jusqu'à complète disparition de la poussière. Si certains insectes et pucerons rongent les feuilles, laver d'abord celles-ci avec de l'eau contenant du savon noir, ou avec une préparation de nicotine à 14°, dont vous mettrez 50 gr. pour 500 gr. d'eau ; puis laver de nouveau la plante à l'eau pure. Toutes ces plantes redoutant les brusques variations de température, ne jamais les laisser devant les fenêtres ouvertes, ni les sortir d'octobre à fin février. De mai à septembre quand la chose est possible, enterrer les pots, surveiller l'arrosage et le bon entretien du feuillage.

Pour l'arrosage, la meilleure eau est celle de pluie et la pire celle de puits, n'employer cette dernière qu'après l'avoir aérée et réchauffée dans un réservoir. Arroser prudemment le matin ou le soir, trois fois par semaine en automne et en hiver, une fois par jour au printemps et en été. On maintient la terre humide à l'aide du siphon capillaire (petit vase plein d'eau, dans lequel plonge l'extrémité d'une mèche : celle-ci absorbe l'eau par capillarité et humidifie la terre sur laquelle repose son autre extrémité). Les pots de fleurs qu'on place dans des cache-pots décoratifs seront utilement entourés au-dessous et au ras de leur rebord saillant extérieur, d'un fil de fer muni de deux poignées ; cela facilitera leur manipulation.

Plantes grasses. — Aiment les terrains arides : ne les arroser que de temps à autre : exigent une température minimum de 8° à 10°. On peut, en hiver, conserver en serre dans un terrain sablonneux et un peu humide, des aloès, des phillocactus, des agaves et des cactées. Les cactus miniatures se conserveront dans une serre portative.

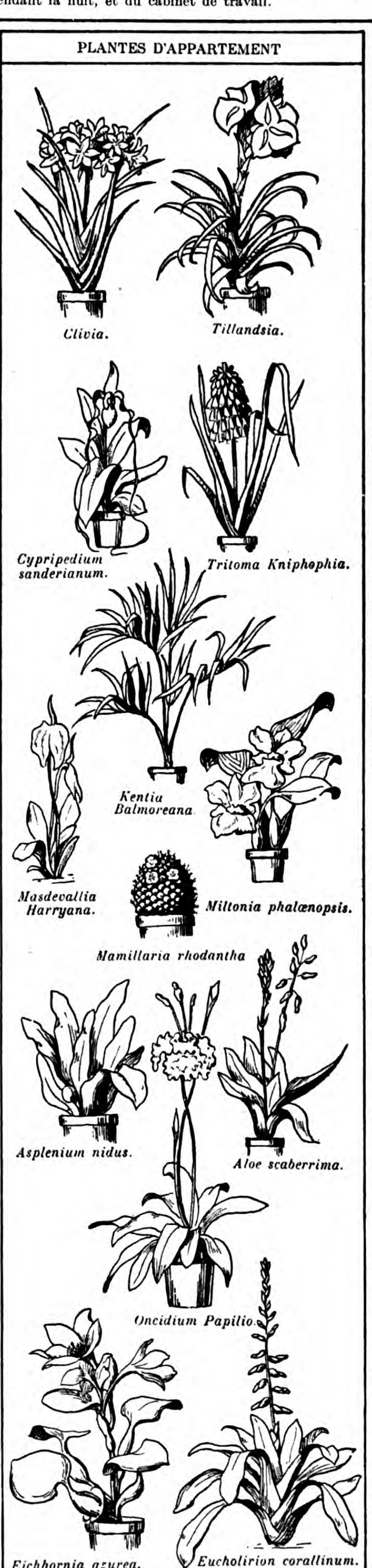
Plantes a bulbes (type jacinthe). — Choisir de beaux bulbes, bien ronds, les placer au-dessus de vases remplis d'eau, dans un lieu obscur, un placard par exemple, afin d'activer le développement des racines. L'eau doit affleurer la base de l'oignon. Les racines se développent au bout d'un mois ou six semaines. Quand les feuilles se montrent, rapprocher graduellement les jacinthes de la lumière. Tous les 15 jours, nettoyer les vases, changer l'eau, et laver avec soin les racines, pour éviter la pourriture des bulbes ; tailler alors quelques racines. Pour favoriser la floraison, laisser se développer la tige dans un endroit froid mais bien éclairé ; quand la tige a atteint plus de 10 cm., augmenter la température. Lorsque les feuilles sont plus hautes que la tige, tailler nettement le faisceau des racines à 3 ou 4 cm. au-dessous du bulbe ; la plante se développera rapidement et donnera une belle grappe de fleurs. On activera la végétation en faisant dissoudre dans l'eau quelques cristaux de sel marin ou de nitrate de soude.

Pour les bulbes en pots ou en jardinières, appliquer les mêmes règles, mais arroser les plantes tous les jours, avec de l'eau tiède, afin d'activer leur développement.

Plantes malades. — Si les plantes s'étiolent, choisir un moment favorable pour les placer dans un vase plus grand, afin que les radicelles, plus au large, puissent aider à la fonction de nutrition. Si ces plantes se trouvaient dans des pots vernissés ou peints, changez-les, l'air doit passer par les pores du vase. Profiter de l'occasion d'un rempotage pour renouveler la terre d'un vase, donner un peu d'engrais et supprimer les racines malades. Si la saison le permet, exposer les plantes malades chaque jour durant quelques heures, sur le balcon ou dans le jardin.

COMMENT DISPOSER LES PLANTES. — Choisir pour le salon des plantes vertes de dimensions proportionnées à la grandeur et à l'élévation de l'habitation ; dans les coins, devant les fenêtres, placer des rhododendrons, des azalées, des camélias, des bruyères, etc.... Dans les petits salons, mettre des orchidées, gloxinias, petites fougères, arbres nains du Japon, etc... (en cache-pot ou en jardinière) ; dans les *antichambres*, les bow-windows, etc., des plantes vertes ou à fleurs, disposées selon la taille et la délicatesse des végétaux ; au fond les camélias, les aucubas, les fusains, les véroniques, etc., au second plan, des plantes moins élevées, sur le devant, plantes fleuries, de taille ordinaire, et qu'on varie suivant la saison. Dans les salles à manger éviter les plantes fleuries au parfum trop prononcé. Dans les potiches d'antichambre ou d'encoignure, disposer des plantes desséchées, stérilisées (*V.* ci-dessous).

Plantes et fleurs seront proscrites de la chambre à coucher pendant la nuit, et du cabinet de travail.



FLEURS COUPÉES. — Ne jamais couper les fleurs sur l'arbuste pendant les heures chaudes de la journée, mais, de préférence, le matin ou le soir. Aussitôt cueillies, les placer à l'ombre ou mieux dans une cave fraîche, en attendant leur arrangement dans des vases. Couper nettement les tiges avec un couteau bien aiguisé et non avec des ciseaux qui écrasent le tissu et empêchent l'eau de pénétrer. Quand un bouquet commence à se faner, enlever la verdure qui l'encadre, piquer les fleurs dans du sable que l'on maintiendra humide. Si les tiges pourrissent, en couper l'extrémité à 1 ou 2 cm. et les remettre dans le sable, quand les fleurs coupées perdent de leur fraîcheur, on peut les ranimer, en plongeant l'extrémité des tiges dans de l'eau bouillante, de façon qu'un tiers soit immergé. Quand l'eau sera froide, les fleurs auront repris leur vigueur. Avant de les remettre dans l'eau froide, couper la partie de la tige qui aura été en contact avec l'eau chaude. On peut encore, après avoir bouché le trou d'écoulement d'eau d'un vase à fleurs, remplir celui-ci de mousse ; dans celle-ci, piquer les tiges, verser de l'eau chaude, à 40° ou 50°. (Les tiges de fleurs ne se dérangeront pas si on les introduit dans les trous d'un carton préparé au préalable) recouvrir le tout d'une cloche en verre. Les *bouquets montés* peuvent se placer le soir, sous une cloche de verre, dont les parois sont bien humectées d'eau.

CONSERVATION DES FLEURS. — Placer les fleurs fraîches dans de l'eau pure, qu'on changera chaque jour ; en même temps, qu'on coupera avec un canif bien affilé, une petite portion de la tige ; si on laisse adhérer à celle-ci quelques rameaux ne plongeant pas entièrement dans le liquide, les fleurs se conservent mieux. Le charbon de bois en morceaux ou en poudre dans l'eau des vases assure la conservation des fleurs ; le sel ammoniaque (5 gr. par litre d'eau) prolonge leur fraîcheur 8 à 10 jours, et même davantage, selon les espèces.

En transportant des fleurs à l'état frais, leur éviter le contact chaud de la main ; pour cela les envelopper dans de la mousse humide ou les porter suspendues à un cordonnet.

COMPOSITION DES BOUQUETS, CORBEILLES. — Dans un vase de prix, où ne figurent que quelques tiges de fleurs, éviter tout arrangement symétrique.

Comme combinaison de couleurs, rapprocher le jaune tendre, le chair, le bleu et le blanc du rouge ; le rose, l'orange et le blanc, du violet ; le vert foncé des couleurs claires, le vert clair des couleurs foncées ; éviter de mettre ensemble deux couleurs principales, comme le jaune foncé, le carmin et le bleu. Lorsqu'un bouquet se compose d'une seule espèce de fleurs, mais dont les variétés doivent ressortir, on peut encadrer chacune d'elles de petites graminées légères (brises et acrostic).

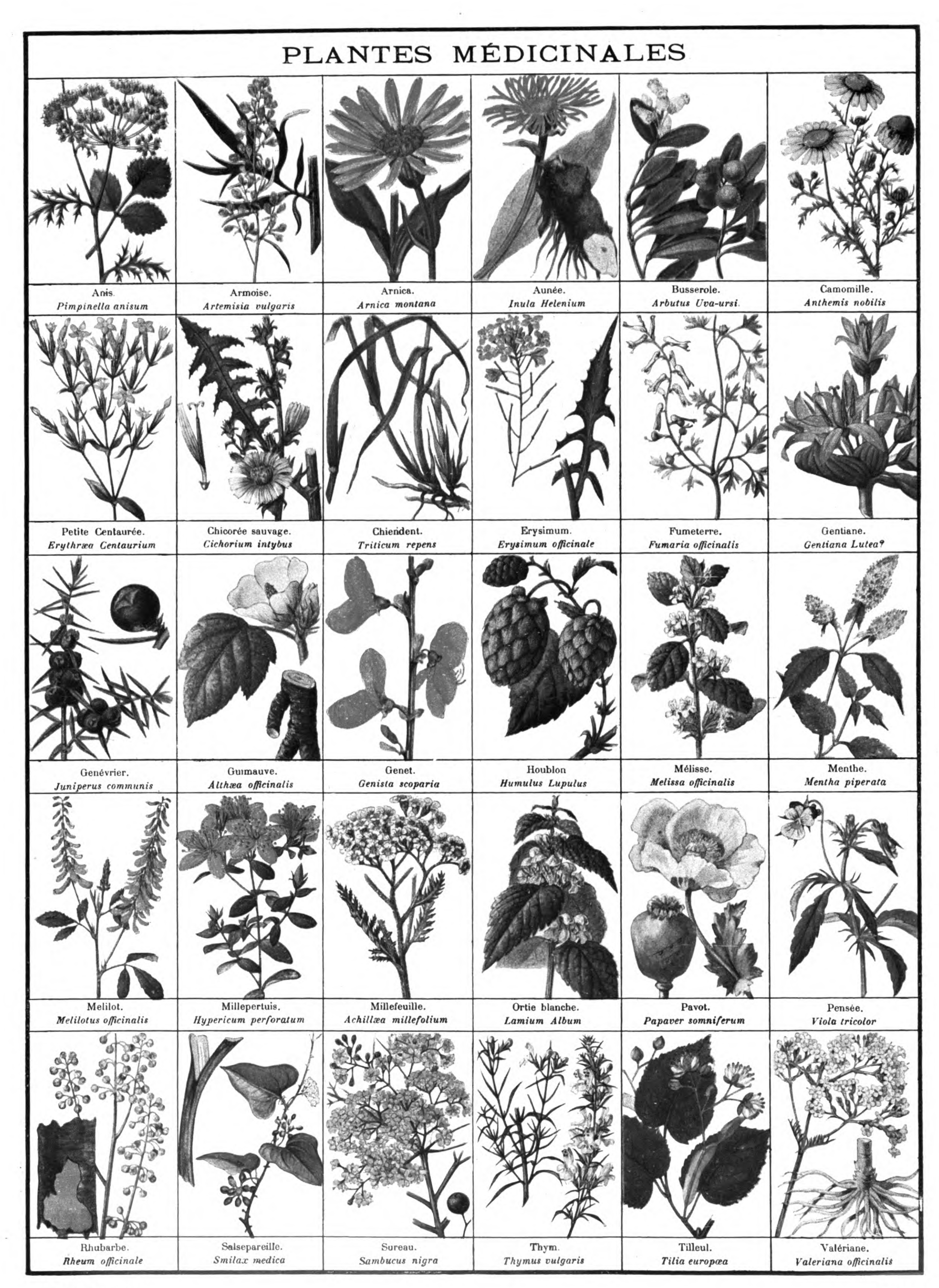
Pour l'arrangement des corbeilles destinées au salon ou à la table, remplir l'intérieur de mousse fraîche fortement tassée ou de sable humide recouvert d'une légère couche de mousse : piquer les fleurs en assortissant les formes et les nuances, faire courir sur les bords des feuilles de fougères ou de pervenches. En entretenant l'humidité de la mousse ou du sable, on conservera les fleurs aussi longtemps fraîches que dans des vases remplis d'eau. En hiver, lorsque les fleurs sont rares et chères, on peut remplacer les fleurs fraîches par des fleurs conservées ou stérilisées.

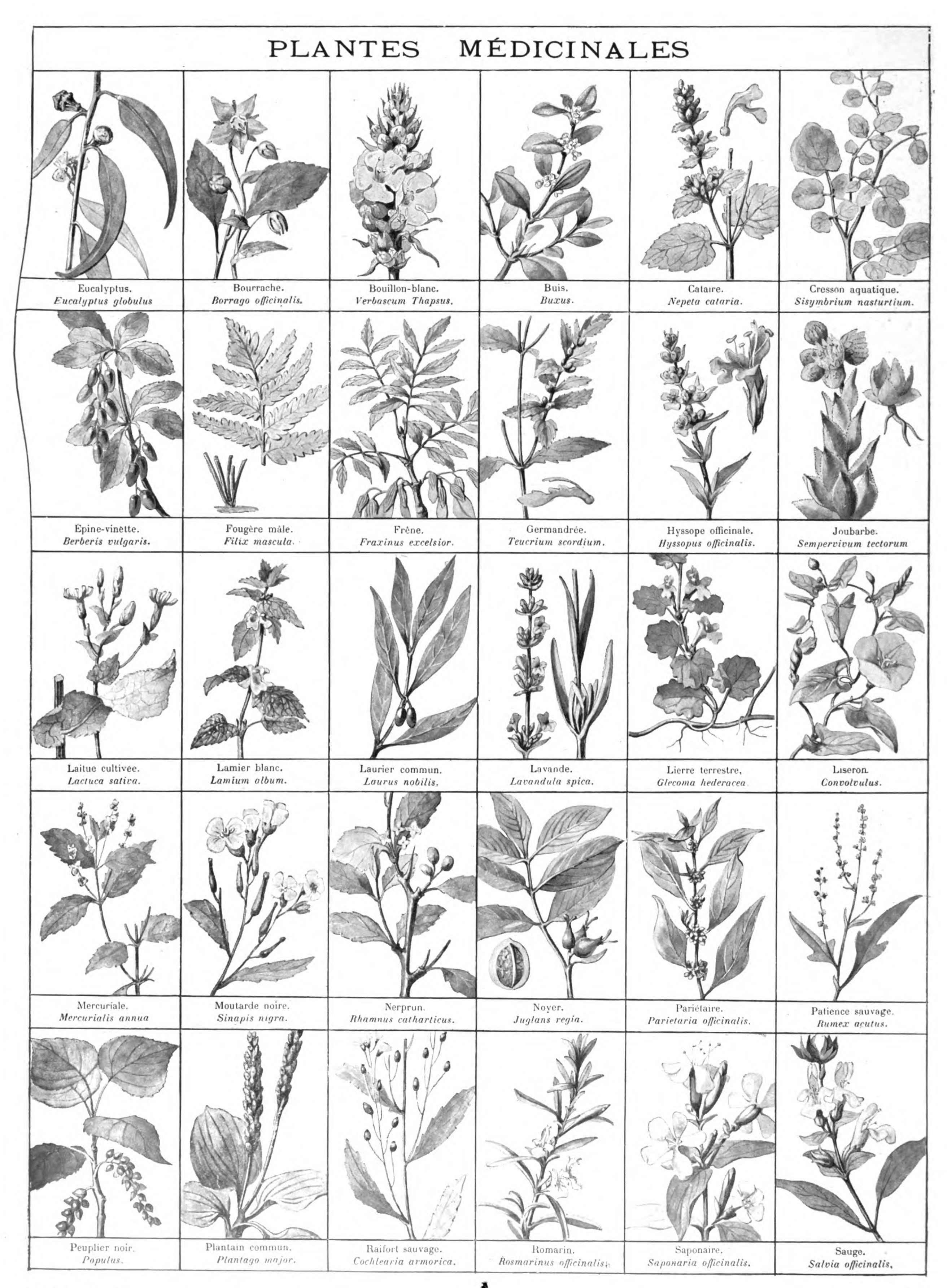
BOUTONS DE FLEURS CONSERVÉS POUR L'HIVER. — Si on cueille, par un temps sec, et avant qu'ils ne s'ouvrent des boutons de fleurs, on les conservera, en les mettant dans un vase de verre ou de terre vernissée vide, exactement clos au moyen d'un morceau de parchemin huilé pour empêcher l'humidité de pénétrer ; placer le vase dans un lieu sec. Pour faire éclore les boutons, les plonger quelques instants, dans l'eau tiède ou chaude, les transporter dans un lieu chaud, placer les tiges dans de l'eau froide contenant un peu de sel de nitre, ou bien tremper les boutons dans de la paraffine fondue au bain-marie ; faire ensuite tourner rapidement la tige imprégnée entre ses doigts, afin de faire tomber l'excès de paraffine qui nuirait à l'épanouissement des pétales.

On peut encore, une fois les boutons cueillis, fermer la plaie de la taille avec un peu de cire et placer chaque bouton dans un cornet de papier fort, en évitant tout contact entre le papier et la fleur ; enduire ensuite extérieurement le papier avec de la colle pour empêcher l'air de pénétrer et suspendre les cornets par la tige, dans une armoire obscure et bien sèche. En hiver, pour avoir une fleur, défaire le cornet, tailler la tige, en brûler l'extrémité à la bougie et la mettre dans l'eau fraîche. Deux heures après, on aura une fleur épanouie.

PLANTES ET FLEURS STÉRILISÉES. — Pour conserver aux diverses plantes leur coloration et parfois leur odeur, employer un des procédés suivants : 1° cueillir les plantes avant leur complet épanouissement, par un beau temps sec. Après un nettoyage minutieux, les étendre sur des claies en osier recouvertes d'une feuille de papier buvard ; les reposer ainsi au soleil, ou à la chaleur d'un four à cuire le pain, ou bien à défaut d'une étuve, à la température d'environ 50° C. ; 2° laver un litre de sable fin, blanc et tamisé, le faire sécher. Dans une bouteille, mettre 100 gr. d'alcool très fort, plonger la bouteille dans de l'eau chaude, la maintenir ainsi au bain-marie afin de faire chauffer l'alcool ; celui-ci étant chaud, y verser 3 gr. de stéarine, 3 gr. de paraffine et autant d'acide salicylique. Répandre goutte à goutte cette solution sur le sable sec, agiter avec un bâton afin que chaque grain s'imprègne de la solution ; laisser sécher à l'air. Au fond de boîtes suffisamment grandes, étendre un lit de sable, coucher les plantes dessus sans les serrer, remplir de sable les intervalles et en recouvrir les plantes ; fermer les boîtes et les exposer pendant 48 heures au moins à une température de 30° à 40° (poêle, four, intérieur de placard avoisinant un calorifère, etc.). Après ce temps, faire écouler le sable par des trous pratiqués dans le fond de chaque boîte : dégager et retirer les plantes ; elles seront stérilisées et pourront se conserver ainsi très longtemps à l'état frais. On peut rendre leurs couleurs aux fleurs, ou les raviver, avec des couleurs d'aniline. Pour rendre aux feuilles sèches leur flexibilité, les plonger dans une lessive caustique faible : quand elles commencent à fléchir, les laver à l'eau, les faire égoutter, puis les tremper dans une eau où on a délayé de la mélasse et qu'on filtre à chaud. Laisser les feuilles dans ce bain durant quelques semaines, les laver superficiellement et laisser sécher à l'ombre.

Plantes médicamenteuses. — On utilise en médecine un très grand nombre de plantes ; aux unes on emprunte la racine, à d'autres les feuilles, à d'autres les fleurs, à d'autres enfin les sommités fleuries. Il est prudent de ne pas utiliser les plantes médicamenteuses sans en bien connaître les propriétés, car on peut s'exposer à des déboires et même à de fâcheux accidents (*V.* plus loin : Plantes nuisibles).


PLANTES MÉDICINALES
Anis. Pimpinella anisum
Armoise. Artemisia vulgaris
Arnica. Arnica montana
Aunée. Inula Helenium
Busserole. Arbutus Uva-ursi.
Camomille. Anthemis nobilis
Petite Centaurée. Erythræa Centaurium
Chicorée sauvage. Cichorium intybus
Chiendent. Triticum repens
Erysimum. Erysimum officinale
Fumeterre. Fumaria officinalis
Gentiane. Gentiana Lutea?
Genévrier. Juniperus communis
Guimauve. Althæa officinalis
Genet. Genista scoparia
Houblon Humulus Lupulus
Mélisse. Melissa officinalis
Menthe. Mentha piperata
Melilot. Melilotus officinalis
Millepertuis. Hypericum perforatum
Millefeuille. Achillæa millefolium
Ortie blanche. Lamium Album
Pavot. Papaver somniferum
Pensée. Viola tricolor
Rhubarbe. Rheum officinale
Salsepareille. Smilax medica
Sureau. Sambucus nigra
Thym. Thymus vulgaris
Tilleul. Tilia europæa
Valériane. Valeriana officinalis


PLANTES MÉDICINALES
Eucalyptus.
Eucalyptus globulus
Bourrache.
Borrago officinalis.
Bouillon-blanc.
Verbascum Thapsus.
Buis.
Buxus.
Cataire.
Nepeta cataria.
Cresson aquatique.
Sisymbrium nasturtium.
Epine-vinette.
Berberis vulgaris.
Fougère mâle.
Filix mascula.
Frêne.
Fraxinus excelsior.
Germandrée.
Teucrium scordium.
Hyssope officinale.
Hyssopus officinalis.
Joubarbe.
Sempervivum tectorum
Laitue cultivée.
Lactuca sativa.
Lamier blanc.
Lamium album.
Laurier commun.
Laurus nobilis.
Lavande.
Lavandula spica.
Lierre terrestre.
Glecoma hederacea.
Liseron.
Convolvulus.
Mercuriale.
Mercurialis annua
Moutarde noire.
Sinapis nigra.
Nerprun.
Rhamnus catharticus.
Noyer.
Juglans regia.
Pariétaire.
Parietaria officinalis.
Patience sauvage.
Rumex acutus.
Peuplier noir.
Populus.
Plantain commun.
Plantago major.
Raifort sauvage.
Cochlearia armorica.
Romarin.
Rosmarinus officinalis.
Saponaire.
Saponaria officinalis.
Sauge.
Salvia officinalis.

PLANTES MÉDICAMENTEUSES

PLANTES MÉDICAMENTEUSES

PARTIES EMPLOYÉES	PROPRIÉTÉS ET INDICATIONS MÉDICALES	FORMES PHARMACEUTIQUES ET DOSES	CONTRE-INDICATIONS ET INCOMPATIBILITÉS
ABSINTHE : Feuilles et sommité fleuries.	Excite l'appétit. Chasse les vers intestinaux.	*Poudre:* 2 à 5 g. en cachets. Enfants : 0 g. 01 par an d'âge. *Sirop:* 50 à 100 g. *Vin:* 30 à 60 g. *Teinture au* 1/5 : 10 à 20 g. Enfants: V gouttes par an d'âge.	Avec les sels de fer ou de zinc ; avec l'acétate de plomb (eau blanche).
ACONIT : Racines et feuilles (les premières six fois plus actives).	Calme les névralgies surtout de la tête (migraines). Dégorge les tissus respiratoires en cas de bronchites, laryngites, angines, grippe.	*Poudre de racines:* 0 g 01 à 0 g 15. Enfants : 0 g. 01 par an d'âge. *Alcoolature racines:* V à XXX gouttes. Enfants : I goutte par an d'âge. *Sirop:* 10 à 20 g	
ALOÈS : Suc épaissi de feuilles.	Laxatif et purgatif à action lente. En lavement contre les petits vers blancs de l'anus (oxyures).	*Poudre.* laxatif : 0 g. 02 à 0 g. 15 (cachets pilules) purgatif : 0 g. 10 à 0 g 30. *Teinture:* 5 à 20 g.	Défendu en cas de congestion des organes du bas-ventre (grossesse, hémorragies de matrice, hémorroïdes) Défendu aux enfants.
ANIS VERT ET ÉTOILÉ : Fruits.	Fait digérer et évite l'accumulation des gaz intestinaux	*Infusion:* 10 p 1 000 (enfants : 4 p 500) *Teinture:* 1 à 15 g. *Poudre:* 1 à 4 g (cachets)	
BELLADONE : Feuilles fraîches ou sèches. Racines.	Calme les nerfs (asthme, toux, coqueluche, épilepsie, convulsions, crises de nerfs, incontinence d'urine, coliques de plomb) Diminue les sueurs Sert en art oculistique : pour dilater la pupille	*Poudre racines:* (cachets, pilules), 0 g 02 à 0 g 10 Enfants : 5 mmg par an d'âge *Poudre de feuilles fraîches.* (doses doubles). *Teinture de feuilles:* X à XL gouttes Enfants, deux gouttes par an d'âge	
BOULEAU : Ecorce et huile. Feuilles.	Fait uriner et chasse la fièvre	2 à 3 tasses par jour d'une décoction de feuilles 15 g. p. 1000	
BOURRACHE : Feuilles et fleurs	Fait suer et uriner, rafraîchit contre les fièvres rougeole, grippe, rhumes	*Infusé* à 10 p 1 000	
CAFÉ : Amandes torréfiées.	Stimule les nerfs, le cœur, et fait uriner Bon contre les fièvres, la pneumonie, l'ivresse, la plupart des empoisonnements et des maladies du cœur	*Infusion* { 15 g. de poudre *décoction* { pour 1 tasse	
CAMOMILLE : Fleurs.	Calme les nerfs et fait digérer	*Infusé:* 10 p. 1 000	
CANNELLE : Ecorces.	Stimulant Aromatique Bon contre les pertes de sang des femmes	*Infusé:* 10 p 1 000 *Poudre:* 1 à 4 g en cachets. Enfants : 0 g 05 par an d'âge. *Sirop:* 30 à 60 g *Teinture:* 5 à 20 g	
CAPILLAIRE : Plante entière.	Pectoral. Calme la toux	*Infusion:* 10 p 1 000 *Sirop:* 30 à 80 g	
CASCARA : Ecorce.	Laxatif Dégorge le foie Ne pas prolonger son emploi	*Poudre:* 0 g 25 à 1 g cachets, pilules Enfants : 0 g 02 par an d'âge. *Teinture:* XXX à LX gouttes	
CASCARILLE : Ecorce.	Tonique Amer.	*Poudre:* 1 à 4 g en cachets *Infusé:* 10 p. 1 000 *Teinture:* 1 à 10 g Enfants : V gouttes par an d'âge	
CASSE : Pulpe des fruits.	Laxatif excellent.	*Pulpe:* 40 à 60 g Enfants : 5 g. par an d'âge *Conserve:* 30 à 60 g	
CERFEUIL : Feuilles, racines	Diurétique et emménagogue.	*Décocté:* 10 p. 1 000.	
CERISES : Fruits et queues.	Fait uriner et rafraîchit.	*Tisanes de queues:* 10 p 1 000. *Sirop de fruits:* à volonté.	
CHANVRE INDIEN : Sommités fleuries.	Fait dormir, calme les nerfs et l'estomac, enivre et rend gai (délire hilarant).	*Extrait gras* (Haschich) : 0 g.10 *Teinture:* 2 à 5 g. Enfants : 0 g. 05 par an d'âge.	
CHÊNE : Ecorce.	Astringent, resserre les chairs et empêche de saigner.	Usage externe en lotions, bains, gargarismes avec *décoction* de 50 p. 1 000	
CHICORÉE : Feuilles, racines.	Amer, laxatif.	*Infusion:* 10 p. 1 000 *Sirop:* 10 à 50 g.	
CHIENDENT : Racines.	Fait uriner.	*Infusion:* 20 p 1 000.	
CIGUË : Feuilles. Semences	Calme les névralgies, l'asthme, la coqueluche	*Poudre:* 0 g. 05 à 1 g en pilules. Enfants : 0 g. 05 par an d'âge *Teinture de feuilles:* X à XXX gouttes. Enfants : 1 goutte par an d'âge	
COCA : Feuilles.	Tonique et calmant dans les états nerveux de faiblesse excitable.	*Poudre:* 4 à 6 g. (en cachets) *Extrait:* 2 à 4 g Pour les enfants : 0 g 10 par an d'âge. *Sirop:* 20 à 40 g *Vin:* 30 à 60 g	
COLCHIQUE : Bulbe. Fleurs et semences	Spécial contre la goutte aiguë au déclin de l'accès.	*Poudre semences:* 0 g 05 à 0 g 50. *Teinture: bulbes ou semences.* 1 à 5 g *Extrait de semences:* 0 g 01 à 0 g 10	
COLOQUINTE : Fruit.	Purgatif énergique, usité seulement en cas d'hydropisie, maladies du cœur et des reins.	*Poudre:* 0 g 20 à 0 g 60 *Teinture:* sur ordonnance médicale	
CONDURANGO : Ecorce	Tonique amer, calme les douleurs des inflammations de l'estomac et du cancer de l'estomac	*Poudre:* 4 g *Macération:* 15 p 300 *Teinture:* 15 à 30 g *Granulé:* 5 à 20 g	
COQUE DU LEVANT : Fruit	Fait dormir, chasse les vers, calme l'acidité gastrique	*Teinture:* X à XXX gouttes (A doses fractionnées et progressives)	
COQUELICOT : Fleurs	Calme la toux	*Infusé:* 5 à 10 p 1 000 *Sirop:* 20 à 50 g	
COURGE : Semences	Chasse le ver solitaire.	*Emulsion ou pâte:* 40 à 60 g Enfants : 30 à 40 g dans du lait	
COUSSO : Fleurs femelles.	Chasse le ver solitaire	*Poudre:* 15 à 30 g *Macération:* 10 à 15 g Enfants : 1 g par an d'âge *Granulé:* 3 à 4 cuillerées à café. Enfants : 1 cuillerée par an d'âge sans dépasser 3 cuillerées	
CRESSON : Feuilles.	Antiscorbutique.	*Suc:* 100 à 150 g	
CROTON : Huile des semences	Purgatif des plus violents à ne prendre que sur ordonnance du médecin	*I à II gouttes* en pilules ou dans un liquide	
DATURA STRAMONIUM : Feuilles, semences.	Propriétés de la belladone sauf pour les yeux	*Poudre:* 0 g 05 à 1 g Enfants : 0 g 01 par an d'âge. *Teinture feuilles:* X à XXX g. Enfants : II gouttes par an d'âge. *Sirop:* 10 à 30 g *Cigarettes:* 1 g de feuilles par cigarette	
DIGITALE : Feuilles	Tonique du cœur. A ne prendre que sur ordonnance du médecin.	*Poudre:* 0 g 10 à 1 g en cachets, pilules, infusion, macération Enfants : 0 g. 01 par an, d'âge, avec liquide. *Sirop:* 10 à 50 g. Enfants : 2 g. par an d'âge. *Vin de Trousseau:* 10 à 60 g. *Teinture alcoolique au 5e:* X à L gouttes. Enfants : deux gouttes par an d'âge.	Incompatibilité avec sels de fer, de plomb ou d'argent.

PLANTES MÉDICAMENTEUSES (Suite).

PARTIES EMPLOYÉES	PROPRIÉTÉS ET INDICATIONS MÉDICALES	FORMES PHARMACEUTIQUES ET DOSES	CONTRE-INDICATIONS ET INCOMPATIBILITÉS
DOUCE-AMÈRE : Tige.	Fait uriner et suer.	*Infusé:* 20 g. p. 1000. *Sirop:* 20 à 100 g.	
ELLÉBORE BLANC : Racine.	Energique purgatif. Fait éternuer.	*Poudre:* 0 g. 03 à 0 g. 10.	
ELLÉBORE VERT : Plante entière.	Diminue le pouls. A n'utiliser que sur ordonnance de médecin.	*Teinture au* 1/5: V à XX gouttes.	
ERGOT DE SEIGLE :	Serre les vaisseaux sanguins et arrête ainsi les hémorragies, (congestions pulmonaires ou cérébrales, etc.).	*Poudre:* 1 à 4 g. en cachets, pilules ou paquets. Enfants : 0 g. 10 par an d'âge.	Ne pas le donner aux femmes après l'accouchement si ce n'est sur ordre du médecin.
ERYSIMUM : Feuilles et plante fleurie.	Calme la toux et l'enrouement (on l'appelle herbe aux chantres).	*Infusion:* 30 g. p. 1 000. *Sirop:* 20 à 100 g. (Codex).	
EUCALYPTUS : Feuilles.	Guérit les bronchites chroniques.	*Infusion:* 20 p 1 000 *Poudre:* 4 à 16 g. en cachets. Enfants : 0 g. 20 par an d'âge. *Essence en perles:* 0 g. 20 à 2 g. *Sirop:* 30 à 100 g. *Teinture:* 1 à 10 g. Enfants : V gouttes par an d'âge. Usage externe pour fumigations : à 10 p. 1 000 en feuilles, et 30 p. 1 000 en teinture.	
FAINE DU HÊTRE :	Remplace bien l'huile de foie de morue comme huile où l'on met de la créosote (maladies de poitrine).		
FENOUIL : Feuilles, racines, semences.	Fait digérer et évite les gaz.	*Poudre:* 1 à 4 g. Enfants : 0 g. 10 par an d'âge. *Infusé:* 10 p. 1000.	
FIGUIER : Fruit (figues violettes).	Calme la toux.	*Tisane:* 40 p. 1 000.	
FOUGÈRE MALE : Racines vertes.	Chasse le ver solitaire.	*Décoction:* 20 p. 1 000 *Poudre.* 2 à 10 g. (cachets). Enfants : 0 g. 50 par an d'âge. *Extrait éthéré:* 2 à 8 g. en bols ou capsules. Enfants : 0 g. 50 par an d'âge.	
FRAISIER SAUVAGE : Racine.	Contre les diarrhées rebelles des enfants.	*Racines en infusion:* 1 g. 50.	
FRAMBOISIER : Fruits.	Rafraîchissant.	*Suc.* } à volonté. *Sirop.* }	
FRÊNE : Feuilles et écorce.	Purge et calme la fièvre.	*Poudre de feuilles:* 1 g. *Infusé:* 15 à 25 p. 1 000.	
FUMETERRE : Plante fleurie.	Dépuratif.	*Infusé:* 20 p. 1 000. *Sirop:* 20 à 100 g. *Suc dépuré:* 50 à 250 g.	
GENÊT A BALAIS : Fleurs.	Fait uriner	*Infusé:* 15 à 20 g. p. 1 000	
GENÉVRIER : Fruits, bois, feuilles, sommités.	Le bois fait suer ; les fruits (baies) font uriner.	*Infusion de baies:* 20 p. 1 000. *Extrait:* 2 à 5 g.	
GENTIANE : Racine.	Amer, digestif, tonique.	*Infusion* ou mieux : *macération:* 5 p. 1 000. *Poudre:* 1 à 3 g. (cachets pilules). Enfants : 0 g. 20 par an d'âge. *Sirop:* 10 à 100 g. Enfants : 20 g. par an d'âge. *Vin:* 30 à 120 g. *Teinture:* 2 à 20 g. Enfants 0 g. 20 par an d'âge.	
GIROFLE : Clous ou boutons	Excitant digestif ; l'essence sert à calmer le mal de dents,	*Poudre:* 0 g. 50 à 2 g. *Eau de girofle:* 30 à 60 g. *Teinture:* 5 à 10 g *Usage externe:* essence I à X gouttes sur la dent.	
GLOBULAIRE : Plante entière.	Contre les maladies articulaires (goutte, rhumatismes).	*Décoction ou macération de feuilles fraîches:* 30 g. p. 1 000 (prolonger la décoction pendant 3/4 d'heure). *Extrait aqueux:* 10 g.	
GRUAU : Semences d'avoine mondées.	Rafraîchissant.	*Tisane-décoction:* 20 p. 1 000 *Farine:* alimentation des enfants.	
GUIMAUVE : Racines, feuilles, fleurs.	Les fleurs calment la toux, le reste rafraîchit.	*Infusion:* 20 p. 1 000. *Sirop:* à volonté.	
HAMAMÉLIS : Ecorce, feuilles.	Comme l'ergot de seigle, mais agit plutôt sur les veines.	*Eau distillée:* 15 à 60 g. *Teinture au* 1/5 : 2 à 5 g. Enfants : V gouttes par an d'âge.	
HOUBLON : Fleurs femelles ou cônes.	Tonique amer, calme les nerfs.	*Infusion ou décoction:* 10 p. 1 000.	
HOUX : Feuilles, baies.	Fait suer, chasse la fièvre. Les baies purgent.	*Poudre:* 6 g. *Décoction feuilles fraîches:* 50 p. 1 000.	
PETIT HOUX : Racines.	Fait uriner.	*Décocté:* 20 p. 1 000.	
HYSOPE : Sommités fleuries.	Fait cracher, calme la toux.	*Infusion:* 10 p. 1 000. *Sirop:* 30 à 60 g.	
IPÉCA : Racines.	Fait vomir à hautes doses. Fait cracher et décongestionne à petites doses espacées (crachements de sang, congestions pulmonaires, bronchites, fluxions de poitrine, hémoptysies, etc.).	*Infusé:* 0 g. 30 à 2 g p. 100. *Poudre:* { 0 g. 02 à 0 g. 05 (digestif). 1 à 2 g. (vomitif). 0 g. 02 à 0 g. 05 à plusieurs fois : (décongestif ; expectorant). Enfants : 0 g. 10 par an d'âge pour vomir. *Sirop:* 10 à 30 g. Enfants : 5 g. par an d'âge.	Incompatibilité avec les substances contenant du tanin, les sels de plomb, de mercure.
JABORANDI : Feuilles, tiges.	Fait suer.	*Infusion:* 2 à 5 g. p. 200 d'eau. *Sirop:* 20 à 60 g.	
JALAP : Racine.	Purgatif énergique utile dans les hydropisies.	*Poudre:* 1 à 4 g. Enfants : 0 g. 05 par an d'âge. *Teinture:* 5 à 20 g. Enfants : 1 g. par an d'âge. *Résine:* 0 g. 50 à 1 g.	
JUSQUIAME : Feuilles, racines, semences.	(Comme la belladone sauf pour la vue.)	*Poudre de feuilles:* 0 g. 20 à 0 g. 50 (cachets, pilules). Enfants : 0 g. 01 par an d'âge. *Sirop:* 20 à 60 g. Enfants 5 g. par an d'âg . *Teinture:* 1 à 4 g. Enfants : V gouttes par an d'âge.	
KOLA : Graines.	Tonique nerveux.	*Poudre:* 1 à 5 g. (cachets). *Granulé au* 1/10 *d'extrait:* 1 à 4 cuillerées à café. *Teinture au* 1/5: 2 à 10 g. Enfants : X gouttes par an d'âge. *Vin:* 30 à 50 g	
LAITUE : Suc, feuilles.	Calmant.	*Eau distillée de feuilles:* à volonté. *Sirop:* 30 à 50 g.	
LAURIER-CERISE : Eau de feuilles.	Calmant nerveux	*Eau de laurier-cerise:* 1 à 2 g. par dose ; 5 à 10 g. par 24 heures. Enfants : 0 g 25 par an d'âge. *Sirop:* 5 à 20 g.	

PLANTES MÉDICAMENTEUSES (Suite)

PARTIES EMPLOYÉES	PROPRIÉTÉS ET INDICATIONS MÉDICALES	FORMES PHARMACEUTIQUES ET DOSES	CONTRE-INDICATIONS ET INCOMPATIBILITÉS
LIERRE TERRESTRE : Plante fleurie.	Calme la toux.	*Infusion :* 10 p. 1 000. *Sirop :* 30 à 60 g.	
LIN : Semences.	Laxatif doux.	*Graines :* 2 cuil. à soupe par jour. *Infusion :* 20 p. 1 000	
LOBÉLIE : Plante entière.	Fait cracher, calme l'asthme et les suffocations, utile dans la coqueluche.	*Poudre :* 0 g. 05 à 0 g. 30 (cachets). Enfants : 0 g. 02 à 0 g. 10 par an d'âge.	
MAÏS : Stigmates.	Fait uriner.	*Infusion :* 20 p. 1 000	
MAUVE : Feuilles, fleurs.	Calme la toux. Adoucissant.	*Infusion de fleurs :* 10 p. 1 000. *Lavements de décoction de feuilles.*	
MÉLISSE : Plante fleurie.	Cordial et calmant des convulsions.	*Eau distillée :* à volonté. *Infusion :* à 10 p. 1 000. *Alcoolat :* 2 à 10 g.	
MENTHE POIVRÉE : Sommités fleuries, feuilles.	Stimulant général. Digestif.	*Infusion :* 10 p. 1 000. *Eau distillée :* 20 à 100 g. *Alcoolat :* 2 à 10 g. *Essence :* II à X gouttes. *Sirop :* 20 à 100 g. *Pastilles :* à volonté.	
MOLÈNE OU BOUILLON BLANC : Feuilles et fleurs.	Pectoral.	*Infusé de fleurs :* 20 p. 1 000.	
MOUTARDE BLANCHE : Semences.	Laxatif doux.	1 cuill. à soupe par jour	
MOUTARDE NOIRE : Semences.	Rougit la peau : comme révulsif en cas de douleurs, points de côté, congestions internes. Sert à la fabrication des sinapismes.	*Pour l'usage externe :* en cataplasmes (*V.* ce mot), sinapismes (*V.* ce mot).	
MUGUET : Fleurs et plante entière.	Tonique du cœur.	*Poudre :* 2 à 10 g. en cachets. *Infusion :* 10 à 20 p. 1 000. *Teinture :* X à XXX gouttes.	
MURIER NOIR : Fruits, feuilles, écorce.	Contre la diarrhée dysentériforme.	*Infusé de feuilles :* 10 p. 100	
MUSCADE : Semences.	Excitant aromatique.	*Teinture au 1/8 :* 1 à 2 g. en potion *Essence :* V à X gouttes.	
NERPRUN : Baies (suc). Ecorce.	Purgatif assez énergique souvent associé à l'eau-de-vie allemande (15 gr. de chaque produit).	*Sirop :* 10 à 50 g. (suc + partie égale de sucre). *Infusion de baies :* 20 à 30 p. 1 000.	
NOIX VOMIQUE : Semence et écorce.	Excitant nerveux surtout contre les paralysies. Fait digérer.	*Poudre :* 0 g. 05 à 0 g. 20. cachets, pilules). Enfants : 0 g. 002 par an d'âge. *Teinture :* 1 g. Enfants : I goutte par an d'âge.	
NOYER : Feuilles, brou de noix, huile.	Antiscrofuleux et digestif.	*Infusion de feuilles :* 10 p. 1 000. *Extrait :* 2 à 6 g.	
OLIVIER : Huile d'olives feuilles, écorce.	Laxatif.	*Huile :* 20 à 60 g.	
ORANGER AMER : Peau du fruit (zeste). Fleurs	Tonique amer aromatique.	*Huile essentielle :* V à X gout. *Sirop :* 20 à 30 g. (potion).	
ORANGER DOUX : Feuilles, fleurs, fruits.	Fruits rafraîchissent, le reste calme les convulsions.	*Eau de fleurs distillée :* à vol. *Infusé de feuilles :* 20 p. 1 000. *Sirop de fleurs :* à volonté. *Orangeade cuite ou crue :* 2 oranges par litre. *Suc :* à volonté.	
ORGE : Fruits.	Rafraîchissant et alimentaire, utile dans les fièvres.	*Décoction d'orge mondée :* 20 p. 1000 (avec 60 g. de miel). *Décoction d'orge germée :* 50 p. 1 000. *Poudre de malt sec :* 2 à 4 g., (cachets ou dans de l'eau).	
ORTIE BLANCHE : Fleurs.	Fait uriner.	*Infusion :* 10 p. 1000.	
PATIENCE : Racine.	Fait uriner.	*Décoction :* 20 p. 1 000.	
PAVOT : Feuilles fraîches, Capsules.	Sédatif, fait dormir.	*Infusion :* 10 p. 1 000. *Sirop :* 20 à 40 g.	
PÊCHER : Fleurs.	Laxatif léger.	*Infusion :* 10-20 p. 1 000. *Sirop :* 10-60 g. Enfants : 10 à 20 g.	
PENSÉE SAUVAGE : Plante fleurie ou fleurs.	Dépuratif et laxatif	*Infusion :* 10 p. 1 000. *Sirop :* 30 à 100 g.	
PEUPLIER : Bourgeons. Charbon de bois.	Les bourgeons sont balsamiques et antihémorroïdaires. Le charbon de bois absorbe les liquides et les gaz intestinaux trop abondants.	Se prend à l'intérieur sous la seule forme de charbon de bois ou *charbon végétal.* Les bourgeons servent pour l'usage externe sous forme d'*onguent populeum.*	
PIN SAUVAGE OU SYLVESTRE : Bourgeons.	Calme la toux et fait uriner.	*Infusion :* 30 p. 1 000. *Sirop :* 30 à 60 g.	
PISSENLIT : Racines, feuilles.	Fait uriner, apéritif. Dégorge le foie.	*Extrait aqueux :* 1 à 5 g.	
POLYGALA : Racines.	Fait cracher, purgatif et vomitif à hautes doses.	*Infusion :* 10 p. 1 000. *Poudre :* 0 g. 50 à 2 g. (cachets pilules). *Sirop :* 20 à 60 g. *Teinture :* 1 à 8 g.	
QUASSIA : Bois.	Tonique amer, digestif.	*Macération :* 5 p. 1 000. *Poudre :* 1 à 5 g. (cachets). Enfants : 0 g. 05 par an d'âge. *Vin :* 30 à 100 g. *Teinture :* 2 à 10 g. Enfants : V gouttes par an d'âge.	
QUILLAIA OU BOIS DE PANAMA : Ecorce.	Fait cracher et uriner.	*Décoction :* 5 à 20 p. 1 000.	Contre-indiqué en cas d'ulcérations d'estomac ou d'intestin.
QUINQUINAS ROUGE, GRIS ET JAUNE : Ecorces.	Rouge, gris : toniques. Jaune : chasse la fièvre.	*Poudre* (des 3 variétés) : 1 à 6 g. (cachets). Enfants : 0 g. 50 à 1 g. par par an. *Macération ou infusion :* (de rouge) 20 p. 1 000. Enfants : 3 p. 500 *Extrait aqueux ou mou de gris :* 1 à 6 g. en eau Enfants : 0 g. 25 par an d'âge *Granulé :* 1 à 3 cuil. à café. *Sirop aqueux :* 30 à 60 g. Enfants : 25 g. *Vin.* 50 à 100 g Enfants : 5 g. par an d'âge.	Incompatibilité avec l'acétate d'ammoniaque, et toutes les incompatibilités du tanin (*V.* ce mot).
RAIFORT : Racine fraîche.	Antiscorbutique.	*Sirop de Raifort* ou antiscorbutique : 20 à 50 g. Enfants : 15 à 30 g.	
RAISIN : Fruits frais ou secs.	Calme la toux et adoucit.	A volonté.	
RÉGLISSE : Racine.	Calme la toux et adoucit.	*Infusion :* 10 à 50 p. 1 000. *Poudre.* 5 à 20 g. *Suc épaissi :* à volonté.	
RHUBARBE : Tige. Souche.	Laxatif, purgatif, digestif très amer.	*Tisane :* 5 p. 1 000. *Macération :* 10 p. 1 000. *Poudre :* 0 g. 10 à 0 g. 50 (tonique). 1 à 5 g. (purgative). Enfants : 0 g. 05 par an d'âge.	Incompatibilité avec l'eau de chaux, l'émétique, les infusés astringents.

PLANTES MÉDICAMENTEUSES (Suite).

PARTIES EMPLOYÉES	PROPRIÉTÉS ET INDICATIONS MÉDICALES	FORMES PHARMACEUTIQUES ET DOSES	CONTRE-INDICATIONS ET INCOMPATIBILITÉS
RICIN : Semences. Huile des semences.	Laxatif-purgatif.	*Huile :* 2 à 10 g. (laxatif). 40 à 50 g. (purgatif). Enfants : 2 g. par an d'âge.	
RIZ : Semences décortiquées.	Emollient, antidiarrhéique ; aliment (tisane) des malades infectieux, car il contient 14 p. 100 de gluten.	*Décoction :* 30 à 40 p. 1 000.	
RUE : Plante fleurie.	Emménagogue.	*Infusion :* 2 à 5 p. 1 000. *Essence :* I à X gouttes. *Poudre :* 1 g. à 1 g. 50.	
SAFRAN : Stigmates.	Emménagogue.	*Tisane :* 1 à 2 g. p. 1 000. *Poudre :* 0 g. 20 à 2 g.	
SALSEPAREILLE : Racines.	Dépuratif. Fait suer.	*Tisane :* 30 p. 1 000 en infusion (jamais en décoction). *Sirop :* 50 à 120 g.	
SAPONAIRE : Racine, tige, feuilles.	Dépuratif. Fait suer.	*Tisane :* 30 p. 1 000 en infusion (jamais en décoction). *Sirop :* 50 à 120 g.	
SAUGE : Sommités fleuries.	Stimulant tonique. Diminue les sueurs.	*Infusion :* 10 p. 1 000.	
SCAMMONÉE : Résine.	Purgatif énergique.	*Poudre :* 1 g. Enfants : 0 g. 05 par an d'âge. *Teinture au* 1/10 : 2 à 8 g.	
SCILLE : Bulbe	Fait uriner et cracher.	*Poudre :* 0 g. 10 à 0 g. 80, (pilules, cachets). Enfants : 0 g. 02 par an d'âge.	Contre-indiqué en cas de maladies du rein.
SEMEN-CONTRA : Capitules.	Vermifuge. La poudre de semen-contra est plus active que la santonine car elle en contient 2 p. 100 avec en plus 8 p. 100 d'huile essentielle qui est aussi très active et pas toxique.	*Poudre :* 4 à 8 g. avec miel, confiture, biscuits, etc.... Enfants : 0 g. 50 par an d'âge. *Infusion :* 10 p. 1 000.	
SÉNÉ. Feuilles. Fruits dits follicules très actifs.	Laxatif.	*Infusion :* 10 à 30 p. 1 000 Enfants : 1-2 g. par an d'âge. *Poudre :* 4 à 10 g. (cachets, pilules). *Sirop :* 15 à 30 g.	
SERPOLET :	Excitant. Aromatique.	*Infusion :* 10 p. 1 000.	
SUREAU : Ecorces, fleurs, Fruits.	Ecorce purgative, Fleurs : excitant, dépuratif. Baie fait suer.	*Infusion en fleurs :* 5 p. 1 000.	
TAMARIN : Pulpe.	Laxatif. Rafraîchissant.	*Tisane :* 20 à 50 p. 1 000. Enfants : 10 à 20 g. par an d'âge. *Conserves :* 25 à 100 g. (Codex).	
THÉ : Feuilles.	Stimulant général. Fait uriner.	*Infusion :* 20 p. 1 000.	Incompatibilité avec sels de fer, eau de chaux.
THYM : Plante fleurie.	Excitant, antiseptique.	Usage externe seulement, essence en inhalations, fumigations	
TILLEUL : Fleurs.	Calmant.	*Infusion :* 10 p. 1 000. *Eau dist. :* à volonté.	
TUSSILAGE : Feuilles, fleurs.	Calme la toux.	*Infusion :* 10 p. 1 000.	
VALÉRIANE : Rhizome.	Contre les états nerveux et les convulsions.	*Poudre :* 1 à 20 g. (cachets, pilules). Enfants : 0 g 20 à 0 g 50. *Infusion :* 10 p. 1 000. *Essence :* I à II gouttes. *Sirop :* 20 à 60 g. Enfants : 2 g. par an d'âge.	
VANILLE : Fruits.	Excitant.	*Poudre* (sucre vanillé au 1/10) : 2 à 8 g. Enfants : 0 g. 02 par an d'âge. *Sirop :* 2 à 40 g.	
VIOLETTE : Racine. Fleurs.	Racine fait cracher. Fleurs calment la toux.	*Infusion fleurs :* 10 à 15 p. 1 000.	

D'une façon générale, la récolte des plantes médicamenteuses se fera par un temps sec et dans la matinée quelques heures (2 ou 3) après le lever du soleil. Récolter les plantes dont on utilise seulement les feuilles avant la floraison ; récolter celles dont on utilise les sommités fleuries avant l'éclosion du bouton et sa transformation en fleur.

PLANTES NUISIBLES. — La plupart d'entre elles utilisées en médecine à des doses convenables, sont dites nuisibles parce que le fait d'en sucer quelque partie (feuilles, fleurs, tiges, racines, etc.), ou même d'en écraser entre les doigts et de sucer ses doigts ainsi imprégnés, peut donner lieu à des accidents graves. Citons : l'acacia des pays chauds ; l'aconit ; l'arum ou pied-de-veau ; la belladone ; la badiane du Japon ; la bruyère ; la ciguë ; la coloquinte ; le colchique ou tue-chien ou safran des prés ; le cytise, la coque du Levant ; le chèvrefeuille ; les graines de Croton ; le datura stramonium ; la digitale ; l'ellébore ; les faines du hêtre ; le jaborandi ; la jusquiame ; l'ivraie ; le laurier rose ; la lobélie ; le muscadier ; la nielle des blés ; la noix vomique ; le pavot ; le ricin ; la rue ; le semen-contra ; la scille ; le tabac ; la Morelle. Quelques lésions sont dues à certaines plantes : elles sont généralement de peu d'importance et leur guérison est rapide. On évitera ces lésions en utilisant des gants pour la cueillette des plantes dont l'action est irritante pour la peau. Voici quelques-unes des lésions produites et les plantes qui les occasionnent.

Rougeur et cuisson. — Genévrier, sabine, thuya (par action de la térébenthine), moutarde, rue.

Urticaire et cuisson. — Ortie, houblon.

Démangeaisons. — Cueillette des pêches.

Petites ampoules. — Aconit ; anémones ; renoncules.

Eruption et démangeaisons. — Scille, colchique, vanille.

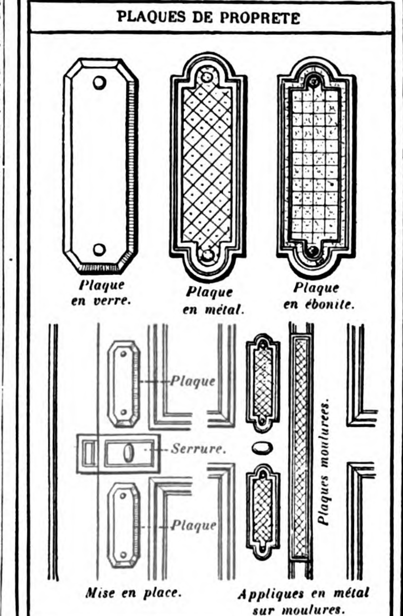
Eruption érysipélateuse. — Sucs du figuier et de l'euphorbe.

Plantes potagères. — V. JARDIN POTAGER.

PLAQUES PRÉSERVATRICES EN VERRE, ÉBONITE CUIVRE ETC. — Ces plaques s'appliquant aux portes et aux boiseries, sont tantôt en deux parties vissées en dessus et en dessous de la serrure, tantôt d'une seule pièce ; plusieurs largeurs et plusieurs longueurs ; prendre la mesure de la plaque, à cause des moulures de la porte ; certaines plaques de verre épousent la forme des moulures et se vissent par-dessus. Toutes les portes d'une pièce doivent avoir des plaques de la même espèce.

POSE. — Les plaques de verre sont vissées à l'aide de vis de métal sur lesquelles on visse ensuite un bouton de verre, les plaques de métal avec des vis de même métal. Pour poser la plaque, la placer contre la porte à la place qu'elle doit occuper, appuyer une pointe de dragon dans les trous des vis pour en marquer le centre : enlever la plaque, commencer les trous avec la percerette, remettre la plaque, poser les vis avec le tournevis.

PLAQUES DE PROPRETE



Plaque en verre. Plaque en métal. Plaque en ébonite.

Mise en place. Appliques en métal sur moulures.

PLASTILINE OU PATE PLASTIQUE (*ARTS D'AGR.*). — Pâte à modeler qui ne sèche pas comme la terre glaise et ne fond pas à la chaleur comme la cire, tout en donnant les finesses de la cire et en recevant comme elle, par l'adjonction de poudre colorante, la couleur qu'on veut. Se travaille facilement sans coller aux doigts comme la cire.

PLATINE (MOUSSE DE). — Appelée aussi *éponge de platine*, est un métal spongieux qui possède la propriété de condenser une très grande quantité de gaz qui, grâce à cette condensation, se combinent avec dégagement de chaleur. Il se sert à l'allumage automatique des becs à gaz d'éclairage.

PLEIN AIR (*B.-ARTS*). — Eclairage du dehors par opposition à celui de l'atelier. Le plein air s'obtient cependant à l'intérieur d'un atelier quand il est très clair et vitré comme une serre. Dans le plein air, l'éclairage est généralement diffus, à moins d'un effet de soleil. Dans l'atelier, le jour venant d'un seul côté donne des ombres et des lumières franches. Dans le plein air, des reflets se projettent sur le modèle. L'aspect moins franc, devient très délicat par la multiplicité des reflets. Il faut simplifier et observer soigneusement les valeurs. Un débutant devra s'être rompu à l'éclairage de l'atelier avant d'attaquer le plein air.

PLEURÉSIE (*MÉD. PRAT.*). — Inflammation de la plèvre par suite de froid, de rhumatisme ou la présence dans le poumon d'une inflammation : pneumonie, tuberculose. L'inflammation se manifeste par la production d'un liquide parfois très abondant : 3 litres et plus.

ON CONSTATE, mais souvent peu marqués : frisson, fièvre 38° 39°, toux sèche, tenace, points de côté légers. Oppression. Difficulté de se coucher pour dormir sur le côté sain.

DURÉE très variable, l'épanchement sans qu'on sache pourquoi peut diminuer pour augmenter, rediminuer ainsi de suite pendant 4 à 8 semaines.

COMPLICATIONS. — Pleurésie purulente. Péricardite. Congestion pulmonaire. Syncope parfois mortelle.

PEUT ÊTRE CONFONDUE AVEC : Congestion, Bronchite, Tuberculose, Pneumonie.

IL FAUT faire venir le médecin ; en attendant, repos au lit, régime lacté, boissons diurétiques. Vésicatoire camphré peu étendu laissé de 6 à 8 heures, partie inférieure et postérieure des côtés. Eviter que le malade ne se lève ou ne s'assoie brusquement. Le vrai traitement est la ponction qui permet d'évacuer le liquide.

Pleurésie purulente. — La plèvre contient du pus au lieu de liquide séreux, complication de maladies aiguës comme pneumonie, scarlatine, variole, rougeole, grippe.

ON CONSTATE : mêmes signes que ceux de la pleurésie, en plus fièvre plus élevée, langue sèche, état général mauvais. Œdème léger sur les côtés de la poitrine, parfois de la main.

PEUT ETRE CONFONDUE avec mêmes affections que pleurésie et en plus fièvres continues.

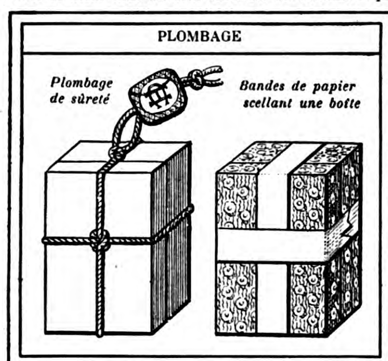
DURÉE variable, peut se terminer par ouverture spontanée entre les côtes ou dans les bronches avec vomissement de pus.

IL FAUT : appeler le médecin, en attendant soutenir l'état général, lotions fraîches, purgatifs salins. Le vrai traitement consiste à ouvrir la plèvre pour évacuer le pus.

PLOMB (*TRAV. DOM.*). — Pour préparer soi-même à peu de frais un plomb suffisamment lourd : emplir une boîte à cigares ou autre petite caissette, de débris de fonte ou de galet, recouvrir d'une housse en toile de coton écru, poser un petit coussin bourré de sciure ou de son sur le tout, et recouvrir boîte et coussin ensemble d'une étoffe solide. Munir chaque angle d'une patte ou d'une boucle en retors de fil recouverte de ruban de satin. Le plomb doit être aussi lourd que possible, il s'emploie pour attacher les ouvrages de *couture*, certaines *broderies*, le *filet*, les petits motifs du *macramé*, etc...

Plomb (Couverture en) (*ARCHIT.*). — Ce mode de couverture est excellent, mais malheureusement très lourd et très cher. Le plomb se pose sur un parquet en bois en prévoyant la dilatation comme pour le zinc. Il est surtout employé pour recouvrir les parties de toiture dont la forme compliquée ne pourrait être épousée par des matériaux moins malléables, ardoise, tuile, zinc, etc., ou dans le garnissage des chéneaux, la confection des solins, des terrasses. La couverture entièrement en plomb pèse environ 50 kg. au mètre carré et nécessite une pente de 20°.

PLOMBAGE. — Sert à garantir l'intégrité des colis expédiés par messageries et des colis postaux. Prendre une ficelle d'un seul morceau, faire un nœud à 10 centimètres de l'un des bouts et entourer le paquet dans les deux sens en commençant à le lier au moyen d'un nœud coulant arrêté par le premier nœud ; quand le ficelage est terminé, bien tendu, couper la ficelle à 10 centimètres au delà du dernier nœud et enfiler un plomb avec les deux extrémités de la ficelle. Aplatir ce plomb avec une pince à plomber sur les deux bouts de ficelle dont on noue ensemble les extrémités qui



dépassent le plomb. La pince à plomber imprime sur le plomb une marque qui en garantit l'authenticité.

A défaut de plomb et de pince à plomber, fermer le paquet en collant autour des bandes de papier à cheval sur les deux côtés du papier. Ces bandes de garantie devront arriver intactes. Dans le cas où elles seraient rompues, comme dans le cas où le plombage a été arraché, refuser de prendre livraison du colis.

PLUM-CAKE (*PATIS. DOM.*). — Entremets d'origine anglaise, comme le plum-pudding avec lequel il a beaucoup d'analogie. Mélanger en les battant ensemble dans une terrine : 200 gr. de beurre tiède, 200 gr. de sucre en poudre, y ajouter 65 gr. de raisin de caisse dont les pépins sont enlevés, 200 gr. de raisin de Corinthe bien épluché, 6 œufs l'un après l'autre en continuant à battre le mélange, puis peu à peu 250 gr. de farine et une petite quantité de bonne levure. Lorsque cette préparation a pris la consistance d'une pâte bien liée et un peu ferme, la verser dans un moule beurré rempli aux trois quarts, faire cuire au four pendant une heure.

Cet entremets peut être servi chaud ou froid. C'est un gâteau qui accompagne très bien le thé dans une soirée. Il se conserve bon à manger pendant plus de 15 jours.

PLUMES (*ÉC. DOM.*). — Préparation et réparation des plumes pour parures de chapeaux.

OUTILLAGE. — Une plaque de tôle perforée de trous très fins (à la façon d'une écumoire) et faisant office de couvercle sur une casserole mi-pleine d'eau (fig. 3). Un couteau à friser (fig. 2). Un couteau à parer (fig. 1).

Pour traiter soi-même les plumes : 1° Les *parer*, c'est-à-dire supprimer ou réduire l'épaisseur de leur côte. Tenir la plume par le culot, appuyée sur un objet dur (table) et passer le couteau à parer sur la côte ; 2° la plume ainsi parée, et qui doit rester ferme et souple à la fois, est susceptible d'être *frématée*, c'est-à-dire tournée. Tenir l'extrémité de la plume entre le pouce et l'index de la main gauche, et tordre la plume sur elle-même au moyen du culot qui est tenu par le pouce et l'index de la main droite. Faire cette opération au-dessus du jet de vapeur qui s'échappe de la casserole (*V.* fig. 4 et 5).

Les plumes ainsi préparées sont montées sur laiton et serviront à fabriquer des poufs, des fantaisies, etc. Les grandes plumes de paon pourront servir à fabriquer de fausses aigrettes à bon marché : couper avec des ciseaux l'extrémité de la plume (yeux) et traiter ensuite la plume avec de l'eau oxygénée (chez tous les droguistes).

PRÉPARATIONS : 1° Démonter la parure. Pour les couteaux, palés, etc., placer la plume à plat sur le couvercle perforé (*V.* fig. 3), la vapeur dégagée orientera les barbes de la plume de façon convenable. On achèvera de lisser avec la main. Pour les plumes d'autruche, friser à sec en passant le couteau

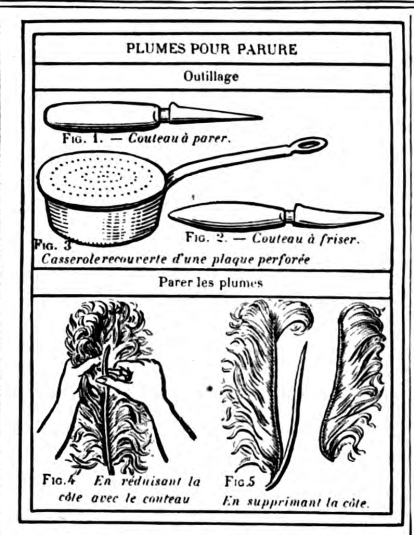


FIG. 1. — *Couteau à parer.*
FIG. 2. — *Couteau à friser.*
FIG. 3. *Casserole recouverte d'une plaque perforée*
FIG. 4. *En réduisant la côte avec le couteau*
FIG. 5. *En supprimant la côte.*

sur la face interne de la plume et en appuyant davantage à l'extrémité. Pour les pleureuses, remplacer et rattacher brin par brin avec des fils de soie.

TEINTURE. — Les plumes ordinaires pourront être traitées avec des teintures de ménage. Pour les plumes d'autruche, s'en remettre de préférence à un spécialiste.

PLUM-PUDDING (*CUIS.*). — Mettre dans une soupière 250 gr. de graisse de rognon de bœuf finement hachée, 125 gr. de farine de seigle, 6 œufs, 125 gr. de raisin épépiné, 125 gr. de raisin de Corinthe lavé et épluché, une écorce de citron hachée, une pincée de sel, 60 gr. de sucre en poudre et deux petits verres d'eau-de-vie. Mélanger le tout et le manier en ajoutant à mesure du lait et de la mie de pain bien émiettée jusqu'à ce qu'on ait une pâte bien liée et assez ferme. Beurrer et fariner une serviette, y envelopper la pâte et relever la serviette en liant les bords pour arrondir la pâte sans trop la serrer. Plonger ainsi le tout dans une marmite d'eau bouillante et laisser cuire doucement pendant 5 heures en maintenant la quantité d'eau et en ne couvrant la marmite qu'à moitié. Égoutter le plum-pudding et le renverser sur une sauce au vin d'Espagne préparée avec 125 gr. de beurre fin, une pincée de farine, du sucre en poudre et du Malaga qu'on remue ensemble sur le feu jusqu'à ébullition.

PUDDING AUX FRUITS. — Préparer la pâte comme ci-dessus, la poser sur une serviette beurrée et farinée et l'abaisser au rouleau ; placer en dôme au milieu les divers fruits qu'on veut employer, relever la pâte autour et jusque par-dessus enfermant le pudding comme une bourse. Plonger dans l'eau bouillante, lier dans la serviette ; laisser cuire deux heures ; placer sur un plat et saupoudrer de sucre.

PUDDING AU RIZ. — Faire cuire avec du lait et du sucre 500 gr. de riz parfumé au zeste d'orange ou de citron, y mêler ensuite 120 gr. de graisse de rognon de bœuf haché, 100 gr. de beurre fondu tiède, 6 œufs, des raisins, 2 petits verres de cognac, une pincée de sel. Amalgamer le mélange, faire cuire dans une serviette comme le pudding aux fruits. Servir avec une sauce au Madère ou au Malaga (*V.* PLUM-PUDDING). Le riz devra être bien crevé et de consistance un peu ferme.

On peut, pour tous les puddings, remplacer la cuisson à la marmite par une cuisson de deux heures au four en mettant la pâte dans un moule beurré et en mettant deux œufs de plus. Mais la première manière est la meilleure.

PLUVIER DORÉ (*CHASSE*). — Oiseau de passage qui vit en bande et qui accompagne souvent le vanneau. Il est de la grosseur d'une tourterelle et son plumage gris brille de reflets fauves. On ne l'approche que très difficilement, le seul moyen de le chasser au fusil est le suivant : dès qu'on a reconnu qu'un vol de pluviers s'est abattu dans la plaine, les chasseurs l'entourent à distance. Un d'eux s'avance vers les oiseaux qui alors s'envolent aussitôt. Mais les cercles qu'ils se mettent à décrire en l'air les amènent par moment à portée des tireurs. Les coups de feu ne les mettent point en fuite. Ils s'abaissent de nouveau après avoir voleté pendant un certain temps. Un autre chasseur s'avance à son tour pendant que le premier va reprendre son poste dans le cercle. Et la chasse continue jusqu'à ce que les pluviers épuisés finissent par se laisser approcher à bonne portée.

Trois autres espèces de pluviers se trouvent aussi en France : le pluvier Guignard, le pluvier à collier, le pluvier à poitrine blanche ; ces deux derniers sont plus petits et se tiennent surtout au bord des rivières ou sur le rivage de la mer.

Pluviers rôtis à la broche (*CUIS.*). — Ces oiseaux figurent sur une table aussi bien comme rôtis qu'en entrée : la meilleure manière de les apprêter, c'est de les rôtir à la broche. || Plumer, vider, flamber les pluviers, les couvrir d'une barde de lard, les envelopper dans un papier beurré, et les faire rôtir avec des tartines de pain placées dessous. Servir les pluviers rôtis couchés sur ces mêmes tartines.

Pluviers truffés, en entrée. — Flamber et vider plusieurs pluviers, les mettre dans une casserole avec quelques belles truffes pelées et entières, un bouquet garni, du sel et du poivre. Faire revenir le tout dans du beurre bien frais, mouiller avec un verre de vin blanc sec et deux cuillerées d'espagnole. Lorsque les pluviers sont cuits, les retirer de la casserole ainsi que les truffes, dégraisser la cuisson en la passant à l'étamine et la faire réduire. Dresser les pluviers avec les truffes disposées par-dessus, ajouter le jus d'un citron à la sauce, et verser cette sauce sur le tout.

PNEUMATIQUES. — La locomotion rapide par automobiles ou bicyclettes nécessitait l'emploi d'un mode de contact des véhicules avec le sol qui les mît à l'abri des cassures et désarticulations consécutives à l'accélération de leurs vitesses surtout sur les chemins pavés de grès. L'adaptation aux roues de bandages en caoutchouc plein ou gonflé d'air réalise cet amortissement indispensable des chocs violents et rend ainsi plus facile et plus pratique l'usage des véhicules rapides.

Le bandage en caoutchouc plein a l'inconvénient d'être d'un prix très élevé, et d'amortir beaucoup moins bien que le bandage pneumatique, mais il use peu, supporte des poids énormes et ne crève jamais, d'où son utilité pour les grosses voitures automobiles (omnibus, camions). Dans les voitures de poids plus que moyen, on se trouve bien d'utiliser des « pneumatiques » aux roues d'avant et des « pleins » à l'arrière où se fait la charge des marchandises.

Pour les véhicules moyens ou légers, c'est l'enveloppe pneumatique qui triomphe malgré l'usure rapide et la menace de crevaisons ou d'éclatements par déchirures surtout l'été. On compense un peu ces inconvénients par l'usage d'enveloppes ferrées, c'est-à-dire entourées de rivets en métal fixés à même le tissu caoutchouté ; ces pneus ferrés mordent le sol détrempé par les pluies, évitent le patinage des roues toujours dangereux et qui use beaucoup et puis ils diminuent d'autant la surface de pneu capable de crever ou d'éclater. Il est prudent de se servir de pneus ferrés à l'arrière, et surtout de ne pas se contenter d'en mettre un à une roue sans en garnir sa congénère, car l'usure et la résistance du sol variant d'une roue lisse à une roue ferrée, il en résulterait peu à peu un dérèglage de l'articulation de l'axe des roues avec l'axe moteur. La vitesse est le tombeau des pneus ; passé 40 km. à l'heure, toute augmentation de vitesse se chiffre par une progression énorme des taux d'usure.

Il ne faut pas rouler avec une enveloppe perméable à l'eau (éclatée par exemple), car par l'ouverture, la boue pénètre et détériore sans remède. Il faut faire réparer aussitôt (rechappage) toute blessure de pneu qui a déchiré complètement, fût-ce sur un très minime point, les tissus de l'enveloppe, afin de la rendre absolument imperméable. Il faut éviter l'été de gonfler trop ses pneus et de les exposer au soleil, car la chaleur dilatant l'air les peut faire éclater irrémédiablement, donc couvrir les roues de sacs quand la voiture est au repos au soleil. Il faut l'hiver au contraire éviter l'humidité persistante et avoir soin de sécher ses pneus en remisant la voiture (l'eau les corrompant). On double le temps d'usage de ses pneus en faisant poser la nuit et au repos les roues de la voiture sur des crics qui, assurant la suspension des axes, évitent que le véhicule ne pèse sur les pneus, cette pesée use autant que la marche, car elle fatigue les tissus caoutchoutés dont le gonflement soutient la voiture sur le sol.

PNEUMONIE (Fluxion de poitrine) (*MÉD. PRAT.*). — Maladie infectieuse et contagieuse, inflammation de tout un lobule pulmonaire ou de plusieurs sous l'influence d'un microbe, le pneumocoque. L'alcool, le mauvais état général, la grippe, le froid y prédisposent. Se voit à tout âge ; est bénigne chez l'enfant, très grave chez le vieillard.

ON CONSTATE : Début brusque, grand frisson violent et prolongé, température 39°-40°, point de côté vers le mamelon très aigu, parfois vomissement, toux quinteuse très pénible à cause du point de côté, au bout de quelques jours crachats spéciaux à la pneumonie, rouillés jaunâtre (marmelade d'abricots). Face rouge, agitation, souvent délire.

COMPLICATIONS. — Pleurésie, néphrite, otite, myocardite.

DURÉE. — 6 à 10 jours, peut cesser presque brusquement après une apparente aggravation, suivie de sueurs et urines abondantes.

PEUT ETRE CONFONDUE avec pleurésie, broncho-pneumonie, congestion pulmonaire.

IL FAUT : Faire venir le médecin ; en attendant, pour calmer le point de côté, ventouses scarifiées ou sangsues. Ipéca à petites doses, 5 cgr. toutes les heures pendant dix heures. S'arrêter si le malade vomit. Boisson alcoolique. Vin, grogs, café. Enveloppements froids du thorax. POUR ÉVITER la contagion, isolement du malade. Recueillir ses crachats dans une solution de sublimé. Désinfection de la chambre après guérison.

POCHADE (*B.-ARTS*). — Étude de peinture exécutée vivement et en une fois. Moyen excellent pour saisir un effet de paysage ou d'éclairage. Bon exercice, mais dangereux pour les débutants qu'il porte à se satisfaire facilement. La meilleure pochade est une improvisation permise par une longue expérience.

POCHER (*CUIS.*). — En langage de cuisine. Pocher signifie faire cuire pendant quelques minutes dans un liquide bouillant, soit des quenelles, soit des œufs, soit encore, certains légumes et fruits.

POIDS ET MESURES (*LEGIS.*).

I. SYSTÈME LÉGAL DES POIDS ET MESURES. — Connu depuis 1795, date de son institution, sous le nom de système métrique décimal, le système légal français des poids et mesures porte plus exactement, depuis la loi du 2 avril 1919, le nom de système MTS et cela, parce que les unités dont l'ensemble a été établi par ladite loi, dérivent logiquement du *mètre*, unité de longueur, de la *tonne*, unité de masse et de la *seconde*, unité de temps. Voir pour les dénominations des poids et mesures au mot *Unités commerciales et industrielles*.

L'usage de toute mesure portant d'autres noms que ceux autorisés par la loi, et même la simple détention d'anciens poids et mesures dans les ateliers ou magasins sont formellement interdits sous peine d'amende. Aucun officier public ou notaire ne doit dans les actes publics se servir d'autres dénominations que celles de la nomenclature légale. Les affiches ou annonces commerciales ne peuvent contenir des dénominations différentes. Ces diverses prohibitions sont sanctionnées par des amendes, qui sont même appliquées, en vertu d'une loi de 1837, au cas où des écritures privées, des livres de commerce portant ces dénominations interdites, sont produits en justice.

Ces dispositions sont applicables en principe, à toutes les professions, même à celles qui, comme la pharmacie, avaient conservé jusqu'au milieu du XIXe siècle l'usage de mesures spéciales (grains, dragmes, onces, etc...). Depuis 1837, les éditions du Codex formulent les poids des préparations pharmaceutiques en grammes et divisions de gramme.

Une dérogation à ces dispositions résulte des usages maritimes : les mesures de distance employées dans la marine ont pour point de départ l'ancienne division du cercle en 360°, du degré en 60 minutes, et de la minute en 60 secondes. Les distances sont évaluées en lieues marines (la lieue étant la 20e partie du degré de la terre, soit 5.556 m.), ou en milles (tiers de la lieue marine, égale à la minute du degré terrestre, 1 852 m.). La vitesse des navires est exprimée en nœuds, chaque nœud équivalant à la distance d'un mille parcouru à l'heure.

L'emploi du système MTS est obligatoire en France,

en Algérie et dans les anciennes colonies (Réunion, Antilles, Guyane) et pour Madagascar. En Tunisie, où le système métrique est adopté depuis 1895, l'usage de quelques anciennes mesures est toléré. Dans les autres colonies, le système métrique n'est en usage qu'entre Européens ou même n'a pas encore été introduit de manière officielle.

Enfin le système métrique est autorisé dans la plupart des nations étrangères et a même été rendu obligatoire dans un certain nombre. 16 Etats se sont engagés en 1875 à fonder et à entretenir à Paris un bureau international des poids

NOMS	VALEURS	SIGNES ABRÉVIATIFS
	Mesures de longueur	
Myriamètre	Dix mille mètres.	Mm
Kilomètre.	Mille mètres	km
Hectomètre.	Cent mètres	hm
Décamètre	Dix mètres.	da m.
MÈTRE.	*Unité fondamentale.*	m.
Décimètre.	Dixième du mètre.	dm.
Centimètre.	Centième du mètre	cm
Millimètre.	Millième du mètre.	mm
	Mesures agraires	
Hectare.	Cent ares ou dix mille mètres carrés	ha.
ARE.	Cent mètres carrés	a.
Centiare.	Centième de l'are ou mètre carré	ca ou m².
	Mesures des bois.	
Décastère.	Dix stères.	das.
STÈRE.	Mètre cube	s. ou m³.
Décistère.	Dixième du stère.	ds
	Mesures de masse ou de poids	
Tonne.	Mille kilogrammes.	t.
Quintal métrique	Cent kilogrammes.	q.
KILOGRAMME	*Unité fondamentale.*	kg.
Hectogramme.	Cent grammes.	hg
Décagramme	Dix grammes	dag.
Gramme.	Millième du kilogramme	g.
Décigramme.	Dixième du gramme	dg
Centigramme	Centième du gramme.	cg.
Milligramme	Millième du gramme	mg
	Mesures de capacité.	
Kilolitre.	Mille litres.	kl
Hectolitre.	Cent litres.	hl
Décalitre.	Dix litres.	dal
LITRE.		l
Décilitre.	Dixième du litre.	dl
Centilitre.	Centième du litre.	cl.
Millilitre.	Millième du litre	ml
	Monnaies	
FRANC.	Cinq grammes d'argent au titre légal	»
Décime.	Dixième du franc.	»
Centime	Centième du franc	»

et mesures : des étalons du mètre et du kilogramme en platine et iridium ont été construits par les soins de ce bureau. Des copies en ont été faites qui servent actuellement d'étalon national pour chacun des États contractants.

II. CONSTRUCTION ET VÉRIFICATION DES POIDS ET MESURES AUTORISÉS. — Il existe en France un bureau national des poids et mesures.

Les poids et mesures en usage en France sont construits par l'industrie privée ; mais ils ne peuvent être livrés au public qu'après vérification par les agents de l'administration. Il en est de même pour les balances et autres instruments de pesage. Les règlements fixent non seulement la forme que doivent affecter les poids et mesures légaux : mais encore les mentions qu'ils doivent porter en caractères lisibles, les dimensions qu'ils doivent présenter, et même les matières dont ils doivent être construits.

Enfin les poids et mesures légaux sont divisés (sauf quelques exceptions) en séries ; tous les commerçants assujettis à la vérification doivent posséder des séries complètes ; sauf en ce qui concerne les poids et mesures classés comme hors séries, l'usage de poids et mesures isolés est formellement interdit.

Les vérifications des poids et mesures sont de deux sortes :

1° *Vérification première*, faite en principe, au bureau du vérificateur. Celui-ci marque du poinçon de l'Etat les poids et mesures et les instruments de pesage qu'il reconnaît exacts et conformes aux dispositions réglementaires.

Cette vérification première qui est opérée gratuitement, doit avoir lieu non seulement pour tous les instruments neufs, mais encore, sous la responsabilité des fabricants et ouvriers, pour tous les instruments et poids ayant subi un rajustage.

Seuls les poids et mesures et instruments de pesage et mesurage poinçonnés peuvent être livrés au commerce.

2° *Vérification périodique*, qui a lieu annuellement dans chaque commune et dont la date est annoncée dans la forme ordinaire au moins deux jours à l'avance. Les assujettis à la vérification sont tenus d'ouvrir leurs magasins, boutiques ou ateliers et de ne pas quitter leur domicile.

A Paris et dans les communes suburbaines, cette vérification n'est pas, en principe, excepté pour les instruments d'un déplacement difficile, opérée à domicile, mais aux bureaux des vérificateurs ou dans d'autres lieux indiqués par le préfet de police. Les marchands ambulants sont tenus également de présenter leurs poids et mesures dans les trois premiers mois de l'année, au bureau du vérificateur. Tout commerçant qui achète des poids et mesures après la vérification annuelle dans la commune, doit les présenter également à ce bureau.

Il serait trop long d'énumérer les diverses professions assujetties à la vérification par le décret du 26 février 1873 ou par des textes postérieurs. D'une manière générale, tous les commerçants ou industriels y sont assujettis lorsque leur profession comporte normalement l'emploi de poids et mesures.

DROITS DE VÉRIFICATION. — La vérification périodique donne lieu à la perception d'une taxe assimilée aux *contributions directes* (*V.* IMPOTS).

Chaque année, les rôles de cette taxe sont dressés d'après les recensements opérés l'année précédente, en tenant compte des faits qui ont pu être portés à la connaissance des vérificateurs. Mais si le vérificateur, au cours de la tournée périodique, constate que l'assujetti est trop imposé sur ce rôle primitif, il le porte sur un état de dégrèvement que le préfet approuve ensuite. Si au contraire, le vérificateur constate, au cours d'une tournée quelconque, l'existence de poids et mesures ou instruments omis dans les rôles, il les fait comprendre dans un rôle supplémentaire.

Le droit de vérification est exigible en une seule fois, 15 jours après la clôture des opérations de vérification dans la commune, ou 15 jours après la publication du rôle, si cette date est postérieure. Les marchands ambulants doivent l'acquitter avant la vérification même.

Le délai pour les réclamations (3 mois) commence également à courir à partir de la clôture des opérations ou de la publication du rôle, dans les mêmes conditions que ci-dessus. ces réclamations *doivent être déposées au greffe du conseil de préfecture.*

Les droits de vérification ne sont dus que si la vérification a eu lieu réellement, et pour les poids et mesures vérifiés et poinçonnés. Tous les poids et mesures trouvés en la possession d'un assujetti donnent lieu à la taxe, alors même que celui-ci ne s'en servirait point pour les besoins de son industrie ou commerce.

Les établissements *publics* assujettis à la vérification sont seuls exemptés de la taxe.

VÉRIFICATEURS DES POIDS ET MESURES. — Ces diverses opérations sont confiées à des agents spéciaux recrutés par moitié parmi les anciens sous-officiers ayant accompli au moins dix ans de service, et pourvus d'un certificat d'aptitude, et pour moitié, parmi des candidats civils ayant subi les épreuves d'un concours.

Ces agents sont divisés en vérificateurs adjoints, vérificateurs répartis en 5 classes et vérificateurs-chefs. Un tableau d'avancement est arrêté à la fin de chaque année par le ministre du Commerce.

Ces agents reçoivent un traitement fixe et une indemnité de déplacement. Ils ont droit à la retraite selon les règles applicables aux pensions civiles sur fonds de retenue. Leurs fonctions ne sont pas, à cet égard, comptées comme service actif (*V.* PENSIONS).

Leur emploi est incompatible avec toute fonction publique et toute profession assujettie à la vérification. Ils prêtent serment devant le tribunal de 1re instance et dressent des procès-verbaux qui font foi jusqu'à inscription de faux. A Paris, des inspecteurs spéciaux, ayant qualité de commissaire de police, sont attachés à ce service.

Les vérificateurs font non seulement des tournées périodiques, mais ils peuvent faire des visites inopinées chez tous les assujettis. Lorsqu'ils effectuent ces visites avant le lever ou après le coucher du soleil, et après la fermeture du magasin, ils doivent être accompagnés soit du juge de paix ou du commissaire de police, soit du maire ou de l'adjoint. Ils peuvent saisir les poids et mesures illégaux, frauduleux ou altérés. Ils sont également chargés de surveiller l'application des lois et règlements soumettant à la vérification et au contrôle de l'Etat les alcoomètres, densimètres et thermomètres employés dans certaines industries et notamment dans la distillerie et la fabrique du sucre.

POIGNÉE DE MAIN (*SAV.-VIVRE*). — Ne l'ayez pas molle (la main qui glisse ou dans laquelle on entre) ni dure (la main qui vous broie les doigts ou vous arrache l'épaule) : ayez la main souple et (sauf intention) la poignée de main franche. Qu'un regard franc l'accompagne. Par une poignée de main, vous donnez et recevez bien des indications. Vous pouvez l'avoir affectueuse, distante, méprisante même ; ne l'ayez cependant ni protectrice ni condescendante. Si l'on vous présente un égal ou un inférieur (d'âge ou de situation) tendez-lui la main ; si on vous présente à un supérieur attendez qu'il vous la tende. Ne tendez jamais la main à une femme ou à une jeune fille qu'elle n'ait elle-même commencé le geste. Un vieillard peut cependant, en raison de son âge, enfreindre cette règle. Une femme n'offre pas la main la première à un prêtre, à moins qu'elle ne soit âgée ou une amie intime. Ne pas tendre la main quand on le doit est signe de timidité ou de suffisance ; ne pas serrer une main tendue est une injure très grave.

POIGNET (*MÉD. PRAT.*).— L'entorse de poignet plus communément appelée *foulure* et résultant d'efforts exagérés se traduit comme l'entorse du cou-de-pied par de la douleur, l'impossibilité à mouvoir l'articulation, du gonflement, c'est un accident tout à fait comparable bien que moins grave (*V.* ENTORSE).

L'arthrite tuberculeuse revêt au poignet un caractère particulier de gravité, en raison de la coexistence habituelle d'autres lésions, et de la tendance à la propagation (*V.* ARTHRITE).

POILS. — *V.* PEAU, HYPERTRICHOSE.

POINTS DE COTÉ. — Douleurs rappelant une piqûre, tantôt violentes, tantôt sourdes, tantôt uniformes, tantôt lancinantes, ressenties autour de l'abdomen ou de la poitrine (*V.* PLEURÉSIE, PNEUMONIE, ANGINE DE POITRINE). En général on se trouvera bien, en cas de points de côté, d'immobiliser le tronc en ne remuant pas et en ne respirant que faiblement. On peut aussi appliquer des compresses chaudes, des cataplasmes, faire des frictions, badigeonnées à la teinture d'iode, même poser un petit vésicatoire.

POIRÉ. — Boisson provenant exclusivement de la fermentation du jus de poires fraîches.

Sa fabrication et sa conservation sont les mêmes que celles du cidre. — *V.* CIDRE.

POIREAUX (*ÉC. DOM.*). — Les meilleurs poireaux sont de belle taille et ont la tige blanche. La plante étant insensible au froid, il est avantageux d'en planter quelques planches à l'automne qu'on laisse en place tout l'hiver pour les consommer, une fois ceux qu'on a mis en réserve épuisés. On peut aussi conserver les poireaux en pleine terre, le bulbe en bas, recouvert de terre ; à la cave, les couvrir de terre ou de cendre pour les conserver 2 ou 3 mois.

POIRÉE (*CUIS.*). — La poirée est un légume dont on fait trop peu de cas. On mange la côte de la feuille lorsqu'elle est très blanche. On peut aussi utiliser la partie verte de la feuille, pour mélanger en petite quantité à l'oseille et en adoucir l'acidité. La poirée se prépare avec les mêmes recettes que le cardon, après l'avoir fait cuire à l'eau salée, toujours comme le cardon, mais sans qu'il soit nécessaire de le limoner. C'est un légume rafraîchissant et léger, excellent pour les estomacs délicats.

POIRES. — CONFITURE. — Choisir de bonnes poires tendres, mûres — les couper en deux — ôter cœurs et pierres, les faire macérer 24 heures dans une terrine, un lit de poires, un lit de sucre concassé fin, mettre dans la bassine, faire cuire à feu vif en remuant continuellement sans écraser. Vers la fin de la cuisson, ajouter un zeste de citron râpé fin (1/2 livre de sucre par livre de fruit cru).

AUTRE PROCÉDÉ. — Prendre des fruits à chair ferme, les peler, les couper en quatre en ôtant cœurs et pierres, jeter les morceaux dans eau très fraîche. Peser les fruits et mettre dans bassine autant de fois 375 gr. de sucre candi qu'il y a de livres de fruits. Ajouter un verre d'eau par 500 gr. de sucre. Dès le sucre fondu, mettre les poires dans la bassine Faire cuire à petit feu pendant trois heures et sans remuer. Enlever les fruits, les mettre en pots. Faire réduire le sirop jusqu'à ce qu'il soit très épais et verser sur les poires.

Pour la poire confite, procéder comme il a été dit à l'article abricot. De même pour la conserve à l'eau-de-vie et la dessiccation.

POIS (*CUIS.*). — Les *pois verts* appelés *petits pois*, sont un des meilleurs légumes employés dans la cuisine, surtout lorsqu'ils sont fins, tendres et fraîchement écossés. On les sert soit seuls, comme entremets, soit comme garniture ou litière avec certaines viandes de boucherie, volaille ou gibier. Les pois secs sont particulièrement employés en purée.

POIS MANGE-TOUT. — La gousse de ce légume étant excessivement tendre, il ne faut pas la blanchir à l'eau bouillante ; la faire cuire au beurre ; après quoi, on peut le mettre dans une sauce blanche ou une sauce poulette, comme les haricots.

PETITS POIS A L'ANGLAISE. — Mettre sur le feu une casserole remplie d'eau bouillante avec une petite poignée de sel fin : y jeter les petits pois et les faire bouillir à grand feu sans les couvrir, écumer l'eau continuellement. Dès qu'ils sont cuits, les verser dans une passoire pour les égoutter, les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre fin, une pincée de sucre et de sel. Les sauter de cette façon sans les remettre sur le feu, les dresser en pyramide sur le plat, placer encore au milieu un morceau de beurre fin qui doit s'y fondre par la chaleur des petits pois. On peut ajouter un petit bouquet de menthe à l'eau dans laquelle on fait cuire les petits pois.

Pois cassés (*ÉC. DOM.*). — Choisir des pois de l'année encore très verts; ceux qui sont gris ou jaunes sont souvent de l'année précédente, et ont un goût pharmaceutique très désagréable ; les pois s'emploient surtout en purée; c'est un des légumes secs les plus légers et les plus nourrissant.

POISONS. — Nous donnons ci-dessous la liste des principaux poisons et les signes par lesquels se manifeste un empoisonnement, nous indiquons aussi les contre-poisons à utiliser dans chaque cas particulier.

ABSINTHE : Attaque se manifestant par des convulsions. || *Contre-poison.* — Calmants : Opium, chloral, bromures.

ACIDES (azotique, chlorhydrique, phosphorique, sulfurique, acétique du vinaigre) : Brûlures de la bouche, gorge et estomac. Soif horrible. Vomissements de sang. Sueurs froides et syncope. || *Contre-poison.* — Neutralisants alcalins : eau de savon, eau de chaux, magnésie; pas de bicarbonate de soude si on dispose d'autre alcalin, car il dégage du gaz qui dilate l'estomac au point de le perforer. Lait. Eau albumineuse. Morphine. Lavages d'estomac.

ACONIT, ACONITINE : Démangeaisons et engourdissement généralisés : sensation de contraction douloureuse à la face. Perte de la sensibilité et des mouvements. Etat bleu. Syncope. || *Contre-poison.* — *V.* ALCALOIDES. Stimulants : thé au rhum, café, caféine, éther.

ALCALIS CAUSTIQUES (Potasse, soude et leurs carbonates, ammoniaque ou alcali volatil) : *V.* ACIDES. || *Contre-poison*, — Neutralisants acides dilués : eau vinaigrée à 100 p. 1 000 jus de citron. Limonades, à base citrique, tartrique, sulfurique, ou chlorhydrique. Morphine. Lait. Eau albumineuse. — Stimulants (*V.* ACONIT, ci-dessus).

ALCALOIDES EN GÉNÉRAL : *V.* chaque alcaloïde en particulier, comme : aconit, cocaïne, caféine, morphine, etc. *Contre-poison.* — Vomitifs et lavage d'estomac. Tanin. 1 à 5 g. en solution dans 1 litre. Solution iodo-iodurée faible (iode, 0 g. 30 + iodure de potassium, 0 g. 40 + eau, 1 000) à boire, par demi-verres.

ALCOOL (Ivresse) : Loquacité, idées confuses, changement et excès de caractère. Démarche titubante. Chute de température. Résolution musculaire. Sommeil. Coma. || *Contre-poison.* — Vomitifs. Café avec V à XX gouttes d'ammoniaque. Boules d'eau chaude pour réchauffer.

ALIMENTS AVARIÉS : Coliques. Diarrhée. Vomissements. Défaillance. Eruptions (urticaire). || *Contre-poison.* — Lavages d'estomac. Vomissements. Opium purgatif (calomel). Lait.

ANILINE : Comme aliments avariés, sauf les éruptions et avec convulsions en plus. || *Contre-poison.* — Vomitifs et lavages. Alcool. Ammoniaque, V à XX gouttes. Café. Thé.

ANTIMOINE (sels d'). EMÉTIQUE. KERMÈS : Vomissements, cholérine avec refroidissement (choléra stibié). || *Contre-poison.* — Eau tiède abondante pour aider à vomir. Lavages répétés d'estomac. Tanin : 10 g. par 1 litre d'eau, à prendre par demi-verres. Lait, thé, café, éther.

ANTIPYRINE : Eruptions de la peau et enflures. Cessation des urines. Angoisse au cœur. Fièvre avec délire et convulsions. Défaillance. || *Contre-poison.* — Caféine : 1 à 2 g., par prises de 0 g. 50, dissous dans de l'eau chaude alcoolisée. Café fort. Thé au rhum. Ether.

SELS D'ARGENT (Nitrate d'argent) : Douleurs d'estomac. Vomissements. || *Contre-poison.* — Lavage à l'eau salée. Lait; eau albumineuse.

ARSENIC (Mort aux rats, épilatoires. Liqueur de Fowler, cacodylate de soude, arrhénol, salvarsan ou 606) : Crampes partout. Vomissements très abondants, verts ou bleus. || *Contre-poison.* — Magnésie calcinée (1 cuillerée à bouche par litre d'eau).

BELLADONE, ATROPINE : Sécheresse. Pupilles dilatées. Délire. Tremblement, puis inertie et coma. || *Contre-poison.* — *V.* ALCALOIDES. Morphine, café, éther, caféine, alcool.

BENZINE (Respirée ou bue) : Ivresse convulsive. || *Contre-poison.* — Vomitif. Alcool, éther, ammoniaque, thé, café.

BROME ET BROMURES : Salivation, ivresse. Excitation, puis dépression. || *Contre-poison.* — Lait, café fort, caféine. Diurétiques purgatifs.

CANTHARIDES, CANTHARIDINE : Brûlures d'estomac, vomissement de sang. Urines sanglantes, excitation génitale. Fièvre, asphyxie, mort. || *Contre-poison.* — Eau albumineuse ou de graines de lin. *Surtout pas d'huile ou d'alcool.* Morphine.

CARBONIQUE (ACIDE) : Mal de tête, vertige, asphyxie,

convulsions. Syncope. || *Contre-poison.* — Grand air. Inhalations d'oxygène. Respiration artificielle.

CHAMPIGNONS : Vomissements, coliques, diarrhée, excitation convulsive suivie de dépression. Refroidissement, coma. || *Contre-poison.* — Lavements. Lavage d'estomac. XX gouttes de teinture de belladone en un peu d'eau. Ether en eau sucrée, X à XXX gouttes.

CHLORE ET HYPOCHLORITES. EAU DE JAVEL. LIQUEUR DE LABARRAQUE : *V.* ALCALIS CAUSTIQUES. || *Contre-poison.* — Lait et eau albumineuse en abondance.

CHLOROFORME : Coma profond, mortel. || *Contre-poison.* — Café, caféine. Ether. Injections de strychnine. Électrisation de la nuque (Faradisation).

CIGUE, CICUTINE : Tremblements suivis d'affaissement absolu, asphyxie. || *Contre-poison.* — Vomitifs. Lavage. *V.* ALCALOIDES.

COCAINE : Excitation, puis dépression syncopale. || *Contre-poison.* — Faire aspirer au malade couché sur le dos horizontalement du nitrite d'amyle. Alcool, café fort, éther, caféine.

CODÉINE (*V.* OPIUM).

CRÉOSOTE (*V.* PHÉNOL).

CUIVRE (SELS DE) (vitriol bleu) : Gastro-entérite et dépression. || *Contre-poison.* — Lait, eau albumineuse, magnésie, morphine ou laudanum, XXX gouttes.

CYANURES ET ACIDE CYANHYDRIQUE (eau de laurier-cerise, essence d'amandes amères) (0 *g.* 75 *de cyanure tuent*) : Soit mort subite après quelques instants de stupeur, soit syncope convulsive et asphyxie. || *Contre-poison.* — Vomitifs. Lavages, mélange égal de sulfate ferreux dit vitriol vert ou couperose verte + carbonate de soude. Injections d'huile camphrée. Éther.

DIGITALE. DIGITALINE: Pouls petit. Gastro-entérite. Syncope lente. || *Contre-poison V.* ALCALOIDES. Injections de strychnine, caféine, éther, huile camphrée. Position couchée.

ETHER (*V.* CHLOROFORME).

GAZ D'ÉCLAIRAGE (*V.* OXYDE DE CARBONE).

GAZ DES FOSSES D'AISANCE (*V.* HYDROGÈNE SULFURÉ).

HYDROGENE SULFURÉ (Plomb des vidangeurs) : Convulsions. Coma. || *Contre-poison.* — Respiration de petite quantité de chlore en versant quelques gouttes de vinaigre sur une compresse imbibée d'une solution de chlorure de chaux. Café, éther, alcool.

IODE ET IODURES : Gastro-entérite sanglante. Larmoiement, rhume de cerveau. Salivation, éruption, toux, fièvre et ivresse. || *Contre-poison.* — Eau amidonnée en abondance. Eau albumineuse. Opium, 5 à 10 g. de bicarbonate de soude en 3 fois en 24 heures.

LAUDANUM (*V.* OPIUM).

LAURIER-CERISE (*V.* CYANURES).

MERCURE ET SUBLIMÉ, CALOMEL. Salivation, puis sécheresse. Brûlures à la gorge. Gastro-entérite sanglante. Face et langue tuméfiées, rouges. Syncope en 48 heures. || *Contre-poison.* — Vomitifs. Lavages. Eau albumineuse sans excès et à évacuer au plus tôt, car elle dissout le poison. Limaille de fer. Eau sulfureuse. Sulfure de fer hydraté. Stimulants : thé, alcool, café, éther.

MORPHINE (*V.* OPIUM).

MOULES (*V.* ALIMENTS AVARIÉS).

NOIX VOMIQUE (STRYCHINE).

NICOTINE ET TABAC : Agitation. Syncope. Asphyxie. || *Contre-poison.* — Vomitifs. Lavages (*V.* ALCALOIDES). Stimulants.

OPIUM : Surexcitation, puis torpeur froide. Coma. || *Contre-poison.* — Vomitifs. Lavages (*V.* ALCALOIDES). Permanganate de potasse, 1 g. en 200 g. d'eau, à 2 ou 3 reprises. Stimulants.

OXALIQUE (Acide). OXALATE ACIDE DE POTASSE ou SEL D'OSEILLE : *V.* ACIDES. || *Contre-poison.* — Craie, magnésie, lait de chaux. Jamais de sels de soude, de potasse ou d'ammoniaque. Opium et stimulants.

OXYDE DE CARBONE : Ronflements d'oreille éclatants. Paralysie générale concordant avec exaltation de sensibilité. Syncope du cœur après arrêt de la respiration. || *Contre-poison.* — Grand air. Oxygène. Respiration artificielle. Saignée et transfusion du sang ou sérum artificiel. Ferrugineux.

PÉTROLE (Tue après 200 gr.) : Gastro-entérite cholérique. || *Contre-poison.* — Eau albumineuse. Inhalation d'ammoniaque.

PHÉNOL : Gastro-entérite. Défaillance. || *Contre-poison.* — Sulfate de soude ou de magnésie, 30 g. en 1 litre d'eau. Eau de chaux. Craie. Stimulants.

PHOSPHORE : Haleine sentant l'ail. Vomissements et selles phosphorescents à l'obscurité. Calme de 48 heures, suivi de jaunisse, hémorragies, convulsions, paralysie, coma. || *Contre-poison.* — Lavages à l'eau oxygénée. Vomitifs (sulfate de cuivre : 0 g. 20 en 100 g. d'eau). Térébenthine : 4 à 8 gr. en 24 heures.

PLOMB : Vomissements blancs ou jaunes, coliques à l'ombilic, selles en noir. Refroidissement. Coma. || *Contre-poison.* — Lavages avec solution d'acide sulfurique à 2-1000e, 40 g. de sulfate de soude ou de magnésie. Morphine.

POTASSE (*V.* ALCALIS). PRUSSIQUE (ACIDE) (*V.* CYANURES).

QUININE : Ivresse quinique et fièvre. || *Contre-poison.* — *V.* ALCALOIDES. + Opium et belladone.

SANTONINE : Vision jaune, gastro-entérite. Convulsions épileptiformes. || *Contre-poison.* — Vomitifs. Purgatifs. Calomel. Inhaler du chloroforme. Stimulants.

STRYCHNINE (Noix vomique) : Fourmillements. Convulsions. Tétanos par accès avec retour complet au calme entre les accès. Mort après 4 ou 5 crises. || *Contre-poison.* — Vomitifs. Lavages. *V.* ALCALOIDES. Huile de ricin. Lait avec crème. Chloral, chloroforme. Morphine.

TABAC (*V.* NICOTINE). TÉRÉBENTHINE (ESSENCE DE) : Gastro-entérite. Refroidissement. Défaillance. Délire, convulsions. || *Contre-poison.* — Vomitifs. Lavages. Purgatifs. Eau gommée ou albumineuse. Lait. Stimulants.

VENIN DES SERPENTS : Douleur, brûlures du membre mordu. Enflure froide (30°). Syncopes. Jaunisse. Diarrhée. Urines rares et sanglantes. Sueurs froides. Crampes. *L'apparition de fièvre est favorable.* || *Contre-poison.* — Serrer le membre avec un fort lien près de la morsure, du côté de la racine. Sucer et cracher. Injecter dans et autour de la plaie, en 3 ou 4 places, 10 c. c. de la solution : hypochlorite de chaux, 1 g. ; eau distillée, 12 g. Injecter 30 à 50 c. c. de sérum antivenimeux ou antitétanique. Stimulants.

POISSON (*CUIS.*). — *Hygiène.* || *Poissons de mer. Poissons d'eau douce.* || *Cuisson. Découpage.* || *Cuisson à l'anglaise. Pour les recettes, V.* à chaque nom particulier.

HYGIÈNE. — Le poisson est une excellente nourriture : certaines espèces conviennent parfaitement aux estomacs délicats et aux enfants. En général, un poisson est d'autant plus facile à digérer que sa chair est moins visqueuse et moins huileuse. Les espèces huileuses et sans écailles provoquent facilement des irritations de la peau. Les œufs de la lotte, du brochet, du barbeau sont vénéneux. || Les poissons *salés, fumés, marinés* sont d'une digestion difficile et ne conviennent qu'aux personnes qui font beaucoup d'exercice. || N'employer que le poisson d'une fraicheur absolue. La fraicheur se reconnaît aux signes suivants : la vivacité de l'œil, le brillant des écailles, la fermeté de la chair. La cuisson doit être complète.

POISSONS DE MER. — Voici les espèces de poissons considérés comme *poissons fins* : le *saumon*, le *turbot*, la *barbue*, la *sole*, le *bar*, le *mulet*, le *rouget de la Méditerranée*. || Les espèces comptées comme poissons ordinaires sont : le *thon*, le *merlan*, le *collin*, la *raie*, le *maquereau*, le *rouget-grondin*, la *vive*, la *limande*, le *carrelet*, l'*anguille de mer*, l'*éperlan*, la *dorade*, ce sont les espèces les plus abondantes et les plus connues.

POISSONS D'EAU DOUCE. — Les poissons qui vivent dans les eaux courantes sont en général préférables à ceux qu'on pêche dans les étangs ; ces derniers ont souvent un goût de vase qu'on leur fait perdre difficilement.

Voici les principales espèces de poissons d'eau douce, la *truite*, le meilleur de tous les poissons d'eau douce ; la *carpe* un peu fade mais facile à digérer ; les laitances de carpe sont un mets très délicat et qu'on peut donner aux convalescents; le *brochet*, dont les œufs sont vénéneux ; le *barbeau*, la *perche*. qui est à la fois poisson de mer et poisson de rivière comme le *saumon*. || L'*anguille* et la *tanche* sont très agréables au goût, mais leur chair est huileuse, gélatineuse, assez indigeste. La *lamproie* a toutes les mauvaises qualités de l'anguille sans en avoir les bonnes. L'*alose* a une chair délicate mais visqueuse, il ne faut la manger que rôtie ou grillée.

CUISSON. — Les poissons de mer, quand on veut les servir bouillis, ne doivent être cuits qu'à l'eau de sel ; l'emploi des aromates ferait perdre à leur chair son goût fin et délicat. || On doit faire cuire les poissons d'eau douce dans du vin blanc ou rouge avec thym, laurier, clous de girofle, oignons et bouquet de persil. || Les poissons qu'on sert le plus habituellement comme grosses pièces, sont le turbot, la barbue, le saumon, la truite, l'alose, le mulet et le brochet. || Tous ces poissons se servent ordinairement comme relevé de potage avec une sauce blanche aux câpres, une sauce verte ou une sauce à l'huile. L'anguille à la tartare, la matelotte, les filets de soles, les vol-au-vent au poisson, etc., se servent en entrée. Les poissons frits peuvent se servir au second service ainsi que les écrevisses et le homard.

DÉCOUPAGE. — Se servir d'une truelle d'argent ou, à défaut, d'une cuiller. Commencer par tracer avec la truelle, au milieu du poisson, une ligne dans toute la longueur du corps, de manière à trancher profondément la chair jusqu'à l'arête. Couper cette ligne par d'autres lignes transversales et enlever avec la truelle les morceaux compris entre ces diverses lignes.

Les divers modes d'assaisonnement que le poisson peut subir sont variés à l'infini. Nous indiquons les principaux aux articles particuliers consacrés à chaque espèce de poisson. || Nous signalerons ici une méthode très usitée en Angleterre et peu pratiquée ailleurs ; elle s'applique à toute espèce de poisson de mer ou d'eau douce.

A L'ANGLAISE. — Nettoyer, vider, saler, assaisonner le poisson ; le mettre dans un vase de terre ou de fer muni d'un couvercle ; luter soigneusement les bords du couvercle avec des bandes de toile ou de papier enduites de colle de pâte. Grâce à cette clôture hermétique qui exclut tout contact avec l'air, le poisson peut supporter sans contracter aucun goût de brûlé une très haute température. || Le mettre au four en même temps que le pain et le retirer seulement quand le four est tout à fait refroidi. || Le poisson est alors tellement cuit, que chez ceux dont les arêtes ont peu de consistance, elles ont totalement disparu, bien que le poisson réduit en une sorte de gelée ait conservé sa forme. C'est une excellente manière de manger les poissons qui ont beaucoup d'arêtes.

Poisson-Chat. — Le poisson-chat est un silure américain introduit depuis peu en Europe, il doit son nom à sa grosse tête et à sa bouche garnie de barbillons. Le poisson-chat, s'il a l'avantage de prospérer dans les eaux impures, n'offre qu'une chair médiocre et peut détruire le frai et les alevins des autres poissons ; son introduction est dangereuse dans les eaux libres.

Poissons rouges. — Les poissons rouges connus aussi sous le nom de dorades de la Chine, cyprins doux, sont des poissons de luxe et non de consommation ; ils servent à l'ornementation des bassins des jardins et à celui des aquariums. Ils aiment les eaux chaudes et se reproduisent assez abondamment pondant leurs œufs sur les plantes aquatiques. Dans les variétés d'aquariums, on peut signaler parmi les espèces les plus ornementales : les poissons porte-queue, les poissons queue en éventail qui ont les nageoires caudales extrêmement développées, les poissons télescopes dont les yeux sont projetés hors de la tête.

POITRINE (MALADIE DE). *V.* ANGINE DE POITRINE, ASTHME, BRONCHITES, CŒUR, PLEURÉSIE, PNEUMONIE, RHUMES, TUBERCULOSE, etc....

POIVRADE. — *V.* SAUCES.

POIVRE. — *V.* ASSAISONNEMENT.

POKER — JEU DE CARTES. *Indications générales.* || *Les combinaisons du jeu.* || *Quelques termes techniques. La Partie A. Préliminaires B.* 1er *cas* (*Pot*). || 2e *cas* : a. *Blind et Surblind.* b. *Pot et Relances* (figures *schématiques*). *Le gagnant.* || *Conseils.* || *Poker de famille.*

INDICATIONS GÉNÉRALES. — Jeu d'importation américaine, relativement récente, et qui n'est pas sans ressembler à d'anciens types de jeux français tels que la Bouillotte ou l'Ambigu. C'est par excellence un jeu de relance qui peut entrainer assez rapidement des différences considérables.

Le nombre des joueurs est variable, de 2 à 7. — On se sert des 32 cartes du piquet s'il n'y a pas plus de quatre joueurs (poker français) ; au-dessus de quatre personnes, il faut un jeu de 52 (P. Américain). On peut jouer aussi à quatre avec un jeu de 52 cartes, à condition d'enlever les 2, 3, 4, de chaque couleur. || L'as est la plus forte carte, puis viennent en décroissant le roi, la dame, le valet, le dix, le neuf, le huit, le sept, le six, le cinq, le quatre, le trois, le deux. || Une partie de poker comprend un nombre tout à fait indéterminé de coups. Chaque coup se compose d'une succession très nette de paris liés dont nous verrons plus loin les périodes distinctes. D'après l'élimination successive des parieurs, le gagnant d'un coup, lorsque deux ou plusieurs adversaires restent encore en présence, est celui qui abat la combinaison de cartes la plus forte (*V.* plus loin). Le joueur qui, ayant suffisamment relancé pour intimider ses adversaires, reste seul, gagne le coup et ne montre pas ses cartes (il peut ainsi ramasser avec un jeu bien inférieur à celui d'adversaires moins audacieux). Il n'y a pas d'atout au poker. Le jeu offre 9 combinaisons possibles, on en ajoute parfois 2 supplémentaires. Voici ces combinaisons par ordre de progression ascendante, cet ordre n'est pas tout à fait le même selon qu'on joue le poker américain ou le poker français (*V.* tableau récapitulatif).

LES COMBINAISONS DU JEU. — 1° LA CARTE. — C'est la figure la plus simple. Les parieurs qui restent en présence à la fin du coup, ayant abattu leurs jeux, si ces jeux n'offrent que des cartes différentes de couleur et de valeur, le gagnant est celui dont le jeu renferme la plus haute carte. L'as est donc le plus fort jeu d'une carte, mais il est assez rare, qu'un joueur n'ait pas au moins une paire dans son jeu (immédiatement au-dessus de la carte vient la paire).

TABLEAU COMPARATIF DES COMBINAISONS DU POKER FRANÇAIS ET DU POKER AMÉRICAIN

POKER FRANÇAIS A 32 CARTES (4 joueurs).	POKER AMÉRICAIN A 52 CARTES (4 à 7 joueurs).
a. La Carte.	La Carte.
b. La Paire	La Paire.
c. Les Deux Paires.	Les Deux Paires.
d. La Séquence.	Le Brelan.
e. Le Brelan	La Séquence.
f. Le Full.	Le Flush.
g. Le Flush	Le Full.
h. La Séquence Flush.	Le Poker.
i Le Poker.	La Séquence Flush

2° LA PAIRE. — Ce sont 2 cartes de même valeur (2 rois 2 valets, etc.), les plus hautes étant naturellement les meilleures, la paire à l'as l'emportant sur la paire au roi, comme celle-ci sur la paire à la dame, etc. Si deux joueurs ont une paire de même valeur, le jeu gagnant sera celui qui, en dehors de cette paire, sera accompagné par la plus grosse carte, de couleur quelconque, par exemple, de 2 paires au valet, celle qui sera accompagnée d'une dame l'emportera sur celle qui ne sera accompagnée que d'un dix. Mais si cette 3e carte est encore de même valeur chez les 2 adversaires, on regarde alors les 4e cartes et même les 5e restantes.

3° LES DEUX PAIRES. — Viennent ensuite les deux paires, c'est-à-dire deux couples de cartes égales. Un jeu à 2 paires plus fortes l'emporte sur un jeu à 2 paires moins fortes. Si les 2 paires sont égales chez les parieurs, on a recours à la 5e carte, comme précédemment.

4° LE BRELAN. — Au-dessus des 2 paires vient le brelan ou ensemble de trois cartes de même valeur (3 as, 3 dames, etc.) ; le plus fort brelan l'emportant toujours sur un plus faible (fig. 1).

5° LA SÉQUENCE OU QUINTE. — Cinq cartes de valeur croissante, se suivant quelles qu'en soient les couleurs. La plus forte séquence est celle qui contient la carte la plus haute. Voici par exemple une séquence à la dame (fig. 2).

6° LE FLUSH (prononcez fleuche) ou *flux* vient ensuite, au poker américain, tandis qu'au poker français il vient seulement après la combinaison suivante (Full). Ce sont 5 cartes d'une même couleur. Le plus fort flush est, indépendamment de la couleur, celui qui contient la carte la plus haute (fig. 3).

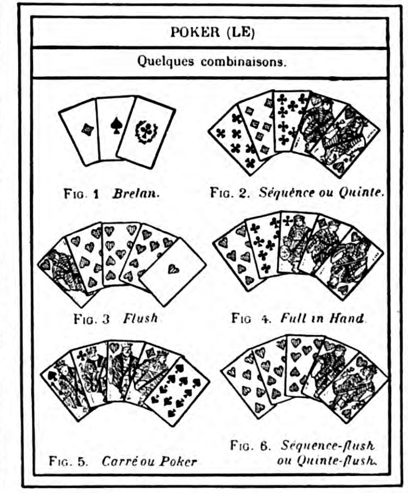


FIG. 1 *Brelan.* FIG. 2. *Séquence ou Quinte.* FIG. 3 *Flush* FIG 4. *Full in Hand.* FIG. 5. *Carré ou Poker* FIG. 6. *Séquence-flush ou Quinte-flush.*

7° LE FULL IN HAND ou *main pleine* vient ensuite au poker américain alors qu'au poker français il est battu par le flush. Le *full in hand* est formé par la réunion d'un brelan (3 cartes semblables) + 1 paire (2 cartes), la couleur n'importe pas. Deux full étant en présence, celui qui contient le plus fort brelan (brelan d'as, brelan de rois, etc...) est le gagnant. Le Full ci-dessous à brelan de valets, l'emporterait sur un full à brelan inférieur (dix, neuf, etc.), mais serait battu par un full à brelan de dames, de rois, d'as, (fig. 4).

8° LE CARRÉ ou POKER proprement dit, ou encore *brelan carré* est la plus forte combinaison du jeu dans le poker français alors que dans le poker américain il est battu par la combinaison suivante (séquence-flush). Il est formé par 4 cartes de même valeur : les *pokers* ou *carrés* se classent d'après cette valeur (4 as, 4 rois, 4 dames, etc.), la 5e carte étant indifférente (fig. 5).

9° LA SÉQUENCE FLUSH (pron. fleuche), ou *royale*, ou *quinte flush*, ou encore *quinte de couleur* : La plus forte combinaison au poker américain, elle vient immédiatement au-dessous du « carré » dans le poker français. Ce sont 5 cartes d'une même couleur et qui se suivent, la plus forte quinte-flush étant celle qui contient la carte la plus haute (quinte-flush à 1 as, au roi, etc...). Voici par exemple une quinte-flush à la dame (fig. 6).

LES COMBINAISONS SUPPLÉMENTAIRES. — A ces figures s'ajoutent parfois 2 figures supplémentaires qui sont, en quelque sorte, de surcroît et n'exigent pas de combinaisons nouvelles, ce sont le *blaze* et le *joker*.

1° LE BLAZE. — Le blaze vient immédiatement au-dessus des deux paires, il consiste à posséder 5 figures dans son jeu; par exemple 1 paire de rois, 1 paire de valets et 1 dame font le blaze; à noter que l'as compte ici pour une figure.

2° LE JOKER. — Pour le joker on a adjoint au jeu complet une 53e carte représentant d'ordinaire un fou avec ses attributs et qui s'appelle pour cela : joker (les jeux de cartes qu'on achète avec la mention « poker » renferment presque toujours un joker). Mêlé à la donne, le joker favorise celui à qui *il* est échu puisque son possesseur peut lui attribuer le nom et la valeur qu'il lui plaît et le considérer à son gré comme roi, dame, ou selon le cas, telle autre carte qui se trouverait lui manquer pour une combinaison, par exemple: 3 rois + le joker forment 2 paires de rois, mais, à jeu égal le joker est battu par toute combinaison similaire.

QUELQUES TERMES. — Quelques termes particuliers au poker :

Blind. — Etre blind, c'est avoir le droit, avantageux, de parler le dernier.

Blinder. — Se blinder, c'est mettre sur table une certaine somme, avant de voir son jeu, afin d'acheter le droit de parler le dernier.

Bluffer. — C'est chercher à intimider ses adversaires en donnant à croire par ses paris ou relances, qu'on a un jeu plus fort.

Cave. — La somme que chaque joueur met devant lui.

Chip. — La plus petite unité de mise en jeu, et que l'on fixe à l'avance. Le mot chip peut avoir un autre sens : certains joueurs, au lieu de dire « je passe », disent simplement « chip ».

Doubler. — Remettre au jeu, avant d'y entrer, une somme double de la mise. Cela s'appelle la doublure ; tout joueur a le droit de proposer la doublure avant de jouer. Ceux qui ne veulent pas la tenir (c'est-à-dire miser à nouveau avant de jouer) peuvent se retirer, mais ils abandonnent leur premier versement. Si personne ne tient la doublure, celui qui l'a proposée ramasse la somme sur table et le coup recommence.

Ouverture. — *V.* OUVRIR.

Ouvrir. — « Ouvrir le jeu » ou simplement « ouvrir », ou « faire l'ouverture », c'est parler le premier, une fois la première mise générale faite. Le joueur qui ouvre doit pour cela mettre sur le tapis une certaine somme, convenue à l'avance pour toute ouverture.

Parole. — Passer parole, c'est renoncer au jeu définitivement (pour le coup) ou pour l'instant. Lorsqu'au début du jeu, personne n'a ouvert avant vous et que vous passez, vous dites : « parole », mais si un des joueurs suivants ouvre, vous pouvez dans ce cas revenir sur votre parole, et voir (tenir) la mise d'ouverture et même la relancer.

Pot. — Lorsque dans un coup, personne n'a ouvert, le coup suivant s'appelle un « pot ». Les mises précédentes restent sur le tapis et l'on met à nouveau, soit l'unité de blind (doublure), soit une somme déterminée d'avance pour tout pot. Cette nouvelle mise faite, celui qui vient de donner, ramasse les cartes et redonne. Pour pouvoir ouvrir un pot (parler le premier, en misant encore un nouvel enjeu d'ouverture) il faut au moins avoir en main une paire de valets. Si personne ne peut « ouvrir », il y a nouveau pot, la donne passe à droite, on mise une autre fois, etc... Mais d'ordinaire, l'ouverture de ce second pot ne se fait plus aux valets, il faut avoir maintenant une paire de dames pour l'ouvrir ; si personne n'ouvre encore, on recommence comme précédemment, mais l'ouverture du pot suivant devra se faire alors par la paire de Rois ; si tout le monde passe encore, le nouveau pot s'ouvre à l'as, puis après deux essais à l'as, si personne n'a pu ouvrir, on recommence au valet, et ainsi de suite jusqu'à ce que quelqu'un ouvre. Comme l'on mise chaque fois, le pot peut ainsi grossir considérablement.

Relance. — Relancer: c'est surenchérir, mettre une somme supérieure à l'enjeu ou aux précédents.

Straddler. — Synonyme de blinder.

Straddleur. — Celui qui straddle.

Surblinder. — C'est relancer sur le blind, pour obtenir le droit de parler le dernier.

LA PARTIE ET SES PHASES. — Après les indispensables préliminaires (mise, donne, etc.), une partie de poker peut présenter deux cas, selon que les joueurs y vont ou passent. Si tous les joueurs passent, le coup suivant est un pot, si plusieurs joueurs y vont, le partie s'engage et comprend deux phases ou périodes de paris nettement distincts que nous étudierons tout à l'heure.

PRÉLIMINAIRES. — On tire les places au sort. On convient d'un enjeu minimum ou chip que chaque joueur doit mettre devant lui, avant la donne des cartes, et avec la faculté d'ailleurs de mettre une somme supérieure ; on a fixé ainsi un maximum de relance ou surenchère. Le joueur qui au tirage a amené la plus faible carte fait couper et donne, une par une, 5 cartes à chacun; c'est à son voisin de droite à parler le premier.

PREMIER CAS. — Tout le monde passe, le coup recommence, les mises resten sur table, il y a un pot (*V.* ce mot). Soit par exemple 4 joueurs : A B C D. Ils misent chacun 1 jeton : A donne les cartes, C 1er à parler déclare qu'il passe, B, D, A successivement « passent » aussi. L'enjeu reste sur table, soit donc 4 jetons. Il y a pot et l'on recommence le coup en misant à nouveau (fig. 7).

DEUXIÈME CAS. — 1re *Phase de paris* (Blind et surblind). — Tout le monde ne passe pas. Chaque joueur, en commençant par le voisin de droite du donneur, peut annoncer s'il veut être blind (c'est-à-dire avoir le droit de parler le dernier), mais avant de relever 4 cartes. Pour s'assurer ce droit il met une mise double ou unité de blind, c'est ce qui s'appelle « blinder ». Un 2e joueur, le voisin de droite peut, à son tour, prétendre à être blind ; pour enlever à son prédécesseur le droit de parler le dernier, il le surblinde », c'est-à-dire qu'il mise le double du 1er blind. Le suivant aussi peut mettre le double du 2e s'il veut être blind, le 4e mettrait de même le double du 3e, etc., en recommençant le tour jusqu'à ce qu'on ne surblinde plus (toutes ces mises successives sur le tapis forment la masse). Les joueurs qui ne veulent pas doubler la mise du dernier surblind peuvent simplement tenir » cette mise, auquel cas on passe à la 2e phase de paris. Mais ceux qui ne veulent, ni doubler ni tenir cette mise et ses risques « passent parole », c'est-à-dire qu'ils se retirent en abandonnant leur 1er versement. Si personne ne tient la mise après cette 1re période de paris, le coup se termine là et le dernier straddleur ou surblind ramasse la poule.

SCHÉMA DE CETTE 1re PHASE. — Soient A B C D E F 6 joueurs placés comme l'indique la figure. Chacun a misé 1 jeton devant lui. A donne les cartes,

C, 1er à parler, voulant être blind, double la mise commune, soit				2 jetons
D double à son tour la mise de		C	soit	4 —
B	—	—	D —	8 —
F	—	—	B —	16 —
E	—	—	F —	32 —
A	—	—	E	64 —

Personne ne surblinde A, 1 ou plusieurs joueurs, B et D par exemple se contentent de tenir sa mise. On va passer alors à l'autre période de paris. Mais on sait quelle est la rapidité de la progression dans cette 1re phase. Aussi a-t-on généralement l'habitude d'y limiter les paris au taux de 64 fois l'enjeu primitif. Du reste, il est assez rare que, dans cette 2e période l'on monte aussi haut, avant d'avoir regardé son jeu (fig. 8).

DEUXIÈME PHASE DE PARIS. — Le blind (dernier à parler) étant ainsi désigné et 1 ou plusieurs joueurs tenant la mise, relevez vos cartes. C'est le voisin de droite de blind qui parlera le 1er. Après avoir vu vos cartes, vous pourrez encore ou passer parole c'est-à-dire renoncer au jeu ou bien y aller.

POKER (LE)

Une partie de poker.

Pot.	Première Période de Paris (Blind).

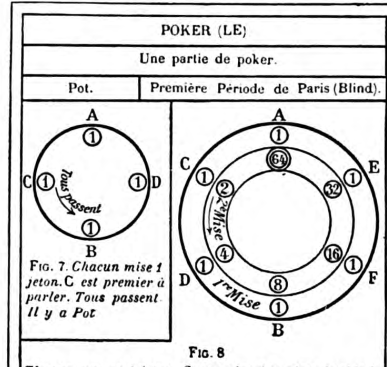


FIG. 7. *Chacun mise 1 jeton. C est premier à parler. Tous passent. Il y a Pot*

FIG. 8

Chacun a misé 1 jeton. C, premier à parler, double la mise, D double la mise de C, B celle de D, etc. A surblinde

Deuxième Période de Paris (Relances).

FIG. 9. *A a surblindé C. E et F abandonnent D et B tiennent la mise de A.*

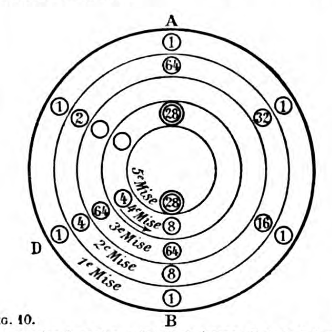


FIG. 10.

D, *premier à parler, mise de 4 jetons* : B *de 8*, A *de 28* D *abandonne*. B *tient la relance de* A. A *et* B *abattent leurs jeux*. A *a un Poker de Sept*, B *a un Full in Hand* A *gagne et ramasse 328 jetons.*

a. *Le pot*. — Si tout le monde maintenant passe parole, il y a, cette fois encore, pot, dans ce 2e cas comme précédemment, la totalité des enjeux (mise, surblind) reste sur table, on redonne. Mais pour ce nouveau pot auquel ne prennent part que les joueurs engagés dans le coup précédent, le blind n'existe pas, le joueur à droite du donneur parle le 1er, et le donneur le dernier. Il faut, pour ouvrir, une paire de valets au moins, etc... (*V.* plus haut).

b. *Les relances*. — Les joueurs ayant donc déclaré s'ils y vont ou s'ils passent et tous les joueurs ne passant pas, il n'y a pas de pot ; ceux qui restent en présence écartent de leur jeu la ou les cartes qu'ils jugent inutiles 1, 2, 3, à volonté, l'écart n'étant pas fixé. Le donneur demande alors à chacun combien de cartes il désire et il les sert à l'aide du talon ; si le talon est épuisé, on ramasse les cartes jetées par les joueurs, on mêle, on coupe, et on sert. Les jeux étant reconstitués (chacun 5 cartes) les paris commencent. Le 1er joueur (à droite du blind) qui veut y aller doit mettre l'enjeu convenu pour l'ouverture (tout joueur qui passe alors perd naturellement les précédentes mises). Le joueur suivant, et successivement tous les autres, en allant toujours vers la droite, doivent, s'ils veulent y aller, miser une somme au moins égale à celle du précédent joueur, on dit qu'ils tiennent le coup, mais ils ont aussi la faculté de réclamer, c'est-à-dire de mettre une somme supérieure à cet enjeu ou même de le doubler. Ils annoncent leur relance et misent en même temps.

Si personne ne relance et que tous les joueurs engagés tiennent simplement le coup, on abat les cartes et c'est le plus fort des jeux en présence qui gagne et ramasse la poule. S'il y a des relances, les derniers joueurs qui, après les éliminations successives, sont restés en présence et tiennent la dernière relance, abattent leurs cartes et le plus fort jeu ramasse tout ce qu'il y a sur le tapis. Si vous ne trouvez pas d'adversaire qui surenchérisse ou qui tienne votre relance, le coup se termine là, sans être considéré comme gagnant, vous ramassez la poule sans avoir nul besoin de montrer vos cartes que vous jetez au talon ; un nouveau coup recommence. Un joueur qui sans avoir un jeu qui s'impose fait des relances si élevées que les autres intimidés passent, fait du « bluff », ou « bluffe », c'est un procédé parfois dangereux.

SCHÉMA DE LA DERNIÈRE PÉRIODE DU JEU (*les relances*). — Supposons qu'après la période de blind, les jeux ayant été modifiés et reconstitués par l'écart, 3 joueurs sur les 6 restent enfin en présence : A B D. (fig. 9), A a surblindé, c'est-à-dire qu'il a payé (de 64 jetons ici) le droit de parler le dernier (*V.* tableau ci-après) C, E, F, préfèrent passer et abandonner leurs mises que de tenir le blind à 64, seuls B et D tiennent les 64 jetons de A et chacun les mise devant soi. Il y a donc en ce moment sur le tapis : 6 jetons d'enjeu général + 126 jetons du blind (2 + 4 + 8 + 16 + 32 + 64) + 128 jetons (64 de B + 64 de D) = 260 jetons au total. La nouvelle série de paris s'engage. A ayant surblindé parlera le dernier, c'est à D à commencer. Il passe ou il y va ; s'il passe, il renonce au coup et perd tout ce qu'il a mis. Supposons qu'il y aille et ouvre le jeu de 4 jetons, B qui vient ensuite peut ou passer, ou tenir sec les 4 jetons ou les doubler. Supposons qu'il les double, il dit : « 4 + 4 » et dépose : 8 jetons. A parle maintenant, il a le droit de tenir sec la dernière relance, d'y ajouter encore 4, de dire 4 + 4 + 4 ou même d'ajouter le nombre fixé comme maximum de relance. Supposons que A ayant beau jeu ajoute ce maximum, fixé à 20 par exemple, il dit donc 8 + 20. D trouve le coup trop élevé, il préfère passer en abandonnant toutes ses mises. Si B passait aussi, A gagnerait et ramasserait tout ce qu'il y a sur le tapis sans montrer ses cartes. Mais supposons que B ne passe pas, il tient simplement, la relance de A il met donc lui aussi 8 + 20 sur le tapis, soit 28 jetons. A et B restés finalement en présence abattent alors leurs jeux. A possède par exemple un poker de sept (les quatre sept) B n'a que le « full in hand » (1 brelan de dames et 1 paire aux dix). C'est A qui gagne (*V.* plus haut le tableau de valeur des combinaisons), il ramasse tout c'est-à-dire 260 + 4 + 8 + 28 + 28 = 328 jetons (dont, il a mis 93 seulement), car si nous nous reportons à la figurine schématique (fig. 10), nous voyons que les versements se répartissaient ainsi :

MISE.		BLIND.	RELANCES.		
C	— 1	+ 2	....	=	3
D	— 1	+ 4	+ 64 + 4	=	73
B	— 1	+ 8	+ 64 + 8 + 28	=	109
E	— 1	+ 16	....	=	17
F	— 1	+ 32	....	=	33
A	— 1	+ 64	+ 28	=	93
			Total ramassé par le gagnant		328 jetons

QUELQUES CONSEILS. — Par ces simples schémas, on voit à quels gains ou quelles pertes excessivement rapides et assez considérables peut entrainer une partie de poker, même en attribuant une valeur modeste aux fiches et jetons. C'est surtout un jeu d'argent. Au reste, non seulement on n'y pourrait jouer avec sûreté que si, à 32 cartes on se trouvait en possession du poker d'as, mais même en ce cas, on ne serait pas certain de gagner, car pour éviter qu'un joueur puisse aller à jeu sûr, on admet d'ordinaire que si le carré d'as (le jeu le plus fort) et le carré de sept sont abattus par 2 parieurs, c'est le carré de sept, soit le plus faible des deux, qui gagne. Le joueur qui a le carré d'as et se croit imbattable se trouve ainsi déçu dans ce cas. Impossible de formuler des conseils précis pour un pareil jeu où tout dépend de l'audace, du tact de chaque individu non moins que du hasard et aussi de ses adversaires et de leur façon de jouer.

Un bon joueur de poker doit avant tout savoir dissimuler, ne pas laisser deviner son jeu à sa figure ; et, s'il bluffe parfois, c'est avec prudence, sans jamais s'entêter. Bien que ce soit un véritable jeu de cercle, il y a cependant une façon de le jouer en famille avec non moins d'attrait mais plus modestement ; les règles et la marche du jeu restent absolument les mêmes.

POKER DE FAMILLE. — Donnez d'abord à chaque joueur 100 ou 200, ou 300 jetons ou fiches équivalentes représentant pour chacun une petite mise d'argent individuelle, par exemple 50 centimes. Jouez le jeu exactement comme il a été expliqué plus haut ; le premier joueur qui aura épuisé ses jetons se retire et la partie continue avec les autres, un deuxième perdant se retire à son tour et ainsi de suite jusqu'à ce qu'un seul joueur reste en possession de tous les jetons et ramasse enfin la somme qu'ils représentent.

POLICE (*LÉGISL.*). — La police est la partie de l'administration qui est chargée de maintenir la tranquillité publique et le bon ordre. ‖ Les prescriptions ou les interdictions nécessaires sont contenues dans les *règlements de police*, édictés par les autorités compétentes (police générale et police municipale. ‖ La police judiciaire a pour mission d'assurer la répression des infractions, c'est-à-dire de rechercher les délits, d'en rassembler les preuves, d'en livrer les auteurs aux tribunaux chargés de les punir. Elle est dirigée par le *Procureur de la République*, qui reçoit les dénonciations, provoque l'information, ou cite le prévenu devant le tribunal (simples délits), surveille l'instruction ; par le *juge d'instruction* qui constate le fait délictueux, décerne un mandat d'amener, de dépôt ou d'arrêt, interroge le prévenu et les témoins ; exceptionnellement par le *préfet*, et à Paris, par le *préfet de police*, qui ont le droit, dont ils doivent user avec une grande modération, « de faire tous les actes nécessaires à l'effet de constater les crimes, délits et contraventions... » (art. 10 du C. d'inst. crim.). ‖ Dans leur mission, les Procureurs de la République ont comme auxiliaires les *juges de paix*, les *maires et adjoints*, les *commissaires de police* et les *officiers de gendarmerie* qui dans leur ressort, c'est-à-dire suivant le cas, dans leur canton, leur commune ou leur circonscription renseignent le parquet sur les délits venus à leur con-

naissance, lui transmettent les dénonciations, procèdent aux premiers actes d'instruction en cas de flagrant délit, exécutent les délégations reçues du Procureur de la République ou du juge d'instruction. Les commissaires de police et, à leur défaut, les maires et adjoints sont en outre chargés de rechercher, constater et poursuivre directement devant le tribunal de simple police les contraventions. D'autre part, les gardes champêtres et gardes forestiers recherchent les contraventions rurales et forestières et dressent procès-verbal en cas d'infraction.

A ces officiers de police judiciaire sont adjoints des agents spéciaux qui tantôt ne peuvent que dresser des procès-verbaux, faire des rapports, parfois opérer la saisie des objets trouvés en contravention : *agents des douanes*, des *contributions indirectes*, de l'*octroi*, des *postes*, tantôt ont pour mission de rechercher les délinquants, tantôt de procéder aux arrestations ; dans cette dernière catégorie rentrent les *inspecteurs de la* sûreté générale et les gendarmes dont la mission est générale ; les *agents de police* dans les villes, à Paris les agents appartiennent à la *police municipale* (les agents sont alors chargés d'assurer le bon ordre sur la voie publique, de dresser des contraventions...) ou au *service de sûreté*, auquel incombent les arrestations ; les *gardes champêtres*, les *gardes forestiers*, les *douaniers* qui ne peuvent arrêter les délinquants que dans les limites de leurs attributions (contraventions rurales, forestières, douanières) ; ajoutons qu'enfin les officiers et soldats de l'*armée* sont dans l'obligation de prêter main-forte à tout agent procédant à une arrestation. || La répression des différents délits et crimes est poursuivie devant les tribunaux de droit commun ; celle des contraventions aux règlements de police est tantôt de la compétence des tribunaux de simple police, tantôt de la compétence des conseils de préfecture (se reporter aux articles JUSTICE (ORGANISATION DE LA), CONSEIL DE PRÉFECTURE, POLICE (RÈGLEMENTS DE), VOIRIE, etc...).

Police (Règlements de) (*LÉGISL.*). — *Principes généraux.* || *Police générale.* || *Police municipale et police rurale.* || *Renseignements pratiques pour les justiciables.*

PRINCIPES GÉNÉRAUX. — Les règlements de polices ont pour but d'assurer le maintien de l'ordre et de la salubrité dans le pays. || Les matières sur lesquelles ils doivent porter étant très nombreuses et très variées, le législateur a dû investir certaines autorités du pouvoir de réglementation. C'est ainsi que l'on peut distinguer, d'après l'objet des règlements : la police politique, la police des cultes, celles des chemins de fer, des subsistances, de la voirie, la police sanitaire. || On oppose plus généralement la *police administrative*, qui a pour objet de prévenir toute action qui troublerait l'ordre public, et la *police judiciaire* qui réprime ces infractions. Le fonctionnement de la police judiciaire étant indiqué à l'article JUSTICE CIVILE EN FRANCE (ORGANISATION DE LA), il ne sera question ici que de la police administrative.

D'après les autorités qui édictent les polices, on a coutume de distinguer : 1° *la police générale* ; 2° *La police municipale et rurale*.

I. POLICE GÉNÉRALE. — Celle-ci est exercée : 1° quelquefois par le législateur lui-même ; 2° par le pouvoir exécutif qui intervient au moyen de *règlements administratifs* et de *règlements d'administration publique* ; 3° plus fréquemment par les préfets, qui ont sous le seul contrôle des ministres, un pouvoir propre de police générale dans leur département. Leurs arrêtés concernant la sûreté et la santé publiques, la conservation des propriétés, des forêts, des rivières, des chemins, la police des mendiants, les attroupements, les cultes, les théâtres, les aliénés, etc... || Dans leurs communes, les maires sont chargés, sous les ordres du préfet, de veiller à l'exécution des polices se rapportant à la police générale.

II. POLICE MUNICIPALE. — *La police municipale* n'est en réalité qu'un démembrement de la police générale, dont l'exercice est laissé au maire dans l'étendue de sa commune. || L'énumération non limitative des polices municipales a été donnée par les lois du 5 avril 1884 et du 21 juin 1898. Les règlements visent la circulation dans les rues, l'éclairage, le balayage, les attroupements, le maintien de l'ordre dans les lieux publics, spectacles..., l'inhumation des personnes décédées, la salubrité des comestibles, les précautions à prendre contre les incendies, les épidémies, les épizooties, les mesures à prendre au sujet des aliénés, des animaux malfaisants, la multiplication excessive des débits de boisson, l'obligation imposée aux hôteliers de présenter à certaines dates les registres d'entrée et de sortie des voyageurs, la surveillance des établissements insalubres non classés, l'exercice de certaines professions trop bruyantes (fixation du quartier, des heures de travail, etc...). || Le maire ne peut réglementer ce qui a fait l'objet de règlements généraux. || Les arrêtés d'un maire doivent être adressés par ses soins en ampliation au préfet, par l'intermédiaire du sous-préfet, qui en délivre récépissé. Le préfet peut l'annuler ou en suspendre l'exécution. Si semblable décision n'intervient pas dans le délai d'un mois, l'arrêté est exécutoire après affichage ou publication quand il s'agit de dispositions générales, après notification quand il s'agit de règlement statuant sur un cas individuel. || La *police rurale* n'est qu'un cas particulier de la police municipale. Elle est exercée par les maires des petites communes rurales, qui, en vertu des lois de 1884 et de 1898, peuvent édicter certains règlements de police intéressant spécialement la campagne, et portant sur les abeilles, les vendanges, la police sanitaire des animaux, etc...

III. RENSEIGNEMENTS PRATIQUES POUR LES JUSTICIABLES. — Les règlements de police sont obligatoires pour toute personne se trouvant en France, ou sur le territoire du département, ou sur celui de la commune, selon le cas, même pour les étrangers. Le seul fait de la contravention expose à des poursuites devant le tribunal de simple police, sans que l'on puisse exciper de son ignorance. || Si cependant l'arrêté est illégal, on a le droit, pour sa défense, de démontrer au tribunal devant lequel on est traduit, que le préfet ou le maire a excédé ses attributions. La nullité de l'arrêté illégal peut être demandée, suivant le cas, au préfet, au Conseil d'Etat.

Police sanitaire (*LÉGISL.*). — *V.* HYGIÈNE PUBLIQUE, ANIMAUX (POLICE DES), CIMETIÈRES, ETABLISSEMENTS DANGEREUX, HYGIÈNE INDUSTRIELLE, MÉDECINE (EXERCICE DE LA), PHARMACIE, etc...

POLIGNAC (*JEU DE CARTES*). — *Généralités.* || *La partie simple.* || *Le Polignac en plusieurs manches.*

GÉNÉRALITÉS. — C'est l'ancien jeu des valets qui, depuis la Révolution de 1830, porte le nom du ministre impopulaire de Charles X. Le Polignac est plutôt un jeu de société qu'un jeu d'argent ; il se joue à 3, à 4, à 5, à 6, à 7 ou à 8 personnes avec le paquet ordinaire du piquet. L'ordre des cartes, dans chaque couleur, est : roi, dame, valet, as, dix, neuf, huit, sept. Il n'y a pas d'atout, les valets seuls, et notamment le valet de pique ou Polignac, ont, comme on va le voir, une valeur perdante spéciale ; il n'y a qu'un perdant par partie.

Le nombre de cartes que chacun reçoit varie selon le nombre même des joueurs en présence :

A 3,	donnez	10	cartes	à chacun,	après avoir enlevé 2 sept (noir ou rouge).
A 4,	—	8	—	—	en laissant le jeu complet.
A 5,	—	6	—	—	en enlevant 2 sept.
A 6,	—	5	—	—	en enlevant 2 sept.
A 7,	—	4	—	—	en enlevant 2 sept.
A 8,	—	4	—	—	en laissant le jeu complet.

Deux façons courantes de jouer le Polignac : la partie simple (d'ordinaire à 4 joueurs) avec un perdant à chaque coup, celui qui aura ramassé le valet de pique dans ses levées ; ou bien, la partie en manches ou coups liés dans lesquels on totalise les points des perdants jusqu'à ce que l'un d'eux ait atteint un nombre déterminé (le valet de pique comptant 2 points et les autres valets, 1 point chacun, pour ceux qui les ont recueillis).

LA PARTIE SIMPLE. — Après avoir fixé l'enjeu (1 jeton de valeur convenue que le perdant devra payer à chacun des joueurs) tirez la donne à la carte la plus forte. Distribuez les cartes 2 par 2, vers la droite, si elles sont en nombre impair finissez la donne par une carte. Il n'y a donc ni talon ni atout, le but de tout joueur est de faire le moins de levées possible et surtout de ne pas prendre de valets dans ses levées. Le premier à droite commence en jetant une carte quelconque, le suivant et tous les autres doivent fournir de la couleur s'ils en ont, mais ils ne sont pas obligés de forcer ou monter, la levée revient à celui qui a mis la carte la plus forte ; et c'est lui qui joue ensuite le premier ; celui qui ne fournirait pas, quand il le peut, perd d'office et paie les autres aussitôt que sa faute est reconnue. Celui qui ne peut pas fournir de la couleur file en se débarrassant d'abord de ses valets et avant tout autre — c'est la règle absolue — du valet de pique ou Polignac. Le perdant de coup est celui qui fait la levée où se trouve le Polignac ; il doit verser à chacun l'enjeu convenu. Si cependant il a réussi à faire à lui seul toutes les levées, cela s'appelle « la générale », il gagne le coup et ce sont les autres qui lui paient chacun cet enjeu.

LE POLIGNAC EN PLUSIEURS MANCHES. — C'est la façon la plus ordinaire de jouer. Commencer par fixer en combien de points sera la partie. Le premier qui (au cours d'un nombre quelconque de coups) atteindra ce nombre par les valets qu'il aura suffisamment ramassés, sera le perdant et paiera à chacun des autres joueurs un enjeu déterminé. Les valets de cœur, trèfle, carreau comptent chacun pour 1 point ; le valet de pique, le Polignac, compte pour 2. — Plus encore que précédemment, la règle concernant la renonce et le filage des valets est rigoureuse ici. Celui qui ne peut pas fournir de la couleur demandée n'est pas maître de jeter n'importe quelle carte, il doit s'il a des valets en mettre un sur la levée et s'il a le Polignac, celui-là. Cette règle qui est d'une observation absolue, sous peine pour le contrevenant de perdre la partie, a pour but d'empêcher un joueur de favoriser un autre joueur ou de lui nuire trop ouvertement. Chaque fois que quelqu'un a ramassé un valet, il le place à découvert devant lui sur ses cartes, cela facilite les comptes. Enfin, dès que tous les valets sont tombés sur les levées, il n'est plus besoin de continuer le ccup, à moins cependant que ce ne soit le même joueur qui ait fait toutes ces levées et qu'il ne poursuive alors la « générale ». S'il la perd, il comptera les 5 points de ses valets, mais s'il la réussit, les autres joueurs marqueront 5 à leur passif.

POLITESSE (*SAV.-VIVRE*). — QU'EST-CE QUE LA POLITESSE ? — Il ne faut pas confondre la *politesse* avec la *civilité*. La civilité est une sorte de cérémonial purement formel, la politesse est une science de la vie. On a pu fixer des règles de civilité comme on a rédigé des règles du code d'après la coutume ; on ne peut que donner des conseils de politesse. Les règles de la civilité varient selon le temps et selon les lieux ; cependant pour un temps et pour un lieu, elles sont impératives comme fixant une étiquette, mais leur application peut et doit être tempérée de politesse. Cette manière de tempérament s'appelle le tact : il crée l'amabilité. — En toutes circonstances, si rien ne nous détermine à agir de façon particulière, mieux vaut suivre strictement les règles de la civilité ; cependant une obéissance trop servile à ces règles est une marque de timidité. Un homme exclusivement civil paraît emprunté et devient vite ennuyeux. Aussi à défaut d'autre est-il à ces règles une première sorte de tempérament qui s'appelle *courtoisie*. On dit de la courtoisie qu'elle est une politesse distante ; elle est plus proche de la civilité ; comme la civilité, elle répugne aux manifestations familières ; mais elle est une civilité corrigée par un certain orgueil. Etre civil et conserver dans tous ses rapports le sentiment un peu orgueilleux de soi-même, c'est être courtois. La politesse exige des qualités plus profondes. L'homme poli doit bien avoir en général une juste fierté ; il a de plus du jugement et du cœur. L'homme de cœur est en général poli par nature ; même élevé en dehors du monde, il est civil ; car il sait écouter, voir, s'assimiler immédiatement ces règles qu'autour de lui les autres appliquent, il en a comme une divination, étant blessé dès l'abord par les fautes de goût et les manques de tact. Parfois faudrait-il lui donner quelques indications précises sur la manière de se conduire : bien peu sans doute : il saura de suite les demander. Par le cœur, il arrive à cette sorte de sympathie qui est la plus parfaite des politesses ; il comprend les hommes, leurs désirs, leurs susceptibilités ; il a le sentiment de ce qui plaît à chacun et de ce qui le blesse.

Une application aussi parfaite que possible des règles de la civilité ne peut tenir lieu de cette politesse du cœur. En effet si certaines de ces règles sont générales et universelles (ainsi des règles du salut, de la préséance, du respect que l'on doit aux vieillards), pour la plupart elles ne sont parfaitement applicables qu'entre gens de même classe, de même catégorie sociale, presque de même culture. Chaque classe a, dans une certaine limite, sa civilité particulière qui dépend du niveau de la vie, de l'éducation, de la fortune. Les ecclésiastiques, les personnes de l'aristocratie, celles de la bourgeoisie à divers niveaux, en général les gens de différents métiers, pratiquent, chacun dans leur classe, une civilité particulière. Il est bien évident que des gens obligés à vivre ensemble, à l'étroit, dans de petits appartements, ne peuvent être exigeants comme ceux qui vivent au large, avec la faculté de s'isoler les uns des autres quand il leur plaît ; ceux que la nécessité et le travail rassemblent ne s'astreignent pas aux mêmes règles que ceux que réunit un désir de divertissement en commun. La civilité à table dépend un peu de la table et du service ; la civilité en visite dépend du salon et de ceux qui l'acceptent. Il y a la civilité des cours, celle des théâtres, celle des bureaux, celle de l'atelier, etc... La politesse, au contraire, est universelle, comme dépendant des qualités de cœur. L'homme poli se reconnaît toujours ; et la part faite à certaines différences extérieures, il est toujours le même. Il est simple, modeste, obligeant, aimable, discret. Il a une qualité plus précieuse, il est, au sens propre, égalitaire. La politesse, en effet, brise les différences sociales ou plutôt les ignore. Un ouvrier et un homme de haute situation mondaine ou officielle se rencontrent ; s'ils ont l'un et l'autre ce mélange d'orgueil et de modestie, cette sorte de charité particulière qui fait la politesse, ils se comprennent. L'homme poli, à quelque rang qu'il soit, ne craint jamais les effets d'une hiérarchie : il fait d'instinct envers ses supérieurs comme envers ses inférieurs l'exact départ de ce qui est de la fonction sociale et de ce qui n'en est pas. Il est respectueux sans bassesse, comme il est imposant sans morgue. C'est ce en quoi il dépasse l'homme courtois. La politesse se présente ainsi comme une qualité tout à fait précieuse ; elle contient en elle le règlement des rapports sociaux. Un homme poli ne devrait donner prise à aucun sentiment d'envie (si ce n'est de la part d'êtres vulgaires) : dès qu'une société perd sa politesse, elle dépérit ; cette perte est un signe de son dépérissement.

COMMENT S'ACQUIERT LA POLITESSE. — Il faut estimer à un haut prix la politesse : chacun doit ambitionner de l'acquérir : chacun le peut. — Dans la vie de l'enfant, la politesse déjà se manifeste ; elle est dans le respect qu'il marque à ses parents, dans l'intérêt qu'il porte à ses frères plus jeunes, dans sa bonne tenue, son humeur régulière, sa gaieté, dans sa reconnaissance pour les soins qu'il reçoit, dans sa gentillesse. Prenons garde à cette première politesse et comprenons ce qu'elle doit être. L'enfant se plie souvent mal à certaines règles de civilité : il est trop logicien, trop raisonneur pour accepter celles dont il ne comprend pas le sens ; il ne sait pas distinguer l'esprit de la lettre, et, trouvant d'instinct certaine expression d'un sentiment, il croit que cette expression est le sentiment même. Qu'on veuille systématiquement redresser cette expression si elle n'est pas civile, on déçoit l'enfant, on le blesse ; il se replie en lui-même, devient méfiant, bientôt dissimule. Il a dès ce moment une vie double. Élevé ainsi dans des règles trop strictes, il deviendra peut-être un homme civil : il a peu de chances de devenir un homme poli. L'enfant est d'instinct familier avec ses parents ; à eux de rendre cette familiarité respectueuse, tout en maintenant la confiance et l'affection instinctive. Confiance et affection feront accepter à l'enfant comme les règles du travail, celles de la civilité. Si plutôt que de craindre une punition, l'enfant craint de peiner ceux qui l'aiment, il se développe en politesse tout en devenant civil. Il est un principe dont ses parents, ses amis ne doivent pas se départir, c'est d'éviter d'une part toute taquinerie, d'autre part toute excitation de la sensibilité : s'il lui faut un jour être taquiné, ses contemporains en prendront la charge ; pour ce qui est de la sensibilité, s'il a du cœur, la vie s'en chargera. En ce qui touche à la civilité, il n'y a pas pour l'enfant de règles particulières ; elles sont celles que suivent les aînés avec cette aggravation que, placé hiérarchiquement après les autres l'enfant doit passer après eux, ne se servir qu'après eux, accepter le bas bout de la table et les bas morceaux du plat et ne parler qu'après tout le monde.

Le jeune homme, l'homme fait, trouve dans toutes les occasions de sa vie à développer sa politesse et à se perfectionner en civilité. Il s'affinera surtout dans la société des personnes polies et des femmes. Les femmes, les femmes âgées surtout, sont de droit juges de la politesse. Elles seules peuvent donner, en fait de politesse, des conseils et des leçons : elles ne détestent pas d'ailleurs qu'on leur en demande. Une discipline que doit s'imposer l'homme poli est de frayer autant que possible avec des hommes qu'il estime lui être supérieurs par l'intelligence, la situation, l'habitude du monde. Rien n'est plus fâcheux pour un homme que de s'entourer de médiocres ; la politesse s'alimente toujours de respect et de déférence : si le respect s'éteint, la politesse est bien près de disparaître. Ainsi voit-on des hommes arrivés à de hautes situations perdre leurs qualités de sociabilité du jour où, placés par les circonstances au-dessus de ceux qui les entourent, ils sont toujours écoutés et ne trouvent plus de contradicteurs.

Pour ce qui est des femmes et des jeunes filles, leur politesse est chose très délicate. Les jeunes filles sont par principe sous le régime des enfants : elles demeurent en tutelle. La seule faute qui pour elle ne soit pas un enfantillage serait un manque de réserve. A leur mère d'y veiller et de leur apprendre combien elles sont responsables des manques d'égard dont elles auraient à souffrir de la part d'hommes mal élevés. Les femmes, du fait de leur situation privilégiée, en tant que réglant la politesse, sont tenues de la pratiquer très exactement. Elles ont à maintenir le bon ton dans une société, à limiter les écarts de conversation et de tenue, à forcer les hommes au respect. Elles le peuvent sans peine, mais encore faut-il pour cela qu'elles restent femmes et ne désirent point de suprématie autre que celle qu'elles ont dans leur vie mondaine et familiale. Qu'elles aient l'orgueil de leur délicatesse, qu'elles sachent en faire une puissance en face de la force. L'inégalité de l'homme et de la femme est une sauvegarde de la politesse.

QUELQUES CONSEILS DE POLITESSE. — Ces conseils sont aussi de civilité ; ils s'adressent plus spécialement aux hommes, mais peuvent être retenus de tous. L'homme poli doit être : *Simple* (c'est-à-dire qu'il doit éviter l'affectation ; il doit du reste éviter également la vulgarité qui est une forme de l'affectation. Ce n'est pas être simple que de négliger sa tenue et de se conduire dans le monde avec la même familiarité que chez soi. La simplicité consiste à ne se singulariser d'aucune façon). *Modeste* (ce n'est pas manquer de fierté, ni se diminuer ; c'est avoir un sens juste de ce qu'on vaut et ne pas chercher à se grandir aux yeux d'autrui). *Honnête* (il s'agit là de toutes sortes d'honnêtetés : ne pas tromper, ne pas trahir, ne pas chercher à séduire ; être honnête dans son langage ; ne pas chercher à déconsidérer les autres, ni à les ridiculiser dût-on faire le sacrifice d'un mot d'esprit). *Aimable* (ce n'est pas tomber dans la fadeur, c'est traiter les gens avec sympathie, comprendre et même deviner leurs pensées, s'intéresser à ce qui les touche, oublier devant eux ses propres préoccupations ; c'est vouloir plaire et se faire estimer). *Discret* (qualité maîtresse de l'homme poli ; ne pas troubler le tête à tête, ne pas s'introduire dans la vie des gens, ne pas

les interroger plus qu'ils ne veulent, accepter leurs réponses, leur laisser le droit au silence et même à la restriction mentale). *Franc* (ce n'est pas dire *toute* la vérité, ce n'est pas jouer les Alceste ; c'est ne rien dire de *contraire* à la vérité, c'est ne pas aduler, ne pas complimenter, ne pas mentir sur soi-même, sur ses sentiments, sur ses ambitions). *Courageux* (ce n'est pas être provocant, c'est ne pas cacher sa manière de sentir et de penser, ne pas craindre la responsabilité de ses paroles, de ses jugements ; ne pas supporter l'injure qu'elle soit adressée à vous-même ou à vos parents ou à vos amis). Ces qualités contiennent toutes les autres.

RÈGLE GÉNÉRALE. — Quand un homme se trouve en situation de devoir opter entre divers partis (qu'il s'agisse d'une place à prendre, d'un rôle à tenir dans une circonstance mondaine), qu'il choisisse le parti qui lui est le moins agréable ; ainsi agira-t-il sans doute de la façon la plus favorable pour les autres. Cette règle peut s'étendre à certaines circonstances graves ; il n'y a jamais de mal à se la rappeler : d'instinct on y manque toujours assez.

POLKA. — La polka se danse à 2 temps, mais le pas se décompose en 4 mouvements, chacun d'eux correspondant à 1 croche de la musique ; les 3 premiers de ces 4 mouvements constituent le pas de polka, le 4e n'étant que la préparation au pas suivant.

La polka se danse généralement en avant ; on peut polker également sur place et même en arrière, surtout quand il s'agit d'éviter ou de contourner un obstacle, ou bien quand le salon est trop petit, etc. Le cavalier doit avoir soin de ne pas faire tourner sa danseuse toujours dans le même sens et celle-ci doit toujours, comme dans la valse, se conformer aux mouvements de son guide. Dans la polka, la position des danseurs est sensiblement la même que dans la valse à 3 temps ; le cavalier soutient de la main gauche, et à hauteur de sa ceinture, la main droite de sa partenaire, tandis qu'il lui entoure la taille avec le bras droit ; la danseuse appuie légèrement sa main gauche sur l'épaule droite de son cavalier.

Pas de polka. — Au moment de commencer, le cavalier lève légèrement le talon gauche en s'appuyant sur l'avant-pied qui se trouve placé légèrement en retrait de la pointe du pied droit ; dans cette position le talon gauche effleure la cheville droite ; au commencement de la première mesure à danser, glisser le pied gauche en avant (1er mouvement) faire un petit pas sauté du pied droit (2e mouvement), puis un autre semblable du pied gauche (3e mouvement), amener le pied droit contre le gauche en relevant le talon droit et en s'appuyant sur l'avant-pied droit qui, à son tour, se trouve quelque peu en retrait sur la pointe du pied gauche (4e mouvement), glisser le pied droit en avant (5e mouvement), exécuter un petit pas sauté sur le pied gauche (6e mouvement) enfin, un autre semblable sur le pied droit (7e mouvement). Comme on le voit, le 4e mouvement, identique, n'a d'autre but que de replacer le danseur dans une position semblable à celle qui précède le 1er mouvement ; les 5e, 6e et 7e mouvements sont strictement semblables aux 1er, 2e et 3e, mais ceux-ci ont le pied gauche comme point de départ, tandis qu'à partir du 4e c'est le pied droit qui commence le pas. Quand le cavalier commence par le 1er mouvement, sa danseuse commence le 5e, c'est-à-dire qu'elle part du pied droit, alors que le danseur part du pied gauche.

POLO A CHEVAL (*SPORTS*). — Le polo à cheval se pratique principalement en Angleterre, dans toutes les colonies anglaises, en général, et aux Etats-Unis. || Il n'existe à Paris qu'un seul club (Société de Polo de Paris, Pelouse de Bagatelle) s'y consacrant exclusivement ; son terrain est situé dans le bois de Boulogne, entre l'hippodrome de Longchamp et le champ de manœuvre de Bagatelle. || Les autres sociétés françaises de polo se trouvent à Compiègne, à Deauville et à Cannes. Quelques particuliers possèdent aussi des terrains parfaitement aménagés. || En dehors des championnats d'Angleterre, les principales coupes européennes se disputent à Deauville et à Ostende.

Le polo se pratique sur une pelouse unie (environ 250 m. sur 160). A chaque extrémité du terrain se trouvent les buts (*goals*), composés de deux poteaux espacés de 4 à 8 m.

Les parties se jouent entre 2 équipes de 4 joueurs, montés sur des poneys spécialement entraînés.

A l'aide d'un maillet approprié, chaque joueur s'efforce d'envoyer entre les buts adverses une boule de bois généralement peinte en blanc, de défendre son propre camp et d'aider ses partenaires. L'équipe qui réussit le plus grand nombre de buts gagne la partie. || Une partie dure ordinairement 45 à 60 minutes et est divisée en 5 ou 7 périodes de 8 min. 1/2 séparées par des repos de 5 min. || Les règles suivantes sont généralement observées en Angleterre et sur le continent, mais sont fréquemment soumises à de nombreuses modifications :

PRINCIPALES RÈGLES :

I. La hauteur des poneys ne doit pas excéder 1 m. 52. Aucun poney ayant un vice, ou n'étant pas entièrement sous le contrôle de son cavalier, ne sera admis dans le jeu.

II. Les buts devront être éloignés d'au moins 228 m. 50 l'un de l'autre. Chaque but aura 7 m. 30 de largeur.

NOTA. — Il est actuellement en France d'un usage courant d'avoir des buts de 4 m. de largeur seulement. En cas d'égalité de points, à la fin de la 4e ou de la 6e période, cette largeur est augmentée de 2 m.

III. Sauf convention spéciale, les éperons à molette sont interdits ainsi que les œillères.

IV. Chaque camp nommera un arbitre, à moins qu'il ne soit convenu de jouer avec un seul arbitre au lieu de deux. Les décisions des arbitres sont sans appel. En cas de désaccord entre eux, un tiers arbitre sera nommé.

V. Diamètre des balles : 0,082 au maximum ; poids : 155 gr. au maximum.

VI. Les deux camps ayant pris position au milieu du terrain, l'arbitre jette la balle au centre, entre les rangs opposés des joueurs.

VII. Si un joueur brise son maillet, il doit aller lui-même en chercher un autre.

VIII. Si un joueur laisse tomber son maillet, il doit descendre pour le ramasser.

IX. Un joueur démonté ne peut frapper la balle ni intervenir dans le jeu.

X. En cas de chute d'un poney, ou si un cavalier tombe et se blesse, le jeu sera arrêté.

XI. La balle ne doit pas être portée, même si elle tombe par hasard sur un joueur ou sur un poney. Dans ce cas, elle sera aussitôt rejetée sur le terrain.

XII. Lorsqu'un adversaire est sur le point de frapper, il est permis d'accrocher son maillet, mais jamais par-dessus ou par-dessous le poney ou entre ses jambes.

XIII. Il est défendu de jouer d'une manière dangereuse, d'arrêter un adversaire avec la main, de le frapper ou de le pousser avec la tête, la main, l'avant-bras ou le coude, mais il est permis de le pousser avec l'épaule pourvu que le bras au-dessus du coude soit collé au corps.

XIV. Un joueur peut pousser un adversaire ou interposer son poney devant lui pour l'empêcher de prendre la balle, mais il est interdit de couper (*to cross*) un adversaire en possession de la balle, sauf à une distance telle qu'il n'y ait à craindre aucune collision dangereuse.

Un joueur est « en possession de la balle » lorsqu'il se trouve exactement sur la ligne de direction adoptée par la balle, soit qu'il la suive, soit qu'il aille à sa rencontre.

XV. Un joueur qui est hors jeu (*off side*) ne peut frapper la balle ni intervenir en aucune façon jusqu'à ce que la balle soit frappée à nouveau.

Un joueur est hors jeu lorsqu'au moment où la balle est frappée, il se trouve n'avoir aucun joueur du camp opposé plus près que lui-même de la ligne du but de ce camp et s'il n'est pas lui-même soit derrière un joueur de son propre camp, soit en possession de la balle.

NOTA. — Cette règle du hors-jeu, supprimée depuis longtemps en Amérique, n'est plus guère appliquée en France.

XVI. Quand la balle sort du jeu par les côtés, l'arbitre se plaçant au point précis où elle est sortie, la rejette sans délai sur le terrain dans une direction parallèle aux deux lignes de but.

XVII. Si la balle est envoyée derrière une ligne de fond par un joueur du camp attaquant, elle sera refrappée par un joueur du camp défendant, à l'endroit où elle a traversé cette ligne, mais au moins à 3 m. 65 du poteau de but le plus proche. Tant que la balle n'aura pas été ainsi remise en jeu, aucun joueur du camp attaquant ne devra se trouver à moins de 27 m. de la ligne de fond.

XVIII. Si la balle est envoyée derrière la ligne de fond par un joueur du camp défendant, ce camp subira une pénalité (coup franc à 55 m. de l'endroit où la balle est sortie par la ligne du fond et en face de cet endroit, aucun joueur du camp en faute ne pouvant être à moins de 18 m. de la balle, les autres se plaçant à leur choix).

XIX. Aucune personne étrangère à la partie ne sera admise sur le terrain à moins de circonstances exceptionnelles.

Il existe de nombreuses pénalités, infligées par les arbitres, pour infractions à ces règles. Les principales sont les coups francs à différentes distances et dans diverses positions, le renvoi d'un joueur, la disqualification, etc.

Les périodes de jeu, sauf la dernière, se terminent aussitôt que la balle sort des limites après l'expiration du temps prescrit ; de ce fait, tout excès de durée de l'une quelconque de ces périodes est déduit de la période suivante. La dernière période se termine au premier coup de sifflet de l'arbitre ou au coup de cloche annonçant la fin, quel que soit l'endroit où se trouve la balle.

Les joueurs ont la faculté de changer de poney au cours de la partie.

LE TERRAIN. — Le terrain de polo doit être parfaitement uni et recouvert d'un gazon fin, pas trop touffu et tondu assez ras. Le sol ne doit être ni trop ferme, ni trop mou.

Les limites et lignes intermédiaires seront indiquées par des raies blanches qui devront être parfaitement visibles. Elles seront généralement tracées à la chaux.

|| Afin d'éviter que la balle sorte trop fréquemment des limites, les lignes de côté sont généralement garnies d'une bordure en planches d'environ 30 cm. de hauteur.

LE POLO

Maillets ou Sticks

|| Un terrain ne devra pas excéder 275 de longueur sur 182 m. en largeur, s'il n'est pas bordé, et 275 de long sur seulement 146 m. de large, s'il est bordé.

LES BUTS. — Les poteaux des buts doivent être assez légers pour se rompre au cas où l'un d'eux serait heurté violemment par un joueur. Cette précaution est indispensable pour éviter de graves accidents. Ils sont fabriqués le plus souvent en bois ou en carton.

LES PONEYS. — Pour faire bonne figure dans les matches, un joueur doit avoir à sa disposition cinq poneys, trois au minimum, convenablement entraînés.

Un poney tout fait, c'est-à-dire parfaitement, rompu au jeu, coûte aujourd'hui un prix assez considérable. On peut toutefois acheter d'occasion, en fin de saison, de vieux poneys encore capables de très bons services.

|| On ne trouve guère à acheter de poneys faits qu'en Angleterre. || Un bon poney doit avoir une encolure longue avec une tête bien placée et une épaule aussi bonne que possible, une arrière-main parfaitement musclée et être bien d'aplomb. Il doit, enfin, avoir un excellent caractère. || Il est préférable d'acheter des poneys faits, car le dressage au jeu est long et difficile.

Le poney idéal doit avoir une aptitude naturelle pour le galop, pouvoir se mettre presque instantanément en pleine action et s'arrêter net, tourner aisément sur l'arrière-main afin d'avoir dans le sens contraire un départ souple et rapide et obéir instantanément à l'action des rênes et à la pression des jambes. A l'entrainement, il conviendra de lui faire exécuter beaucoup de voltes au galop et de demi-tours sur les hanches et le faire reculer fréquemment.

Enfin, avant de le risquer sur un terrain de jeu, il sera nécessaire d'habituer le poney au tournoiement du stick autour de sa tête et de son corps.

LES MAILLETS. — Le maillet ou stick de polo se compose d'une tige en jonc ou en rotin perpendiculaire à une tête d'une longueur d'environ 15 cm. sur 0 m. 04 de largeur. Cette tête est généralement en bois de frêne ou en racine de bambou. La longueur du maillet doit être proportionnée à la taille du joueur et de sa monture. Elle peut varier de 1 m. 25 à 1 m. 40. En principe, elle doit être telle que la tête touche le sol, le joueur se tenant bien en selle sur son poney et laissant pendre naturellement le maillet au bout de son bras.

La tige doit être souple mais sans exagération. A la poignée recouverte de cuir ou de caoutchouc, est fixée une lanière de cuir destinée à s'enrouler autour de la main du joueur.

Le maillet doit être tenu tout à fait à son extrémité. Le joueur doit avoir la main fermée autour et en haut de la poignée, les ongles en avant pour les coups à droite donnés en avant et en arrière, et le dos de la main en avant pour les coups à gauche donnés en avant et en arrière également.

COMMENT FRAPPER LA BALLE. — Les coups principaux que l'on a occasion de donner au cours de la partie, sont les suivants :

1° Le coup à droite en avant. || 2° Le coup à droite en arrière. || 3° Les coups à droite de côté suivant un angle plus ou moins grand. || 4° Le coup à gauche en avant. || 5° Le coup à gauche en arrière. || 6° Les coups à gauche de côté.

Le coup à droite en avant est donné avec la force de l'épaule et non par un mouvement de rotation du bras autour de l'épaule. Le maillet doit se mouvoir dans un plan parallèle au poney. La balle doit être frappée au moment où celui-ci arrivant à sa hauteur, elle se trouve un peu en avant du pied du cavalier.

Dans le coup à droite en arrière, on doit utiliser non seulement la force des muscles de l'épaule mais aussi la vitesse acquise. La balle doit être frappée lorsqu'elle se trouve un peu en arrière du talon du joueur.

Frappant la balle à droite, pour la faire dévier de côté, vers la droite ou vers la gauche, il faut donner le coup comme il est indiqué ci-dessus mais, au moment de frapper la balle, une rotation plus ou moins accentuée du poignet entraînera la rotation de la tête du maillet et celle-ci touchera la balle suivant un angle qui la fera dévier dans la direction voulue.

Les coups à gauche sont beaucoup moins faciles à exécuter. || Les coups en avant et en arrière à gauche se donnent avec la force du poignet. Il faut toujours frapper la balle dans un plan parallèle au cheval. Pour cela, il faut que l'épaule gauche soit suffisamment effacée afin que la main et le poignet droits la dépassent entièrement. || Les coups à gauche de côté sont d'une extrême difficulté. Ils se donnent suivant les principes ci-dessus.

Dans les coups de côtés, le poney peut présenter un obstacle, pour les coups à droite donnés vers la gauche et pour ceux à gauche donnés vers la droite. En effet, aux allures employées dans le polo; il est difficile de se rendre exactement compte de l'endroit où se trouvent les pattes du poney. Il peut donc être préférable de faire passer la balle devant lui (sous le cou), ou derrière lui (sous la queue). || Pour la faire passer sous le cou, il faut se pencher en avant et prendre la balle devant ses pattes. Pour la faire passer sous sa queue, il faut se pencher en arrière, frapper la balle aussi près que possible du cheval et quand le corps de ce dernier l'a nettement dépassée. || Avant de se risquer sur un terrain de jeu, il est nécessaire de s'exercer longuement à ces différents coups avec un poney bien dressé.

CONSEILS POUR LA PARTIE. — Chaque camp comprend 4 joueurs, jouant en principe les uns derrière les autres. On les numérote généralement. Le n° 1 est en avant, et le n° 4 en arrière. Ce dernier, presque toujours le capitaine de l'équipe, doit être le plus lourd et le plus solidement monté, tandis que les numéros inférieurs, dans l'ordre, seront plus légers.

Deux camps se trouvant en présence, les joueurs doivent s'opposer les uns aux autres dans le sens inverse de leurs numéros. Par exemple, le n° 1 du camp bleu s'opposera au 4 du camp rouge, le 2 au 3, le 3 au 2, le 4 au 1, et vice-versa. Cette formation toute facultative n'est prise qu'une fois le jeu en train, les camps se trouvant en ligne, face à face, au moment où l'arbitre jette la balle au milieu du jeu.

Un bon équipier ne doit jamais jouer individuellement et chercher à réussir des coups brillants sans s'occuper de ses partenaires. Il doit au contraire les seconder et, suivant les circonstances, leur laisser la balle ou la passer à l'un d'eux mieux placé que lui pour réussir le but.

Le polo est un sport passionnant mais onéreux et qui n'est pas à la portée de toutes les bourses. Même en dressant lui-même ses chevaux, un joueur qui désire le pratiquer avec succès doit pouvoir disposer d'une somme de 25 000 à 30000 fr. par an pour l'entretien de 4 ou 5 poneys, leurs déplacements et la remonte de son écurie.

POLYPES (*V.* TUMEURS.). — Ce sont des tumeurs en général bénignes, développées de préférence sur les muqueuses (nez, gorge, oreille, matrice, anus, vessie), auxquelles elles sont fixées tantôt par un pédicule, tantôt par implantation directe. Il faut les faire enlever soit par le fer, soit par le feu.

POMMADE. — *V.* CHEVEUX.

POMMES. — Les pommes se conservent parfaitement, même plus d'une année en les plaçant dans un tas de blé. Et fait très particulier, le blé n'est nullement endommagé par leur contact (méthode A. Chevallier).

GELÉE. — Peler puis couper en quartiers minces des reinettes de préférence, ôter le cœur, les jeter à mesure dans l'eau froide, puis les mettre dans une bassine avec assez d'eau pour qu'elles baignent en ajoutant par 50 pommes le jus de 3 citrons. Dès que les pommes s'amollissent sous le doigt, les retirer du feu, les placer sur un tamis au-dessus d'une terrine. Recueillir le jus, le peser, mettre du sucre en poids égal dans la bassine et faire cuire. Quand la gelée se répand en nappe autour de l'écumoire, retirer du feu, repasser au tamis, ajouter quelques filets d'écorce de citron confite et mettre en pots (la gelée de poires se fait de la même manière).

CONFITURE. — Proportions : prendre 4 livres de pommes, 4 livres de sucre, 4 verres à bordeaux d'eau. Faire le sirop au boulet, puis y jeter les pommes pelées et coupées en petits quartiers. Laisser cuire 20 à 25 minutes en remuant doucement mais souvent, écumer quand besoin, enfin mettre en pots.

PATE. — Passer la pulpe (résidu de la préparation de la gelée) sur un tamis de crin, ajouter poids égal de sucre, mettre le tout dans bassine et faire cuire à feu doux en remuant. Le mélange bien homogène, le sucre fondu, étendre cette pâte sur des tourtières (épaisseur 1/2 centimètre). Faire sécher à four ouvert ou sur fourneau, pendant quelques jours, à température modérée. Retourner la pâte quand elle se détache. Dès qu'elle est bien sèche, la couper en morceaux, la saupoudrer de sucre plusieurs fois, la conserver en boîtes en lieu sec.

POMMES DE TERRE (*CUIS.*). — *Généralités.* || *En robe de chambre.* || *A la maître d'hôtel.* || *A la crème ; à la sauce blanche.* || *A la Hollandaise.* || *Frites.* || *Sautées.* || *Purée de pommes de terre.* || *Pommes de terre au jus.* || *Pommes de terre au vin.* || *Pommes de terre duchesse.* || *Pommes de terre rôtie.* || *Timbale de pommes de terre.* || *Soufflé de pommes de terre.* || *Salade de pommes de terre.*

Les principales espèces servies sur la table sont la hollande jaune, la hollande rouge, la vitelotte dont la chair est

violette et ferme, et la grosse ronde. Lorsque les pommes de terre doivent être émincées cuites, la vitelotte ou la hollande rouge est préférable, la pomme de terre jaune convient mieux, pour garniture, purées, gâteaux, croquettes.

POMMES DE TERRE BOUILLIE OU EN ROBE DE CHAMBRE. — Mettre des pommes de terre dans une marmite ou dans une casserole avec assez d'eau pour qu'elles en soient couvertes et une petite poignée de sel. Les couvrir et les placer sur le feu, dès qu'elles sont cuites, les égoutter avec soin. Les laisser au coin du feu, couvertes d'un linge blanc à peu près pendant 10 minutes afin qu'elles se ressuient. On peut les servir au naturel accompagnées de beurre frais, ou bien, pelées et parées, elles servent de garniture surtout pour certains poissons servis avec une sauce blanche tels que la morue et le turbot.

POMMES DE TERRE A LA MAITRE D'HOTEL. — Cuire des pommes de terre dans l'eau salée, les peler toutes chaudes, les couper en tranches et les mettre dans une casserole avec des petits morceaux de beurre frais, une cuillerée à bouche de bouillon, ou d'eau chaude, du sel, du poivre, du persil haché. Sauter le tout sur le feu, lorsque le beurre est fondu et que les pommes de terre sont bien liées, servir en ajoutant le jus d'un citron.

POMMES DE TERRE A LA CRÈME, A LA SAUCE BLANCHE. — Cuites et coupées en tranches, les mettre toutes chaudes dans une sauce à la crème ou une sauce blanche préparée à l'avance.

POMMES DE TERRE A LA HOLLANDAISE. — Choisir des pommes de terre, autant que possible d'égale grosseur, les faire cuire à l'eau salée. Les éplucher et les laisser refroidir, les tourner en forme de grosses olives, les mettre dans un plat à sauter avec du beurre fin, fondu un peu à l'avance et les laisser s'en imbiber tout en se tenant ainsi très chaudes. Au moment de servir, les dresser sur le plat pour les masquer d'une sauce hollandaise préparée d'avance.

POMMES DE TERRES FRITES. — Choisir des pommes de terre jaunes de hollande, les peler crues, les couper en tranches fines ou en longs morceaux étroits taillés en carré aux deux bouts, et les jeter à mesure dans l'eau fraîche. Les égoutter ensuite, les éponger avec un linge dont on les laisse couvertes. Préparer une friture avec du saindoux, ou de l'huile d'olives. Lorsque la friture est chaude aux trois quarts, y mettre les pommes de terre sans retirer la poêle du feu, les remuer souvent avec l'écumoire, afin qu'elles se colorent également; dès qu'on les sent très croustillantes, les égoutter dans une passoire pour les dresser dans un plat, saupoudrées de sel fin. Elles servent souvent de garniture à des viandes grillées, côtelettes ou biftecks || Voici une autre manière de les préparer qui est préférable. Éplucher des pommes de terre, les blanchir entières quelques minutes dans l'eau bouillante, les passer à l'eau froide, les couper en tranches comme ci-dessus, les égoutter et les essuyer ensuite, les plonger dans une friture comme ci-dessus. Préparées de cette façon, elles sont toujours tendres à l'intérieur et rissolées au dehors.

POMMES DE TERRE SAUTÉES. — Mettre bouillir des pommes de terre, enlever la pelure, les diviser en rondelles et les faire sauter au beurre.

PURÉE DE POMMES DE TERRE. — Choisir des pommes de terre d'espèce farineuse, et de chair blanche; les laver à l'eau froide, pour en enlever la terre; les poser dans une casserole de métal un peu profonde; les recouvrir d'eau froide; mettre un couvercle sur la casserole et la placer sur un bon feu. Laisser bouillir jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque cuites, mais pas tout à fait; écouler l'eau sauf trois ou quatre cuillerées, destinées à empêcher les pommes de terre de se brûler. Remettre la casserole sur le feu, et achever la cuisson en faisant de temps en temps *sauter* les pommes de terre. Dès qu'elles sont cuites, et sans les laisser refroidir, les peler rapidement et les jeter dans un mortier, avec un morceau de beurre frais. (Pour dix pommes de terre moyennes, il faut une forte cuillerée de beurre, qu'on pile dès les premières pommes de terre pelées). Continuer le travail jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse; y verser peu à peu un grand verre de lait bouillant. Ensuite, mettre sur le feu une casserole avec un peu de lait au fond; transporter la pulpe de pommes de terre dans cette casserole, la délayer avec le lait, la saler, et mettre la casserole au *bain-marie*; faire cuire et ébouillir la purée pendant un quart d'heure, tourner souvent avec la cuiller de bois pour éviter qu'il se forme une peau à la surface. || La purée de pommes de terre éclaircit en cuisant, et si on y ajoutait du lait avant de la mettre sur le feu, au lieu d'une purée sèche, on aurait une purée de potage. Il faut donc attendre un moment d'ébullition pour se rendre compte du degré d'épaisseur de la purée. Lorsqu'elle est très bien pilée, on peut la servir telle qu'elle sort du mortier; mais, pour peu qu'il y ait des grumeaux, il vaut mieux la passer au travers d'une passoire fine. Un instant avant de servir, il est bon d'ajouter à la purée quelques petits morceaux de beurre frais. Il est essentiel que le beurre soit employé sans le *chauffer*. Une purée qu'on *fait revenir* dans du beurre fondu suivant les anciennes recettes, n'a ni la fraîcheur, ni la finesse de celle qui est faite comme il est dit ci-dessus. La *purée de pommes de terre* est servie, le plus souvent, en garniture d'un plat de viande: *gigot*, *fricandeau*, *saucisses*, *riz de veau*, etc.; lorsqu'on veut la servir seule, comme plat de légume, il faut la dresser en couronne et remplir l'intérieur de la couronne soit avec du jus de rôti, soit avec un coulis de tomates.

POMMES DE TERRE AU JUS. — Faire une sauce rousse très légère avec du bouillon et du jus. La passer et y mettre les pommes de terre crues coupées minces. Cuire au four ou sur le fourneau, retourner de temps en temps pour éviter que les pommes de terre ne s'attachent au fond. (Il faut employer un *plat gratin*.)

POMMES DE TERRE AU VIN. — Procéder comme ci-dessus, seulement faire la sauce avec moitié bon vin rouge et moitié bouillon.

POMMES DE TERRE DUCHESSE. — Faire cuire sept ou huit grosses pommes de terre farineuses, comme pour la purée de pommes de terre (*V.* ce mot), et les piler fortement dans un mortier, avec un morceau de beurre, ajouter à volonté deux œufs, ou simplement 3 blancs d'œufs battus, ou bien 3 jaunes et 2 cuillerées de crème épaisse. Quand la pâte est bien travaillée, la déposer *en tas* sur la planche farinée, la diviser en morceaux qu'on roule en *boudin*, et couper dans le boudin des morceaux de 3 centimètres. Rouler légèrement chaque morceau dans la farine, ensuite l'aplatir en forme de galette; mettre sur le feu une poêle émaillée avec deux cuillerées de beurre clarifié; quand il est bien chaud, y déposer les galettes, les faire cuire cinq minutes, les retourner pour cuire l'autre côté. Enlever les galettes avec une écumoire, et les servir en garniture autour d'une pièce de viande braisée.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE ROTIES. — Procéder, comme pour les « Duchesses » avec les mêmes proportions. Etendre la pâte sur la planche farinée, y passer le rouleau, la tailler en carrés longs de 3 ou 4 centimètres. Ranger ces carrés sur une plaque de tôle; avec le dos du couteau, imprimer des rayures par-dessus, les dorer avec un jaune d'œuf, et les faire cuire au four pendant dix minutes environ. Les retirer quand elles sont jaune foncé. Servir avec un plat de viande. || Les croquettes de pommes de terre peuvent être *sucrées*, et alors on les sert comme entremets de déjeuner avec une sauce au jus de fruits. Parfois aussi on forme un petit vide avec le pouce dans l'intérieur des croquettes et on remplit celui-ci avec de la farce de viande.

TIMBALE OU PAIN DE POMMES DE TERRE. — Cuire à l'eau, peler et piler dans un mortier environ 300 gr. de pommes de terre très farineuses. Piler en même temps 60 gr. de beurre frais, travailler vivement, ajouter 3 jaunes d'œufs, 1 œuf entier, sel, poivre, muscade (facultatif); laisser reposer un instant, battre les blancs d'œuf en neige, les mélanger, beurrer un moule uni, le saupoudrer de panure, y verser la pâte, le mettre au four ou au bain-marie, faire cuire trente ou quarante minutes, renverser la timbale dans un plat creux, l'arroser d'une sauce tomate.

SOUFFLÉ DE POMMES DE TERRE. — Préparer de la pâte à pommes de terre comme pour la timbale; seulement pour la même quantité d'œufs, mettre la moitié moins de pommes de terre. Ne pas mettre d'œuf entier, mais commencer par 4 jaunes; ensuite ajouter 2 cuillerées de fromage râpé; bien mélanger, ajouter les blancs battus en neige. Mettre la pâte dans un moule à soufflé, faire cuire quinze ou vingt minutes à four de bonne chaleur. Servir au moment où le soufflé est monté. Pour toutes ces préparations, il faut se rendre un compte exact de l'épaisseur de la pâte, et, si c'est nécessaire, ajouter un peu de lait chaud pour l'éclaircir. Au lieu d'employer un moule plein pour la timbale, on peut se servir d'un moule en couronne avec un ragoût quelconque: soit des rognons au vin, soit du ris de veau coupé dans une sauce tomate, soit un émincé de poisson dans une sauce blanche, soit des champignons sautés au beurre et saupoudrés de persil haché, etc. C'est affaire de goût et d'ingéniosité, on peut ainsi utiliser des restes peu présentables.

La *pomme de terre* étant de saveur *neutre*, va bien presque avec tous les apprêts de viande.

SALADE DE POMMES DE TERRE. — Pour que cette salade soit bonne et savoureuse, il est nécessaire d'employer les pommes de terre *chaudes*, ayant été *cuites à l'eau avec leur pelure*. Les pommes de terre froides sont cirées. On laisse refroidir la salade quand elle est assaisonnée. Donc, faire cuire à l'eau des pommes de terre de Hollande, enlever la pelure et les tailler en rondelles. Lorsqu'elles sont tièdes, les arroser avec deux ou trois cuillerées de bon vin blanc sec; ensuite faire dans un bol un assaisonnement d'huile, vinaigre, poivre, sel (moutarde à volonté); travailler ce mélange avec une cuiller, y ajouter du persil haché, le verser sur les pommes de terre, les retourner sans les écraser trop et servir la salade quand elle est froide.

Pommes de terre (Conservation des). — Les bonnes pommes de terre sont farineuses et n'ont pas beaucoup d'yeux; elles ont la chair translucide, la pelure fine et lisse; vérifier ces qualités en coupant une tranche mince qu'on regarde au grand jour, et en examinant la pelure. Mais le meilleur moyen sera toujours de faire cuire un échantillon pour le goûter; procéder ainsi avant de faire sa provision. *Trois choses principales sont à considérer*: terrain, espèce, époque de la provision.

TERRAIN. — Les pommes de terre ayant poussé dans un terrain sec et sablonneux se conservent mieux que les pommes de terre cultivées dans un sol humide.

ESPÈCES. — La pomme de terre jaune, dite *Hollande*, et la pomme de terre rouge tardive appelée *saucisse* sont celles qui se conservent le mieux et qui coûtent le plus cher. L'Early rose, meilleur marché que les précédentes, doit être consommée plus tôt parce qu'elle se garde moins.

EPOQUE DE LA PROVISION. — Faire sa provision avant l'époque des gelées, du 10 au 20 octobre, car les pommes de terre pourraient geler pendant le transport.

Composer ainsi une provision de 250 kilos: 100 kilos d'Early rose; 150 kilos de Hollande; ou 100 kilos de Hollande seulement et 50 kilos de saucisse; consommer d'abord l'Early rose. Faire mettre les pommes de terre en sacs de 50 kilos quand elles doivent être transportées à une certaine distance, et surtout montées au grenier ou au 6e étage; les sacs de 100 kilos sont d'une manipulation difficile.

Pour se rendre compte du prix de revient, ajouter au prix d'achat, celui du transport, et les pourboires donnés aux camionneurs qui descendent les sacs à la cave ou les montent au grenier. Il se produit forcément un certain déchet dans une provision de pommes de terre, mais le prix du kilo des pommes de terre vendues au détail augmentant toujours, jusqu'en avril, la provision permet de réaliser une économie sûre. Ne pas acheter des pommes de terre non débarrassées de la terre qui les entourait.

Les pommes de terre craignent: l'*humidité* qui les rend aqueuses et les fait pourrir, la *gelée* qui les flétrit, les rend malsaines, impropres à la consommation (*V.* POMMES DE TERRE GELÉES), la *lumière* qui les verdit, la *germination* qui leur enlève des qualités nutritives. Prévenir l'humidité et la gelée en plaçant la provision dans des pièces closes, sèches, à l'abri du froid; obscurcir les pièces en bouchant les soupiraux avec de la paille ou du fumier, couvrir les pommes de terre, avec de la paille qui intercepte toute lumière.

MOYENS DE REMÉDIER A L'HUMIDITÉ D'UNE CAVE. —

1° Isoler les pommes de terre du sol par un faux plancher, ou par un lit épais de paille longue.

2° Les mettre dans des paniers d'osier grossier, ou dans des caisses tapissées de paille, ou dans des tonneaux.

3° Si on les place contre un mur, les isoler par une couche de paille.

4° Il est très recommandé d'étendre sous les pommes de terre à conserver une épaisse couche de poussière de charbon de bois. On met aussi les pommes de terre en tas de 0 m. 75 à 1 mètre d'épaisseur, entourés de tous côtés par des planches, des feuilles sèches, de la paille; remuer de temps en temps les pommes de terre avec une pelle de bois, et à de grands intervalles, les changer de place. Pour une provision considérable, creuser une fosse dans le jardin; la tapisser de mousse séchée au four, y placer les tubercules, la recouvrir d'une couche de paille, puis de terre ou de terreau.

Lorsque la *germination* est commencée, il faut trier toutes les pommes de terre, enlever les germes à la main, et ne conserver que les pommes de terre saines. Pour les préserver de la germination et de la fermentation, deux moyens sont recommandés: 1° les passer au four (température analogue à celle du four après la cuisson du pain), en les laissant seulement quelques minutes; 2° ou bien les plonger pendant une minute ou deux dans un chaudron contenant de l'eau bouillante, les pommes de terre étant enfermées dans une sorte de panier en fils métalliques ajourés; les faire sécher parfaitement au four et les conserver comme il est indiqué ci-dessus.

POMMES DE TERRE MALSAINES. — Sous l'influence de la gelée, de la germination, de la moisissure, etc., la solanine, alcaloïde peu toxique existant dans la pomme de terre en quantité minime, cause des accidents d'empoisonnements assez sérieux; ne jamais consommer de pommes de terre gâtées.

POMMES DE TERRE GELÉES (UTILISATION DES). — Avant le dégel, les faire tremper dans l'eau dégourdie, le temps nécessaire pour les dégeler; elles se corrompraient si elles restaient plus longtemps. Immédiatement au sortir de l'eau, elles sont coupées par tranches, échaudées suivant les procédés ordinaires du blanchiment, desséchées au four ou dans une étuve et conservées pour être données aux bestiaux après avoir été trempées dans l'eau, comme tout légume desséché. Pour hâter la dessiccation, les pommes de terre lavées, coupées, échaudées, peuvent être soumises à un appareil de compression qui les dépouille d'une grande partie de leur eau de végétation. La pulpe exprimée est exposée en outre, dans l'étuve, sur des plaques de plâtre afin de faire absorber encore une grande partie de son humidité.

2° On peut aussi peler les pommes de terre, les couper en tranches de 0 m. 005 d'épaisseur, les jeter dans un *vase de bois* rempli d'eau qu'on acidule avec 2 à 3 p. 100 d'acide sulfurique; les y laisser vingt ou trente heures; les retirer, les laver à plusieurs eaux pour enlever toute trace d'acide, les mettre au grand air sur des claies pour y être desséchées. Les pommes de terre, ainsi traitées, deviennent d'un blanc éclatant, et peuvent être réduites en une farine aussi fine que la farine de froment.

On peut aussi supprimer l'acide, et faire tomber les rondelles à mesure qu'on les coupe dans un baquet contenant de l'eau saturée de chaux afin de leur conserver toute leur blancheur; puis on les échaude et on les dessèche. Les préparations d'ailleurs ne sont bonnes qu'à être données aux animaux.

POMMES DE TERRE NOUVELLES. — Les premières pommes de terre nouvelles sont souvent des pommes de terre tardives d'une petite espèce, conservées et mises en vente l'hiver; elles n'ont ni l'aspect ni la saveur des pommes de terre nouvelles. D'autres viennent d'Algérie ou de Tunisie; elles sont moins bonnes et moins chères que les pommes de terre nouvelles dites « de pays » qui paraissent plus tard que les autres sur le marché.

POMPES (*ARCHIT.*). — ***Aspirante.*** || ***Foulante.*** || ***Demi-rotative à chapelet.*** ||

Les pompes sont à ***balancier*** (fig. 1) quand elles sont ma-

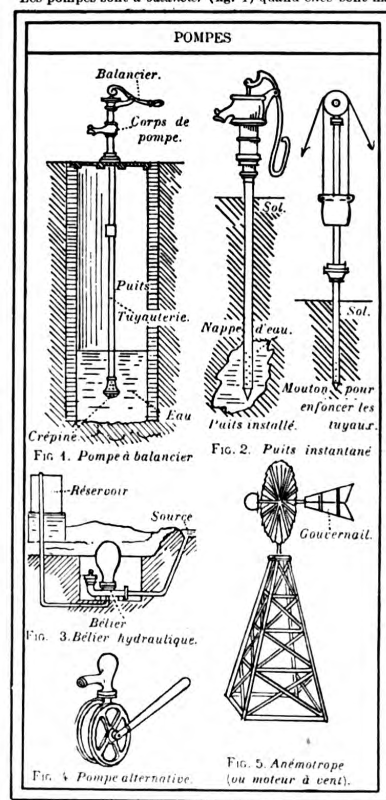


FIG. 1. Pompe à balancier

FIG. 2. Puits instantané

FIG. 3. Bélier hydraulique.

FIG. 4. Pompe alternative.

FIG. 5. Anémotrope (ou moteur à vent).

nœuvrées à l'aide d'un levier par un mouvement alternativement haut et bas, *demi-rotatives* ou *alternatives* (fig. 4), quand le mouvement analogue à celui d'une manivelle est demi-circulaire alternativement dans un sens et dans l'autre. Les pompes demi-rotatives plus modernes sont d'un prix un peu plus élevé que les pompes à balancier mais d'une manœuvre beaucoup plus facile, et moins encombrantes, elles sont complétées par un *compresseur* d'air, récipient en fonte qui en assure la régularité. || Les pompes *aspirantes* ne peuvent guère aspirer l'eau à plus de huit mètres de profondeur, le bas du tuyau de puisage devra être muni d'une *crépine* qui fermera l'accès des tubes aux saletés et corps étrangers. || La *pompe foulante* qui sert à l'arrosage des jardins, à éteindre les incendies peut, dans une tuyauterie convenable, élever l'eau jusqu'à 20 m. || On peut combiner les deux types et avec une pompe à balancier aspirante et foulante dont le piston est placé un peu au-dessous du milieu de la course, aspirer et élever l'eau jusqu'à 24 m., avec une rotative aspirante et foulante à près de 35 m. || Les élévatoires à chapelets peuvent élever l'eau jusqu'à 10 et 12 m., elles ont un fort débit et ne craignent pas la gelée. Le système élévatoire est une chaîne à godets, le mouvement, une manivelle et un volant. L'entretien des pompes consiste surtout dans le remplacement des cuirs gras pour les pompes à balancier et les alternatives, des clapets et godets pour celles à chapelet.

|| Les pompes peuvent être mues à bras comme tous les types prévus ci-dessus, avec un manège, un anémotrope (fig. 5), ou moulin à vent, moteur économique mais dont le prix d'installation est assez élevé en raison de la hauteur des pylônes sur lesquels il faut les placer, des engrenages de transformation du mouvement. L'usage des moteurs à gaz, à essence, à pétrole, à vapeur, de roues hydrauliques et de turbines peut être envisagé pour de très fortes installations qui nécessiteront l'étude d'une personne spécialement compétente.

POMPES FUNÈBRES (*LÉGISL.*). — I. *Principes généraux.* || II. *Organisation des Pompes funèbres.* || III. *Les Pompes funèbres à Paris.*

I. PRINCIPES GÉNÉRAUX. — Tout individu majeur ou mineur émancipé peut régler les conditions de ses funérailles, leur caractère religieux ou civil, le mode d'inhumation, en exprimant sa volonté sous forme testamentaire, et en chargeant, s'il le veut, un exécuteur testamentaire de veiller à l'exécution de sa volonté. || Si le défunt n'a pas régulièrement manifesté sa volonté, le droit de régler ses funérailles appartient, selon le cas, à son conjoint, son père, sa mère, ou son plus proche parent. || Toute personne qui violerait à ce sujet la volonté du défunt serait passible d'une amende de 16 à 200 fr. ; en cas de récidive, d'un emprisonnement de deux à cinq ans ; en cas de double récidive, de la détention (*V.* MAJORATION).

II. ORGANISATION DES POMPES FUNÈBRES. — La loi du 28 décembre 1904 a conféré aux communes, à titre de service public, le service extérieur des pompes funèbres, ce monopole comprenant *exclusivement* le transport des corps, la fourniture des corbillards, cercueils, tentures extérieures des maisons mortuaires, les voitures de deuil, les fournitures et le personnel nécessaires aux inhumations, exhumations et crémations. Cette liste, étant limitative, comprend les accessoires tels que le drap mortuaire, mais ne comprendrait pas les draperies pour chapelle ardente intérieure et toutes autres fournitures que les familles se procureront où elles l'entendront, et que fournissent des entreprises privées. || Les fabriques et consistoires n'ont conservé que le droit de fournir les objets destinés aux funérailles dans les édifices religieux, et à la décoration de ces édifices. || Les communes peuvent, à leur choix, exercer directement leur monopole, en percevant des taxes dont les tarifs doivent être approuvés par le préfet, ou par décret si le budget de la ville dépasse 3 millions, ou recourir à l'entreprise, en se conformant aux prescriptions réglementaires qui concernent les marchés de gré à gré et adjudication en matière de travaux publics. Les fabriques ne peuvent devenir entrepreneurs du service extérieur. Mais le Conseil municipal peut autoriser la continuation de vieilles coutumes locales, laissant à des sociétés charitables laïques le soin de transporter et d'enterrer leurs morts. || Les frais funéraires de toutes sortes sont privilégiés sur la généralité des meubles de la succession, et l'action se prescrit par six mois. Les tribunaux du droit commun sont en pareils cas compétents Au contraire, les contestations entre communes et entrepreneurs relèvent des Conseils de préfecture. || Le service extérieur, celui aussi attribué aux Fabriques doivent être gratuits pour les indigents.

Il existe dans presque toutes les villes des *dépôts mortuaires ou chambres funéraires* où peuvent être transportés provisoirement les corps des personnes qui ne sont pas mortes de maladie contagieuse. Adresser au maire une demande portant les nom, prénoms, âge, profession, domicile du défunt, et un certificat de décès du médecin indiquant que la maladie n'était pas contagieuse. La commune peut en pareil cas percevoir une taxe, dont le tarif doit être approuvé par le préfet. || Tout transport de cadavre doit être autorisé par le maire, le sous-préfet, le préfet, ou le ministre de l'Intérieur, selon que le déplacement a lieu dans la commune, dans l'arrondissement, dans le département, ou que le corps vient de l'étranger ou des colonies. || L'organisation des pompes funèbres dépendant des Conseils municipaux, il est impossible d'indiquer ici les tarifs qui varient de ville à ville.

III. LES POMPES FUNÈBRES DE PARIS. — Le service des *pompes funèbres de Paris* est assuré directement par la ville, sous la surveillance du préfet de la Seine. S'adresser au Bureau des Inhumations, Hôtel de Ville, annexe Lobau, ou au Service municipal de Pompes funèbres, rue d'Aubervilliers, 104, de 8 h. du matin à 10 h. du soir ; annexe de la rive gauche : avenue du Maine, 141-143. Service de nuit pour l'enlèvement des corps des victimes d'accidents. Il y a d'autre part dans toutes les mairies de Paris un bureau de renseignements ouvert de 9 h. du matin à 4 h. du soir.

PONCIF (*ARTS D'AGR.*). — Dessin piqué avec une aiguille ou une machine à piquer. Servant à reproduire un dessin, à l'endroit ou à l'envers sur des murs, étoffes, etc.

CONFECTION D'UN PONCIF. — 1° Exécuter sur papier un dessin.

2° Pour éviter de l'abîmer en ponçant, doubler le dessin avec une autre feuille de papier épinglé aux quatre coins.

3° Poser le dessin sur un feutre, ou une carpette et piquer avec une aiguille montée dans du bois (faire les trous assez rapprochés).

COMMENT ON SE SERT DU PONCIF. — 1° Passer du papier de verre 00 pour enlever la râpe à l'envers du poncif (cela n'est pas utile si le poncif doit servir à l'envers).

2° Mettre dans un petit sac en toile du charbon en poudre, du blanc d'Espagne, ou du talc, selon la nuance de la surface sur laquelle on doit poncer.

3° Poser le poncif en place et fixer avec des punaises ou des poids.

4° Frotter sans appuyer le sac empli de charbon, sur le poncif. On peut fixer le dessin poncé avec du fixatif, sauf sur les étoffes.

COMMENT ON PONCE SUR LES ÉTOFFES. — Pour cela on se sert d'une poncette faite avec de la lisière de drap roulée et d'une poudre composée de blanc mélangé d'un peu de couleur (bleu pour la lingerie) et de colophane. POUR FIXER (interposer un papier entre le fer et l'étoffe) poser un fer chaud sur le dessin poncé. Pour fixer le dessin sur les étoffes que l'on ne peut repasser, on vaporise de la benzine qui en dissolvant la colophane fixe le dessin.

PONCIF

Feutre épais prolongeant et protégeant la pointe de l'aiguille.

Tampon d'ouate. *Benzine.* *Colophane*

Dessin fixé par des épingles et tamponné au poncif.

PONCTION. — Acte de retirer du liquide d'une cavité de l'organisme, tantôt à l'aide d'un trocart, tantôt à l'aide d'une aiguille et d'une seringue. Ainsi l'on fait la ponction des liquides de la pleurésie (thoracentèse), de la péritonite ou de l'ascite (paracentèse), de l'hydarthrose des articulations (genou) ou des séreuses (bourses), la ponction de la vessie à travers le bas-ventre quand l'urine ne peut être émise, la ponction lombaire grâce à laquelle le liquide de la moelle épinière est évacué (méningites) etc. Il faut confier la ponction à un médecin.

PONDOIR (*AVICULT.*). — Se compose d'une simple caisse carrée ou d'un panier semi-circulaire (fig. 1), dans lesquels les poules viennent déposer leurs œufs.

QUALITÉS. — Un pondoir doit être simple comme forme et facile à nettoyer. Rejeter ceux en paille tressée ou en jonc. Préférer de simples boites en bois.

DIMENSIONS. — Compter 30 centimètres carrés pour une poule et 60 pour une dinde, (fig. 2).

PONDOIR SPÉCIAL. — Les aviculteurs utilisent aussi un pondoir spécial dit escamoteur. C'est une boite à double fond. La partie formant le nid présente une ouverture de

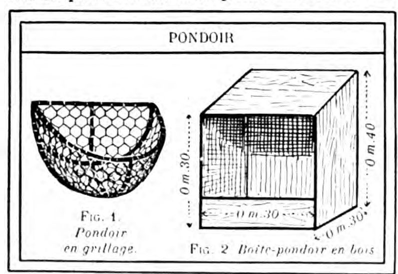


FIG. 1. *Pondoir en grillage.* FIG. 2 *Boite-pondoir en bois*

0 cm,05 environ. L'œuf une fois pondu tombe par ce trou dans la partie inférieure du pondoir, ce qui empêche la poule de le briser ou de le manger.

TENUE. — Nettoyer souvent les pondoirs. C'est là que la vermine cherche un refuge préféré. Le garnir de paille sèche ou mieux de sciure de sapin bien sèche et n'ayant aucune odeur. Répandre en outre tous les huit jours environ quelques pincées de poudre de pyrèthre *fraîche* sur la sciure ou la paille.

PONTE (*AVICULT.*). — La ponte (émission des œufs) a lieu généralement à l'arrivée du printemps ou tout au moins des jours chauds. Chez les oiseaux domestiqués (poules et canes, par exemple), la ponte se produit presque toute l'année. Les faisans, les dindons et les pintades suivent la règle des oiseaux sauvages ; ils pondent une série d'œufs plus ou moins grande puis s'arrêtent définitivement jusqu'à l'année suivante.

CONDITIONS HYGIÉNIQUES. — Trois conditions essentielles favorisent la ponte des poules : une nourriture abondante, un logement bien conditionné (sec, aéré et sans courants d'air), une température chaude. Comme nourriture, appliquer le régime suivant :

Été et temps chaud. Trois repas. *Matin* : grain (froment, orge, maïs). *Midi* : verdure, déchets de table, débris de viande cuite comme dessert seulement. *Soir* : grain (blé, orge). Tous les deux jours, remplacer le grain par une pâtée de 1/3 de son, 2/3 de farine d'orge.

Hiver et temps froid. Trois repas. *Matin* : pâtée tiède de 1/3 de son, 1/3 de farine d'orge, 1/3 de viande cuite (viande de cheval, déchets de boucherie, oiseaux nuisibles tués à la chasse). *Midi* : verdure en petite quantité, chènevis. *Soir* : sarrazin, avoine. Surveiller la nourriture et ne pas oublier le dicton populaire : *Les poules pondent par le bec.*

Le logement sera spacieux, aéré l'été et bien clos l'hiver. Si on a un poulailler roulant, on l'installera utilement l'hiver dans une étable avec des vaches, des chevaux ; sinon il faudra le chauffer, ce qui est coûteux.

Le choix de la race influe également sur la ponte (*V.* POULE).

SIGNES EXTÉRIEURS DE PONTE. — Les signes permettant de préjuger si une poule sera bonne ou mauvaise pondeuse sont tous incertains. Néanmoins on choisira de préférence des poulettes ayant une belle crête bien rouge et un abdomen bien développé.

TEMPS DE PONTE. — La ponte varie suivant la race. (Elle commence généralement quand la poulette a huit ou neuf mois). Le maximum de production d'œufs se fait la deuxième année. Les œufs diminuent la troisième année. Eliminer de la basse-cour toute pondeuse âgée de quatre ans.

NOMBRE ANNUEL D'ŒUFS. — Très variable. Chez la poule peut aller de 80 à 90 œufs au minimum jusqu'à 170 et 180 au maximum.

La dinde pond environ 25 à 30 œufs par an ; la pintade, 100 à 130 ; l'oie, 25 à 40 ; la cane, 60 à 70 Le produit des œufs donnant de bons bénéfices, vous devez surveiller la ponte de vos élèves. Sélectionner ainsi : mettre à couvert les œufs les plus forts émis par les meilleures pondeuses.

Au bout de quelques années, on aura des pondeuses qui donneront le maximum possible d'œufs.

PONTS ET CHAUSSÉES (ÉCOLE NATIONALE DES). — Forme des ingénieurs des constructions civiles et des ingénieurs du corps des Ponts et Chaussées. Elle reçoit sans concours un certain nombre d'élèves sortants de l'École Polytechnique, et des auditeurs libres, et après concours, des élèves externes et des élèves des cours préparatoires. Les cours durent quatre ans, dont une année de cours préparatoires et trois de cours normaux. Le *concours des cours préparatoires* est ouvert aux candidats ayant de dix-sept à vingt-quatre ans. Le programme est intermédiaire entre celui des classes de mathématiques élémentaires et de mathématiques spéciales des lycées. *Concours des cours normaux.* Age : de dix-huit à vingt-cinq ans, sans limite d'âge pour les conducteurs des Ponts ayant six ans de service.

POPULATION (*LÉGISL.*). — I. *Importances du recensement.* || II. *Quand et comment il a lieu.* || III. *Dépopulation.*

I. IMPORTANCE DU RECENSEMENT. — L'Administration a grand intérêt à connaître le chiffre de la population, qui sert de base en matière électorale (nombre de députés par arrondissement), municipale (nombre des ADJOINTS et des membres du CONSEIL MUNICIPAL), financière (*V.* IMPOTS), pour les classes de tribunaux (*V.* TRIBUNAUX), etc. Cette opération fournit aussi certains renseignements de statistique qui font connaître la vitalité et l'activité nationale.

II. QUAND ET COMMENT A LIEU LE RECENSEMENT. — Le dénombrement général de la population se fait tous les cinq ans. || Les maires sont chargés de cette opération. Ils reçoivent à cet effet, par l'intermédiaire des préfets, les cadres à remplir. Ils peuvent se faire aider dans les villes par des agents des contributions directes et indirectes. Les agents du recensement doivent se présenter dans les maisons pour y recueillir des habitants eux-mêmes les renseignements demandés.

Généralement; il est remis à chaque habitant : 1° une feuille de ménage où doivent être indiqués le nombre de pièces destinées à l'habitation ; les membres du ménage présents (spécialement les aveugles et les sourds-muets, momentanément absents, et les hôtes de passage. Ne pas indiquer la population dite *flottante* (militaires, individus dans les prisons, dans les hospices, dans les asiles d'aliénés, élèves internes), dont le recensement est fait en bloc et sur un cadre distinct, 2° des bulletins individuels, établis par chaque personne ayant passé dans la maison une nuit indiquée. On y porte généralement les nom et prénoms, le sexe de la personne, sa date de naissance, sa nationalité, son état de famille (marié ou non), sa résidence, son instruction, sa profession. Les réponses ainsi faites par les habitants restent secrètes et ne peuvent (au moins théoriquement) leur occasionner aucun dommage.

Les frais du recensement sont obligatoires pour les communes. || Le dénombrement est publié au *Journal officiel*, indiquant les chiffres par divisions administratives et par communes. || D'autre part, dans les premiers jours de janvier, les maires doivent, conformément au modèle à eux transmis par les préfets, préparer le tableau des naissances, mariages et décès inscrits sur le registre de l'état civil de l'année écoulée. Ce tableau, qui fait connaître le *mouvement annuel de la population*, est rédigé en double exemplaire, dont l'un est déposé dans le registre de la commune, l'autre expédié au préfet qui envoie un tableau récapitulatif du département aux ministères de l'Intérieur et du Commerce.

III. DÉPOPULATION. — On a signalé depuis quelques années une grave diminution de la population en France. Elle est due à des causes multiples : la diminution du nombre des naissances et des mariages, les avortements, l'alcoolisme, les maladies contagieuses (tuberculose) ; un certain nombre de remèdes sont préconisés et partiellement appliqués : impôt sur les célibataires, dégrèvement des familles

nombreuses. Le mal venant avant tout de la volonté de réduire le nombre des enfants, le vrai remède ne saurait relever des lois et de la législation, mais seulement des mœurs et de la formation religieuse et morale.

PORC (*CUIS.*). — *Généralités.* || *Filet de porc frais* ; *côtelettes.* || *Cochon de lait.* || *Foie de porc* ; *terrine de foie de porc.* || *Tête, museau et oreilles de porc.* || *Andouilles de porc, andouillettes* (*V.* ANDOUILLES). || *Boudin.* || *Saucisses.* || (*V.* SAUCISSES). || *Pieds de porc frais* (*V.* VEAU : PIEDS DE). || *Jambon : glacé, braisé, à la broche.* || *Fromage d'Italie.*

GÉNÉRALITÉS. — Le porc pour être bon doit avoir de huit mois à un an. La chair doit être ferme et rougeâtre, et il faut rejeter celui dont la chair est parsemée de glandes blanches ou roses. Le porc frais est généralement cuit sur le gril ou rôti, quelquefois braisé. Le meilleur morceau à rôtir est le filet ; les côtelettes viennent ensuite. En fait de grosses pièces, on ne sert sur la table que la *hure* et le *jambon*. Le lard et le saindoux sont de première nécessité dans les travaux de la cuisine. Le saindoux mêlé à la graisse de rognons de bœuf fait une belle et bonne friture.

FILETS DE PORC FRAIS. — Les parer, les piquer de lard fin, les assaisonner de poivre et de sel, les faire cuire soit à la broche, sur des hâtelets, comme le filet de bœuf, soit dans la casserole comme des ris de veau. Ensuite les glacer et servir avec une sauce bien relevée, sauce poivrade, sauce Robert ou sauce piquante.

Les filets, ainsi que les côtes, font de très bons rôtis ; il faut, avant de les mettre à la broche, les laisser prendre le sel pendant vingt-quatre heures. A cet effet les parer, en enlevant la couenne et une partie de la graisse, et les frotter avec du sel blanc. Toutefois, si le porc n'est pas trop gras, laisser la couenne en la taillant légèrement en forme de petits carrés, et l'arroser avec de l'huile d'olives pendant la cuisson, ce qui fait crisper la peau et la rend croustillante. La chair du porc doit être bien cuite, sans prendre néanmoins trop de couleur ; il faut un feu modéré et soutenu.

Dégraisser avec soin le jus avant de le servir sous le rôti ; la graisse qu'on met en réserve est excellente pour assaisonner les légumes secs, et peut être très bien employée dans les ragoûts pour remplacer le beurre. Les rôtis de porc frais sont au moins aussi bons froids que chauds, et les os mis dans une soupe aux choux rendent celle-ci plus succulente.

COTELETTES DE PORC FRAIS. — Les parer en enlevant une partie de la graisse, après les avoir aplaties légèrement, les mettre sur un gril, panées ou non panées. Servir avec une sauce aux cornichons, ou mieux une sauce Robert ; la moutarde convient très bien pour cette viande toujours un peu lourde. On encore mettre ces côtelettes à la poêle, les passer dans le beurre que l'on fait fondre d'abord ; lorsqu'elles sont un peu dorées des deux côtés, ajouter du sel, du poivre, un verre de vin blanc, et laisser cuire doucement sur un feu modéré pendant une demi-heure tout au plus. Les retirer de la poêle, les dresser et les recouvrir de la sauce qu'on fait un peu réduire et à laquelle on peut ajouter soit des câpres, soit des cornichons coupés en filets.

COCHON DE LAIT. — Pour le nettoyer lorsqu'il a été tué et qu'il est encore couvert de poils, le plonger, en le tenant par la tête, dans un chaudron aux trois quarts rempli d'eau un peu plus que tiède, et l'y remuer doucement jusqu'à ce que les poils tombent. Le retirer, l'égoutter sur une table et le frotter vivement à rebrousse poil avec une serviette très rude. Lorsqu'il est parfaitement nettoyé, le vider et lui trousser les pattes, attacher celle du devant sous la hure et celles de derrière raccourcies sous la cuisse comme s'il était couché. Les cochons de lait se vendent tout préparés chez les marchands de volailles ; les choisir courts et gras.

Pour faire rôtir un cochon de lait, après l'avoir parfaitement nettoyé, le garnir intérieurement d'un bouquet de fines herbes, le mettre à la broche devant un feu modéré ; il doit avoir à peu près une heure et demie de cuisson. L'arroser de temps en temps avec de l'huile d'olives, pour lui donner une couleur d'un blond égal et doré. Dès qu'on l'a retiré de la broche, inciser légèrement avec la pointe d'un couteau la peau du cou, afin qu'elle conserve ce croustillant qui fait la délicatesse du cochon de lait rôti. Servir à part une maître d'hôtel ou une sauce demi-glace à laquelle on ajoute un peu de beurre, de poivre, de sauge hachée et le jus d'un citron.

FOIE DE PORC. — La meilleure manière de l'apprêter est de le sauter. Le couper en lames d'égale épaisseur, faire fondre un morceau de beurre dans un plat à sauter, y mettre ces lames, assaisonner de poivre et de sel. Les faire cuire à grand feu ; quand elles sont cuites d'un côté, les retourner, y ajouter un peu d'ail haché, des échalotes et du persil aussi hachés. La cuisson achevée, égoutter le beurre et mettre une petite cuillerée de farine, délayée avec un demi-verre de vin blanc sec. Ne plus laisser bouillir, et quand la sauce est bien liée ajouter le jus d'un demi-citron.

TERRINE DE FOIE DE PORC. — Eplucher et hacher une livre de foie de porc très frais, avec 100 grammes de lard frais. Piler ce hachis dans un mortier jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte ; étendre dans une terrine de terre une épaisseur de cette pâte sur laquelle on dispose quelques morceaux de jambon cuit, coupé en tranches, et quelques rondelles de truffes, remplir la terrine, tasser fortement et faire cuire une heure *au bain-marie dans un four modéré*. Faire refroidir, couvrir avec une couche de saindoux, qu'on verse chaud sur la terrine froide ; le lendemain, recouvrir avec un papier blanc la terrine, qui se conserve dix à quinze jours.

TÊTE, MUSEAU ET OREILLES DE PORC. — Blanchir et racler une tête de porc, l'ouvrir dans sa longueur, la recouvrir d'une forte quantité de gros sel, après l'avoir frottée de tous les côtés avec une poignée de sel *mi-fin* mélangée à une cuillerée à café de *salpêtre*, ou sel de nitre en poudre. On peut la mettre soit dans une terrine, soit l'étendre sur la planche à saler. La tête doit macérer dix ou quinze jours dans le sel ; la veille du jour où on veut la servir, secouer le sel, laver parfaitement tous les côtés de la tête, la faire tremper quelques heures dans l'eau froide, et la faire cuire 3 heures dans une marmite d'eau bouillante fortement aromatisée.

Lorsque la peau et les oreilles sont tendres, les retirer du bouillon aussi chaudes que possible, et les étendre sur la planche à hacher.

Avec un couteau *très coupant*, couper toutes les parties de la tête, oreilles, peau, museau, en bandes aussi longues que possible, larges de 1 à 2 centimètres.

Préparer un moule de métal ou de terre, y étendre, les uns à côté des autres, tous les morceaux qu'on vient de tailler, en mélangeant les parties grasses, et les parties cartilagineuses ; entre chaque couche, semer des rondelles de truffes et de pistaches ou plus simplement des cornichons émincés et du persil haché.

Quand le moule est complet, tasser la viande avec un couvercle un peu plus petit que le moule, sur ce couvercle placer un poids d'un à deux kilos. Faire refroidir et geler cette espèce de galantine à la cave ; le lendemain enlever le moule avant de servir. Il faut opérer avec la viande très chaude, pour que les morceaux adhèrent les uns aux autres. Si le travail est fait avec soin, il y aura une légère couche de gelée sur toute la surface de la pièce froide.

L'ensemble d'une tête donne une assez grosse galantine ; pour avoir une plus petite pièce, il faut n'employer que les oreilles, ou le museau.

JAMBON (*CUIS.*). — POUR LA SALAISON, *V.* SALAISON DU PORC. — Glacé ou braisé, ou cuit à la broche, chaud ou froid, c'est toujours une belle pièce qui convient très bien soit comme relevé au premier service, soit comme gros entremets au second service. Le servir toujours chaud pour relevé de potage. Les jambons de Bayonne et ceux de Mayence jouissent depuis longtemps d'une réputation justement méritée, et c'est depuis Pâques jusqu'à la Pentecôte qu'ils sont plus savoureux.

JAMBON GLACÉ. — Parer légèrement la surface de la chair et le gras qui l'entoure, retirer l'os du quasi, casser au milieu l'os de la cuisse sans endommager la chair ; désosser alors la partie qui tenait au quasi, en supprimant cet os ; couper ensuite le bout du jarret, et, après avoir légèrement ratissé la surface de la couenne, faire dessaler le jambon dans l'eau tiède pendant vingt-quatre heures, et s'il est très gros

LE PORC

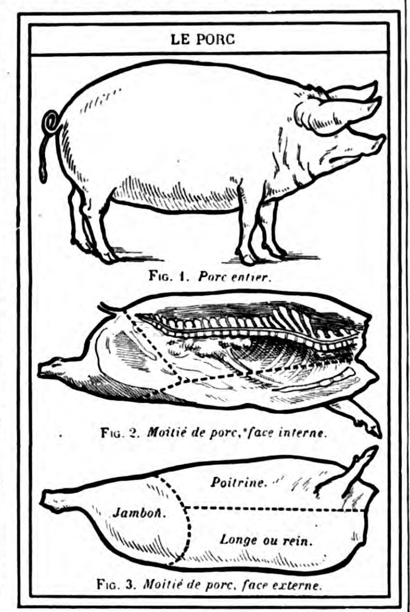


FIG. 1. *Porc entier.*

FIG. 2. *Moitié de porc, face interne.*

FIG. 3. *Moitié de porc, face externe.*

pendant deux jours. Après ce temps, l'égoutter et le mettre dans une braisière avec de l'eau froide en quantité suffisante pour qu'il y baigne bien, quelques carottes et oignons, un bouquet de persil, du thym, du laurier, du basilic et un clou de girofle. Placer la braisière sur un fourneau dont le feu soit ardent ; écumer, couvrir ensuite la braisière et modérer le feu de manière que le jambon ne fasse que mijoter pendant quatre ou cinq heures. On juge si la cuisson est arrivée à son terme en enfonçant dans le jambon une lardoire ou mieux un tuyau de paille qui doit pénétrer jusqu'à l'os. || Quand il est cuit l'égoutter, le parer avec soin ; il faut surtout parer la couenne du manche pour y placer une bouffette de papier. Ensuite le glacer en lui donnant une belle couleur rougeâtre au moyen de jus réduit, et le dresser sur un lit d'épinards succulents, ou sur une garniture de petits pois, de petites carottes, de pointes d'asperges, etc. On peut également le servir froid, mais sans garniture.

JAMBON BRAISÉ. — Le dessaler, puis le faire cuire de la même manière que le jambon glacé (*V.* ci-dessus JAMBON GLACÉ) pendant trois heures ; le mettre ensuite dans la casserole pour le laisser mijoter une heure en le mouillant avec du consommé ou de bon bouillon, une demi-bouteille de vin blanc sec et un demi-verre de vieille eau-de-vie. Lorsqu'on est assuré qu'il est cuit à point, le glacer dans la braisière et le servir avec un excellent jus de veau.

JAMBON A LA BROCHE. — Le parer et le dessaler comme pour le jambon glacé (*V.* ci-dessus), puis le faire mariner pendant 24 heures au moins avec oignons et carottes coupés en tranches, persil en branches, thym, feuilles de laurier et vin blanc, le tout dans une terrine bien couverte. L'essuyer légèrement, le mettre à la broche, le laisser cuire environ 2 heures, en l'arrosant assez souvent de sa marinade. Quand il est cuit à point, enlever la couenne avec précaution, le couvrir de fine chapelure, et le servir sur une sauce comme relevé, et avec une sauce à part comme rôti.

MANIÈRE DE DÉCOUPER. — Découper le jambon de la manière suivante : Commencer par soulever un peu la couenne pour ne pas l'entamer, puis enfoncer le couteau jusqu'au milieu de l'épaisseur de la pièce par le côté opposé au manche du jambon, couper des tranches perpendiculaires, et minces, les détacher en faisant glisser le couteau par dessous et horizontalement. Lorsqu'a été découpée la quantité nécessaire pour le service, rapprocher, à l'endroit où le couteau s'est arrêté, la première tranche qui a été mise en réserve, et recouvrir le jambon avec de la couenne, qui le maintient frais.

FROMAGE D'ITALIE. — Hacher ensemble et aussi bien que possible 3 livres de foie de porc, 1 kg de lard, 250 gr. de panne. Mélanger cette farce en l'assaisonnant de poivre, de sel, d'épices, de thym, de laurier, d'échalotes, d'une pincée de sauge, ces quatre derniers ingrédients étant hachés finement. Garnir une timbale ou une casserole soit d'une coiffe de crépine de porc, soit de bardes de lard très minces. Y mettre d'abord une couche de farce épaisse de la largeur de trois doigts, puis des lardons assaisonnés, par-dessus une nouvelle couche de farce, puis encore des lardons, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli. Couvrir le tout de bardes de lard et faire cuire au four pendant 3 heures. Laisser refroidir le fromage qu'on retire facilement en trempant le moule dans l'eau bouillante, et le décorer de saindoux et de gelée.

PORCELAINE (*EC. DOM.*). — Pour *raccommoder la porcelaine*, prendre 250 gr. de lait caillé écrémé et le laver à l'eau fraîche jusqu'à ce que l'eau reste limpide ; mélanger à ce caillé 6 blancs d'œufs et le jus d'une quinzaine de gousses d'ail. Triturer dans un mortier en ajoutant petit à petit de la chaux vive en poudre jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte sèche bien liée. Pour se servir de ce mastic, en broyer un peu sur du marbre en l'humectant d'eau et en enduire les morceaux à recoller ou en remplir les fentes à boucher. Ajuster soigneusement et rapprocher avec force les morceaux ; laisser sécher longtemps à l'ombre. Ce mastic bien séché résiste au feu et à l'eau bouillante.

PORCHERIE (*ARCHIT.*). — L'ancien toit à porcs doit être proscrit. La porcherie moderne se compose d'un couloir de service de 1 m. 50 à 2 m. de largeur bordé de chaque côté de loges de 2 m. sur 2 m. Chacune de ces loges communique avec une courette de surface double. Hauteur du plafond : 3 m. ; hauteur des cloisons (murs en briques hourdés au ciment) séparant les loges : 1 m. 20 ; largeur des portes (bois doublé de tôle ou barreaux de fer rond), des loges et de la porcherie : 0 m. 85. Sol imperméable (ciment), facile à nettoyer. Auges en ciment, en fonte ou en bois, larges de 0 m. 30 et profondes de 0 m. 20. Adjoindre à la porcherie une cour où les animaux prendront leurs ébats et où ils trouveront de l'eau propre pour se baigner (le porc ne se baigne dans le purin que lorsqu'il ne trouve pas mieux à sa disposition). Isoler les verrats et, dans les porcheries d'engraissement, mettre deux porcs dans chaque loge. Des rigoles sont ménagées pour l'écoulement facile des urines reçues dans une fosse à purin ; le sol doit être en dallage de ciment, en briques dures, ou mieux encore en briques de verre ||. Un dispositif spécial est adapté dans les loges à truies empêchant les mères d'écraser les porcelets. || Les porcheries sont des établissements insalubres, qui doivent être éloignées des habitations et dont le purin, recueilli dans une fosse étanche, sera épandu après extraction sur des terres arables. Des règlements de police sont appliqués dans les villes à ces établissements incommodes. ||

PORCINS (*ÉLEVAGE*). — I. *Races.* || II. *Elevage.* || III. *Abatage.* || IV. *Emploi de la viande de porc.* || V. *Maladies (non contagieuses ; contagieuses).* || VI. *Reproduction.*

I. RACES. — Les nombreuses variétés de porc appartiennent aux trois grandes races principales : 1° la race asiatique, précocité et graisse abondante, saveur fade, peu apte à la salaison, nécessite le métissage. || 2° la race celtique, race peu précoce, fournissant surtout beaucoup de viande, chair ferme et savoureuse, excellente pour la conserve et la salaison. Les femelles donnent des portées de 12 à 15 petits. Originaire du Centre de la France et de la Bretagne, elle s'est étendue dans le Nord de la France, l'Angleterre, la Hollande, la Belgique, le Danemark, l'Allemagne, la Suède, la Norvège et une partie de la Russie. Cette race forme aujourd'hui les variétés dites craonnaise, normande, mancelle, bretonne. || 3° la race ibérique, très précoce, produisant plus de viande que de lard, goût délicat, conservation et salaison faciles. Nombreuses variétés. En France, variétés du Quercy, du Périgord, du Limousin, de la Bresse, de la Gascogne, du Languedoc, du Roussillon, du Béarn et de la Provence. Métissée avec la race celtique, la race ibérique mélangée d'asiatique a donné naissance aux variétés précoces anglaises, productrices de graisse abondante, et se prêtant le mieux à toutes les préparations culinaires, et aux variétés de l'Est de la France et de la vallée du Rhin (Lorraine, Mayence et Westphalie), très avantageuses pour la charcuterie.

II. ELEVAGE DU PORC. — Le porc est un animal de boucherie, il doit acquérir son complet développement dans le moins de temps possible.

Le porc utilise avec profit toutes les matières alimentaires, mais de préférence les aliments cuits et les farineux, les résidus de laiterie. Le porc bien nourri augmente d'environ 500 gr. par jour.

Exemples de rations :

I.	Eaux grasses	6 kilos.
	Farine d'orge ou de maïs cuite	2 —
	Pommes de terre cuites	4 —
II.	Petit-lait	2 kilos.
	Eaux grasses	6 —
	Pommes de terre cuites	5 —
III.	Petit-lait	2 kilos.
	Eaux grasses	6 —
	Maïs concassé	2 —
	Topinambours cuits	5 —

Dans certains pays, le porc est engraissé à la pâture, ce qui est alors plus économique. Eviter de donner aux animaux des pommes de terre crues ou germées.

Vers le sixième mois, les porcs pèsent environ 70 à 80 kg. ; ils sont alors choisis pour l'engraissement, et 3 mois plus tard, ils doivent peser 130 à 155 kg.

Les porcs achetés à l'âge de 6 mois en vue de l'engraissement doivent être bien conformés, de race rustique et précoce (Craonnais, Limousins, Yorkshire, Berkshire), provenant d'une contrée moins riche. Choisir des porcelets châtrés en bonne santé, longs, larges, massifs, à membres courts, dessus plat, horizontal, corps cylindrique sans dépression en arrière des épaules, tête petite, peau fine, poils assez souples.

L'âge du porc est rarement examiné, l'animal est brutal et doit être bien immobilisé, on ouvre la bouche en introduisant un bâton entre les mâchoires. A 3 mois, la bouche présente les 6 incisives. A 6 mois, la première molaire (surdent) est sortie, la première dent d'adulte apparaît à 7 mois 1/2.

Les autres caractères n'ont pas d'intérêt pratique, le porc, à l'exception de quelques sujets destinés à la reproduction, n'étant pas conservé plus d'une année.

III. ABATAGE. — Sans être spécialistes, beaucoup d'habitants des campagnes peuvent abattre eux-mêmes et tirer parti de leurs porcs. || Étendu et ligotté, l'animal est saigné par une petite incision de la carotide gauche ; le sang est recueilli, mis de côté et battu pour éviter la coagulation. || Arracher les soies avec un crochet. || Disposer deux bottes de paille sur le porc pour le flamber, afin de détruire les poils qui peuvent rester ; puis on lave et on gratte avec soin l'animal. || Pratiquer alors deux incisions aux jarrets de derrière pour passer un bâton de 1 m. 50 de long, et suspendre le porc afin de l'ouvrir et vider. On peut également l'attacher sur une échelle et dresser celle-ci. || Les viscères retirés, fendre, à la feuille, le porc en deux parties égales. Pour cela : 1° tracer sur le dos une incision dans l'épaisseur du lard, de la queue à la tête ; 2° introduire dans le canal rachidien (colonne vertébrale) une mince tige de fer ou une baguette de fusil, que l'on suit avec la feuille. Les deux moitiés séparées, couper suivant le plan ci-dessus.

IV. EMPLOI DE LA VIANDE DE PORC. — Les pieds, la tête sont cuits et désossés pour un *fromage*. Le ratis (intestin grêle), haché avec de l'oignon, du poireau et du persil, sera mélangé au sang pour le *boudin*. Le foie et une partie égale de panne constituent le *pâté de foie*. Le cœur, le mou et les parures hachés et enveloppés dans la crépinette (enveloppe de graisse autour des boyaux) feront d'excellentes *saucisses* ou des *saucissons*.

On met dans la *saumure* : les jambons, les épaules, les poitrines, les échines. Les reins et les côtes sont préférables rôtis ou grillés en côtelettes à l'état frais. Rien ne doit être jeté. Les pannes et déchets de graisse seront fondus en saindoux, et les cretons ou résidus, nourriront les chiens. Les bardes de lard qui couvrent le dos se gardent mieux au sel fin et séchées à l'air que dans la saumure. La *salaison* et le *fumage* permettent, sans dénaturer la saveur, de conserver presque toutes les viandes pendant de longs mois.

V. MALADIES DU PORC. — I. MALADIES NON CONTAGIEUSES. — *a. Rachitisme*. — Fréquent chez les porcelets, dû à un défaut de consolidation du squelette. Les malades se développent mal, sont faibles, leurs os se déforment, leurs aplombs deviennent vicieux, les membres sont déviés en dedans ou en dehors, les mâchoires s'épaississent au point d'oblitérer les cavités nasales.

Les sujets rachitiques sont des non-valeurs, leur entretien n'offre plus aucune utilité. Donner aux truies nourrices une alimentation copieuse (grains cuits, farineux) ; administrer aux malades des farines cuites, de la farine de viande (50 à 100 gr.) du lactophosphate de chaux (5 gr.).

b. Ladrerie. — Caractérisée par la présence dans les muscles du porc de petites vésicules transparentes remplies d'un liquide clair et présentant à leur centre une tache blanche, constituée par la tête du ténia ou ver solitaire de l'homme. Le porc s'infecte en mangeant des substances souillées par les excréments des humains qui hébergent le ver solitaire, l'homme contracte le ténia en consommant la viande du porc ladre. La maladie passe inaperçue chez le porc; on pourrait observer le parasite lorsqu'il existe des vésicules sur la langue. La ladrerie est vice rédhibitoire.

c. Vers intestinaux. — Le porc rejette parfois dans ses excréments des ascarides (longs vers ressemblant au « ver de terre »). Lorsque les parasites sont nombreux, l'animal maigrit. Administrer de la poudre de noix d'arec (5 grammes) mélangée aux aliments.

d. Bronchite vermineuse. — Causée par la présence dans les bronches d'un petit ver blanc, le strongle paradoxal. La maladie passe souvent inaperçue, toutefois les porcs atteints s'alimentent mal, n'engraissent pas, toussent, ont des accès de suffocation. Le traitement est difficile, en raison de l'indocilité des animaux. Mélanger aux aliments de l'assafœtida (5 à 10 gr.), isoler les malades et désinfecter la porcherie.

e. Hernies. — Grosseurs formées sous la peau par une portion de l'intestin sortie de la cavité abdominale, soit au niveau de l'ombilic, soit au niveau des bourses (chez le porcelet). La grosseur est molle et diminue de volume lorsqu'on place l'animal sur le dos (l'intestin tend alors à rentrer dans la cavité abdominale). Le traitement est chirurgical ; consulter le vétérinaire.

MALADIES CONTAGIEUSES. — a. *Gale*. — Débute sur la tête et peut envahir tout le corps. La peau se recouvre de croûtes sèches, grisâtres ; les soies tombent, les animaux maigrissent.

Savonner la peau, employer la pommade soufrée (soufre : 1 partie ; axonge : 8 p.), ou un mélange d'huile et de benzine (à parties égales).

b. *Fièvre aphteuse*. — Le porc peut contracter la fièvre aphteuse qui se traduit par une boiterie et d'autres symptômes analogues à ceux que l'on observe chez le bœuf. Mêmes indications que pour la fièvre aphteuse du bœuf.

c. *Tuberculose*. — Fréquente chez les porcs nourris avec des résidus de laiterie ; rarement constatée du vivant de l'animal, mais on l'observe lorsque celui-ci est abattu et elle entraîne de nombreuses saisies dans les abattoirs et, par suite, des pertes pour les éleveurs. Pour éviter son apparition, ne donner au porc que des produits de laiterie préalablement stérilisés par l'ébullition et éviter le contact des porcs avec des personnes ou des animaux (bœufs, volailles, etc.), tuberculeux. La loi ne réputant contagieuse que la tuberculose du bœuf, aucune mesure sanitaire n'est *obligatoire* lorsque la maladie est constatée sur le porc.

d. *Rouget*. — Maladie microbienne apparaissant d'ordinaire brusquement : les malades sont tristes, abattus, fiévreux, somnolents ; la respiration est difficile, on observe de la diarrhée. Le symptôme le plus caractéristique est l'existence de taches rouges sur la peau, surtout aux endroits où celle-ci est fine. La plupart des malades succombent en 2 à 4 jours. Parfois, la maladie revêt une forme bénigne et la guérison survient spontanément en 8 à 15 jours ; les animaux restent faibles et se développent mal.

Consulter le vétérinaire dès l'apparition des premiers symptômes Il existe un sérum qui donne de bons résultats, à condition d'être employé de bonne heure. Des vaccins permettent de préserver les porcs dans les contrées où le rouget sévit (Bretagne, Auvergne, Poitou, Dauphiné, Provence, etc.). On le associe avec le sérum (méthode de Leclainche) pour préserver les animaux encore sains dans une porcherie infectée.

Le rouget est une maladie réputée contagieuse par la loi. Lorsque son existence a été constatée, le propriétaire doit en faire la déclaration au maire ; les animaux seront mis sous la surveillance du vétérinaire sanitaire qui indiquera les mesures à prendre. Il est interdit d'abattre les malades sans en aviser préalablement le maire; les cadavres seront détruits sur place ou transportés en voitures étanches au clos d'équarrissage ou aux fosses d'enfouissement. Avant de faire vacciner des animaux, en faire la déclaration au maire de la commune, les porcs vaccinés sont mis sous la surveillance du vétérinaire sanitaire pendant une durée de 15 jours ; ils ne peuvent être vendus tant que dure cette surveillance. Quant aux animaux malades, la surveillance cesse lorsqu'il s'est écoulé 45 jours sans nouveau cas ou immédiatement après désinfection si on a dû procéder à leur abatage.

Pour désinfecter des locaux occupés par les animaux malades on opère de la manière suivante : 1° arroser la litière et les restes d'aliments avec un désinfectant (eau de Javel : 1 litre, eau : 9 litres ; ou crésyl : 100 gr., eau 10 l.) ; 2° laver avec la même solution la porcherie, les conduites d'écoulement du purin, les auges, etc..., et tous les objets que les malades ont pu souiller.

e. *Pneumo-entérite*. — Maladie microbienne et très contagieuse : fièvre intense, diarrhée fétide souvent striée de sang, toux, difficulté de la respiration, faiblesse du train de derrière et (comme pour le rouget) taches rouges sur la peau derrière les oreilles, sous le ventre, à la face interne des cuisses. La plupart des malades succombent. On ne connaît ni traitement, ni vaccination efficaces.

La pneumo-entérite peut se confondre avec le rouget. Consulter le vétérinaire.

Isoler le malade et ses voisins, désinfecter la loge. Sacrifier ceux qui sont gravement atteints, n'ayant aucune chance de guérir, afin qu'ils ne contaminent pas les autres.

La pneumo-entérite est visée par la loi sanitaire. Déclarer les cas de maladie au maire. Les mesures sanitaires sont les mêmes que pour le rouget.

VI. REPRODUCTION. — Les animaux de l'espèce porcine sont aptes à la reproduction dès l'âge de 8 mois.

La gestation dure près de 4 mois, 119 jours en moyenne. Le nombre des petits est, d'ordinaire, de 5 à 15. Donner aux femelles une bonne alimentation, éviter les denrées moisies ou fermentées.

Au moment de la parturition, la truie s'isole et se cache dans la paille. Lui enlever ses petits au fur et à mesure de leur naissance afin d'éviter qu'elle ne les étouffe. La mise-bas est généralement normale et facile.

La truie peut faire deux portées par an. Bien nourrir les nourrices (grains cuits, racines cuites, farineux), les séparer des verrats. Si la mère était brutale, lui retirer ses petits dans l'intervalle des tétées.

Sevrer les porcelets vers l'âge de 2 mois. Castrer ceux (mâles et femelles) qui ne sont pas destinés à la reproduction, faire pratiquer cette opération par un spécialiste ou un vétérinaire. Donner aux animaux sevrés du petit-lait et des farineux, du son, puis des pommes de terre cuites, de la farine d'orge ; les envoyer aux champs et les mettre progressivement au régime alimentaire des adultes.

PORT D'ARMES. — *V.* ARMES. CHASSE.

Les tribunaux correctionnels peuvent, dans certains cas, interdire l'exercice du droit de port d'armes (*art.* 42 *C. pénal*).

PORT ILLÉGAL DE COSTUMES OU DE DÉCORATIONS. — Toute personne qui a, *publiquement*, porté un *costume* ou une *décoration* qui ne lui appartient pas, est passible d'un emprisonnement de six mois à deux ans (*art.* 25, *C. pénal*).

PORTE-PANNEAUX (*B.-ARTS*). — Châssis en bois avec poignée, muni à l'intérieur de rainures. On glisse des panneaux, six environ, séparés les uns des autres. Très pratique

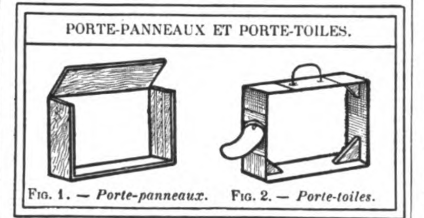


FIG. 1. — *Porte-panneaux*. FIG. 2. — *Porte-toiles*.

pour le transport d'études fraîchement peintes, en voyage ou dans des travaux au dehors.

PORTE-TOILES (*B.-ARTS*). — Châssis en bois blanc, muni de petits taquets aux angles intérieurs et d'une poignée, qui sert à transporter ses toiles quand on peint hors de l'atelier. Deux toiles s'y adaptent face à face, la peinture en dedans. Les taquets les isolent et empêchent la peinture des deux toiles de frotter l'une sur l'autre.

PORTES (*ARCHIT.*). — BAIE. — Les dimensions de la *baie* ou trou dans le mur sont en général, pour les portes de cave de 1 m. sur 2 m. de hauteur, pour les portes extérieures destinées aux piétons 0 m. 85 à 1 m. 20 de largeur, pour celles à un vantail et 1 m. 30 à 1 m. 75 de largeur, pour celles à deux vantaux, sur 2 m. 20 à 2 m. 80 de hauteur.

Les portes intérieures mesurent de 0 m. 65 à 0 m. 90 de large et 2 m. 10 à 2 m. 30 de haut. Les portes *charretières* ont 2 m. 50 à 3 m. 20 de large, leur hauteur étant de 3 m. 80 à 4 m. Les parties latérales de la porte dites *jambages* supportent la partie supérieure formée d'un *linteau* en bois ou en fer laminé, composé de deux fers laminés à I, à moins que l'on ne construise un arc en maçonnerie.

BATIS. — La porte en menuiserie se compose de deux parties, le *bâtis* dormant, constitué par les deux poteaux verticaux et le linteau, l'ensemble étant dit *huisserie* et la partie mobile étant dite *lambris d'assemblage*.

LAMBRIS. — Ce dernier peut être constitué simplement par des frises clouées sur 2 ou 3 barres transversales, on a alors la porte de cave consolidée par des *pentures* dont le nœud se place sur un *gond* vissé sur l'huisserie ou scellé dans le mur. Les portes de cave (fig. 7) se ferment généralement par une serrure à pêne dormant, manœuvrée par une clef. Dans les portes d'appartement, le lambris d'assemblage peut être à *glace*, *arasé* (fig. 5), à *petit cadre* (fig. 3) ou à *grand cadre* (fig. 4). Le bâtis est ferré de 7 *pattes* à scellement, le lambris de 3 paumelles et d'une serrure *bec de cane* ou à bouton, ou si on veut fermer à clef, d'une serrure à 2 pênes, clef bénarde ou d'une serrure de sureté, à gorges. Certaines portes d'intérieurs sont montée sur rails et galets, et pour s'ouvrir se glissent entre deux parois qui les dissimulent; le meilleur système est celui de suspension par le haut.

Pour choisir les serrures, il faut tenir compte du sens des ouvrants, en tirant ou en poussant, à droite ou à gauche.

Portes. — En ce qui concerne la question de savoir à qui

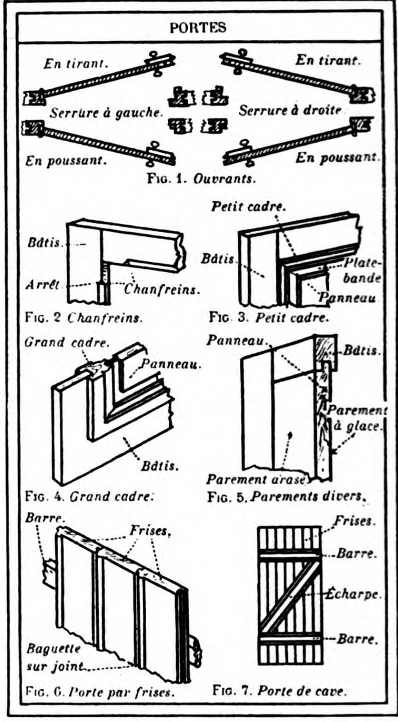


FIG. 1. *Ouvrants*.
FIG. 2 *Chanfreins*. FIG. 3. *Petit cadre*.
FIG. 4. *Grand cadre*. FIG. 5. *Parements divers*.
FIG. 6. *Porte par frises*. FIG. 7. *Porte de cave*.

incombe les réparations à faire aux portes, *V.* LOUAGE.

PORTES ET FENÊTRES (CONTRIBUTION DES). — *V.* IMPOTS.

PORTIER OU CONCIERGE (*DROIT*). — Le portier ou concierge est le *préposé* du propriétaire ; celui-ci est, par suite, responsable des actes dommageables commis *dans l'exercice de ses fonctions* par le concierge qu'il a choisi (*V.* RESPONSABILITÉS).

Le propriétaire peut être actionné notamment par ses *locataires*, dans le cas où le concierge de l'immeuble occupé par ceux-ci ne s'acquitterait pas vis-à-vis d'eux des devoirs qui lui incombent, ou leur causerait par ses agissements un préjudice matériel ou moral.

Les devoirs ou obligations des concierges, soit envers le propriétaire, soit envers les locataires, sont réglés surtout par les *usages locaux*.

Les principales obligations du concierge qui aient été considérées par les tribunaux (et plus particulièrement par les Juges de Paix de Paris) comme engageant, en cas d'inexécution, la responsabilité du propriétaire sont les suivantes : 1° obligation de donner, pendant au moins un an, l'adresse nouvelle, connue de lui, d'un ancien locataire ; 2° obligation de remettre consciencieusement aux locataires les lettres reçues pour eux ; 3° obligation de recevoir et de remettre aux locataires les exploits ou actes d'huissier qui leur sont signifiés; 4° obligation d'indiquer aux visiteurs la porte et l'étage des locataires.

Le propriétaire a été, aussi, à maintes reprises déclaré responsable des *délits* commis par son concierge, lorsque celui-ci agit en sa qualité de *préposé* (exemples : injures ou diffamations à l'égard des locataires) ; et des *quasi-délits* ou faits dommageables, résultant d'une *faute* du concierge dans ses fonctions (procédés vexatoires de nature à entraver la profession du locataire ou à troubler sa jouissance, négligence, défaut de surveillance, etc...). — V. ARRHES. LOUAGES. RESPONSABILITÉ.

PORTRAIT (*B.-ARTS*). — 1° CONSEILS AUX ARTISTES. — 2° CONSEILS GÉNÉRAUX. — Le portrait offre au débutant un bon motif d'étude parce qu'il exige de l'exactitude et un sentiment juste du caractère physionomique. Mais c'est un genre assez ingrat. || La mise en toile d'un portrait a une grande importance. En général, il faut le mettre en toile assez haut, c'est-à-dire avec peu de fond au-dessus de la tête ; beaucoup de fond rapetisse le personnage. Néanmoins si on tient à faire voir qu'un personnage est petit, même en ne reproduisant que sa tête, on met bas en toile.

Le personnage doit-il paraître gros, on l'entoure de peu de fond, on lui fait emplir la toile ; maigre : il doit être au large entouré d'un grand fond ; grand : on le mettra très haut en toile. || En général ne pas peindre plus grand que la nature. Un portrait représentant une personne vue à distance, pourra être plus petit que nature sans gêner l'œil. || Tâcher de causer avec le modèle durant la séance, surtout quand on peint le visage afin de le tenir dans une expression animée. S'habituer à ne pas être trop exigeant pour l'immobilité. || Un débutant doit accepter les critiques et corriger les défauts. Mais un artiste capable peut peindre sans montrer son travail et ne le laisser voir qu'une fois terminé, en se refusant à des retouches qui lui paraissent discutables.

2° CONSEILS A CEUX QUI DÉSIRENT LEUR PORTRAIT. — Choisir un artiste dont on aime le talent et se fier à lui sans l'étourdir de conseils. Ne pas oublier que les corrections imposées à un artiste qui ne les comprend pas bien, donnent tou-

jours des résultats défectueux. Mieux vaut une belle œuvre d'art qui ne vous ressemble pas, qu'un mauvais morceau qui ne vous ressemble pas davantage. Se rappeler que l'exactitude de la forme ne suffit pas pour la ressemblance, que la plupart des photographies malgré leur exactitude, n'ont pas la ressemblance, parce qu'elles n'ont pas l'expression habituelle. Tâcher d'être naturel dans la pose, d'oublier que l'on pose. || Placer un portrait autant que possible à une place où l'éclairage du portrait s'accorde avec l'éclairage de la pièce à l'endroit où le tableau est placé: cela favorise l'illusion.

Portrait. — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

PORTS MARITIMES (*LÉGISL.*). — I. *Administration et travaux des ports.* — II. *Police des ports.*

I. ADMINISTRATION ET TRAVAUX DES PORTS. — Les ports ressortissent au ministère des Travaux publics (direction des Routes et de la Navigation) et rentrent dans les attributions des Ponts et Chaussées, dont les agents (INGÉNIEURS, CONDUCTEURS ET COMMIS, ÉCLUSIERS, POSTIERS, GARDES DE NAVIGATION) sont chargés de la surveillance des travaux et des manœuvres intérieures. Les *officiers*, les *maîtres de ports* assurent la police des ports et de leurs dépendances (*V.* plus loin). || Les ports sont soumis au régime de la grande voirie (*V.* VOIRIE). Les *travaux d'établissement et d'amélioration* sont supportés par l'Etat, mais le plus souvent avec participation des intéressés (taxe locale consistant en un droit de tonnage). Ils doivent être autorisés par une loi ou un décret suivant leur importance (*V.* TRAVAUX PUBLICS), après une enquête administrative au cours de laquelle sont consultées les administrations intéressées. Les *dépenses d'entretien* sont les unes à la charge exclusive de l'Etat (réparation des ouvrages, dragage...), les autres à la charge de l'Etat et de la Ville (entretien des quais). Enfin, à l'exception des formes de radoub qui sont construites par l'Etat, l'*outillage public* des ports (hangars, services de remorquage, voies ferrées, grues, ponts bascules, etc.) est à la charge des titulaires d'autorisations accordées, généralement pour 50 ans, par décrets en Conseil d'Etat aux conditions d'un cahier des charges conforme au type arrêté par le ministère (consulter la circulaire du 19 janvier 1886); ces autorisations sont le plus souvent données aux Chambres de commerce, auxquelles la faculté est parfois accordée de couvrir une part importante des frais de premier établissement par des droits de tonnage.

II. POLICE DES PORTS — Les règles concernant la police des ports sont contenues dans l'ordonnance du mois d'août 1681, et surtout dans le règlement du 28 février 1867. || Les mouvements d'entrée et de sortie des navires qui doivent arborer le pavillon de leur nation, sont dirigés par les officiers du port; ceux-ci fixent l'emplacement qu'occupera chaque navire. Dans les 24 heures de son arrivée, le capitaine remet au bureau des officiers du port une déclaration indiquant le nom du navire, son tonnage, sa provenance, le nom du capitaine, etc.... Le règlement de 1867 prévoit aussi les conditions du chargement et du déchargement, du lestage ou du délestage (l'embarquement ou le débarquement du lest doit être déclaré 24 heures à l'avance aux officiers du port) (*V.* aussi la circulaire du 23 juillet 1866), les précautions contre les incendies (défense d'allumer du feu sur les quais à moins de 10 m. de la bordure, d'avoir du feu sur les navires à moins de nécessité absolue, d'employer du pétrole... obligation de déclarer les poudres en soute, etc.... (*V.* aussi le décret du 2 septembre 1874, modifié par celui du 25 novembre 1895), les conditions de construction, de carénage, de démolition des navires (la mise à l'eau doit être déclarée 24 heures à l'avance, les épaves doivent être enlevées immédiatement aux frais du capitaine ou du propriétaire du navire à moins d'abandon de l'épave et du fret des marchandises), la réglementation de la police (interdiction de jeter toute matière dans les eaux du port, de laisser séjourner des marchandises infectes sur le quai, obligation de balayer le quai devant le navire, etc...). Les délits et contraventions sont constatés dans des procès-verbaux dressés par les officiers du port, commissaires de police, etc... || L'entrée des navires dans les ports est facilitée par les PILOTES LAMANEURS (*V.* ce mot).

POSSESSION (*DROIT*). — La possession est la détention ou la jouissance d'une *chose* ou d'un *droit* que nous tenons ou que nous exerçons *par nous-mêmes*, ou par un autre qui la tient ou qui l'exerce *en notre nom* (art. 2228 Code civil).

La possession peut s'appliquer aux *choses* mobilières ou immobilières et aussi aux *droits*, tels que droits de créance, d usufruit, de servitude, etc.... Elle suppose deux éléments essentiels: un élément *matériel* qui consiste dans des faits de détention et de jouissance de la chose ou du droit; un élément *intentionnel*, qui est la volonté ou l'intention d'agir pour son propre compte et comme le ferait un propriétaire. Celui qui a la possession est présumé propriétaire, mais seulement jusqu'à preuve du contraire.

Quand on a commencé à posséder pour le compte d'autrui (par exemple comme locataire ou comme mandataire), on est toujours présumé posséder au même titre; à moins de prouver que l'on possède, actuellement ou depuis un temps déterminé, pour son propre compte.

Celui qui a la possession peut acquérir la propriété par *prescription*, pourvu que sa possession réunisse certaines conditions (*V.* PRESCRIPTION).

I. POSSESSION DES MEUBLES. — En ce qui concerne les *meubles*, la possession vaut titre (art. 2279 C. civil); on doit entendre par là que celui qui possède certaines catégories de meubles (meubles corporels, pris individuellement, billets de banque, titres au porteur) est dispensé de *prouver* qu'il en est propriétaire. Mais il faut, pour qu'il puisse invoquer cette présomption de propriété: 1° qu'il soit de bonne foi au moment où il commence à posséder; 2° qu'il possède réellement et effectivement; 3° que sa possession soit paisible, publique, non équivoque et à titre de propriétaire (*V.* PRESCRIPTION). La règle « en fait de meubles, possession vaut titre » reçoit exception toutefois, en cas de *perte* ou de *vol*; celui qui a perdu ou à qui a été volé une chose, peut la revendiquer, pendant trois (3) ans, à compter du jour de la perte ou du vol, contre celui dans les mains duquel il la trouve; sauf à celui-ci son recours contre celui de qui il la tient. En ce qui concerne les objets d'art classés par l'Administration, ils peuvent être revendiqués dans le même délai, non seulement s'ils ont été perdus ou volés, mais encore s'ils ont été aliénés irrégulièrement (Loi du 30 mars 1887). Lorsque le possesseur actuel de la chose volée ou perdue l'a achetée dans une foire ou dans un marché, ou dans une vente publique, ou d'un marchand vendant des choses pareilles, le propriétaire originaire ne peut se la faire rendre qu'en remboursant au possesseur le prix qu'elle lui a coûté; le bailleur qui revendique les meubles déplacés sans son consentement et qui ont été achetés dans les mêmes conditions, doit également rembourser à l'acheteur le prix qu'ils lui ont coûté.

II. EFFETS DE LA POSSESSION. — Les principaux effets de la possession sont de permettre, sous certaines conditions, l'exercice des actions possessoires (*V.* ACTIONS); et l'acquisition de la propriété par prescription (*V.* PRESCRIPTION); dans les contestations relatives à la propriété des biens possédés, le possesseur a, en outre, l'avantage d'être présumé propriétaire, tant que son adversaire n'a pas établi son droit de propriété.

La possession produit aussi certains effets relatifs à l'acquisition des fruits, qui varient selon que le possesseur est de bonne ou de mauvaise foi. Le possesseur de bonne foi est celui qui possède comme propriétaire, en vertu d'un titre translatif de propriété (vente, échange, donations, etc...), dont il ignore les vices; tel est, par exemple, l'acquéreur qui a acheté un immeuble soit de celui qu'il croyait à tort en être le propriétaire, soit d'un propriétaire qu'il croyait capable d'aliéner et qui ne l'était pas. La bonne foi se présume; c'est à celui qui prétend que le possesseur est de mauvaise foi à le prouver. Le possesseur de bonne foi « fait siens » les fruits qu'il a recueillis pendant sa possession, c'est-à-dire qu'il n'est pas tenu de les restituer au véritable propriétaire; mais il cesse de les acquérir le jour où il n'est plus de bonne foi, autrement dit à partir du moment où il n'ignore plus le vice dont son titre est atteint, ou du jour où il est actionné en revendication (*V.* art. 549 et 550 C. civil). Ce principe comporte toutefois d'assez nombreuses exceptions, notamment en matière de résolution de vente, de rapport à succession, de donation, etc...

Au contraire, le possesseur de mauvaise foi est tenu de rendre au propriétaire tout ce qui a été produit par la chose pendant la durée de sa possession; mais il a droit au remboursement des dépenses qu'il a faites pour obtenir ces produits (frais de labours, travaux, semences, etc..). (*V.* art 548 et 549 Code civil). — *V.* ACTION, PRESCRIPTION, PROPRIÉTÉ, SERVITUDES, TITRES DÉTRUITS.

Possession d'Etat. — *V.* PATERNITÉ.

POSSESSOIRES (ACTIONS). — *V.* ACTIONS.

POSTE COURT. — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

POSTES ET TÉLÉGRAPHES (*PROFESSIONS*). — Les concours d'entrée sont simples, accessibles à ceux qui ont reçu une instruction primaire sans grands développements, mais une fois dans l'administration ceux qui veulent parvenir doivent le plus possible, parfaire leur instruction première et professionnelle.

L'administration des postes comprend un service central qui fonctionne à Paris, rue de Grenelle et des services extérieurs.

ADMINISTRATION CENTRALE. — Elle comprend un certain nombre de bureaux et un personnel de chefs et sous-chefs de bureaux, rédacteurs et expéditionnaires (5/6 des emplois réservés aux sous-officiers rengagés). Les emplois de rédacteurs et d'expéditionnaires (1/6 restant) sont attribués à la suite de concours accessibles seulement au personnel des services actifs).

SERVICES EXTÉRIEURS. — *Surnumérariat.* — Le recrutement des surnuméraires se fait au concours. Sont admis à concourir les jeunes gens âgés de 18 à 25 ans, d'une taille de 1 m. 54 au minimum. Adresser la demande d'admission au concours, soit à la direction du personnel à l'administration centrale, à Paris, soit aux directions départementales, en province; joindre les pièces habituelles: Expédition sur timbre de l'acte de naissance; casier judiciaire; certificat de bonnes vie et mœurs; certificat militaire, s'il y a lieu. Le concours a lieu dans les différents centres fixés à l'avance; il comporte un écrit et un oral. Ecrit: une dictée, rédaction d'une note ou d'une lettre sur un sujet donné; oral: arithmétique, système métrique, géographie politique et physique de la France, géographie des cinq parties du monde, notions de physique et chimie (en particulier sur l'électricité et la formation des courants). Certaines épreuves facultatives: langues étrangères (allemand, anglais, espagnol, italien), connaissances postales et télégraphiques, algèbre, géométrie, dessin linéaire, et certains diplômes, licences, baccalauréats, assurent aux candidats des avantages assez sérieux. Le surnumérariat dure 3 ans.

Ecole professionnelle des P. T. T. Le brevet que l'Ecole délivre donne accès aux emplois supérieurs de l'administration: rédacteur dans les directions départementales (débouchés: recette composée, sous-direction puis direction départementale) et service de l'inspection (débouchés: sous-inspecteur, inspecteur et inspecteur principal). Enfin, bien que ces emplois soient en principe réservés aux élèves de l'Ecole Polytechnique désignés à cet effet, les agents des Postes peuvent entrer dans le corps des ingénieurs de télégraphes.

PENSION DE RETRAITE. — Tous les fonctionnaires des P. T. T. sont soumis, à la loi sur les *Pensions civiles* (*V.* ce mot).

Postes, Télégraphes et Téléphones (EMPLOIS FÉMININS). — L'Administration des P. T. T. offre au concours, à des époques fréquentes, un grand nombre d'emplois féminins dans ses divers services. Ces emplois sont de deux sortes: aide ou dame employée.

AIDE. — Les aides, employées dans les divers bureaux du service des Postes et Télégraphes, n'appartiennent pas en réalité aux cadres de l'Administration; ce sont généralement des jeunes filles qui, désirant faire leur carrière dans les Postes, se sont mises d'accord avec le receveur ou la receveuse d'un bureau, pour faire un stage volontaire, rémunéré dans des conditions qui sont débattues entre les intéressés sans intervention de l'Administration; celle-ci ne fait qu'autoriser, par l'intermédiaire du directeur départemental, la nomination faite par le receveur du bureau où l'aide sera employée. Celle-ci doit être âgée de 16 ans au moins; elle doit fournir le certificat d'études primaires et un certificat médical constatant qu'elle n'est atteinte d'aucune infirmité ou maladie la rendant impropre au service actif; être de nationalité française et, dans le cas où elle serait mariée fournir, avec l'expédition de son acte de mariage, un certificat attestant la nationalité française du mari, les veuves fourniront une copie de l'acte de décès de leur mari et les femmes divorcées un extrait de l'arrêt de divorce.

DAME EMPLOYÉE. — Les emplois de dame employée se donnent au concours; celui-ci a lieu une fois par an au moins et porte sur 1 000 places environ; le concours a lieu tant à Paris, qu'en province, dans les centres déterminés à l'avance par arrêté ministériel. Sont admises à présenter leur demande d'admission au concours: 1° les femmes, filles ou sœurs d'employés en activité, de retraités ou de décédés, ayant au moins 10 années de service; 2° les élèves des maisons d'éducation de la Légion d'honneur (Saint-Denis et Ecouen); 3° les aides ayant au moins 2 ans de services; 4° les jeunes filles ou jeunes femmes, de nationalité française et pourvues du certificat d'études primaires. La demande d'admission au concours sera accompagnée des pièces suivantes: *a.* Expédition authentique de l'acte de naissance, prouvant que la postulante de nationalité française avait plus de 18 ans et moins de 25 ans au 1[er] janvier de l'année du concours; *b.* certificat médical constatant que la postulante est propre au service et que sa taille est de 1 m. 50 au moins; *c.* certificat de bonnes vie et mœurs; *d.* pour les femmes mariées: expédition de l'acte de mariage et certificat attestant la nationalité française du mari; pour les veuves: copie de l'acte de décès du mari; pour les femmes divorcées: extrait du jugement de divorce. Les candidates appelées à concourir subissent des épreuves écrites (dictée, rédaction d'une note ou d'une lettre sur un sujet donné, problèmes) et orales (géographie physique et politique de la France et géographie générale des 5 parties du monde); elles peuvent facultativement subir des épreuves supplémentaires sur une ou plusieurs langues étrangères. La liste des candidates admises à la suite du concours est dressée par le jury général et soumise à l'approbation du sous-secrétaire d'Etat; les candidates sont appelées à des emplois vacants suivant les nécessités du service et dans leur ordre de classement; elles sont en principe placées dans la ville ou la région de leur choix; elles débutent comme stagiaires; un an après leur nomination en qualité de stagiaires, elles sont titularisées. Les dames receveuses de certains bureaux de petite importance sont choisies parmi les dames employées. Les dames employées ont droit à une pension de retraite (*V.* PENSIONS). L'enseignement et l'administration des postes étant les deux services de l'Etat qui mettent le plus à contribution l'activité féminine, il s'ensuit qu'un grand nombre de jeunes filles ou jeunes femmes préparent les examens conduisant à ces deux carrières. Prendre soigneusement l'avis du médecin. Certains services de l'Administration des Postes étant purement sédentaires ou d'une activité toute relative conviennent parfaitement aux jeunes filles qui ne seraient pas d'un tempérament trop nerveux; d'autres au contraire — celui des Téléphones en particulier — doivent être, dans certains cas, absolument prohibés à certaines natures plus fragiles, la téléphoniste est dans un état constant de tension, d'anxiété qui a la plus fâcheuse répercussion sur le système nerveux et peut conduire à des troubles profonds. Il semble bien que de tels emplois ne devraient être tenus que momentanément, à tour de rôle et d'une façon fort espacée, par des personnes très fortement constituées au point de vue physique.

POSTES, TÉLÉGRAPHES ET TÉLÉPHONES. — *Les lignes qui suivent contiennent des renseignements complets sur tous les services dépendant du Ministère des Postes, Télégraphes et Téléphones. Pourtant, en face de l'instabilité des prix de toutes choses, des taxes d'État comme du reste, nous avons généralement éliminé de cet article les tarifs divers, pensant éviter ainsi à nos lecteurs de fâcheuses et parfois coûteuses erreurs. On trouvera à ce sujet les tout derniers renseignements dans l'*Almanach Hachette *de chaque année; cet ouvrage est tenu soigneusement au courant des plus récentes modifications de tarifs.*

L'article « ÉPARGNE (CAISSE D') » *était imprimé quand est intervenue une nouvelle disposition, très importante pour les déposants de la Caisse Nationale d'Épargne, service ressortissant aux P. T. T. Voici cette disposition qui complète, par conséquent, l'article auquel nous faisons ci-dessus allusion.* CAISSE D'ÉPARGNE: *Compte local.* — Tout déposant à la Caisse Nationale d'Epargne, à l'exclusion des sociétés ou associations, peut, sur sa demande formulée soit au moment du premier versement, soit ultérieurement, être autorisé à obtenir des remboursements à vue dans un bureau de poste de son choix (France, Corse, Algérie, Monaco).

La demande d'ouverture de compte local remise gratuitement au déposant dans tout bureau de poste doit être remise au bureau de poste choisi par le déposant. Par suite, le titulaire d'un livret de caisse d'épargne n'a plus qu'à se présenter au bureau de poste choisi par lui, établir une demande de remboursement, la présenter au guichet avec son livret et une pièce d'identité, et le paiement est effectué immédiatement.

Il conserve la faculté d'effectuer ses opérations (versements et remboursements) dans d'autres bureaux, sous la seule réserve que, lorsqu'il s'agit de remboursements, ceux-ci doivent être demandés par poste et non par télégraphe.

Nota important. — Il ne peut être autorisé de remboursements à vue sur un livret que dans un bureau de poste du département où ce livret a été émis.

Si le livret a été ouvert dans un autre département, le déposant doit en demander, au préalable, le changement de série, c'est-à-dire le transfert des fonds d'un département à l'autre.

POSTES. — MONOPOLE. — Le transport des correspondances est un monopole de l'Etat. Il est défendu à toute personne étrangère au service des postes, sous peine d'une amende de 150 à 300 fr., par chaque contravention, de s'immiscer dans le transport des objets qui doivent être exclusivement transportés par le service postal. L'amende peut, suivant les circonstances, être réduite à 16 fr. ou élevée à 3 000 fr. en cas de récidive.

INVIOLABILITÉ. — Le secret des correspondances postales et télégraphiques est inviolable. Toute divulgation ou suppression d'objets quelconques confiés au service des postes et télégraphes rend le fonctionnaire public punissable d'une amende de 16 à 500 fr. et d'un emprisonnement de 3 mois à 5 ans, avec interdiction d'emploi public (*V.* MAJORATION).

FRANCHISES POSTALES. — (*Renseignements intéressant le public en général*). — Circulent en franchise, c'est-à-dire en exemption de taxe, les correspondances originaires de France et des colonies adressées aux magistrats et fonctionnaires ci-après: le Président de la République, le Président du Sénat, le Président de la Chambre des députés, le Grand chancelier de la Légion d'honneur, les Ministres et sous-secrétaires d'Etat, le Gouverneur général de l'Algérie, le Président du Conseil d'Etat, le Vice-président du Conseil d'Etat, le Président du Contentieux au Conseil d'Etat, le premier Président de la Cour des Comptes, le premier Président et le Procureur général de la Cour de Cassation, le Procureur général

POSTES, TÉLÉGRAPHES ET TÉLÉPHONES

de la Cour des Comptes, le Gouverneur militaire de Paris, le Commandant de la place de Paris et du département de la Seine, le Préfet de police, le Directeur général des contributions directes, des contributions indirectes, des douanes, de l'enregistrement, des domaines et du timbre, le Directeur général des manufactures de l'Etat, le Directeur de l'administration des monnaies et médailles, le Directeur des eaux et forêts au Ministère de l'Agriculture, le Directeur général de la Caisse des dépôts et consignations, le secrétaire général du Conseil d'Etat, le Résident général de France à Tunis, les correspondances originaires du département de la Seine adressées au Préfet de la Seine, au Directeur de l'Assistance Publique, au Procureur de la République près le Tribunal de la Seine. En cas de recommandation, le droit fixe de recommandation est seul applicable.

ADRESSE DES CORRESPONDANCES. — Afin de réduire les erreurs, les correspondances doivent comporter une adresse lisible et complète. Pour Paris, ajouter le numéro de l'arrondissement, et pour l'étranger le nom du pays de destination. Une précaution utile consiste à indiquer le nom et l'adresse de l'expéditeur, ce qui permet à l'administration de renvoyer la correspondance à son auteur si la distribution n'a pu en être faite.

HEURES D'OUVERTURE ET DE FERMETURE DES BUREAUX. — A Paris les bureaux de poste sont ouverts de 8 h. à 19 h. en semaine et de 8 h. à midi les jours fériés, mais dans certains bureaux seulement. La liste des bureaux ouverts est affichée extérieurement sur les bureaux de poste fermés les jours fériés. Les guichets du télégraphe du bureau nº 44 (rue de Grenelle, 103) et du bureau 98 (Bourse) sont ouverts en permanence au public. En Province les heures d'ouverture et de fermeture sont généralement les mêmes pour le service des jours ouvrables de semaine, mais pour les jours fériés il est préférable de se renseigner au bureau de poste, surtout pour le service télégraphique et téléphonique (certains bureaux ferment à 11 h.).

ENVOIS INTERDITS. — Il est interdit d'insérer dans un envoi confié à la poste des objets dangereux ou salissants, des objets soumis à des droits de douane, d'octroi, de régie, des marchandises prohibées, des pièces de monnaie. Les matières d'or, d'argent, les objets précieux, ne peuvent, sous peine d'une amende de 50 à 500 fr., être envoyés que dans des boîtes chargées. Les billets de banque et toutes valeurs payables au porteur doivent être insérées dans des lettres recommandées ou chargées. Il est enfin interdit d'insérer des correspondances dans les envois au tarif réduit.

BOITES AUX LETTRES. — Quand une lettre est urgente, la déposer de préférence dans une boîte de bureau. Un tableau indique l'heure à laquelle la lettre partira. A Paris il existe le soir une levée exceptionnelle dont l'heure varie suivant la direction de la correspondance : taxe supplémentaire 0 fr. 15. (Lettres à remettre au bureau dans une boîte spéciale).

BOITES AUX LETTRES PARTICULIÈRES. — Des boîtes particulières sont concédées au public moyennant le paiement des frais d'achat, de pose et d'entretien des boîtes, ainsi que d'une redevance annuelle pour relevage fixée comme suit et payable d'avance par semestre : 100 fr. par boîte à Paris et dans les villes de plus de 80 000 habitants ; 75 fr. par boîte dans les villes de 20 000 à 80 000 habitants ; 50 fr. par boîte dans les villes sièges d'une recette de 1re, 2e ou 3e classe et comportant moins de 20 000 habitants ; 25 fr. par boîte dans les autres communes. Cette redevance est majorée de 10 fr. si la boîte est située à plus de 20 mètres de l'entrée principale de l'habitation et de 10 fr. par étage pour les boîtes placées ailleurs qu'au rez-de-chaussée. Les demandes doivent être adressées au directeur départemental.

BOITES DE COMMERCE. — Les particuliers ayant leur domicile ou possédant un établissement commercial dans la circonscription d'un bureau de poste peuvent être autorisés à retirer leurs correspondances au bureau contre perception d'une taxe d'abonnement payable d'avance et par trimestre fixée comme suit :

POPULATION	BOITES PET. MOD	BOITES GR. MOD.	UTILISAT. DE SACS
	Par an.	Par an.	Par an.
Villes de moins de 50 000 h.	20 fr.	24 fr.	60 fr.
Villes de plus de 50 000 h...	30 fr.	36 fr.	80 fr.
Paris	48 fr.	60 fr.	120 fr.

Dans les stations de villégiature, il est accordé des abonnements dits de saison au prix de 5 fr. par mois, payables d'avance mensuellement.

RETRAIT DES CORRESPONDANCES ET RECTIFICATION D'ADRESSE. — L'expéditeur d'un objet de correspondance peut en réclamer le retrait ou la rectification de l'adresse tant que l'objet n'a pas été livré au destinataire. Il doit : 1º justifier de son identité ; 2º déclarer par écrit qu'il est l'expéditeur de l'objet et qu'il demeure garant et responsable de tous les effets du retrait ou du retard ; 3º fournir deux spécimens de l'enveloppe ; 4º s'il s'agit d'objets recommandés produire le bulletin de dépôt.

OBJETS ADRESSÉS POSTE RESTANTE. — Les objets adressés sous des initiales ou des chiffres ne sont pas admis. Dans le régime intérieur et franco-colonial, les objets de correspondance de toute nature adressés poste restante sont passibles, en sus de la taxe ordinaire d'affranchissement, d'une surtaxe fixe de 0 fr. 20 par objet. Cette surtaxe est de 5 centimes pour les journaux et écrits périodiques. Les correspondances originaires de l'étranger sont passibles de ces surtaxes à percevoir sur le destinataire.

Sont exemptes desdites surtaxes les correspondances adressées aux voyageurs de commerce, titulaires de la carte professionnelle d'identité et ayant acquitté un droit annuel d'abonnement de 10 fr., et de même les autres personnes porteurs d'une carte d'abonnement qui ont acquitté un droit annuel de 20 fr. Les correspondances sont conservées poste restante pendant 15 jours non compris la quinzaine d'arrivée.

DISTRIBUTION PAR EXPRÈS. — Service effectué par porteur spécial à l'arrivée.

AFFRANCHISSEMENTS. — Timbres et formules en vente dans les bureaux.

Insuffisance d'affranchissement. — Les objets de correspondance non affranchis sont passibles d'une taxe double. Ceux insuffisamment affranchis sont frappés d'une surtaxe égale au double de l'insuffisance d'affranchissement. Cependant ceux qui émanent de fonctionnaires publics ne sont passibles que d'une taxe égale à la taxe d'affranchissement.

Les mentions manuscrites ou autres sur les objets affranchis à prix réduit, imprimés, journaux et échantillons, y compris les cartes de visite, lesquelles mentions étant autres que celles autorisées, donnent lieu à une surtaxe fixe de 1 fr., en plus des taxes dues pour insuffisance d'affranchissement. Exception est faite pour les cartes postales illustrées qui sont considérées comme lettres insuffisamment affranchies et taxées comme telles.

LETTRES ORDINAIRES ET PAQUETS CLOS (PAQUETS-LETTRES). — Régime intérieur et franco-colonial : poids maximum 1 kg. 500. Régime international : poids maximum 2 kg. Pour les deux régimes les dimensions maxima sont : $0^{m},45$ sur chaque côté; sous forme de rouleau : $0^{m},75$ de long sur $0^{m},10$ de diamètre.

CARTES POSTALES ORDINAIRES. — France, colonies et étranger. Dimensions : 10 à 14 cm. de longueur sur 7 à 9 cm. de largeur.

CARTES POSTALES ILLUSTRÉES. — Mêmes dimensions que pour les cartes postales ordinaires.

IMPRIMÉS NON PÉRIODIQUES. — Régime intérieur et franco-colonial : poids maximum 3 kg. Régime international : poids maximum 2 kg., (imprimés isolés admis jusqu'à 3 kg.). Dimensions maxima pour les 2 régimes : $0^{m},45$ sur chaque côté, sous forme de rouleau $0^{m},75$ de long sur $0^{m},10$ de diamètre. Dans tous les régimes ils peuvent être expédiés sous bandes mobiles, sur rouleaux, entre deux cartons ou deux planchettes dans un étui ouvert des deux côtés, dans une enveloppe non fermée ou simplement entourée d'une ficelle facile à dénouer. Ils peuvent également être expédiés à découvert lorsqu'ils sont établis sur carte non pliée portant au recto l'adresse du destinataire et ayant au moins la consistance d'une carte postale fabriquée par l'administration. Les paquets de cartes illustrées ne sont pas admis dans les relations de certains pays.

JOURNAUX ET ÉCRITS PÉRIODIQUES. — Mêmes poids et mêmes dimensions que pour les imprimés non périodiques. Expédiés isolément ou en nombre ils peuvent être placés sous bande mobile, sous enveloppe ouverte, ou retenus par une ficelle ou tout autre procédé d'attache qui en permet une rapide vérification.

PAPIERS D'AFFAIRES. — Mêmes poids et mêmes dimensions que pour les lettres ordinaires.

Indications manuscrites autorisées sur les factures, relevés de comptes et notes d'honoraires. — Nom et adresse du débiteur et du créancier ; nº de la facture, date et nº de la commande ; désignation, nos et marques des objets, quantité, prix, frais, débours, escompte, port payé, port dû, duplicata, copie, mode d'envoi ; date, lieu et mode de paiement, nature des honoraires. Les factures, relevés de compte, et notes d'honoraires établis en forme de lettre ou contenant une formule de salutation, sont taxés comme lettres.

ÉCHANTILLONS. — Régime intérieur et franco-colonial : poids maximum 500 gr. Dimensions maximum : 30 cm. sur chaque côté ou 45 cm. de longueur à la condition que les deux autres dimensions ne dépassent pas 15 cm. Les échantillons d'étoffe collés sur carte mince peuvent atteindre 45 cm. × 45. Régime international : poids maximum 500 gr. Dimensions maximum : 30 cm. de long, 20 cm. de large et 10 cm. de hauteur. Sous forme de rouleau : 30 cm. de long sur 15 cm. de diamètre.

Les échantillons doivent être enfermés dans des enveloppes, sacs, boites ou étuis disposés de manière que le contenu puisse en être aisément vérifié. Les liquides ou corps gras facilement liquéfiables doivent être contenus dans des flacons de verre épais, placés dans une boîte en bois garni de sciure ou autre matière absorbante ; cette boîte est elle-même renfermée dans un étui en métal, ou en bois, ou en cuir résistant.

OBJETS RECOMMANDÉS. — Régime intérieur, franco-colonial et international : mêmes poids et mêmes dimensions que pour les objets non recommandés. La taxe de recommandation pour la France et les colonies est de 0 fr. 35 pour les lettres et de 0 fr. 25 pour les échantillons, journaux, factures, cartes illustrées et cartes de visite. La taxe de recommandation pour l'étranger est de 0 fr. 50. Indemnités en cas de perte : 25 fr. pour les lettres et 10 fr. pour les autres catégories d'envois.

LETTRES AVEC VALEURS DÉCLARÉES. — Peuvent contenir des valeurs-papiers de toute nature. Le poids et les dimensions sont les mêmes que pour les objets ordinaires. Le montant de la déclaration doit être indiqué en toutes lettres sans ratures ni surcharges. L'enveloppe scellée de cachets en cire fine de même couleur, avec empreintes, espacés, en nombre suffisant (deux au moins) pour retenir les plis de l'enveloppe. Empreinte en relief ou en creux, uniforme reproduisant un signe particulier à l'expéditeur. Est interdit l'usage d'enveloppes à bords noirs ou coloriés.

BOITES AVEC VALEURS DÉCLARÉES. — Peuvent contenir bijoux et autres objets précieux à l'exclusion des monnaies métalliques. Sans limite de poids pour la France et les colonies. Pour l'étranger, poids maximum 1 kg. Mêmes dimensions pour tous les régimes : 30 cm. de long, 10 cm. de largeur, 10 cm. de hauteur. Conditionnement : épaisseur des parois 8 mm. minimum. Feuille de papier blanc sur les faces supérieure et inférieure, croisé de ficelle sans nœud. Cachets en cire fine comme pour les lettres sur les quatre faces latérales, les deux bouts de la ficelle pris sous un cachet. Déclaration de valeur en lettres sans rature ni surcharge. Dans les régimes intérieur et franco-colonial, irresponsabilité de la poste en cas de perte, spoliation, ou détérioration due à un défaut de résistance des parois de la boite.

RECOUVREMENTS (Effets, quittances, factures). — Dans le régime intérieur, en cas de perte, l'indemnité n'est due que si les valeurs perdues ne peuvent être remplacées. Dans le régime intérieur également, le titulaire d'un compte courant postal peut faire porter au crédit de son compte le montant du recouvrement (taxe fixe 0 fr. 15 au lieu du droit ordinaire des mandats). La mention doit en être faite sur le bordereau d'expédition.

ENVOIS CONTRE REMBOURSEMENT. — Sont assujettis aux tarifs et conditions applicables à la catégorie d'envois recommandés ou de valeur déclarée à laquelle ils appartiennent et pour prélèvement retour. (*V.* ci-dessous RECOUVREMENTS).

MANDATS ORDINAIRES, MANDATS-CARTES ET MANDATS-LETTRES. — Pas de maximum pour l'envoi de ces mandats (France, Algérie, Tunisie); 10 000 fr. pour le Maroc ; 1 000 fr. pour le bureau français de Tanger, et 500 fr. pour les colonies françaises et bureaux indo-chinois en Chine. Les mandats de 50 fr. et au-dessous adressés à des militaires ou marins en campagne sont exempts de droits.

BONS DE POSTE. — Admis seulement dans les services français et algériens. Ne comportent pas de centimes. Pour être insérés dans les lettres ordinaires, ils doivent porter le nom et l'adresse du bénéficiaire.

MANDATS TÉLÉGRAPHIQUES. — Limités à 5 000 fr. et réduits à 1 000 fr. pour les bureaux destinataires de faible importance. En plus de la taxe, compter le prix du télégramme nécessité par l'envoi. Sont payables à domicile (taxe de 0 fr. 25 en plus).

MANDATS-CHÈQUES. — Ce sont des mandats-cartes spéciaux délivrés gratuitement aux guichets des bureaux de poste, et c'est le procédé le plus économique pour expédier des fonds, mais il exige que votre correspondant ou vous-même possédiez un compte courant de chèques postaux. On peut aussi employer des mandats-cartes, des mandats-lettres et même des mandats ordinaires pour l'envoi de mandats-chèques.

MANDATS D'ABONNEMENT AUX JOURNAUX (RÉGIME INTÉRIEUR). — Sont transmis aux journaux intéressés par le service des postes. Frais et taxes sont entièrement supportés par les éditeurs.

MANDATS-CONTRIBUTIONS. — Créés pour le paiement des contributions directes et indirectes (impôts sur le chiffre d'affaires). Le reçu de la poste est libératoire. Les avis de paiement ne sont pas admis.

MANDATS-RETRAITES. — Mandats à l'usage exclusif des caisses effectuant le paiement des arrérages des retraites ouvrières et paysannes, maximum 300 fr. Droits 0 fr. 15 jusqu'à 100 fr. ; 0 fr. 25 de 100 fr., 01 à 300 fr. Pas de taxe de factage.

MANDATS INTERNATIONAUX. — Les mandats-cartes internationaux sont le plus souvent employés, sauf pour la Grande-Bretagne, les Etats-Unis, le Canada et la Perse. Pour ces pays les titres délivrés aux expéditeurs sont transmis par leur soin aux bénéficiaires. D'autre part un avis d'émission est transmis par le bureau d'origine au bureau destinataire. La désignation de l'envoyeur est facultative pour les mandats-cartes, mais si l'expéditeur refuse de se faire connaître, le montant du mandat ne peut lui être remboursé. Elle est obligatoire pour les mandats avec avis d'émission et les mandats pour les colonies anglaises.

PAIEMENT DES MANDATS. — Pour obtenir le paiement d'un mandat-poste, tout bénéficiaire qui n'est pas connu au bureau payeur doit justifier de son identité dans les conditions suivantes : 1º présenter une enveloppe de lettre chargée ou recommandée, ou bien l'enveloppe de la lettre d'envoi et une enveloppe de date antérieure, ou encore deux enveloppes reçues à une date antérieure à celle de l'émission du mandat ; 2º à défaut d'enveloppes le mandat peut être payé sur la production d'une pièce d'identité officielle (c'est-à-dire délivrée par une autorité administrative, judiciaire ou militaire, et portant l'empreinte du timbre officiel) ; 3º le destinataire peut également établir son identité sur l'attestation de deux témoins connus ou justifiant de leur identité et qui attestent connaître le bénéficiaire. — *Nota.* Les enveloppes de lettres distribuées poste restante ne sont pas admises.

Délais de validité des mandats et bons de poste. — 1º Bons de poste et mandats-retraites, 1 mois ; 2º mandats-contributions, 2 ans ; 3º mandats ordinaires, mandats-cartes, mandats-lettres et mandats d'abonnement, originaires de France, 1 mois. Pour les autres provenances, se renseigner à la poste ; 4º mandats télégraphiques originaires de France, Algérie, Tunisie, Maroc, 5 jours non compris le jour d'arrivée. Pour tous les mandats internationaux, se renseigner à la poste. Moyennant une taxe de renouvellement égale à autant de fois la taxe primitive qu'il s'est écoulé de périodes de validité ou fraction, un mandat périmé peut être payé néanmoins après visa pour date par l'administration.

Délais de prescription des bons de poste et mandats. — Bons de poste, 1 an. Mandats français et internationaux, 2 ans, non compris le jour de l'émission.

Les réclamations afférentes aux mandats qui ne peuvent être produits par les ayants droit ne sont recevables que pendant un an à partir de l'émission des mandats.

CAISSE NATIONALE DE RETRAITES POUR LA VIEILLESSE. — Cette caisse, gérée sous la garantie de l'Etat par la Caisse des dépôts et consignations, assure à l'âge de 50 ans, ou à un âge plus avancé, une rente viagère de 6 000 fr. au plus. Demander la notice spéciale et les tarifs dans tous les bureaux de poste qui servent d'intermédiaires pour toutes les opérations.

CAISSES D'ASSURANCES EN CAS DE DÉCÈS OU EN CAS D'ACCIDENTS. — Ces caisses, gérées par la Caisse des dépôts et consignations, ont pour but : la première, de garantir en cas de décès, aux héritiers, le paiement d'une somme en rapport avec les primes versées ; la deuxième, de constituer des pensions viagères à ceux qui sont atteints de blessures entraînant une incapacité permanente de travail, et de donner des secours aux veuves, orphelins et ascendants. Demander les notices spéciales dans les bureaux de poste.

RETRAITES OUVRIÈRES ET PAYSANNES. — Les établissements de poste participent à la vente des timbres-retraite.

ENREGISTREMENT ET TIMBRE. — Les bureaux de poste participent à la vente des timbres de quittance de l'enregistrement.

PENSIONS DE L'ÉTAT (paiement et avances sur pensions). — Les titulaires de pensions civiles et militaires peuvent obtenir le paiement de leurs arrérages dans tous les bureaux de poste. De même ils peuvent recevoir dans tout bureau de poste, sur les arrérages courus du trimestre en cours, une ou deux avances égales chacune à 1 mois entier d'arrérages, sans fraction de franc. (Demande à établir au bureau où ils désirent toucher. Le paiement a lieu dans les 3 jours : droit de commission 1 p. 100 (minimum 50 centimes).

EMPRUNTS (Bons et obligations du Trésor. Bons de la Défense nationale. Coupons de rentes de l'Etat français). — La participation des bureaux de poste aux emprunts de l'Etat français et du Crédit National est réglée au moment de chaque emprunt par les lois, décrets, arrêtés et circulaires spéciaux à la matière. Les bureaux de poste émettent en permanence pendant leurs heures d'ouverture des bons de la Défense nationale. Ils participent au paiement des coupons de rentes sur l'Etat, sans frais.

TRANSPORTS POSTAUX PAR AVIONS. — Les correspondances-avions doivent porter à l'angle supérieur gauche de l'enveloppe la mention très apparente « Par Avion » ou une étiquette spéciale délivrée gratuitement au public dans les bureaux de poste. Sont admis tous les objets de correspondance ordinaires ou recommandés à l'exception des envois contre remboursement, des valeurs à recouvrer, et des lettres et boites chargées. En ce qui concerne l'heure limite de dépôt des correspondances, consulter les bureaux de poste. Lignes en ser-

vice : Paris à Strasbourg ; Paris-Lyon-Marseille ; Toulouse à Casablanca ; Casablanca à Oran par Fez ; Paris à Londres ; Londres à Marseille avec escales à Paris et Lyon ; Paris à Bruxelles, Rotterdam et Amsterdam ; Paris à Prague et Varsovie ; Paris à Vienne, Budapest, Belgrade, Bucarest et Constantinople.

CHÈQUES POSTAUX. — *Généralités.* — Un compte courant postal est ouvert à toute personne, association, société, maison de commerce, banque, etc., dont la demande a été agréée. La demande doit être établie sur la formule imprimée délivrée gratuitement dans tous les bureaux de poste. Par la suite avoir soin d'aviser le bureau détenteur du compte courant de tout changement dans la condition civile ou légale du détenteur. La même personne peut avoir plusieurs comptes courants. Les sommes en compte ne sont pas productives d'intérêts. Tous les bureaux de poste participent au service des chèques. Les bureaux teneurs de comptes courants sont : Paris, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Lille, Lyon, Marseille, Nancy, Nantes, Rennes, Rouen, Strasbourg, Toulouse et Alger. Le dépôt de garantie est de 5 fr. à verser au moment de la demande ou dans le délai d'un mois à dater de la notification de l'acceptation de la demande d'ouverture du compte. La liste des titulaires de comptes peut être consultée gratuitement dans tous les bureaux de poste ou acquise à titre onéreux. Les correspondances et pièces diverses échangées entre les titulaires de comptes courants et les bureaux de chèques sont exonérées de la taxe d'affranchissement. Au décès du titulaire d'un compte, le remboursement est effectué aux ayants droit sur le vu d'un certificat de propriété. La responsabilité de l'administration s'applique seulement aux sommes reçues pour être portées au crédit des comptes courants. Le délai des réclamations est fixé à 1 an et est acquis au Trésor le solde de tout compte courant sur lequel aucune opération n'aura été faite depuis 10 ans. (Demander l'instruction à l'usage des titulaires de comptes courants, délivrée gratuitement dans tous les bureaux de poste.)

CORRESPONDANCES PNEUMATIQUES. — Lettres acheminées par voie spéciale et distribuées comme les télégrammes dans Paris et certaines localités de la banlieue. Dimensions maxima : 148 × 115 ; poids maximum 30 gr. Ne doivent contenir aucun corps résistant.

TÉLÉGRAPHES. — TÉLÉGRAMMES (Dépôt, rédaction et compte des mots). — Les télégrammes peuvent être présentés au guichet, ou déposés dans les boites aux lettres aux risques et périls de l'expéditeur. Dans ce dernier cas, et dans le régime intérieur seulement, ils doivent être affranchis intégralement en timbres-poste. Ils peuvent être rédigés au crayon ou à l'encre sur tel papier qu'il convient à l'expéditeur. Des formules sont mises à la disposition du public dans les bureaux. Dans le service intérieur sont comptés pour un mot tout caractère, lettre, chiffre isolés et tout signe de ponctuation, chaque mot simple figurant dans un vocabulaire usuel de la langue française. Les noms patronymiques, les noms de navires, les nombres entiers, décimaux et les mots composés qui sont écrits en un seul mot sont taxés à raison de 1 mot par 15 caractères ; chaque groupe de signes ou chiffres sont taxés à raison de 1 mot par 5 caractères. Dans le service international, même comptage sauf que chaque mot simple ou mot composé français ou anglais groupés en un seul mot sont taxés à raison de 1 mot par 15 caractères.

Télégrammes avec réponse payée. — Ces télégrammes permettent à l'expéditeur d'affranchir la réponse qu'il demande à son correspondant. Taxe de 8 mots pour la réponse, mais l'expéditeur peut payer un nombre de mots supérieur. Un bon de réponse valable pendant 42 jours est délivré au destinataire.

Télégrammes avec collationnement. — Sont répétés intégralement de bureau à bureau. Surtaxe égale au quart de la taxe principale.

Télégrammes par exprès. — Remise rapide par porteur spécial d'un télégramme à destination d'un domicile non situé dans le périmètre de distribution gratuite du bureau d'arrivée.

Télégrammes avec accusé de réception. — Sont ceux dont l'expéditeur désire être informé de la date et de l'heure de la remise : surtaxe d'un télégramme de 10 mots.

Télégrammes à faire suivre. — L'expéditeur d'un télégramme peut demander que le bureau d'arrivée fasse suivre ce télégramme à des adresses successives. Il s'engage à payer les frais de réexpédition.

Télégrammes-mandats. — *V.* rubrique MANDATS TÉLÉGRAPHIQUES.

RADIOTÉLÉGRAMMES (T. S. F.). — Sont des télégrammes maritimes échangés au moyen des stations côtières de T. S. F. Une station côtière s'entend de toute station radiotélégraphique établie sur terre ferme ou à bord d'un navire ancré à demeure et utilisé pour l'échange de la correspondance avec les navires en mer. La station de bord est toute station radiotélégraphique établie sur un navire autre qu'un bateau fixe.

CABLOGRAMMES. — Sont des télégrammes qui, après avoir été transmis sur les lignes terrestres françaises, empruntent ensuite les câbles sous-marins appartenant à une compagnie française ou étrangère. Ils sont taxés suivant l'indication de la voie portée sur le télégramme. A défaut de cette indication, ils sont transmis et taxés suivant la voie normale (qui est la moins chère).

TÉLÉGRAMMES-LETTRES. — Les télégrammes entre la France, l'Algérie et la Tunisie d'une part, et le Sénégal, le Soudan, la Côte d'Ivoire, le Dahomey, la Guinée, la Guyane, l'Indo-Chine, Madagascar, la Mauritanie, la Nouvelle-Calédonie et la Réunion, d'autre part, peuvent être transmis par télégraphe du bureau d'origine au port d'embarquement, par paquebot-poste de ce port à celui de débarquement, et de nouveau par télégraphe de ce dernier port à la destination. Taxe télégraphique variable avec la destination, plus 0 fr. 25 pour le transport postal.

RADIOS-LETTRES. — Les radios-lettres sont des correspondances acheminées par les moyens postaux entre le bureau télégraphique de dépôt et une station radiotélégraphique émettrice, puis transmise radioélectriquement (T. S. F.) par cette station à une station réceptrice et enfin envoyées postalement au destinataire par cette dernière. La station émettrice est le bureau central radiotélégraphique installé à Paris. Les stations réceptrices sont les suivantes : Rufisque (Sénégal), Brazzaville (Afrique Équatoriale Française), Tananarive (Madagascar), Djibouti (Côte française des Somalis), Saïgon (Cochinchine), Lareinty (Martinique), Cayenne (Guyane française). Les radios-lettres doivent être déposées aux guichets des bureaux télégraphiques : Taxes : 1° une taxe afférente au parcours radiotélégraphique entre les stations d'émission et de réception par mot, savoir : Rufisque, 0 fr. 55 ; Brazzaville, 0 fr. 85 ; Tananarive, 1 fr. 17 ; Djibouti, 0 fr. 73 ; Saïgon, 1 fr. 46 ; Lareinty, 1 fr. 20 ; Cayenne, 1 fr. 25 ; 2° taxe postale de 0 fr. 25 pour les radios-lettres à destination d'une colonie française reliée directement à la métropole ; de 0 fr. 50 à destination d'une colonie française autre que celle où est établie la station réceptrice ; de 0 fr. 75 pour les radios-lettres à destination d'un pays étranger. Il est appliqué un minimum de perception de 20 mots par radio-lettre.

TÉLÉPHONES. — *Comment il faut se servir du téléphone.* — Parler clairement, distinctement, sans élever la voix. Les lèvres doivent être aussi près que possible du transmetteur. Raccrocher toujours les récepteurs quand la conversation est terminée. Lorsqu'on s'éloigne momentanément du téléphone avant qu'une conversation en cours soit terminée, ne pas raccrocher les écouteurs, la communication serait coupée. Avant de demander une communication, s'assurer du numéro d'appel en consultant l'annuaire.

Conversations locales. — Sont celles qui ont lieu entre postes situés dans un même réseau : (0 fr. 25 par unité de 3 minutes).

Conversations interurbaines. — Sont celles qui s'échangent entre postes situés dans des réseaux différents.

Conversations internationales. — Sont celles qui ont lieu avec des réseaux étrangers en correspondance avec la France.

Abonnements téléphoniques. — Chaque abonnement donne lieu à l'établissement d'une demande spéciale sur une formule fournie par l'administration. Se renseigner au bureau de poste. Il existe des abonnements forfaitaires (admis dans les villes de plus de 80 000 habitants) ; des abonnements à conversations taxées (villes de 80 000 hab. également au minimum) ; des abonnements spéciaux pour communications interurbaines ; enfin des abonnements temporaires dits « de saison ».

Messages téléphonés. — Sont des communications destinées à une personne, abonnée ou non, et transmises directement au bureau chargé d'en effectuer la remise.

Avis d'appel téléphoniques. — Communications par lesquelles une personne qui désire converser avec une autre personne indique à celle-ci : soit le poste où elle doit se rendre pour y attendre la communication et l'heure à laquelle elle doit s'y trouver ; soit l'heure à laquelle elle est priée de demander la communication et le poste qu'elle doit appeler. Ce dernier mode n'est admis que dans le régime intérieur.

Télégrammes téléphonés. — Tout abonné au téléphone peut être autorisé à utiliser sa ligne pour expédier des télégrammes ou recevoir ceux qui lui sont adressés.

Provisions téléphoniques. — Les abonnés au téléphone qui désirent être admis à échanger, à partir de leur poste, des communications soumises à l'application d'une taxe, ou des télégrammes téléphonés, doivent verser, au bureau de poste chargé de l'encaissement des redevances trimestrielles de leur abonnement, une provision fixée de gré à gré, sur laquelle sont imputées les taxes de ces communications. Le versement de cette provision n'est pas exigé pour les abonnés affiliés au service des chèques postaux qui ont demandé que le montant des taxes soit inscrit au débit de leur compte courant postal.

POT-AU-FEU. — *V.* BOEUF.

POTAGES (*CUIS.*). — *Consommé.* || *Potages gras.* || *Potages aux légumes frais.* || *Potages aux légumes secs.* || *Potages au lait.* || *Panades.* || *Potages aux poissons et aux crustacés.* || *Potages au gibier.* || *Soupe à la bière.* || *Court-bouillon* (*V.* COURT-BOUILLON).

CONSOMMÉ. — Les potages doivent être préparés avec autant de soin que les autres plats. Voyez à l'article *Boeuf*, la manière de préparer le *pot-au-feu*. Voici la meilleure manière d'offrir un bouillon parfait, ou un *consommé.* Lorsque le bouillon est refroidi, le dégraisser totalement et le mettre sur le feu ; le faire bouillir et réduire d'un tiers. Le laisser refroidir et recommencer l'opération, ce qui ramène le bouillon à moitié environ de son volume primitif : d'où un potage concentré excellent.

POTAGES GRAS. — *Potage au pain.* || *Petite marmite.* || *Au tapioca.* || *Aux pâtes d'Italie.* || *Au macaroni.* || *Au riz.* || *Velouté.* || *A la queue de bœuf.* || *Aux abatis.* || *Bouillon de poulet.* || *A la Reine.* || *Crème d'orge.* || *Crème de riz.* || *Russe.* || *Hygiénique.*

POTAGE AU PAIN. — Employer autant que possible l'espèce de pain dit *pain à soupe*, ou des croûtes de pain desséchées ou grillées de belle couleur. Mettre au fond de la soupière une quantité suffisante de tranches de ce pain, sur lesquelles on ne versera d'abord que juste la quantité de bouillon ou de consommé nécessaire pour que le pain s'imbibe et se gonfle. Avoir eu bien soin de dégraisser et de passer auparavant au tamis le bouillon ou le consommé employé. Au moment de servir, ajouter la quantité de bouillon nécessaire pour compléter le potage. On peut servir à part dans une assiette les légumes cuits dans le pot-au-feu.

PETITE MARMITE. — C'est un pot-au-feu augmenté d'un abatis de poularde, d'un oignon et d'une petite gousse d'ail. On compte un abatis pour 600 gr. de viande environ. || La préparation de la viande est identique à celle du pot-au-feu. Seulement au lieu de jeter les légumes lavés dans le liquide, il faut les accommoder ainsi : diviser en fines rondelles les carottes, les navets ; couper les poireaux en menus morceaux. Poser un peu de graisse de pot-au-feu dans une casserole ; y mettre les légumes ; ajouter au même moment un oignon piqué de clous de girofle et une gousse d'ail et faire cuire 30 minutes ; au bout de ce temps, les légumes doivent être complètement dorés. Les faire sauter fréquemment pendant la cuisson afin qu'ils n'attachent point.

Tremper la petite marmite avec des rondelles de flûte ou des tranches de pain grillé. || Servir la petite marmite dans la marmite de cuisson, ou dans de minuscules marmites posées devant chaque convive sur une serviette pliée ou sur un napperon brodé, la première manière est préférable.

POTAGE AU TAPIOCA. — Il faut du très bon tapioca. Prendre la quantité nécessaire de bouillon, porter à l'ébullition. Quand celle-ci se produit, ajouter une cuillerée à *dessert* de tapioca par personne ; laisser cuire 20 minutes à petit feu. || Tourner avec une cuiller de bois dès le début de l'ébullition, pendant quelques minutes pour que les grumeaux de tapioca ne s'attachent pas au fond. || Pour rendre le potage plus délicat, on peut ajouter quelques choux de Bruxelles (5 à 6 par personne), cuits auparavant à l'eau salée. On peut employer aussi des asperges vertes cuites à l'eau salée et coupées en morceaux de 2 à 3 cm.

POTAGE AUX PATES D'ITALIE. — Procéder comme pour le potage au tapioca, c'est-à-dire cuire très lentement les pâtes afin qu'elles gonflent totalement. || Les pâtes d'Italie rendent le bouillon trouble en y cuisant ; si l'on veut que le bouillon reste limpide, il faut faire gonfler les pâtes doucement à l'eau salée et les jeter dans le bouillon chaud avant de servir, mais par ce procédé les pâtes sont moins savoureuses.

POTAGE AU MACARONI. — *V.* ci-dessus : POTAGE AUX PATES D'ITALIE. Il faut environ 40 g. de macaroni par litre de bouillon. Servir avec du fromage râpé.

POTAGE AU RIZ. — Éplucher 125 g. de riz de première qualité, le laver à plusieurs reprises à l'eau froide en le frottant entre les mains ; le mettre dans une casserole avec du bouillon, le mouiller modérément pour le faire crever à petit feu et sans le remuer pendant la cuisson de manière que les grains restent entiers. Dès qu'il est cuit à point, le verser dans la soupière, ajouter du bouillon et un peu de jus bouillant. La purée de tomates s'allie très bien avec le potage au riz. Faire cuire 7 ou 8 tomates moyennes, et lorsqu'elles sont fondues, les passer au tamis de crin ; verser cette purée dans le potage quelques minutes avant de servir.

POTAGE VELOUTÉ. — Préparer du bouillon au tapioca selon la manière habituelle. || Placer dans la soupière quatre jaunes d'œufs pour un potage de quatre personnes et gros comme une noix de beurre, puis verser, en ne cessant de tourner, le bouillon au tapioca petit à petit dans le récipient. On peut ajouter au velouté une pincée de noix de muscade.

POTAGE A LA QUEUE DE BOEUF. — Excellent potage très nourrissant. Une queue de bœuf entière donne environ 8 à 9 assiettées de potage ; elle pèse de 3 à 4 livres. Les proportions indiquées peuvent être modifiées. Faire couper la queue en morceaux d'environ 5 cm. car les os qui la composent sont assez durs, puis mettre tremper les tronçons dans de l'eau froide que l'on change souvent ; ceci pendant 12 heures. || Garnir le fond d'une casserole avec 50 gr. de couenne de lard, 1 oignon, 1 carotte, 1 navet et 1 panais émincés. Placer les morceaux de viande par-dessus, couvrir avec un couvercle et laisser mijoter à feu moyen environ 10 minutes : mouiller alors avec un verre de vin blanc ; couvrir de nouveau la casserole avec le couvercle, et faire réduire à *glace*. Verser, quand le jus est complètement réduit, 3 litres d'eau, 25 gr. de sel et 2 gr. de poivre. Porter à ébullition et, lorsqu'on a écumé suffisamment, joindre deux poireaux, une gousse d'ail, un bouquet garni et, si l'on veut, une branche de céleri. Cuire le potage à la queue de bœuf pendant 4 heures à récipient couvert. La bonne réussite du potage dépend, comme pour le pot-au-feu, de la lenteur et de la régularité de l'ébullition, le liquide doit simplement *frémir* en cuisant. Le temps de cuisson écoulé, le bouillon se trouve réduit à 2 litres. Le dégraisser et le passer au tamis de soie ; mettre quelques morceaux de queue de bœuf dans la soupière ainsi que des croûtons de pain grillé.

POTAGE AUX ABATIS. — Le potage aux abatis de poulet n'est autre qu'un bouillon de poulet économique. Compter deux abatis pour un litre et demi d'eau, ce qui donne, après cuisson, un litre de bouillon. Nettoyer la tête, les bouts d'ailes, et les flamber. On trempe à l'eau bouillante les pattes ou bien on les pose un moment sur le gril, précautions qui permettent d'enlever la peau coriace qui les recouvre, ceci au moyen d'un couteau. Ouvrir le gésier, débarrasser le foie de la poche à fiel et les laver. Puis mettre le tout cuire à l'eau salée ; conduire l'ébullition comme celle d'un pot-au-feu ; ajouter 2 carottes, 2 navets et une branche de céleri (peu ou pas de poireaux qui alourdissent le bouillon), puis on achève comme le pot-au-feu habituel. On peut ajouter aux abatis 250 gr. de pattes, ce qui rend le bouillon très substantiel à cause de la matière gélatineuse que renferment les pattes.

BOUILLON DE POULET. — Cuire pendant 3 heures la moitié d'un gros poulet ou un petit poulet entier dans un litre et demi d'eau. Saler, ajouter quelques feuilles de laitue et les légumes indiqués dans le : POTAGE AUX ABATIS (*V.* ci-dessus). On termine de la même manière. On peut servir ce bouillon avec du tapioca ou des pâtes.

POTAGE A LA PURÉE DE VOLAILLE OU A LA REINE. — Potage presque aussi bon et plus économique lorsqu'on emploie pour sa confection des débris de volailles, restes de poulet et de dinde auxquels on ajoute du rôti de veau, en cas de nécessité. Retirer les os et la peau des restes de volailles, hacher toute la chair, y mêler 2 ou 3 cuillerées de riz cuit dans de l'eau ou du bouillon, piler ce mélange et le réduire en purée. En même temps faire bouillir pendant 30 minutes dans du bouillon, les os et les peaux retirés des débris de volailles ; passer ce bouillon à travers une serviette, y délayer la purée qui doit avoir une couleur d'ambre et la consistance de toute autre purée préparée pour potage, bien assaisonnée de sel. La tenir bien chaude au bain-marie ; au moment de servir, y ajouter un verre d'excellente crème de lait, et verser le potage dans la soupière sur des croûtons de mie de pain coupés en dés et frits légèrement dans le beurre.

POTAGE CRÈME D'ORGE. — Le bouillon de bœuf ne convient pas pour la crème d'orge, attendu que ce bouillon est trop fort et trop coloré ; un bouillon de jarret de veau est de beaucoup préférable. Prendre 1 kilo de jarret de veau pour 2 litres d'eau et les légumes habituels du pot-au-feu. Mettre un bon morceau de beurre dans une casserole ainsi que l'orge nécessaire, 150 gr. environ pour la quantité de bouillon indiquée. Faire chauffer beurre et orge pendant 8 minutes environ ; remuer constamment afin que les grains s'imbibent de beurre ; ajouter de l'eau et faire gonfler l'orge aussi doucement que possible. Veiller à ce que cela n'attache pas et à ce qu'il y ait toujours du liquide dans la casserole ; joindre un peu de beurre s'il tarit puis, quand l'orge commence à gonfler, ajouter le bouillon en ayant soin d'en réserver un demi-litre. Cuire pendant 4 heures. Passer au tamis métallique et délayer la purée avec le reste du bouillon tiède ; la tenir au chaud sur le coin du fourneau. Délayer 3 jaunes d'œufs, avec quelques cuillerées de purée d'orge chaude. Les mettre dans la casserole en tournant vivement avec la cuiller de bois jusqu'à ce que l'ébullition ait repris, ceci à feu doux, puis verser le potage à l'orge dans la soupière chauffée, à travers une passoire très fine. Dégraisser le potage avant de le lier avec les jaunes d'œufs.

CRÈME DE RIZ. — Laver une certaine quantité de riz de première qualité, le plonger dans du bouillon de volaille bouillant et bien dégraissé. Le faire bouillir tout doucement pendant une heure au moins, la marmite étant placée sur l'angle du fourneau. Après ce temps, passer le potage à

l'étamine, y ajouter du consommé en suffisante quantité et le passer une deuxième fois. Le remettre sur le feu pour le lier avec 3 ou 4 jaunes d'œufs étendus de crème et y incorporer 150 gr. de beurre frais. Le servir avec une garniture quelconque. On désigne encore sous le nom de *crème de riz* une préparation destinée aux malades qui ne peuvent supporter aucun aliment solide. Il suffit, pour obtenir cette préparation, de faire crever dans l'eau une certaine quantité de riz, de le passer à travers un tamis de soie, et puis d'ajouter au liquide crémeux ainsi obtenu du sucre et un peu de fleurs d'oranger.

SOUPE RUSSE. — Mettre dans une marmite 3 litres et demi d'eau, 3 livres de viande de bœuf (*tranche, gîte à la noix, culotte* ou *bavette pannetée d'aloyau*), une livre d'os bien frais. Placer la marmite sur le feu, dès que l'ébullition commence ; enlever l'écume comme pour le pot-au-feu. Lorsqu'il n'y a plus d'écume, ajouter un bon chou blanc bien pommé, coupé en fines lanières, 1 ou 2 oignons, 2 feuilles de laurier, un peu de persil et du sel. || Faire à part une purée de tomates ; pour cela prendre 1 kg. de tomates bien mûres, les faire cuire 30 minutes dans un peu d'eau, les passer à travers un fin tamis de crin en les écrasant à l'aide d'un pilon et verser la purée ainsi obtenue dans la marmite. Abaisser le feu de manière que le *bouillonnement* se transforme en *frémissement*, laisser cuire 3 heures. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajouter 4 ou 5 morceaux de sucre et le jus d'un citron. || Pour servir mettre dans la soupière des croûtons de pain grillé et frottés d'ail, ceci est facultatif. Verser dessus la soupe *avec* les légumes. Offrir du piment rouge à part. Les personnes qui aiment le piment peuvent en frotter une parcelle sur leur cuiller ; cela suffit pour donner le goût de piment à toute l'assiettée de potage.

POTAGE HYGIÉNIQUE. — Mettre dans une casserole une poignée de lentilles lavées, une poignée de pois secs traités de même, une poignée de fèves non décortiquées, puis une livre de jarret de veau. Ajouter 2 litres d'eau froide. Cuire aussi lentement qu'un pot-au-feu pendant 7 heures après avoir ajouté au cours de la cuisson des carottes, un bouquet de cerfeuil et un peu de sel. Si la cuisson a été bien menée, on doit obtenir un mélange ayant la consistance d'une gelée liquide ni trop claire ni trop épaisse. Passer ensuite le potage à la fine passoire au moyen du pilon de bois.

Ce potage se recommande tout particulièrement aux jeunes mères dont les bébés ont besoin de nourriture substantielle et rafraîchissante sous un petit volume.

POTAGES AUX LÉGUMES FRAIS. — *Julienne.* || *Printanier.* || *Créci.* || *Aux carottes nouvelles.* || *Saint-Germain.* || *Crème potiron.* || *A la fécule de pomme de terre.* || *Au cerfeuil et purée de pommes de terre.* || *A l'oignon.* || *Aux tomates.* || *Soupe aux choux.* || *Du couvent.* || *A l'oseille.* || *Au cresson.*

JULIENNE. — Prendre 3 ou 4 carottes, 3 ou 4 navets 5 ou 6 poireaux, autant d'oignons et 1 cœur de céleri. Couper les oignons en minces tranches et les racines en minces filets à peu près de la longueur de 0 m. 02. Passer tous ces légumes au beurre pendant 10 minutes, en les remuant sans cesse, lorsqu'ils sont légèrement colorés, y mêler une poignée de laitue, autant d'oseille, moitié moins de feuilles de cerfeuil, et, si l'on veut, un petit morceau de sucre. Mouiller avec du bouillon en quantité suffisante, en ajoutant un peu de jus, si on peut, faire bouillir à petit feu pendant une heure ; 8 ou 10 minutes avant de servir, ajouter, si la saison le permet, une cuillerée à bouche de petits pois et une quantité égale de pointes d'asperges blanchies à l'eau bouillante. Ce potage se sert avec ou sans croûtons. || La Julienne au maigre se prépare de la même manière, mais mouiller avec du bouillon maigre par exemple avec la cuisson de pois secs, ajouter un peu de purée de ces pois.

POTAGE PRINTANIER. — On ne peut le bien préparer qu'à l'époque des légumes nouveaux. Tailler quelques carottes en forme d'olives, quelques navets en forme de poires au moyen d'un emporte-pièce ; éplucher 12 petits oignons blancs, autant de haricots verts coupés en losanges, préparer à peu près la valeur de 2 cuillerées à bouche de petits pois et autant de pointes d'asperges. Blanchir chacun de ses légumes séparément dans de l'eau bouillante légèrement salée, puis les rafraîchir. Tenir tout prêt sur le feu et bouillant du consommé ou du bouillon amélioré avec un peu de jus ; y mettre d'abord les carottes et les navets, pour les faire cuire, puis les petits oignons et vers la fin de la cuisson les autres légumes, c'est-à-dire les haricots verts, petits pois et pointes d'asperges. Ce potage demande beaucoup de soin afin que chaque légume soit cuit à point et ne se transforme pas en purée. Servir sans pain.

POTAGE A LA PURÉE DE CAROTTES OU A LA CRÉCI. — Excellent potage d'hiver et un des meilleurs potages de la cuisine française. Pour le préparer, choisir par exemple deux douzaines de carottes bien rouges et bien saines. Les nettoyer, enlever toute la partie rouge, la couper en lames minces comme des copeaux. Les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre fin, un peu de sucre en poudre, 2 oignons, 2 navets, 1 bouquet de poireaux et de branches de céleri. Passer toutes ces racines dans le beurre sur un feu modéré en les remuant de temps en temps avec une cuiller de bois et de manière qu'elles ne soient que très légèrement colorées. A ce moment, les mouiller avec du consommé ou du bouillon, les faire cuire doucement pendant une heure et demie, retirer le oignons, navets, poireaux et céleri pour ne laisser que les carottes, les égoutter dans une passoire et les passer à travers un tamis de crin ou une étamine. Mettre cette purée qui doit être tenue un peu claire, sur un feu ardent ; dès qu'elle est en ébullition, la placer sur l'angle du fourneau pour l'écumer et la dégraisser avec soin. Au moment de servir, verser cette purée dans la soupière sur des croûtons de mie de pain coupés en petits dés et frits de belle couleur dans le beurre. || Le potage à la Créci se prépare également au riz en mêlant à la purée de carottes quand elle est écumée, à peu près 100 g. de riz lavé, blanchi et cuit dans du bouillon ou du consommé. || Procéder de la même manière pour les potages à la purée ; à la d'Artois (purée de pois verts nouveaux) ; à la Bretonne (purée de navets) ; à la Chantilly (purée de lentilles) ; à la Condé (purée de haricots rouges) ; à la Clermont (purée de haricots blancs nouveaux).

POTAGE AUX CAROTTES NOUVELLES. — Blanchir quelques carottes rouges dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes, les tourner ou les tailler en petits bâtonnets de 0m,02 ou 0m,03 de long, les rafraîchir, les passer ensuite au beurre avec un peu de sucre en poudre. Les égoutter pour les faire cuire pendant une heure dans du consommé ou du bouillon dans lequel on ajoute un peu de jus. || Procéder de la même manière pour les potages aux légumes nouveaux : *potage aux navets*, blanchir les navets, les tailler, les passer au beurre ; *potage aux poireaux*, couper, blanchir et passer au beurre ; *potage aux petits oignons blancs*, éplucher et blanchir seulement ; *potage aux petits pois*, blanchir ; *potage aux pointes d'asperges*, blanchir ; *potage aux laitues*, blanchir les laitues, puis les mettre dans du consommé ou du bouillon comme les autres légumes, ou bien encore les braiser, c'est-à-dire les cuire doucement à petit feu entre deux bardes de lard, et couvertes d'un rond de papier beurré ; avec poivre, sel, oignons, carottes, bouquet garni, un clou de girofle, une petite branche de thym et de laurier. A tous ces potages, on peut ajouter des croûtons de mie de pain taillés en petits dés et passés au beurre.

POTAGE SAINT-GERMAIN. — Cuire à l'eau salée des petits pois verts frais ; les passer au travers de la fine passoire après en avoir réservé quelques-uns entiers ; si l'on trouve la purée un peu épaisse, l'éclaircir avec du bouillon. Ajouter un morceau de beurre frais, les petits pois mis de côté, puis de la *peluche* de cerfeuil, c'est-à-dire les feuilles seules du cerfeuil et non la moindre tige ; ces feuilles ne se hachent point. Mêler bien le tout et verser le potage Saint-Germain sur des petits croûtons frits au beurre.

CRÈME DE POTIRON. — Choisir une belle tranche de potiron bien rouge ; enlever la peau, les graines et les filaments et diviser le potiron en morceaux. Placer ceux-ci dans une casserole avec très peu d'eau ; que le potiron baigne seulement. Saler et cuire pendant 15 à 20 minutes, puis passer à travers une passoire à trous moyens. Tenir la purée au chaud. Faire cuire d'autre part, du vermicelle, de la semoule ou du riz dans une casserole, et, quand la substance choisie est cuite à point, la mêler à la purée de potiron.

POTAGE A LA FÉCULE DE POMMES DE TERRE — Délayer d'abord la fécule dans de l'eau froide ou du bouillon froid, puis la verser dans le liquide bouillant, en ayant soin de le remuer avec une cuiller, afin que la fécule ne forme pas de grumeaux. 10 minutes de cuisson suffisent. || Procéder de la même manière pour les fécules des autres légumes, tels que pois, haricots, etc.... Tenir toujours ces potages plutôt un peu clairs que trop épais.

POTAGE AU CERFEUIL ET A LA PURÉE DE POMMES DE TERRE. — Cuire des pommes de terre à l'eau légèrement salée, les passer à la fine passoire, éclaircir si cela est nécessaire afin d'obtenir une très légère purée, ajouter un petit morceau de beurre, un peu de poivre. D'autre part, hacher finement une poignée de cerfeuil, et le mettre dans la soupière sur des croûtons de pain grillé. Délayer la purée de pommes de terre avec un jaune d'œuf et la verser dans la soupière sur le cerfeuil. Couvrir 3 minutes et servir.

POTAGE A L'OIGNON. — Hacher menu 12 oignons moyens, faire fondre et jaunir dans une casserole 200 gr. de beurre frais ou de la graisse de pot-au-feu, y jeter les oignons hachés, lorsque les oignons commencent à roussir, ajouter une cuillerée à bouche de farine afin de former un roux, mouiller avec du bouillon ou de l'eau, assaisonner de poivre et de sel, ajouter une petite pincée de sucre. Laisser bouillir 5 minutes, passer la soupe, la tremper avec des rondelles de *flûte*. Offrir si l'on veut du fromage de gruyère râpé, mélangé de parmesan.

POTAGE AUX TOMATES. — Mettre 5 belles tomates mûres épluchées et épépinées dans 1 litre et demi d'eau salée, 2 grosses pommes de terre, 1 morceau de pain, 1 oignon et une petite feuille de laurier ; cuire pendant une heure, puis passer. Joindre à ce moment du beurre ou du Liebig, servir avec des croûtons. On peut les remplacer par des moules sautées à l'avance ; on en compte 6 ou 7 par personne.

SOUPE AUX CHOUX. — Mettre dans une marmite 3 litres d'eau, une demi-livre de lard de poitrine, trois quarts ou une livre de palette de porc salé, une demi-livre d'épaule de mouton (facultatif) avoir soin de rincer légèrement la palette de porc à cause de son goût trop prononcé, pas de sel, les viandes étant salées. Faire bouillir comme pour le pot-au-feu, écumer soigneusement, ajouter des carottes, des navets, des poireaux, un peu de panais et une petite branche de céleri. On peut ajouter un peu de graisse de volaille ou de rôti. Laisser cuire 2 heures. Ajouter un chou bien blanc soigneusement lavé et coupé en 4. Laisser cuire une heure ; ajouter des pommes de terre et une demi-heure avant de servir, ajouter deux saucisses. Il faut compter 4 heures de cuisson pour avoir une bonne soupe aux choux. Le bouillon se sert seul, versé sur des tranches minces de pain grillé, et les viandes et les légumes se servent à part.

POTAGE DU COUVENT. — Excellent potage maigre des plus appétissants, qui donne l'illusion du bouillon gras, grâce à la saveur des légumes qui le composent. Prendre de tous les légumes qui font partie de l'habituel pot-au-feu, mais en plus forte quantité, c'est-à-dire carottes et navets, poids égal, peu de panais, pas mal de céleri, d'autres encore, un oignon piqué de clous de girofle, des haricots de Soissons ; un demi-litre de haricots pour 2 litres d'eau. Du sel. Cuire, après avoir divisé les carottes et les navets en quatre, jusqu'à ce que les haricots s'écrasent facilement. Jeter le tout au-dessus d'une passoire, recueillir le bouillon *seul* et y cuire du tapioca. Lorsque celui-ci est à point, ajouter gros comme un œuf de beurre, laisser fondre, sans faire bouillir, puis verser le potage dans la soupière après l'avoir légèrement coloré. Les haricots s'utilisent en salade ou au beurre.

POTAGE A L'OSEILLE. — Mettre dans une casserole gros comme un petit œuf de beurre frais ; le laisser jaunir. Ajouter alors une poignée d'oseille et autant de cerfeuil finement haché, faire fondre le tout dans le beurre, en tournant avec une cuillère. Quand l'oseille et le cerfeuil sont cuits, mouiller avec l'eau nécessaire pour préparer le potage et du sel. Cuire encore pendant 15 minutes. || Tremper le potage avec des tranches de pain grillées et le verser dans la soupière où, au préalable, on a déposé des jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait froid.

POTAGE AU CRESSON. — Choisir une botte de cresson qu'il faut hacher très fin après avoir enlevé les grosses queues souvent filandreuses ; retirer aussi avec soin les barbes blanches des tiges. Ceci fait, mettre revenir du beurre dans une casserole ; joindre le cresson haché et cuire pendant une demi-heure. Prendre quelques pommes de terre, un morceau de pain, la quantité d'eau voulue pour préparer le potage, et du sel ; verser le tout dans le cresson. Continuer à cuire, puis passer en purée. Servir des petits croûtons coupés en dés et passés au beurre dans la soupière.

POTAGES AUX LÉGUMES SECS. — POTAGE A LA PURÉE DE LENTILLES. — Mettre des lentilles dans de l'*eau froide* avec du sel et les cuire ; les passer au tamis ou dans une fine passoire. Placer du beurre frais dans une autre casserole, le faire bouillir lentement, joindre la purée de lentilles, ajouter du bouillon de cuisson si c'est trop épais, laisser mijoter pendant quelques minutes et verser dans la soupière sur de petits croûtons. Si on préfère ne pas passer les lentilles, on les sert dans leur bouillon de cuisson additionnées de beurre frais. Dans ce cas, on trempe seulement le potage avec des tranches de pain. Il est excellent de joindre au potage à la purée de lentilles de l'oseille cuite elle-même en purée ; ceci au moment de servir le potage. || Les autres potages aux légumes secs, pois, haricots, se préparent tous comme le potage à la purée de lentilles, mais on n'*ajoute pas* d'oseille. Dans le potage à la purée de pois, on met parfois du riz ; celui-ci se cuit à l'eau au préalable.

POTAGE AU LAIT. — VELOURS. — Prendre de la fleur de riz, la délayer avec un peu de lait froid. Une sorte de crème obtenue, verser par-dessus le lait nécessaire au potage qu'on a pris soin de faire bouillir ; il faut tourner toujours. Remettre le tout sur le feu pendant environ 20 minutes encore sans cesser de tourner, afin que cela ne *prenne* pas au fond. Ce potage se sale ou se sucre à volonté.

VERMICELLE AU LAIT. — Jeter dans du lait bouillant 1 cuillerée de vermicelle par personne. Laisser cuire 10 à 15 minutes suivant la grosseur du vermicelle, surveiller la cuisson, joindre un peu de beurre très frais pendant la cuisson. Saler ou sucrer. Si l'on sucre, ne pas mettre de beurre.

PANADE. — Griller du pain ; il en faut environ 160 gr. pour quatre personnes. Lorsqu'il est bien doré, le mettre cuire à l'eau froide. Laisser cuire à petit feu une heure au moins. Lorsque la cuisson est achevée, passer la panade à travers une passoire à gros trous, la lier avec un jaune d'œuf, ajouter un peu de beurre frais avant de servir.

POTAGES AUX POISSONS ET AUX CRUSTACÉS. — *Au poisson.* || *Bisque.* || *Bouillabaisse.* || *Bouillabaisse à la parisienne.* ||

POTAGE AU POISSON. — Ecailler, vider et laver un petit brochet, une tanche, une carpe, et une anguille moyenne, les couper par tronçons saupoudrés d'un peu de sel et les laisser une heure dans cet assaisonnement. Les passer ensuite à l'eau froide, les égoutter sur un linge et les mettre dans une casserole avec 2 carottes, 2 oignons, 1 bouquet de persil, un peu de laurier, de basilic et de thym, 2 clous de girofle, une gousse d'ail, une pincée de poivre, un verre de vin blanc sec et de l'eau en quantité suffisante. Laisser bouillir doucement le tout sur un feu modéré pendant une demi-heure. A ce moment, retirer le poisson de la casserole, le mettre dans la soupière avec des tranches de pain légèrement gratinées ; passer la cuisson par l'étamine, la remettre un moment sur le feu et la verser bouillante dans la soupière. On peut remplacer le pain, par des racines émincées en rondelles, telles que carottes, navets, poireaux ou céleri, que l'on taille en bâtonnets. On peut aussi le préparer au gras en le mouillant avec du bouillon.

BISQUE. — Prendre et laver une douzaine d'écrevisses (enlever la nageoire du milieu de la queue, celle à laquelle adhère le petit boyau noir amer) ; les cuire dans l'eau. Assaisonner de sel, de poivre, de thym, de deux feuilles de laurier, d'une carotte et d'un oignon. Ceci fait, retirer et réserver la chair des pattes et de la queue et broyer tout le reste dans un mortier de façon à former une pâte en y ajoutant un peu plus d'un quart de beurre. Placer alors cette pâte avec une petite quantité de vin blanc dans une casserole, porter à ébullition et passer ensuite au tamis en pressant un peu de façon que tout passe. Remettre alors le coulis sur le feu avec quelques croûtes de pain ; quand celles-ci sont cuites, les écraser. Il reste seulement à faire bouillir cette purée en l'éclaircissant si c'est nécessaire avec du court-bouillon dans lequel ont cuit les écrevisses. Dresser des petits croûtons frits dans la soupière et servir les queues et les pattes épluchées après les avoir chauffées légèrement dans une petite quantité de bisque.

BOUILLABAISSE. — Ce potage provençal ne peut être exécuté dans toute sa perfection qu'au bord de la mer à cause de la variété des poissons nécessaires et aussi de l'extrême fraîcheur qu'ils doivent avoir. Parmi les principales espèces de poisson qu'on emploie, la sole, le turbot, le merlan, le rouget, la dorade, le mulet, le bar, constituent le fond du potage ; les autres, comme le baudreuil, le grondin, les rascasses, les galinettes, les langoustes, les écrevisses sont destinées surtout à fournir une bonne essence. || Pour préparer une bouillabaisse pour 10 à 12 personnes, il faut prendre : 8 ou 10 tronçons de moyens merlans, 4 tranches de mulet ou de dorade, une moyenne sole coupée en tronçons, 3 ou 4 tronçons de turbot moyen ou 3 ou 4 rougets coupés en morceaux ; en outre quelques tranches de baudreuil, 2 ou 4 rascasses, 2 petites langoustes, parées et coupées en deux par le milieu, quelques écrevisses. On doit faire cuire le poisson dans une casserole plus large que haute, et de préférence employer une casserole de fer battu. Un poêlon convient bien. Mettre d'abord dans le poêlon ou la casserole 2 gros oignons émincés, et les faire revenir sur un feu vif, avec 1 décilitre d'huile d'olives. Lorsqu'ils sont un peu colorés, y placer le poisson coupé par morceaux, et baigné dans une quantité d'eau tiède suffisante pour qu'il en soit couvert ; y ajouter 2 blancs de poireaux hachés, une feuille de laurier, la chair d'un demi-citron sans pépins et sans peau, celle de 2 petites tomates pelées, égrenées et coupées en dés, 1 verre de vin blanc sec et léger, 4 gousses d'ail, quelques grains de poivre et le sel nécessaire. Augmenter le feu de manière que la casserole se trouve enveloppée de flammes, et lorsque l'ébullition est en pleine activité, laisser cuire violemment pendant 12 ou 15 minutes. Après ce temps, le bouillon doit se trouver réduit d'un tiers légèrement lié et succulent. Y ajouter un peu de safran et une cuillerée de persil finement haché ; laisser bouillir quelques instants et retirer la casserole du feu. Pendant la cuisson, préparer un certain nombre de minces tranches de pain coupées dans un pain long et auxquelles on aura conservé la croûte tout autour : disposer ces tranches de pain dans une soupière, verser dessus le fond du potage de manière qu'elles soient bien imbibées. Servir à part sur un plat les plus jolies tranches de poisson entourées des ingrédients qui ont servi d'assaisonnement (le laurier, l'ail, le citron et le poivre exceptés).

BOUILLABAISSE A LA PARISIENNE. — Les poissons qu'il convient le mieux d'employer sont : le brochet, l'aigrefin, le petit turbot, la sole, le grondin, la lotte, la carpe, la tanche, la perche, les écrevisses et les homards, ces derniers coupés en tronçons et les autres en morceaux. Préparer un bouillon simple avec les têtes, les arêtes, et les menus morceaux des poissons ; puis, lorsque les tronçons de ceux-

ci ont été placés sur les oignons légèrement colorés, les couvrir de ce bouillon, et, pour le reste de l'opération, procéder comme pour la bouillabaisse.

POTAGES AU GIBIER. — *Bouillon de gibier.* || *Bouillon de perdreaux.* || *Potage aux cailles.* || *Potage Saint-Hubert.* || *Potage au chasseur.*

Bouillon de gibier. — Placer dans la marmite à pot-au-feu des cailles, des alouettes, des grives et un ramier après les avoir plumés et vidés, puis des tranches de lard de poitrine, du sel et quelques clous de girofle. Laisser cuire pendant 4 heures. Enlever alors les oiseaux et les ranger dans un plat après les avoir arrosés d'un peu de bouillon de cuisson ; il faut qu'ils baignent dans le liquide. Tenir le plat au chaud. Joindre au bouillon un peu de muscade et du poivre et le faire réduire pendant une demi-heure. Servir dans la soupière avec des rondelles de *flûte*, les petits oiseaux offerts à côté dans le plat où ils sont posés, en même temps que le potage.

Bouillon de perdreaux. — Si on craint que les perdreaux trop durs ne rôtissent mal, on peut les employer à préparer un potage succulent. Mettre bouillir lentement 3 perdreaux pendant 4 heures dans 2 litres d'eau ; joindre les légumes habituels du pot-au-feu et un morceau de jarret de veau. Passer, la cuisson achevée, le bouillon de perdreaux à travers la passoire à bouillon et servir le potage avec du tapioca ou des pâtes d'Italie ; ou plus simplement avec des tranches de pain.

Potage aux cailles. — Vider des cailles après les avoir plumées, les flamber, puis les mettre cuire dans de l'excellent bouillon ; compter un oiseau par personne. Lorsqu'on juge les cailles cuites sans l'être pourtant trop, en les placer dans la soupière sur des tranches de pain et on verse le bouillon par-dessus.

Potage Saint-Hubert. — Réserver les restes, non présentables aux repas, de perdreaux, de faisan, et de lièvre. Retirer soigneusement les parties dures et la peau et piler la chair ; pour 300 gr. de chair, employer 3 jaunes d'œufs et un peu de crème douce, assaisonner et mélanger le tout. Une pâte très homogène obtenue, placer l'appareil dans un moule et faire prendre *très doucement* au bain-marie ; laisser refroidir ensuite. Couper des tranches de cette sorte de pâté de gibier, les mettre dans la soupière et verser du consommé par-dessus.

Potage au chasseur. — Faire une soupe aux choux dans laquelle on ajoute à mi-cuisson un lapin de garenne coupé en morceaux.

SOUPE A LA BIÈRE. — Faire bouillir 1 litre de bière avec 100 gr. de sucre. Ajouter à ce mélange 4 ou 5 jaunes d'œufs bien délayés et 1 décilitre de crème aigre, le passer sur l'étamine et le verser dans la soupière sur des tranches de pain grillées. Autre manière de préparer ce potage : faire bouillir la bière avec le sucre, et y ajouter au moment de le servir une liaison de jaunes d'œufs et de lait bouillant dans lequel on aura fait infuser de la cannelle.

POTASSE. — La cendre des végétaux donne de la potasse par la lessivation ; rassembler, sur une aire bien battue, des herbes, fougères, bruyères, chardons, brindilles, etc., les brûler et en ramasser les cendres dans des tonneaux. Passer de l'eau à plusieurs reprises sur ces cendres pour les bien laver et faire évaporer cette eau dans une chaudière. Quand le dépôt qui se fait au fond devient mobile au contact de l'instrument qui le remue, on le met en barils ; c'est de la potasse non épurée mais qui peut servir au détachage et au lessivage du linge en la proportionnant avec soin.

POTION (*MÉD. PRAT.*). — Mélange de médicaments dissous dans du liquide plus ou moins sirupeux, en général à base de sirop de sucre ou de sirop de tolu ou de sirop d'écorces d'oranges amères.

Potion de Rivière. — Contre les vomissements. Deux flacons : un flacon n° 1 contenant du bicarbonate de soude et un flacon n° 2 contenant de l'acide citrique qui, en présence du précédent, dégage de l'acide carbonique gazeux calmant. On prend une cuillerée de chacun en même temps.

Potion de Todd. — Stimulant à base d'alcool.

POTIRON (*CUIS.*). — POTIRON AU GRATIN. — Prendre un potiron bien mûr et pas *filandreux*, en couper une tranche, la peler, la diviser en morceaux, qu'on fait cuire dans l'eau bouillante salée (ils doivent baigner complètement dans l'eau). Quand ils sont bien attendris, et que la pulpe s'écrase sous le doigt, les retirer de l'eau au *passe-purée*. Recueillir la purée dans une casserole, y faire fondre une cuillerée de beurre frais (pour 1 livre de purée environ) ; ensuite casser deux œufs entiers dans un bol, les battre et les mélanger avec quelques cuillerées de lait chaud ; quand le mélange est parfait, le passer au travers d'une passoire sur la purée de potiron, battre le tout ensemble, mettre dans un plat gratin, et faire cuire une demi-heure, dans un four à bonne chaleur, ou au bain-marie, si on n'a pas de four. Si on emploie le *bain-marie*, il faut mettre sur le plat un couvercle de tôle, chargé de braise allumée, afin de hâter la cuisson. La cuisson au bain-marie exige presque le double de temps que la cuisson au four. || Le gratin de potiron peut se faire avec du sucre, comme entremets dans ce cas, il ne faut pas mettre de sel dans l'eau où on le fait cuire et on doit sucrer et aromatiser la purée en y ajoutant les œufs.

CHOUCROUTE DE POTIRON. — Diviser le potiron en plusieurs parties pour enlever les filaments, les pépins et l'écorce, couper la chair en lanières, les arranger dans des pots de grès par couches successives, saupoudrées à mesure de sel de cuisine, et entremêlées de baies de genièvre et de baies de poivre noir. Mettre les pots dans la cave et au bout de quelques semaines on peut s'en servir ; la choucroute de potiron a les mêmes qualités que la choucroute et s'apprête de la même façon.

CONFITURE. — Choisir du potiron bien mûr et nullement filandreux, de préférence du giraumont. Enlever écorce et pépins. Couper par morceaux et faire bouillir 10 minutes à grande eau. Retirer de l'eau et mettre quantité égale de sucre. Faire bouillir 40 minutes en remuant sans cesse. Ajouter alors, pour dix livres fruits et sucre, une gousse de vanille et 100 grammes écorce de citron coupée très menu. Laisser cuire encore une bonne demi-heure. Oter du feu, dès la marmelade bien cuite, et verser dans les pots. Avant de couvrir, verser sur chaque pot une petite cuillère de kirsch.

POTT (MAL DE) (*MÉD. PRAT.*). — Tuberculose de la colonne vertébrale pouvant s'accompagner d'abcès froids et de paralysie.

On constate au début une douleur ressemblant à un rhumatisme à la nuque, au cou, dans l'épaule, dans le dos, dans un espace intercostal, dans les reins ou dans le bassin, pouvant s'irradier dans un membre, cette douleur spontanée s'aggrave pendant la marche ou la station debout, pour s'apaiser quand le malade se couche. La pression ou la percussion des saillies des vertèbres, en arrière, sur la ligne médiane, dans la région douloureuse, détermine une sensibilité très vive au point où siège le mal ; une pesée sur les deux épaules ou sur la tête peut aussi provoquer une vive douleur.

Les mouvements de la colonne vertébrale et principalement la flexion du corps en avant sont gênés, douloureux : quand le mal siège à la nuque, la tête est immobile, ne peut être fléchie ni tournée, l'attitude est guindée et peut faire croire à un torticolis.

Il faut consulter le médecin qui seul peut assurer le diagnostic. Ne pas attendre que la maladie évolue, car des désordres plus graves peuvent survenir : déformation de la colonne vertébrale (bosse) ; abcès froids du cou, des parois thoraciques, des flancs, du bassin, des aines ; enfin, paralysie des membres inférieurs, quelquefois des quatre membres (Mal de Pott de la nuque), et complications fatales qui peuvent résulter de l'ouverture et de l'infection d'un abcès.

Chez les enfants, la gibbosité peut apparaître de très bonne heure et être le premier signe de la maladie.

Le traitement sera long : 3, 4 et 6 ans sont souvent nécessaires pour que la guérison soit complète. L'air, la lumière, la bonne alimentation ont une importance considérable. La région malade sera immobilisée dans un appareil, d'abord en conservant la position couchée, plus tard par un corset plâtré ou un collier rigide qui permettront la station verticale et la marche. Dans tous les cas, le malade devra rester sous la surveillance du médecin en raison des complications toujours possibles. Pour certains cas, opération chirurgicale. Prévoir la coexistence possible de la tuberculose pulmonaire.

Pour éviter le mal de Pott : Bonne hygiène, alimentation substantielle, toniques et fortifiants (huile de foie de morue, cacodylate de soude, glycéro-phosphate de chaux). La contagion est possible dans le cas de foyers ouverts, par le pus des abcès, il faudra dans ce cas détruire par le feu les objets de pansement souillés, et se désinfecter soigneusement les mains après chaque contact.

POUCE (LUXATION DU) (*MÉD. PRAT.*). — Le pouce est rabattu vers le dos de la main à la suite d'un effort violent.

On constate, outre la déformation, une douleur vive et l'immobilisation de la jointure.

Il faut se garder d'opérer une réduction rapide en tirant fortement sur l'extrémité du pouce, car on risquerait ainsi d'amener une complication, qui non seulement empêcherait la réduction immédiate, mais la rendrait ensuite fort difficile au médecin lui-même.

Procéder comme suit : saisir la phalange du pouce luxé à pleine main, et le plus près possible de sa base luxée, la renverser vers le dos de la main comme si l'on voulait exagérer la luxation, en même temps qu'on appuie cette base vers le métacarpien et qu'on la pousse vers l'extrémité de cet os où elle doit venir se réarticuler, c'est alors seulement qu'on imprimera à la phalange un mouvement de bascule pour lui faire reprendre sa position normale.

Si la manœuvre, qui ne s'accomplit pas sans douleur, restait infructueuse, ne pas insister et avoir recours au médecin.

POUDRES ET SALPÊTRES (SERVICE DES) (*ARMÉE*). — Chargé de la fabrication des poudres et autres substances explosives. Est confié à des *ingénieurs des Poudres et Salpêtres* recrutés : 4/5 parmi les élèves ingénieurs sortant de Polytechnique ; 1/5 parmi les agents techniques des Poudres et Salpêtres. Les agents et sous-agents techniques se recrutent, soit parmi les anciens militaires, au titre des emplois réservés, soit parmi des candidats au titre civil remplissant les conditions exigées.

POULAILLER. — Logement des volailles et spécialement des poules.

Exposition. — Midi ou Est à l'abri des vents froids du nord et humides de l'Ouest. Choisir pour l'établir un terrain

POULAILLER

NORD

A.

P.

A. A.

C'. C.

SUD

libre contre un mur ou à l'abri d'un beau bouquet d'arbres

Sol. — Faire le sol en terre battue à laquelle on incorpore un tiers de chaux. Il doit être uni, ferme et sec sans crevasses et dominer de 0 m. 20 environ le terrain extérieur.

Construction. — En bois, briques ou pierres, suivant l'argent qu'on y peut employer. Comme couverture : tuile ou bois recouvert de papier goudronné.

Dimensions. — Hauteur minimum : 2 m. ; surface : 0 m. 25 carrés par poule, plus la place des pondoirs et de l'échelle donnant accès aux perchoirs. Eclairage sur une seule face : midi ou est, par : une porte large au moins de 0 m. 80 et une ouverture fabriquée dans la partie supérieure du devant du poulailler et de 0 m. 50 de haut et presque aussi longue que le poulailler lui-même. Grillager cette baie et la munir d'un panneau mobile en bois plein pour permettre de bien clore pendant les temps froids. Placer les perchoirs sur le même plan à 0 m. 80 du sol et disposer les pondoirs sur un ou deux rangs et sur un seul côté par exemple à droite de la porte.

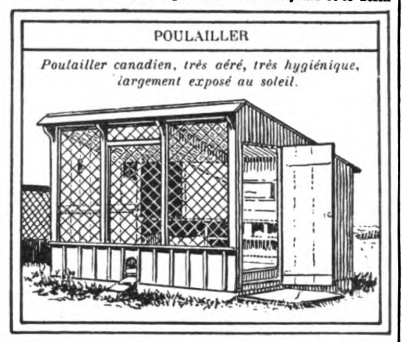
Une fois le poulailler terminé, le peindre au carbonyl, exception faite des pondoirs (ce produit très odorant donnerait un goût désagréable aux œufs). Le goudron, la peinture à l'huile peuvent remplacer le carbonyl ; ils donnent une grosse résistance au bois.

Batiments inoccupés. — Une écurie, une vieille grange, une étable font d'excellents poulaillers. Les aménager comme un poulailler ordinaire et suivant les indications qui précèdent.

Sortes de poulaillers : On peut en envisager trois : 1° *Le poulailler pratique de ferme ou de petit ménage* ; 2° celui d'*aviculteur amateur* et 3° celui d'*aviculteur professionnel*. Ils ne se différencient que par la grandeur et l'élégance.

Poulailler roulant. — Il peut produire une économie sérieuse au fermier ou à l'aviculteur ayant des champs de grain. Il se compose d'une cabane en bois plus ou moins grande, suivant le nombre de poules à loger, montée sur roues et munie de brancards. L'aménagement, la forme et la construction de cette cabane est la même que pour un poulailler ordinaire, mais le fait d'être montée sur roues permet de le faire transporter à l'aide d'un cheval ou d'un âne, dans les champs. La récolte enlevée, 15, 20, 30 poules sont ainsi logées et le tout est véhiculé dans le terrain libre choisi par l'éleveur. Les volailles vivent alors de grains perdus, ce qui constitue un bénéfice net pour l'éleveur. Ce système est fortement à recommander.

Tenue. — Nettoyer le poulailler tous les jours et le désin-



POULAILLER

Poulailler canadien, très aéré, très hygiénique, largement exposé au soleil.

fecter trois ou quatre fois par an. Pour cela laver l'intérieur avec de l'eau bouillante contenant 10 p. 100 de sulfate de cuivre. Laisser sécher puis fermer hermétiquement toutes les ouvertures après avoir déposé à l'intérieur une vieille marmite en fer contenant environ 300 gr. de soufre enflammé par mètre cube d'air à désinfecter. Laisser 6 à 7 heures ; ouvrir et ne laisser pénétrer les volailles dans leur logement qu'après une aération de 5 à 6 heures.

POULARDE (*AVICULT.*). — Poule engraissée qui n'a pas pondu. Toutefois il arrive souvent que des poules ayant déjà donné des œufs sont engraissées et vendues comme poulardes. La poularde est en quelque sorte le pendant du chapon.

POULE (*AVICULT.*). — I. *Généralités.* — II. *Races de produit.* — III. *Races de fantaisie.* — IV. *Choix d'une race.*

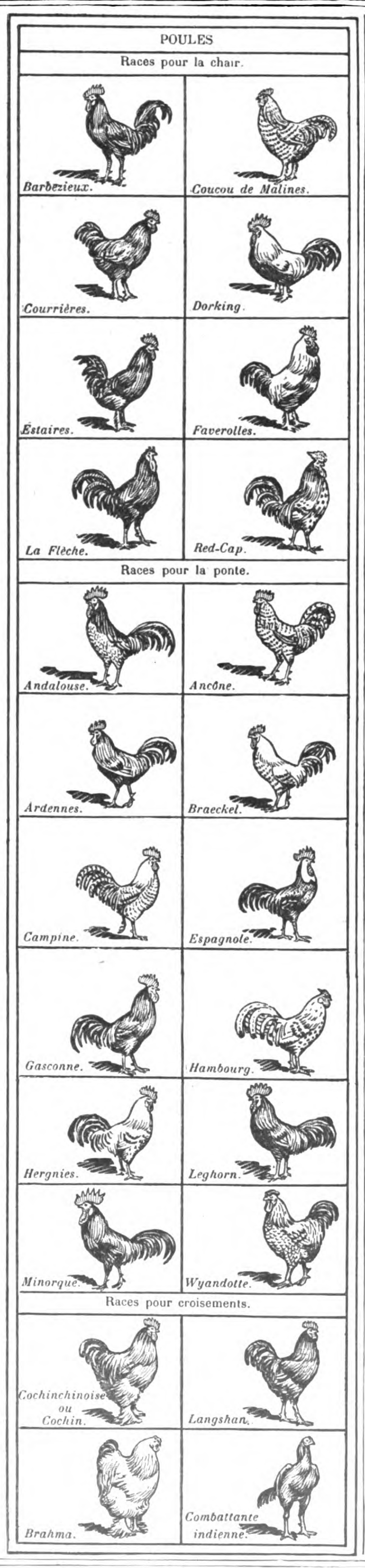
I. GÉNÉRALITÉS. — Femelle de certains gallinacés : perdrix, faisan, coq domestique. La poule (femelle du coq) est chez toutes les races, plus petite de taille et plus sobre de plumage que le mâle ; les ornements (crête, barbillons, oreillons et queue) sont moins développés.

La poule domestique étant surtout intéressante comme pondeuse, choisir des femelles qui, en plus des qualités de leur race, présentent les caractères suivants : 1° Crête et barbillons bien développés ; 2° abdomen très ample ; 3° fiente contenant une grande quantité de matière blanchâtre ; 4° tête ornée d'une huppe quand la race le comporte.

Nous distinguerons deux grandes catégories : races de produit, races de fantaisie.

II. RACES DE PRODUIT. — Deux groupes : 1° pour la ponte ; 2° pour la ponte et la chair.

Race pour la ponte. — *Leghorn.* — Originaire d'Italie, belle race rustique et de taille moyenne ; la chair est ordinaire. Il y a trois variétés de Leghorn : noire, blanche et dorée. Les deux dernières sont les plus estimées. La poule, dont la crête est pendante, est excellente pondeuse, jusqu'à 180 œufs par an. Le coq a la crête simple, les oreillons couleur soufre, les pattes nues, jaunes et portant 4 doigts. Les faucilles sont très développées. || *Andalouse.* — Elle ressemble en plus fort à la Leghorn. Elle craint le froid et l'humidité. La chair est ordinaire. La poule est bonne pondeuse (160 œufs environ par an). Le plumage est maillé gris clair. Les tarses et les doigts sont gris bleu, le bec brun clair et la *crête pendante*. Le coq a le camail, le dos et les lancettes noires. La queue est d'un bleu ardoisé avec taches brunes et le plastron gris avec plumes maillées. || *Espagnole.* — Plus forte que la précédente. Elle craint l'humidité et le froid. Chair très ordinaire. Le plumage est noir chez les deux sexes. Des joues blanches et développées sont la caractéristique de cette race. La poule est bonne pondeuse : 160 œufs de 75 gr. environ par an. || *Campine.* — De taille moyenne plutôt forte. Chair très délicate. La queue est bien développée chez les deux sexes. Le coq a le camail blanc. Les lancettes sont marquées de gris. Les grandes et les petites faucilles sont noires. Ces dernières sont frangées de blanc. La poule a le camail blanc. Elle pond 170 œufs par an. || *Hambourg.* — Une des plus jolies races qui existent. Elle est petite et chaque plume est terminée par une tache foncée ronde, dont la couleur est distincte pour chaque variété. Le coq a la crête charnue, épaisse, en forme de plateau dont la surface est hérissée de petits monticules. La poule a la crête plus petite. Elle est bonne pondeuse : 160 œufs par an au minimum. Il existe une variété crayonnée où les taches sont remplacées par des barres transversales. || *Braekel.* — Ressemble en tous points à la Hambourg



crayonnée sauf qu'elle est plus forte et que le crayonnage est moins régulier.

RACES POUR LA PONTE ET LA CHAIR || — *Faverolles.* — Grosse race rustique à chair très délicate. Caractère spécial : 5 doigts. Très répandue en France. Véritable race de ferme. Le coq est énorme. La crête est simple. Les favoris sont bien fournis. La gorge est également revêtue de plumes légères et bouffantes. La poule est de couleur saumonnée. Pondeuse ordinaire, elle donne environ 140 ou 150 œufs. *Langshan.* — Originaire d'Asie. Grosse race à plumage noir à reflets verts et bleus chez les deux sexes. Adulte, elle est rustique mais les poussins sont délicats. Chair très fine. Le coq est énorme, a la crête simple et les tarses emplumés. La poule a la tête petite et la crête simple. Bonne pondeuse d'hiver. Elle donne environ 160 à 170 œufs plutôt petits et jaunes. || *Orpington.* — Rappelle la précédente mais plus ramassée. Elle est rustique et a la chair très délicate. Les tarses sont nus. Le coq a la crête simple et les faucilles bien développées. La poule est bonne couveuse et bonne pondeuse, 150 œufs environ par an. || *Wyandotte.* — Grosse race excellente comme chair et ponte, spécialement estimée en Amérique. Bec et pattes jaunes. Le coq a la crête simple. Les tarses et les pattes sont nus. La queue est courte. Le plastron est formé de plumes bordées de noir. La poule est forte, elle est bonne pondeuse et bonne couveuse : 180 œufs par an. Il existe plusieurs variétés : dorée, fauve, blanche, perdrix, bleue, etc. || *Brahmapoutra.* — La variété herminée est la plus connue. Grosse race à pattes fortement emplumées et jaunes. Sa chair est ordinaire. Le coq : énorme et remarquable par son plumage blanc orné d'un camail élégant dont chaque plume est rayée longitudinalement de noir. La queue est noire ainsi que les rémiges primaires. La poule ressemble au coq. Pondeuse ordinaire (120 œufs), mais remarquable couveuse. || *Cochinchinoise.* — Taille énorme. Rustique et très douce de caractère. Le bec et les pattes sont jaunes. Sa chair est très ordinaire et son squelette énorme. Le coq a la crête simple et les faucilles peu développées. La poule a la tête petite, un abdomen énorme. Pondeuse médiocre : 120 œufs; bonne couveuse. Il existe des variétés : fauve (la plus répandue et la meilleure) ; blanche, perdrix et noire. || *Houdan.* — Une des meilleures races françaises. Porte une belle huppe sur la tête. Le plumage est noir et blanc. Les pattes ont 5 doigts. Elle a une chair d'une exquise finesse. Elle redoute le froid et l'humidité. Le coq a la crête triple. Les faucilles sont très développées ainsi que la huppe. La poule ressemble au coq. Pondeuse remarquable (180 œufs) ; mauvaise couveuse. || *Crèvecœur.* — Ressemble à la race précédente, mais le plumage est noir, la chair délicate. Elle ne réussit pas dans les climats froids et humides. Le coq a la crête formée de deux cornes, la tête garnie d'une belle huppe et la gorge ornée de cravate et de favoris. La poule est bonne pondeuse (180 œufs) mais mauvaise couveuse. || *La Flèche.* — Peut-être la plus grosse race française. Plumage entièrement noir. Race délicate qui ne réussit que dans son climat d'origine. Le coq a la crête formée de deux cornes avec un petit caroncule à la base et la tête ornée d'un épi de plume. La poule est forte, excellente pondeuse de gros œufs (180). || *Dorking.* — Célèbre race anglaise atteignant jusqu'à 5 kilos. Très rustique, chair exquise, forme une bonne race de ferme. Le coq a la crête simple, les faucilles très développées. Les tarses sont nus et les pattes ont 5 doigts. La poule est bonne couveuse et bonne pondeuse (170 œufs). Il existe 5 variétés comme couleur : grise, argentée, dorée, blanche, coucou et frisée. Une variété porte une crête frisée. || *Bresse.* — Une des meilleures races françaises comme chair. De taille moyenne, alerte et vive, cette race convient à l'élevage libre. Le coq a la crête simple et droite, les faucilles bien développées, les tarses nus et gris. Les oreillons sont blancs sablés de rouge. La poule a la crête tombante. Ses allures rappellent la Leghorn. C'est une bonne pondeuse : 180 œufs plutôt moyens.

Autres races. — Padoue, les Cou-Nu et les Plymouth-Rock méritent de retenir l'attention de l'éleveur.

III. RACES DE FANTAISIE. — Petite taille, beau plumage, servent surtout à couver les œufs de faisans, perdreaux et autres gallinacés de volière. Les plus répandues sont les Bentam, les Nègres-soie et les Nagasaki. Préférer la Nègre-soie, douce de caractère et de plumage soyeux rappelant un peu le poil.

IV. CHOIX D'UNE RACE DE POULE. — Au point de vue pratique, choisir une race pure et tenir compte du climat. Dans les pays froids, prendre des volailles rustiques : Orpington, Faverolles, Wyandotte. Pour les pays chauds : Legorhn, Andalouse, Bresse. Pour avoir des œufs et de la chair en proportion raisonnable, prendre : Orpington, Wyandotte. Pour obtenir de gros et délicats poulets, préférer les Faverolles. Pour avoir des œufs, choisir les races : Leghorn, Espagnole, Houdan. Ne pas oublier que des soins attentifs favoriseront la production des volailles, comme chair et ponte ; enfin, pour tirer le maximum de produit d'une race : nourrir avec méthode et hygiène et sélectionner.

Poule d'eau. — Famille des échassiers ; taille : 0 m. 35 ; plumage sombre, mélangé de brun, de noir et de quelques tons olivâtres, quelques plumes frangées de blanc sur les flancs et d'autres entièrement blanches sous la queue ; bec jaune à la pointe et rouge à la base ; pattes vertes teintées nettement de jaune aux articulations. La femelle est semblable au mâle.

MŒURS. — Elle habite les rivières, les marais et tous les lieux humides garnis de joncs, de roseaux et de broussailles. Très peu farouche, c'est un gibier facile à tuer, à cause de son vol lourd. Sa seule défense consiste dans des plongées fort habiles et une course intrépide à travers les buissons. Très familière, elle vit bien en captivité. Elle vit de petits mollusques, d'insectes, de verdure et mange aussi du grain. Pour conserver des poules d'eau, prenez les adultes, ce qui est facile avec l'aide d'un chien ; elles se laissent souvent saisir vivantes. Ejointez-les et lâchez-les le soir dans l'endroit que vous aurez choisi. Pour les retenir, il faut : de l'eau, cours d'eau, étang, et des broussailles, des roseaux où elles puissent se cacher. Si le terrain leur plaît, elles reproduiront sans que vous ayez à vous en occuper. Ne pratiquez l'éjointage que si vous êtes certain qu'il n'y a ni chats ni bêtes puantes dans les environs, sinon lâchez-les avec leurs ailes complètes ; elles se défendront mieux. La poule d'eau pond de 7 à 11 œufs dans un nid tissé près de l'eau. L'incubation est de vingt à vingt et un jours. Au point de vue comestible, sa valeur est très réduite, sa chair étant peu délicate et souvent huileuse.

Poule sultane. — Le plus joli des échassiers de volière ; se rencontre souvent en captivité. Taille : 0 m. 45. Couleur : bleu ardoise avec intensité plus grande sur les côtés de la tête et sur le devant du cou. Se trouve dans le Midi de la France et surtout en Algérie.

ÉLEVAGE. — Très familière, elle s'accommode fort bien de la vie de volière, même prise adulte. Elle mange des insectes, des débris de viande, du pain, des verdures et du grain. Sa place est dans un jardin, un enclos, dans un parc. Si le lieu lui convient, il peut arriver qu'elle fasse une couvée au mois de mai de 3 à 5 œufs. L'hiver, elle craint un peu le froid.

POULET (*CUIS.*). — *Généralités.* || *Poule au pot.* || *Poularde au gros sel ; au consommé ; rôtie ; revenue ; à la financière ; farcie à la gelée ; truffée.* || *Poulet à la française, en fricassée, sauté à la marengo, en chaud-froid, au kari, à l'estragon, au jus, à la Montmorency, à la tartare.* || *Chapon poêlé.* || *Restes de volailles cuites, V.* RESTES DE VOLAILLES.

GÉNÉRALITÉS. — Les meilleures volailles sont celles du *Mans*, de *Houdan*, de *Crèvecœur* et de la *Bresse*. Cette dernière espèce ne se trouve en abondance que dans le pays d'origine ou aux environs de Lyon ; le poulet de *Crèvecœur* est acclimaté dans presque toute la France. Il a le plumage noir, les pattes luisantes et noires, la tête coiffée d'un bouquet de plumes noires et la crête divisée en forme de cornes. Sa chair est blanche et fine.

Choisir un poulet qui soit lourd à la main ; s'assurer en soufflant entre les plumes du ventre et du dos que la peau est blanche et fine. Les pattes grosses et brillantes indiquent la jeunesse de la bête. Avant de tuer le poulet, il faut le faire *reposer* afin que la chair soit plus blanche.

Pour saigner les volailles, enfoncer un couteau très affilé derrière l'oreille ; ou bien, ouvrir le bec, le maintenir ouvert avec les doigts de la main gauche en immobilisant la bête sous le bras gauche, ensuite trancher le dessous de la langue avec des ciseaux très coupants. Dans les deux cas, il faut soutenir la tête en l'air, jusqu'à ce que le sang ait fini de couler.

Lorsque la bête est morte, il faut la plumer *encore chaude*, et, si on désire la conserver deux ou trois jours, il faut *sans l'ouvrir* en retirer les intestins. Pour cela, avec des ciseaux fins, détacher l'extrémité de l'intestin. Ensuite, prendre entre le pouce et l'index de la main droite ce bout d'intestin (qu'on tient avec un linge sec pour qu'il ne glisse pas entre les doigts) et le retirer doucement de l'intérieur. Lorsque arrive l'autre bout de l'intestin, ralentir cette sorte de *dévidage*, et arracher le dernier morceau. Essuyer alors l'intérieur immédiat de la volaille et y introduire quelques chiffons de papier blanc froissé, afin de boucher l'entrée à l'air. Fendre ensuite la peau du cou par derrière pour enlever le *jabot*. La bête ainsi préparée peut, suivant la saison, attendre de deux à huit jours pendue dans un bon garde-manger, enveloppée de papier blanc. Ne jamais l'oublier sur une assiette, ni sur une tablette quelconque.

Le jour où l'on veut la faire cuire, commencer par la *flamber* ; pour cela, verser une cuillerée d'alcool au fond d'une assiette, y mettre le feu et présenter à cette flamme tous les côtés de la volaille, de façon qu'il ne reste sur la peau aucune bribe de plume ou de poil. Essuyer la volaille avec un linge fin, et achever de la vider ainsi qu'il suit : faire une incision entre la cuisse gauche et le ventre, introduire le pouce et l'index de la main droite dans l'intérieur de la volaille, avec ces deux doigts détacher le foie, le cœur et le gésier, qui sont légèrement adhérents aux os du dos, amener ces organes vers l'ouverture et les retirer avec précaution, afin que la vésicule du fiel ne soit pas ouverte. Cette petite vésicule verte est attachée au foie; pour l'enlever couper la partie du foie qui l'entoure immédiatement.

La moindre parcelle de fiel oubliée à l'intérieur d'une volaille lui communique une amertume absolument nauséabonde ; aussi lorsque cet accident arrive, il faut laver l'intérieur d'abord avec de l'eau salée, ensuite avec du cognac, et essuyer parfaitement avec un linge.

Essuyer l'intérieur de la volaille, y semer un peu de sel fin, y replacer le foie, le gésier et le cœur, ou une farce, ou des truffes et fermer l'ouverture par quelques points. Si la bête est farcie, hacher le foie avec la farce et supprimer le cœur et le gésier.

Par la fente qui a été faite derrière le cou, retirer le tube annelé qui va du bec à l'estomac. Recoudre ensuite la fente du cou, ou bien si on veut servir la volaille sans la tête, couper le cou à la hauteur des épaules et renverser sur le dos un morceau de peau et la coudre par deux points. Reste encore à *brider* et *trousser* la volaille.

Étendre un linge blanc sur la table, et déposer la bête sur le dos, la tête à gauche, les pattes à droite de la personne qui opère. Avec la main gauche, soulever et renverser sur le pouce les deux pattes, pendant que de la main droite on introduit dans la jointure des cuisses une longue aiguille enfilée de fil d'office. Cette aiguille entrée par la cuisse droite, ressort par la cuisse gauche. Retourner la volaille sur le ventre et attacher les deux bouts de la ficelle, sur le dos, par un nœud solide. Retourner les ailes dont on a enlevé les ailerons, ou première jointure, les assujettir sur le dos en enfonçant l'aiguille de l'une à l'autre et attacher de nouveau la ficelle. Ce dernier point assujettit, en passant, la peau du cou.

Remettre de nouveau la bête sur le dos, faire saillir l'estomac en repoussant les cuisses en arrière, et attacher les pattes avec le croupion par une nouvelle ficelle. Les pattes doivent être coupées à 3 ou 4 centimètres des jointures ; sur ces jointures on donne un léger coup de couteau, afin de couper le tendon qui sans cela se retirerait à la cuisson. Cette façon de brider avec les pattes longues est spéciale aux rôtis ; pour la volaille bouillie ou braisée, on coupe les pattes à la jointure et on en fait entrer l'extrémité à l'intérieur de la bête. Une volaille bien bridée et bien troussée doit être ronde et présenter un estomac rebondi avec les membres rapprochés du corps.

Les explications précédentes s'appliquent au *dindon*, à l'*oie*, à la *pintade*, au *pigeon*, aussi bien qu'au *poulet*. Le *canard* est tué par un coup de hachoir qui lui tranche la tête aussi haut que possible. Toutefois, il y a une exception pour le *canard rouennais* qui est étouffé et dont le sang reste à l'intérieur. A Paris, les marchands livrent les volailles prêtes à être embrochées. Mais on ne doit jamais accepter une bête préparée à l'avance et dont la tête a été enlevée, parce que les marchands ne se décident à brider et trousser à l'avance que les volailles déjà avancées. La fraîcheur de la volaille se reconnaît à la clarté des yeux et à l'aspect rouge de la saignée ; si donc la tête a été enlevée, ces deux signes principaux font défaut. La peau *grenue*, les pattes sèches indiquent un âge déjà avancé.

En résumé, voici les signes auxquels on reconnait une bonne volaille tuée : *peau fine*, sous cette peau une *légère couche de graisse très blanche, pattes luisantes, genoux forts, yeux clairs, saignée fraîche.*

Les variétés à pattes jaunes sont inférieures comme qualité à celles à pattes noires et blanches.

POULE AU POT. — Choisir une jolie poule *ronde* et grasse, enlever le cœur, le foie, le gésier, qui ne servent qu'à troubler le bouillon, brider la bête avec les pattes rentrées en dedans et l'envelopper d'une mousseline claire (blanche). Mettre dans une marmite *émaillée* 500 gr. de bœuf *plates-côtes, paleron* ou *poitrine* et 500 gr. d'os bien lavés, pour *corser* un peu le bouillon.

Verser dessus 4 litres d'eau froide et faire bouillir sur un feu vif. Lorsque l'ébullition a fait monter l'écume, enlever l'écume avec soin, et ensuite ralentir le feu, comme pour un pot-au-feu ordinaire. Laisser bouillir deux heures, mettre la poule dans ce bouillon déjà à demi fait : l'ébullition, arrêtée un instant par l'entrée de la volaille, doit recommencer, jusqu'à un nouvel écumage ; ensuite diminuer le feu, et ramener l'ébullition au simple *frémissement*.

Ajouter quelques légumes (navets, carottes, poireaux, etc.), saler et laisser cuire environ 2 heures à tout petit feu. Piquer de temps en temps la poule avec une aiguille à tricoter pour s'assurer du degré de cuisson. Enlever la poule de la marmite, crever la peau du bas pour faire égoutter le bouillon qui s'est amassé en dedans et la servir sur une serviette pliée pour que l'humidité soit absorbée. Servir les légumes très chauds dans un *bateau à hors-d'œuvre* et faire circuler en même temps les *cornichons* ou *pickles*, et la moutarde.

Le bœuf cuit avec la poule est utilisé en hachis.

Le bouillon passé à travers une mousseline, est servi en potage, soit seul, soit sur des croûtons, soit avec du tapioca, ou des pâtes d'Italie.

POULARDE AU GROS SEL. — La préparer comme pour entrée, l'envelopper de tétine de veau, puis d'un linge blanc, et la faire cuire dans une marmite remplie d'eau bouillante salée. La retirer, quand elle est cuite, la débarrasser de son enveloppe, la servir avec trois ou quatre pincées de gros sel dont on saupoudre la poitrine.

POULARDE AU CONSOMMÉ. — Vider avec précaution une poularde, en ayant soin de retirer les poumons, abattre le cou, le bout des pattes et la partie pointue des ailerons ; la flamber légèrement, l'essuyer avec un linge blanc très doux de façon que la peau ne soit nullement écorchée, la brider comme pour une entrée. || Cela fait, l'envelopper de minces bardes de lard maintenues par des ficelles, la mettre dans une casserole avec d'excellent consommé, dans lequel elle doit baigner à peu près jusqu'à la cuisse. || La retourner une seule fois pendant la cuisson qui doit durer 1 h. 1/2 à 2 heures ; sonder l'aileron et la cuisse pour juger de son degré de cuisson. || La retirer de la casserole sans la déballer et la tenir au chaud à part. Dégraisser et passer au tamis de soie le fond qui a servi à la cuire, et le verser sur la poularde quand elle a été déballée et dressée.

POULARDE ROTIE. — Pour rôtir à point une poularde, il faut 1 heure avec broche et feu dans la cheminée, et 3/4 d'heure environ avec cuisinière et même feu, ou avec cuisinière et coquille.

Pour découper une poularde, lever d'abord les deux ailes et les deux cuisses ; les enlever nettement sans déchirure, et trouver du premier coup les jointures des os. Détacher ensuite les blancs et séparer la carcasse du croupion pour les couper en plusieurs morceaux. On divise les ailes et les cuisses en deux ou trois parties, suivant la grosseur de la pièce.

POULARDE RÉGENCE. — Avoir d'abord un fond de *sauce régence* composée d'un quart d'*espagnole* (*V.* SAUCES), d'un quart de vin blanc, un quart de gelée de viande, avec 2 ou 3 cuillerées d'essence de volaille. Faire mijoter et réduire ce mélange à très petit feu, conserver au chaud.

D'autre part, braiser une jolie poularde, y ajouter 200 gr. de jambon cru coupé en tranches, mouiller avec du bouillon et 2 cuillerées de cognac. Éviter que le jambon brunisse trop ; quand il est cuit, retirer les morceaux, les faire mijoter dans la sauce, avec 2 ou 3 petits oignons, passer la sauce, y mettre des *ris de veau coupés en dés, des tranches de truffes, des champignons sautés au beurre, des quenelles, des crêtes, des écrevisses cuites* (autant que de convives), mettre la poularde, avec son jus, un quart d'heure dans la sauce, tenir au chaud, sans tourner pour éviter de faire écraser la garniture. Servir dans un plat creux, avec un petit socle de porcelaine pour maintenir la poularde au-dessus de la garniture.

Lorsque tout est réuni, ne pas laisser bouillir la sauce, parce que les quenelles et les ris s'effriteraient.

POULARDE A LA FINANCIÈRE. — Cette façon d'accommoder une belle volaille a beaucoup de rapport avec la poularde à la Régence. Les différences sont : 1° dans la cuisson ; dans le fond même de la sauce. Rôtir la poularde au four, sur une grille élevée dans le plat. Mettre dans le plat un peu de lard, une cuillerée de saindoux et deux de beurre, surveiller et arroser souvent.

La *cuisson au rôti* nécessite une bête jeune, tandis que pour le *braisé*, on peut se servir d'une volaille de deux ans. || La *sauce financière* diffère de la *régence* en ce qu'il n'entre que du bouillon et du jus dans sa composition ; les garnitures sont à peu près les mêmes pour ces deux recettes : *quenelles, ris de veau*, truffes, crêtes, écrevisses, etc. ; la *financière* a en plus des tranches de foie gras déjà cuit, et qui ne doivent pas bouillir avec le reste. Ce sont deux plats assez coûteux, réservés pour les dîners d'invitation. Il faut beaucoup de soins pour les réussir parfaitement, non à cause de la difficulté d'exécution, mais parce que chacun des éléments de la garniture exige un degré de cuisson différent dans la sauce.

POULARDE FARCIE A LA GELÉE. — Prendre une volaille pas trop jeune, désosser le dos et l'estomac, la remplir de petites bandes de veau et de jambon (plus de veau que de jambon), intercaler quelques truffes, boucher les vides avec de la farce à godiveau, recoudre la peau du dos, brider les membres comme pour braiser, envelopper la bête dans une mousseline blanche, la mettre dans une daubière avec deux pieds de veau blanchis et une livre de *jarret de veau roussi*, vin blanc, eau, sel, poivre en grains, girofle, de façon que le liquide dépasse la volaille de 4 cm. Faire bouillir, écumer, diminuer le feu, cuire 2 heures à petit feu, piquer les membres pour s'assurer de la cuisson. Retirer la poularde, la laisser refroidir, pendant que la gelée continue à cuire ; quand elle est froide, la dépouiller de son enveloppe, la placer au fond d'un moule de terre, et verser dessus la

POULES

Races à deux fins : pour la chair et pour la ponte.

Noire de Berry.	Bourbonnaise.
Bourbourg.	Brabançonne.
Bresse.	Caussade.
Coucou de Rennes.	Caumont.
Courtes-Pattes.	Crèvecœur.
Gâtinaise.	Gauloise.
Gournay.	Houdan.
Le Mans.	Mantes.
Orpington.	Pavilly.
Plymouth Rock.	Rhode-Island.
Sussex.	Coutres.
Cou-nu.	Sans-queue.

gelée à demi refroidie. Faire geler 12 heures, démouler et servir renversé sur un plat garni de citrons en tranches. La gelée doit être transparente et très ferme.

POULARDE TRUFFÉE. — Choisir une belle poularde bien fine, la vider, la flamber, l'essuyer légèrement. Préparer 1 kg. de bonnes truffes bien lavées et pelées, les diviser en morceaux et les tourner de la grosseur et de la forme d'un petit œuf de pigeon. || Faire fondre à petit feu 250 gr. de graisse de volaille, et la même quantité de lard frais, passer ce mélange avec pression, le mettre dans une casserole ainsi que les truffes et leurs parures qui auront été hachées, sel, poivre, épices, demi-feuille de laurier, petite branche de thym. || Laisser mijoter le tout bien couvert pendant un quart d'heure; quand la farce est refroidie en remplir la poularde en ayant soin de brider le croupion pour en fermer l'ouverture, la laisser ainsi dans une terrine pendant trois ou quatre jours, plus ou moins, suivant la saison et la température. || Quand on veut faire cuire la poularde, l'envelopper de bardes de lard frais et d'un double papier huilé, la mettre à la broche et l'arroser souvent ; la cuisson est d'environ 1 h. 1 2 à 2 heures. Quelques minutes avant de servir, la déballer pour lui donner couleur.

POULET A LA FRANÇAISE. — Mettre dans une *casserole de terre* une cuillerée de beurre frais, le laisser *jaunir* légèrement, y incorporer une cuillerée de farine, faire roussir au *blond*, délayer avec du bouillon chaud, versé par cuillerées, travailler la sauce, y ajouter 2 cuillerées de jus de veau, de poulet ou de bœuf, la passer à la passoire fine et la verser dans une autre casserole contenant les petits pois crus, ajouter un morceau de sucre, et faire cuire les pois pendant 3/4 d'heure à petit feu, faire réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle ne soit plus qu'à l'état de *coulis* autour des pois. Ajouter encore un peu de jus rendu par le poulet (mais pas tout) et servir sous le poulet. Si on aime les petits oignons, on peut en mêler aux pois.

POULET EN FRICASSÉE. — Plumer un poulet sans l'écorcher, le vider sans crever le fiel, et le flamber non pas avec du papier, ce qui le noircirait, mais légèrement au feu du fourneau ; le dépecer en enlevant d'abord la cuisse et l'aile d'un côté, puis la cuisse et l'aile de l'autre côté ; de cette manière, on ne déchire pas la peau de la carcasse et du croupion. Il faut quand on enlève ainsi les 4 membres, marquer le dos de deux coups de couteau, en coupant tout le long et de chaque côté, à partir du dessous des ailes jusqu'au croupion, la peau qui doit rester intacte. Séparer l'estomac de la carcasse et en faire un seul morceau en détachant la fourchette; partager de biais la carcasse en 2 parties, la parer avec soin ainsi que l'estomac; couper les ailerons, le cou, auquel on laisse la peau, et les pattes dont on fait rentrer la chair en dedans à l'aide de la pointe d'un couteau, passer un moment sur la braise, les frotter pour enlever la première peau écailleuse. Le gésier doit être nettoyé et séparé en deux. || Mettre le poulet ainsi dépecé dans une casserole sur l'angle du fourneau, avec une suffisante quantité d'eau qu'on maintient assez tiède pour le faire dégorger pendant 1/4 d'heure. L'égoutter, jeter cette première eau, le remettre dans la même casserole avec de l'eau fraîche ou mieux avec du bouillon, de manière que tous les membres en soient bien couverts, y ajouter un bouquet garni, un oignon piqué d'un clou de girofle et un peu de sel, si l'on emploie de l'eau au lieu de bouillon. || Placer la casserole sur un feu vif, et après 10 minutes d'ébullition, écumer avec soin, retirer le poulet, l'égoutter sur un linge blanc, essuyer chaque morceau, passer la cuisson au tamis de soie. || Laver cette même casserole qui a déjà servi deux fois dans cette opération. Y faire fondre sur le feu un bon morceau de beurre fin, sauter dans ce beurre le poulet, de manière qu'il s'en imprègne parfaitement, ajouter une cuillerée à bouche de farine tamisée, sauter encore quelques minutes le poulet, et le mouiller doucement avec la cuisson mise en réserve. || La sauce doit avoir la consistance d'une bouillie très légère, c'est-à-dire n'être ni trop claire, ni trop épaisse. Dès qu'elle commence à bouillir, placer la casserole sur l'angle du fourneau, de manière que l'ébullition ne se fasse que du côté du feu, au bout de 20 minutes, commencer à dégraisser. || Si en sondant les ailerons et les cuisses, on juge le poulet cuit à point, le retirer pour l'égoutter sur une passoire, le mettre aussitôt dans une autre casserole avec quelques cuillerées de sauce et le tenir chaud au bain-marie, couvert d'un rond de papier beurré. || Pendant ce temps, réduire la sauce et y ajouter une liaison de 3 jaunes d'œufs délayés dans un peu de crème de lait avec 4 ou 5 petits morceaux de beurre frais, la remuer toujours jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement liée : il ne faut pas la remettre sur le feu. || Pour la garniture, préparer une certaine quantité de petits oignons épluchés et blanchis, cuits à part dans un peu de bouillon et tenus bien blancs. || Les choses ainsi disposées, dresser le poulet, mettre d'abord la carcasse, le croupion, les ailerons et le gésier au fond du plat, l'estomac par-dessus, les cuisses et les ailes aux quatre coins ; procéder de la même manière si l'on a deux poulets au lieu d'un, réserver alors une aile qu'on place par-dessus pour couronner le plat. || Égoutter les petits oignons, les mettre dans la casserole qui contient la sauce maintenue très chaude, les prendre délicatement un à un avec la cuiller, les grouper dans les vides de la fricassée, couvrir le tout de la sauce à laquelle au moment de servir on ajoute le jus d'un citron. || Une fois que la fricassée est dressée, il ne faut ni la mettre sur un réchaud, ni la couvrir, du moins le réchaud n'aura pas de feu, et si on la couvre, avoir soin de placer une cuiller entre le plat et le couvercle ; sans ces précautions, la sauce pourrait tourner.

Une fricassée de poulet peut être servie avec toutes sortes de garnitures, telles que champignons, fonds d'artichauts, crêtes de coq, quenelles, foie gras de volaille, ris de veau. Ces diverses garnitures cuites et tenues au chaud dans du bouillon ou du consommé, égouttées et mises ensuite comme les petits oignons dans la sauce, sont un accompagnement plus riche, les dernières surtout, mais ne rendent pas la fricassée meilleure.

La fricassée de poulet froide est excellente et figure très bien au déjeuner, surtout dans un déjeuner de chasseurs. || On peut utiliser une fricassée de la veille ou la desserte d'une fricassée, en l'accommodant de diverses manières, et surtout au riz et en friture. Dans le premier cas, faire crever 250 g. de riz dans du bouillon, de façon que le riz soit épais et que le grain reste entier ; l'assaisonner de poivre et de sel, ajouter si l'on veut un peu de muscade râpée. Beurrer un couvercle de casserole, étendre sur ce couvercle une couche de riz de l'épaisseur de 3 ou 4 cm. ; sur ce riz mettre la fricassée avec sa sauce froide, la recouvrir avec le restant de riz, unir la surface avec la lame d'un couteau, dorer avec

un jaune d'œuf, placer le tout dans le four ou sous four de campagne, quand le mets est bien chaud, le faire glisser du couvercle de la casserole sur le plat où il doit être servi. || Dans le second cas, c'est-à-dire pour la friture, tremper chaque morceau de poulet enveloppé de sa sauce froide, d'abord dans de la mie de pain très fine, ensuite dans des œufs assaisonnés et battus comme pour une omelette, puis une seconde fois dans de la mie de pain, plonger ces morceaux dans une belle et bonne friture, pour leur faire prendre couleur, les servir brûlants couronnés de persil frit.

POULET SAUTÉ. — Le découper comme pour une fricassée, mettre tous les membres dans une casserole en beurrant bien le fond, assaisonner les membres de poivre et de sel, les sauter ainsi sur le feu pour qu'ils se cuisent et prennent une couleur dorée. Ajouter une gousse d'ail (facultatif), deux échalotes, du persil, et quelques champignons finement hachés. Bien passer ces fines herbes au beurre, mouiller le tout avec du bouillon et un verre de vin blanc, en ajoutant une cuillerée à bouche de farine, ou mieux un peu d'espagnole. Sauter vivement le poulet, et, quand il est près de bouillir, le dégraisser, le dresser aussitôt sur le plat après y avoir ajouté un jus de citron.

POULET A LA MARENGO. — Choisir un poulet gras, le dépecer soigneusement comme pour le *poulet en fricassée* (*V.* ci-dessus), le mettre dans un plat à sauter ou une casserole avec de l'huile d'olives, un bouquet garni, une pointe d'ail écrasée, une légère pincée de mignonnette, un peu de sel. || Lorsque le poulet est d'une belle couleur dorée et sur le point d'être cuit, égoutter l'huile d'olives, retirer le bouquet garni, pour ajouter à la place une 1/2 cuillerée de purée ou de sauce tomate, deux cuillerées d'espagnole, un petit verre de vin de Madère, un morceau de glace de volaille. || Laisser mijoter doucement le tout ensemble avec des champignons tournés et bien blancs, des truffes bien noires et un peu de jus de la cuisson des truffes. Lier avec un petit morceau de beurre frais, ne plus remettre sur le feu et ajouter le jus d'un demi-citron. || Dresser les membres du poulet en pyramide sur le plat, les couvrir de la sauce et de la garniture, et disposer tout autour des croûtons de pain passés au beurre et des œufs frits à l'huile. || Cette excellente entrée doit être servie très chaude, et mangée sur des assiettes chaudes. L'huile d'olives même très bonne ne plaisant pas à tous, on peut la remplacer par du beurre clarifié, mais le procédé n'a pas d'aussi bons résultats.

POULET EN CHAUD-FROID. — Préparer une fricassée de poulet, une fois qu'elle est cuite, en retirer les membres pour ajouter à la sauce deux bonnes cuillerées de gelée de viande, la faire réduire d'autant, la lier avec un peu de beurre frais et quatre jaunes d'œufs, la passer à l'étamine, puis y mettre un peu de jus de citron. || Tremper les membres du poulet dans cette sauce à moitié refroidie, les dresser, les masquer avec le restant de la sauce, décorer le tout de croûtons, de gelée, de truffes, de blancs d'œufs durcis ou d'autres garnitures de ce genre.

POULET AU KARI. — Le préparer comme pour fricassée et comme pour le chaud-froid, mais à la place d'une liaison de jaunes d'œufs, délayer une cuillerée à café de poudre de kari dans un peu d'eau (*V.* KARI) et la mêler à la sauce qui doit être un peu claire. || Pendant ce temps, faire crever sur un feu vif, dans du bouillon, 250 gr. de riz bien trié qu'on ne lavera pas, afin de lui garder sa farine. Quand il cède sous le doigt mais sans s'écraser, y mêler un morceau de beurre frais, le laisser encore quelques moments sur le feu, renverser la casserole sur un plat, la frapper légèrement, et le riz tombe tout entier en un pain très blanc. Le servir ainsi à côté du poulet dressé à part avec sa sauce.

POULET A L'ESTRAGON. — Le préparer de la même manière qu'un *chapon poêlé*, le servir sur un jus clair avec des feuilles d'estragon concassées et blanchies.

POULET AU JUS. — Même préparation que pour le *chapon poêlé* ; au moment de servir, ajouter un jus réduit et des tranches de citron.

POULET A LA MONTMORENCY. — L'apprêter comme le *chapon poêlé* ; lui donner pour garniture un sauté de truffes et de champignons (*V.* TRUFFES, CHAMPIGNONS).

POULET A LA TARTARE. — Le préparer comme le *pigeon à la crapaudine*, le servir accompagné d'une rémolade (*V.* RÉMOLADE).

CHAPON POÊLÉ. — Vider, brider et flamber très légèrement le chapon à la flamme d'un feu ardent. L'essuyer, le frotter avec du jus de citron, mettre sur l'estomac trois ou quatre tranches de citron, l'envelopper de bardes de lard maintenues au moyen de ficelle. Le mettre alors dans une casserole garnie préalablement de carottes et d'oignons, mouiller avec du consommé ou du bouillon. Une heure de cuisson suffit.

POULS (*MÉD.*). — Sensation de tension, de soulèvement que le doigt éprouve en s'appliquant sur une artère, notamment au poignet.

Normalement, le cœur de l'adulte bat à 70 pulsations par minute, et celui de l'enfant à 130 à la naissance, 90 à 6 ans et 80 à 10 ans. Chez le vieillard, 80 pulsations à 70 ans et 85 à 80 ans. Le pouls se ralentit de 5 à 10 pulsations par heure la nuit, s'accroît dans les maladies fébriles et dans l'excitation nerveuse ou musculaire qui retentit sur le cœur et la respiration.

Le médecin trouve dans l'examen du pouls de très nombreux et très utiles renseignements.

POUPÉES. — CELLE DU PREMIER AGE. — Il faut qu'elle soit d'une taille respectable et que rien en elle ne puisse, d'une façon quelconque, nuire à l'enfant ou le blesser. Nous devons à l'Angleterre un genre de jouets de cette nature parfaitement imaginés : légers, volumineux, inoffensifs à tous égards et de prix très modique. Le procédé de fabrication en est des plus simples ; on imprime sur de l'étoffe blanche le corps entier de la poupée, en juxtaposant les parties symétriques. Cette surface est ensuite découpée en réservant un espace suffisant pour les points de couture qui serviront à réunir les parties symétriques, devant et derrière de la tête, devant et derrière du corps, etc. Par un interstice laissé libre, le corps en forme de sac est rempli, soit de coton, soit de chiffons de laine, soit de toute autre matière compressible qu'on distribue avec soin, de façon à simuler le mieux possible les formes du corps, d'ailleurs indiquées par le dessin. On recoud la partie par laquelle la poupée a été bourrée. Ces poupées se vendent bourrées ou non bourrées et leur prix est à la portée des bourses les plus modestes.

On fabrique par un procédé similaire des poupées dont l'enveloppe est de soie et plus ou moins vigoureusement enluminée ; et des animaux, surtout des ours, en tissu épais et velu.

BÉBÉS EN BISCUIT. — Quand la fillette aura grandi, on échangera la poupée en étoffe contre un baby dont la tête sera en biscuit et le corps en étoffe, ou en carton-pâte ; dans ce dernier cas, la poupée sera articulée ; elle pourra tourner la tête en tous sens, plier les jambes et les bras, etc. Ces poupées dont quelques-unes sont de petites merveilles de construction, varient considérablement de prix. Certaines de ces poupées parlent, marchent et saluent, etc., grâce à des mouvements d'horlogerie, dissimulés dans le corps et qui se remontent à l'aide d'une clef. On obtient facilement par un système de contrepoids très primitif que les poupées ouvrent et ferment les yeux.

CHEVEUX. — Les poupées de quelque prix ont généralement une perruque faite de cheveux véritables ; il en résulte que cette dernière a besoin d'être soignée comme les véritables perruques, passée de temps à autre au peigne, démêlée et suivant les cas, nattée, ondulée, frisée, etc...

NETTOYAGE. — Ne lavez jamais une poupée à l'eau ; les colorations qui recouvrent le biscuit sont délicates et pourraient facilement disparaître ; pour nettoyer le visage et le cou d'une poupée en porcelaine ou en biscuit, prenez avec un coin de linge fin, une petite quantité de beurre ou de cold-cream, bref une matière un peu graisseuse ; passez le linge sur la partie à nettoyer ; essuyez ensuite délicatement ; vous aurez enlevé les taches sans altérer en rien les couleurs.

SOINS DIVERS. — Ne laissez pas une poupée exposée au soleil ; les couleurs passeraient rapidement ; ne la laissez pas davantage exposée à l'humidité, surtout si elle renferme un mécanisme quelconque si simple soit-il ; celui-ci pourrait se rouiller. Quand les articulations faites ordinairement de carton-pâte verni perdent de leur souplesse, c'est que le vernis se désagrège et tombe ; remplacez ou faites remplacer celui-ci ; ne cherchez pas surtout à forcer le mouvement, vous désarticuleriez le jouet.

LA POUPÉE ÉDUCATRICE. — Des parents observateurs se rendront compte des qualités et des défauts de leurs filles en étudiant la façon dont celles-ci traitent leurs poupées ; ils auront l'habileté de se servir de ce jouet comme d'un auxiliaire d'éducation ; ils lui attribueront les défauts de l'enfant, à qui ils persuaderont qu'elle doit corriger les défauts supposés de sa fille. || N'habituez pas vos filles à rechercher pour leurs poupées des vêtements trop luxueux ; elles y développeraient leur naturel instinct de coquetterie. Profitez enfin de ce jouet pour leur apprendre les premiers éléments de la couture avec des étoffes défraîchies et des chiffons.

POUPÉES DIVERSES. — On construit encore un grand nombre de poupées en caoutchouc ; bien qu'on arrive à donner à celles-ci une forme parfaite, elles ne peuvent guère, à cause de leur rigidité, servir à autre chose qu'à l'amusement des tout petits. D'ailleurs les jouets fabriqués de cette matière ont le grand tort d'être généralement coûteux, si on les veut de quelque résistance, et même ainsi leur existence est des plus éphémères.

La poupée dont le corps est en étoffe bourrée de son, tend à disparaître complètement ; l'enveloppe, pour peu qu'elle ne soit pas très résistante, s'use bien vite et le corps se vide.

Quant aux poupées construites en bois, ne les mettez pas entre les mains des enfants trop petits ; ils risquent d'abord de se blesser ; en outre, à cause de l'habitude qu'ils ont de tout mettre dans la bouche, ils pourraient ressentir des malaises dus à l'ingestion des matières colorantes d'une innocuité douteuse servant à enluminer les jouets. Les mêmes défauts sont à reprocher aux poupées dont la tête est en carton-pâte.

MUSÉE DE POUPÉES. — Paris possède un musée de poupées au Musée pédagogique, 41, rue Gay-Lussac, ouvert et gratuit tous les jeudis, de 1 heure à 5 heures. Il contient 500 poupées ; les plus nombreuses sont celles qui représentent les costumes paysans de la France et de ses colonies. Toutes ont été habillées par les soins des directrices d'écoles de l'enseignement. Elles sont d'une exactitude parfaite comme tissus du pays d'origine et façons des vêtements : leurs costumes peuvent servir de modèles pour les bals costumés, les pièces de théâtre, etc.

POURBOIRE, DENIER A DIEU, ÉTRENNES. — Le pourboire est une simple gratification donnée en sus de ce qui est dû et spécialement pour les services rendus par des mercenaires. Il n'est pas dû, en principe, et ne doit servir qu'à manifester la satisfaction de celui qui a reçu les services ; mais, en fait, il est devenu d'un tel usage que nombre d'hommes et de femmes, surtout dans les cafés, hôtels, restaurants, etc., ne touchent pas d'autre salaire et qu'on ne peut les priver du pourboire qu'en signe de mécontentement formel.

Le pourboire n'a pas de règle fixe ; si parfois la négligence ou l'impolitesse du mercenaire en justifie la suppression, par contre ses prévenances et son empressement peuvent mériter qu'on en augmente l'importance, mais on le calcule en général *au dixième de la dépense effectuée* (cafés, restaurants, salon de coiffure) ; elle pourra être du cinquième de la dépense quand celle-ci est de peu d'importance. Chez le coiffeur, même si c'est le patron de la maison qui sert lui-même sa clientèle, il est d'usage de donner un pourboire. Les *habitués* ou *abonnés*, ne payant qu'au mois ou à l'année, donnent plutôt le pourboire en payant leur abonnement ; il varie de 6 à 10 p. 100 de la somme versée. || Dans les établissements de bains, le pourboire varie suivant les soins réclamés ; si on a usé du masseur ou du pédicure, il y a lieu à un pourboire particulier vis-à-vis de cet employé.

Pour les voitures, le pourboire varie suivant les localités, le temps d'utilisation, la nature de la voiture (automobile ou hippomobile), la complaisance du cocher, etc...

Les chauffeurs d'automobiles pris en location pour toute la journée reçoivent un pourboire de 5 à 10 francs.

DENIER A DIEU. — Le denier à Dieu n'est pas un pourboire ; c'est un gage donné en vertu d'un engagement pris verbalement et pour le ratifier ; chacune des parties peut se dédire de la convention verbale en reprenant ou en rendant le denier à Dieu, mais seulement dans les vingt-quatre heures qui suivent la remise et l'acceptation qui en ont été faites. On emploie le denier à Dieu dans les foires et marchés, dans le louage des domestiques et surtout dans la location des appartements lorsqu'il existe un concierge, dans la maison où on loue un appartement. || Quand on engage un domestique, il est d'usage de lui remettre 5 ou 10 francs de denier à Dieu, mais on peut, dans les vingt-quatre heures, refuser de recevoir ce domestique qui, alors, garde le denier à Dieu ; après le délai de vingt-quatre heures, le domestique aurait non seulement le droit de garder le denier à Dieu, mais aussi de se faire payer le premier terme de ses gages. Si le domestique décide, dans les vingt-quatre heures, de ne pas prendre la place pour laquelle il a touché le denier à Dieu, il doit le rapporter à celui qui le lui a donné.

Pour la location d'un appartement à Paris, le denier à Dieu est proportionné à l'importance du loyer : il est, en général, de 2 à 3 p. 100 de celui-ci. Noter que *le denier à Dieu donné pour un appartement loué au terme d'octobre dispense le locataire de donner des étrennes au concierge au 1er janvier qui suit la location.* || Le denier à Dieu n'étant pas une partie du prix du marché, mais un simple présent fait en dehors des conventions, il n'est soumis à aucun droit d'enregistrement et ne peut être restitué au double pour celui qui se dédit comme les arrhes dans une promesse de vente.

ÉTRENNES. — Les *étrennes* sont devenues, dans bien des cas, aussi obligatoires que les pourboires : on en donne aux concierges, facteurs, domestiques, hommes de peine, apprentis ou livreurs des fournisseurs attitrés. Les étrennes au concierge sont équivalentes au denier à Dieu (*V.* ci-dessus) ; les étrennes aux facteurs des postes (lettres, imprimés, télégrammes) sont proportionnées à l'importance du courrier que l'on reçoit et aussi à l'importance du loyer. Dans les maisons de commerce où le facteur apporte à chaque distribution un courrier important, les étrennes peuvent monter bien au-dessus de ces sommes. Les étrennes vis-à-vis des domestiques peuvent être données en argent ou en un cadeau utile de même valeur : les moindres étrennes atteignent 10 francs ou l'équivalent. Pour les autres personnes qui viennent à domicile réclamer leurs étrennes, il suffit de donner entre 2 et 5 francs. || Quand un célibataire est habituellement reçu dans une maison, l'usage veut qu'au moment des étrennes, à sa première visite, il offre à la maîtresse de la maison et à ses filles des bonbons ou quelques cadeaux. Il doit aussi, s'il y est souvent invité à dîner, donner aux domestiques des étrennes proportionnées à sa situation.

POUSSIÈRES (*HYG.*). — Il vole dans l'air que nous respirons des débris minéraux (sable, fer, calcaires), végétaux (fibrilles, cellules, grains de pollen, fibres d'étoffes), des microbes. L'industrie et le commerce par les matières qu'on y manipule souillent l'air de poussières qu'on peut appeler *professionnelles*. Exemples : *Poussières animales* : crin et soie des brossiers ; laine des drapiers, matelassiers, cardeurs ; plumes des plumassiers ; poils des fourreurs, coiffeurs, chapeliers. — *Poussières végétales* : tabac, amidon, farines, ouate, coton, poudres pharmaceutiques, etc. — *Poussières minérales* : calcaires des plâtriers, argile des briquetiers, plâtre et silice des cantonniers et rémouleurs, charbon des mineurs et ramoneurs, ardoise, etc., fer des aiguiseurs, cuivre des fondeurs, plomb des plombiers et compositeurs d'imprimerie, céruse des peintres, arsenic des mégissiers et chapeliers, phosphore des allumettiers, etc. Ces poussières respirées causent des pneumonies chroniques (pneumokonioses), des conjonctivites, etc. Il faut s'en préserver à l'aide de masques respiratoires.

POUSSIN. — Petit de la poule au sortir de l'œuf et pendant les trois premières semaines au plus depuis la naissance.

HYGIÈNE. — Après éclosion (naturelle ou artificielle), laisser les poussins *jeûner d'une manière absolue pendant vingt-quatre heures*. Évitez toujours aux poussins le froid et l'humidité, mais sans les priver d'exercice ; il leur faut le plein air, donc les sortir régulièrement.

NOURRITURE. — Farines, grains, chair et verdure. Comme grains : riz, millet, puis petit blé, chènevis, plus tard orge et maïs finement broyé. Les farines se donnent en pâtée. La verdure se distribue suspendue par petites bottes et aussi hachée dans les pâtées. La viande, les insectes et les vers composent le dessert obligatoire pour obtenir des sujets vigoureux. Exemple de ration journalière pour une couvée, ration donnée à volonté tout le jour.

Pâtée : riz cuit, 1/3 ; farine d'orge, 1/3 ; chicorée sauvage, 1/3.

Grains : riz sec, millet, petit blé.

Viande : cœur de bœuf haché, vers de terre, ténébrions.

Verdure : chicorée sauvage, salade.

Boisson : eau pure, additionnée de 5 g. de sulfate de fer par litre. Ce régime doit s'accompagner du plus de liberté possible.

POUSSINS DE LAIT DITS POUSSINS MIGNONS. — Poussins qui n'ont été nourris que de lait et de pâtées au lait jusqu'à 4 ou 6 semaines.

POUSSINS DITS DE HAMBOURG. — N'ont rien de commun avec la race de Hambourg ; ce sont des poussins nourris avec une nourriture spéciale composée de déchets de poisson. Les poussins sont élevés dans de petites boîtes au nombre de 10 à 12 et dans une pièce chauffée de 18° à 30°. Ils sont consommés à l'âge de six semaines et sont alors de la grosseur d'un pigeon.

EXPÉDITION. — Les poussins voyagent fort bien. Ils peuvent être expédiés quelques jours après leur naissance, au loin ; pour cela, les mettre avec de l'eau et de la nourriture à leur disposition, dans des boîtes spéciales qu'on trouve dans le commerce.

POUVOIR. — S'emploie parfois comme synonyme de *procuration* ou de *mandat*. — *V.* MANDAT.

PRAIRIES. — PRAIRIES NATURELLES. — D'un rendement beaucoup moins grand en fourrages que les prairies artificielles, elles sont utiles surtout dans les terrains facilement inondés, ou trop accidentés pour une culture fréquente ou encore dans les pays où la main-d'œuvre est coûteuse et dans ceux où les légumineuses viennent mal.

Les graminées sont la base des prairies naturelles ; elles donnent d'importants rendements dans les prés bien irrigués ou inondés régulièrement ; on peut alors compter sur trois coupes de foin de bonne qualité. Les eaux stagnantes sont funestes en donnant naissance à des joncs et des prêles qui font le plus mauvais des fourrages. Après quatre labours et deux hersages alternés avec des roulages, ensemencer au printemps en mélangeant la *graine de foin* à une céréale que l'on fauchera en vert. La graine de foin sera constituée d'un mélange des meilleures espèces de graminées, suivant la nature du terrain à ensemencer. Le *fromental*, la *fléole des prés*, le *vulpin des prés* et le *trèfle rouge* forment un excellent mélange. Si les graines sont de grosseurs très différentes, semer d'abord les graines grosses et lourdes et herser, puis semer les graines fines et légères et rouler ensuite. Dans les prés bas et frais, semer de préférence : le *fromental*, les *fléoles*, les *fétuques*, les *vulpins*, les *pâturins*, les *agrostides*, la *phalaride*, le *ray-grass*, le *trèfle blanc*, le *lotier corniculé*. Dans les prés hauts et secs, semer : la *flouve odorante*, la *houlque laineuse*, le *dactyle*, les *avoines*, le *pâturin des bois*, la *crételle*,

les *méliques*, le *brome des prés*, la *brize*, la *minette dorée*, le *sainfoin*, le *mélilot*, la *pimprenelle*, le *trèfle des Alpes*.

Des saignées pratiquées dans le sens de la pente du terrain assainissent les prés de façon à empêcher la propagation des mauvaises plantes telles que les *joncs*, les *roseaux*, les *prêles*, les *glaïeuls*, les *laîches*, les *consoudes*, les *renoncules* et les diverses *oseilles*.

PRAIRIES ARTIFICIELLES. — Leur place dans l'assolement est entre deux céréales ; elles sont temporaires et généralement composées d'une seule plante : *trèfle*, *luzerne*, *sainfoin*. Dans les terres argileuses, employer le trèfle de préférence à toute autre légumineuse. Une prairie de sainfoin ne dure que 2 à 4 ans, le trèfle 3 à 5 ans, la luzerne 4 à 10 ans. Les prairies *temporaires* remplacent souvent les prairies artificielles ; elles sont composées de trèfle incarnat, pois, fèves, vesces, jarosse et quelques céréales ; on les fauche ou elles sont pâturées sur place, puis le terrain est retourné pour une autre culture. Le climat, le terrain et la rareté ou l'abondance de la main-d'œuvre peuvent seuls guider l'agriculteur dans la création de ces diverses prairies.

PRÉCIPUT (*DROIT*). — Un legs est fait par préciput, ou hors part, quand il s'adresse à un *successible* que le testateur a dispensé d'en faire le *rapport* à la succession (*V.* RAPPORT et SUCCESSION).

Sur ce qu'il faut entendre par préciput dans les conventions matrimoniales, *V.* COMMUNAUTÉ, § II.

PRÉFECTURE (*LÉGISL.*). — Ce nom désigne tantôt les fonctions des *Préfets*, tantôt l'ensemble des services qu'ils dirigent, tantôt le local qu'ils habitent et où sont groupés les bureaux. || L'administration de la préfecture comprend : 1° Le chef de cabinet du préfet, nommé par lui sans aucune condition (traitement peu élevé, différent suivant la Préfecture) et jouant dans la Préfecture le même rôle que le chef de cabinet du ministre dans un ministère ; 2° le secrétaire général, nommé et révocable par le Président de la République, sans condition de capacité ; il est chargé de la conservation des pièces, de la signature des expéditions, de la surveillance des employés et exerce auprès des Conseils de préfecture les fonctions de commissaire du gouvernement. Il peut aussi être chargé de l'intérim du préfet ; 3° les bureaux de la préfecture, dont tous les employés (chefs de divisions, employés, secrétaire-greffier du Conseil de Préfecture), sont nommés et révocables par le préfet. Les traitements de ceux-ci sont pris sur les *fonds d'abonnement* (somme forfaitaire, variable avec l'importance des départements, allouée aux Préfets pour rétribuer le personnel et pourvoir aux dépenses de bureau et de représentation), et augmentés parfois de subventions votées par les conseils généraux. Le Préfet organise les bureaux de la Préfecture comme il l'entend. Ils sont répartis en divisions, dirigés par des chefs de division. || Les bureaux de Préfecture sont ouverts à tous aux heures indiquées, sauf les jours de fêtes légales. Les communications y sont gratuites, ainsi que les premières expéditions d'actes administratifs ; les copies ultérieures se délivrent contre paiement.

Préfecture de la Seine. — SERVICES INTÉRIEURS. — Le personnel des bureaux de la Préfecture de la Seine, de la caisse municipale et des mairies de Paris, ne forme qu'un seul corps, placé sous l'autorité du Préfet, du Secrétaire général, des directeurs, du receveur municipal, trésorier de la Ville de Paris, du contrôleur central et des maires ou adjoints des arrondissements municipaux de Paris.

Le recrutement à tous les emplois se fait au concours ; il est fait exception à cette règle en faveur des sous-officiers libérés proposés pour des emplois civils (les 3/4 des postes vacants d'expéditionnaires leur sont réservés). Des concours pour les postes d'expéditionnaires et de rédacteurs sont ouverts annuellement (généralement en avril ou mai) ; ils sont susceptibles de modifications importantes. Demander programmes et conditions à la Direction du personnel (Hôtel de Ville, porte centrale, escalier C, entresol).

RÉPARTITEURS DES CONTRIBUTIONS INDIRECTES. — Se recrutent au concours ; celui-ci a lieu tous les 2 ou 3 ans et pourvoit à 5 ou 6 vacances en moyenne. Demander au Service du personnel programme et conditions : Extrait de naissance sur timbre.

INSPECTEURS DES SERVICES ADMINISTRATIFS ET FINANCIERS. — Se recrutent au concours parmi les rédacteurs principaux et les rédacteurs de l'Administration centrale et leurs assimilés des services extérieurs de la Préfecture de la Seine, désignés en conseil de direction.

OBSERVATIONS. — Les grandes administrations du département de la Seine et de la Ville de Paris, Préfecture, Octroi, Préfecture de police, Assistance publique, attirent tout spécialement l'attention des candidats, tant par le nombre d'emplois vacants qui y sont à pourvoir chaque année, que par l'apparente facilité des concours et le chiffre élevé des appointements de début. Ne pas se leurrer à cet égard. Le nombre énorme de candidats rend chaque concours très difficile et les chances d'aboutir à un résultat sont faibles, même pour les postulants les mieux préparés. On compte en moyenne 1 candidat reçu pour 20 qui se présentent. Malgré la sincérité des épreuves, il est à peu près impossible que des influences n'interviennent pas pour faire triompher, tout au moins à mérite égal, certains candidats plutôt que certains autres. En conséquence, ne se présenter que bien préparé tout d'abord, puis chaudement et effectivement appuyé ; ces concours sont à essayer le plus jeune possible ; si on ne réussit pas de prime abord, on se familiarise tout au moins avec le milieu ; en outre, en cas de réussite, on acquiert quelques probabilités de prompte et brillante carrière. Un jeune homme, rédacteur à 23 ou 24 ans, peut espérer être chef de bureau vers la quarantaine ; dès lors, toutes les ambitions lui sont permises pour l'accès aux plus hautes fonctions.

SERVICES EXTÉRIEURS. — Le personnel employé dans les services extérieurs de la Préfecture de la Seine est plus nombreux encore que celui des services intérieurs ; les jeunes gens sortant de certaines écoles techniques (Professionnelles, Arts et Métiers, Centrale, Mines, Ponts et Chaussées, Beaux-Arts, etc.), peuvent y trouver des débouchés intéressants.

PIQUEURS, CONDUCTEURS ET INGÉNIEURS MUNICIPAUX. — Ils dépendent soit de la direction des travaux de Paris, soit de celle des affaires municipales.

Piqueurs. — Emplois correspondant à ceux de commis des Ponts et Chaussées. Les 3/4 des postes vacants sont attribués aux sous-officiers rengagés après leur libération : c'est par un concours qu'il est pourvu au quart disponible d'emplois vacants. Les piqueurs sont attachés à l'un des services suivants : assainissement, carrières, contrôle des voitures, concessions sur la voie publique, éclairage, eaux, nettoiement, promenades, voie publique. Quand les besoins du service le réclament, un arrêté du Préfet de la Seine, fixe la date d'ouverture d'un concours en spécifiant le nombre de postes pour lequel il est ouvert. Demander programme et conditions à la Direction du Personnel technique de la Préfecture de la Seine (Hôtel de Ville, escalier D, 4e étage).

CONDUCTEURS DES SERVICES TECHNIQUES MUNICIPAUX. — Concours annuel ouvert aux piqueurs municipaux titulaires ou stagiaires, comptant au moins un an de services ainsi qu'aux commis des Ponts et Chaussées attachés aux services départementaux de la Seine, ayant au moins 25 ans au 1er janvier de l'année du concours.

INGÉNIEURS MUNICIPAUX. — Se recrutent au concours parmi : 1° Les conducteurs municipaux et les conducteurs des Ponts et Chaussées détachés aux services départementaux de la Seine, âgés de plus de 25 ans au 1er janvier de l'année du concours et qui sont autorisés par l'administration ; 2° Les anciens élèves diplômés des écoles : Supérieure des Mines, Ponts et Chaussées, Arts et Manufactures, âgés de plus de 25 ans et de moins de 35 ans, au 1er janvier de l'année du concours.

Demander programme et conditions à la Direction du personnel technique.

SERVICES MUNICIPAUX D'ARCHITECTURE. — Deux catégories d'emplois : architectes voyers et inspecteurs du Service d'architecture. Se recrutent au concours.

Architectes voyers. — Concours et emplois rares. Aucun titre spécial. Remettre la demande au Préfet, accompagnée des pièces habituelles, au Service du personnel technique. Age : 25 à 35 ans au 1er janvier de l'année du concours. Le concours a lieu devant une commission composée de : deux conseillers municipaux, un chef du Service administratif de la voirie, d'un ingénieur du service municipal, de trois architectes voyers et du chef du personnel. Les épreuves sont écrites et orales ; épreuves écrites : écriture, dictée, rapport sur une affaire de service, dessin graphique et lavis ; épreuves orales : arithmétique, géométrie, géométrie descriptive, statique, architecture, construction des bâtiments, droit administratif (règlements de voirie, régime des rues), opérations de voirie, droit civil.

INSPECTEURS DES SERVICES D'ARCHITECTURE. — Concours ouvert chaque 3 ou 4 ans ; emplois rares. Pas de titre spécial. Demande et pièces à l'appui déposées au service du personnel technique. Age de 21 à 35 ans.

Le concours assez élémentaire porte sur l'orthographe, l'arithmétique et des questions d'architecture et de mathématiques (arithmétique, algèbre, géométrie, géométrie descriptive, etc.).

Les candidats admis sont, à leur tour de classement, nommés sous-inspecteurs stagiaires.

Préfecture de la Seine (*LÉGISL.*). — L'organisation de la préfecture de la Seine ressemble à celle des autres préfectures. Cependant, en raison de l'importance de ses fonctions, le Préfet de la Seine est assisté : 1° d'un Cabinet ayant à sa tête un directeur ; 2° d'un secrétaire général hors classe ; 3° de bureaux qui ont un développement considérable et sont pour la plupart situés à l'Hôtel de Ville. || La hiérarchie des fonctionnaires est à peu près semblable à celle des fonctionnaires de chaque ministère ; ils sont, en

PRÉFECTURE DE LA SEINE

DIRECTIONS	BUREAUX, ETC.	MATIÈRES TRAITÉES.
	1er Bureau (1re section).	*Enregistrement général*, répartition entre les services.
I. Cabinet.	2e Section.	*Correspondance administrative*, affaires réservées (rapports avec les ministres et les préfets), distinctions honorifiques, conseil de préfecture, maires et adjoints de Paris. *Visa*. — Examen des affaires de l'Assistance publique, de l'octroi.... Mémoires au Conseil général et au Conseil municipal.
	2e Bureau.	Bibliothèques administratives, échange de documents.
	Secrétariat.	Audiences, secours, concessions de kiosques, courses, presse.
II. Personnel.	Secrétariat.	Audiences, distinctions, etc....
	1re Section.	*Personnel intérieur* de l'administration centrale, des mairies.
	2e Section.	*Personnel extérieur et administrations annexes* (de l'octroi), débits de tabac de 1re classe dépendant des Finances, de 2e classe.
	3e Section.	*Personnel technique* (ingénieurs, personnel ouvrier, etc...).
	4e Section.	*Examens et concours*.
	5e Section.	*Comptabilité*.
	6e Section.	*Pensions et secours* de tous agents de la Préfecture de la Seine.
III. Inspection générale et contentieux.	Service spécial.	*Inspection générale des services administratifs et financiers*, vérification des caisses des mairies, bureaux de bienfaisance. Contrôle de l'Etat civil, vérification des comptes des grandes Compagnies concessionnaires de la ville.
	Service spécial.	*Contentieux* du dép. de la Seine et de la ville de Paris.
	Service extérieur.	*Contrôle administratif des services du gaz et de l'électricité, boul. Saint-André*, 1.
IV. Service des Beaux-Arts	Bureau central.	Décoration des édifices municipaux, subventions pour monuments, musées municipaux.
V. Secrétariat général.	1er Bureau.	Visa, statistique générale, etc.
	2e Bureau.	*Elections, législations et notifications*.
	3e Bureau.	*Vérification des mémoires de fournitures et des comptabilités en matières*
	4e Bureau.	*Archives de la Seine* (départementales et municipales), *quai Henri IV*, 30.
	Service extérieur.	Bibliothèques et travaux historiques de la ville de Paris, *rue de Sévigné*, 29.
VI. Secrétariat du Conseil municipal.	Bureau central.	Procès-verbaux, archives, travaux des commissions.
	Service spécial.	Bulletin municipal, imprimerie municipale, bibliothèque.
VII. Greffe du Conseil de Préfecture.	1er Bureau.	*Affaires contentieuses et administratives*.
	2e Bureau.	*Contributions directes et comptes de gestion*.
VIII. Affaires municipales.	1er Bureau (1re section).	*Secrétariat*. Correspondance, audiences, médecins de l'Etat civil, demandes en autorisation des congrégations religieuses, etc....
	2e Section.	*Bureau central*. Instruction des dons et legs à la ville, personnel des cultes, prêts aux sociétés ouvrières.
	2e Bureau.	*Services d'hygiène de la ville de Paris*.
	3e Bureau.	*Etablissements charitables, travail et mairies*.
	4e Bureau (1re section).	*Domaine proprement dit de la ville*, squares et promenades.
	2e Section.	*Domaine de la voie publique*.
	5e Bureau.	*Approvisionnement*.
	6e Bureau.	*Inhumations et pompes funèbres*.
	Service annexe.	*Statistique municipale* (*av. Victoria*, 2).
IX Affaires départementales.	1er Bureau (1re section).	*Secrétariat*. Correspondance, audiences, affaires réservées, distinctions honorifiques, situation financière du département, organisation des fêtes de banlieue.
	2e Section	*Administration du département*, domaine départemental, location d'immeubles pour un service départemental, concours régionaux, presbytères, etc.
	2e Bureau.	*Affaires intercommunales et assistance*.
	3e Bureau.	*Administration des communes*.
	4e Bureau.	*Travaux publics du département et des communes*.
	5e Bureau.	*Travaux d'architecture de l'Etat et du département*.
	Service spécial.	*Aliénés*. 1er bureau : *Administration des asiles*. 2e bureau : *Tutelle des aliénés et frais de séjour*. *Recette des asiles publics d'aliénés*.
	Service annexe.	*Affaires militaires*. 1er bureau : *Recrutement*. 2e Bureau : *Mobilisation*.
X. Enseignement primaire.	Secrétariat.	Correspondance, musée pédagogique, bibliothèques scolaires, etc.
	1er Bureau.	Personnel enseignant.
	2e Bureau.	Budget départemental de l'Instruction publique, subventions, délégations cantonales, constructions.
	3e Bureau.	Organisation pédagogique.
	4e Bureau.	Budget de la direction de l'enseignement.
	Service annexe.	*Service des examens, 3, rue Mabillon*.
XI. Travaux de Paris.	1er Bureau.	*Bureau central et secrétariat*.
	2e Bureau.	*Voie publique, éclairage, métropolitain*.
	3e Bureau.	*Eaux, canaux, égouts*.
	4e Bureau.	*Comptabilité, contrôle et revision des travaux d'ingénieurs*.
XII. Services d'architecture, promenades, voirie.	1er Bureau.	*Bureau central et secrétariat*.
	2e Bureau.	*Travaux d'architecture de la ville*.
	3e Bureau.	*Contrôle et revision des travaux d'architecture de la ville*.
	4e Bureau.	*Comptabilité*.
	5e Bureau.	*Traités et acquisitions*.
	6e Bureau.	*Alignements, promenades et plantations*.
XIII. Finances.	1er Bureau (1re section).	*Bureau central et secrétariat*, affaires réservées.
	2e Section.	Emprunts municipaux et départementaux
	Service spécial.	*Régie des dépenses par avances*. *Régie des recettes*.
	2e Bureau (1re section).	*Comptabilité départementale*, dépenses.
	2e Section.	*Comptabilité départementale*, recettes.
	3e Bureau.	*Ordonnancement*.
	4e Bureau.	*Comptabilité municipale*.
	5e Bureau (1re section)	*Contributions directes et amendes*, recouvrement.
	2e Section	*Contributions directes et amendes*, contentieux.
	6e Bureau.	Domaine de l'Etat. Dépenses des ministères

PRÉFECTURE DE POLICE

DIRECTIONS ET DIVISIONS	BUREAUX	RÉPARTITION DES SERVICES
Cabinet	1er Bureau.	Presse, enquêtes confidentielles, élections. ‖ Affaires judiciaires, banquets, conférences. ‖ Sûreté générale, complots, affaires réservées. ‖ Archives.
	2e Bureau.	Cérémonies publiques, courses, théâtres, etc. ‖ Sociétés de secours mutuels, de tir, cercles, jeux, etc. ‖ Affaires militaires, naturalisation, subsides aux réfugiés, forains.
	Secrétariat particulier. Contrôle général.	
Secrétariat général.	Personnel.	Nominations, congés, mesures disciplinaires, retraites (? sections).
Division de la comptabilité et du matériel.	Comptabilité. Matériel.	Budget, pensions de retraites, secours (3 sections). Marchés, baux, gens de service. ‖ Locaux pour l'installation des commissariats, etc
	Caisse.	
Laboratoire de chimie.	Caisse	
Archives.	Caisse.	
Inspection divisionnaire de la circulation et des transports.	Caisse.	Voitures de transport en commun. ‖ Voitures de place ou de remises, admission des cochers, circulation des voitures, des vélocipèdes. ‖ Barrage des rues, etc. ‖ Marchands des quatre-saisons, stationnements, terrasses des cafés. ‖ Partie de la navigation et des ports, fourrière.
1re Division.	1er Bureau.	Affaires judiciaires, accidents, débits de boissons, loteries. ‖ Correction paternelle, bureaux de placement, recherche des personnes disparues.
	2e Bureau.	Individus arrêtés, individualité. ‖ Mendicité, interdiction de séjour, réhabilitation. ‖ Mœurs.
	3e Bureau.	Prisons de la Seine, classement des détenus, permis de communiquer, libération conditionnelle, jeunes détenus.
	4e Bureau.	Passeports, permis de chasse, rapatriement. ‖ Inscription des étrangers, médailles pour commissionnaires, brocanteurs, chiffonnage. ‖ Objets trouvés.
	5e Bureau.	Aliénés. ‖ Protection du premier âge, nourrices, crèches, maisons de santé, enfants assistés.
2e Division.	Bureau d'hygiène.	Conseils et commissions d'hygiène, police de la médecine et pharmacie, enregistrement des diplômes des médecins, sages-femmes, etc., épidémies et déclarations, service médical de nuit, bains publics, etc.... ‖ Etablissements dangereux, travail des enfants dans l'industrie, dépôts de poudre, repos hebdomadaire. ‖ Inspection des logements loués en garni, institut médico-légal (morgue), opérations consécutives au décès.
	Inspection des halles, marchés et abattoirs.	Police des halles, marchés, abattoirs ; inscriptions sur la liste des mandataires, salubrité des denrées, forts, foire aux jambons. ‖ Bourse de commerce. ‖ Poids et mesures, fraudes sur la nature et la quantité, margarine. ‖ Police sanitaire des animaux, épizooties, inspection des viandes de boucherie, envoi d'animaux en fourrière.

principe, recrutés par concours, cependant 1/20e des postes de rédacteurs est laissé à la disposition du Préfet de la Seine, qui les réserve en général à d'anciens élèves de l'Ecole Normale ou de l'Ecole Polytechnique.

Les bureaux de la Préfecture de la Seine sont ouverts tous les jours de 9 h. à 18 h., sauf les jours de fête légale.

Outre les nombreux services intérieurs, la Préfecture de la Seine comprend : un *contrôle central près de la caisse municipale* (contrôle des recettes et dépenses en exécution du budget municipal, comptes courants, vérification de la caisse municipale, etc.) et une *Caisse municipale* (exécution du budget de la Ville de Paris, recettes et produits des emprunts, échange et conversion des obligations de la Ville de Paris, etc.).

Il existe d'autre part à la Préfecture de la Seine un grand nombre de commissions. Citons : le Conseil de direction, le Comité technique, la Commission du Vieux Paris, l'Inspection des enfants assistés, la Commission centrale de surveillance des bibliothèques municipales de Paris et des bibliothèques communales du Département de la Seine, les Commissions de secours, les demandes de débits de 2e classe, des Beaux-Arts, d'admissibilité aux adjudications, des logements insalubres, des habitations à bon marché du département de la Seine, d'hygiène publique et de salubrité, etc.

Préfecture de police. — ADMINISTRATION CENTRALE. Deux catégories d'emplois : commis expéditionnaires, rédacteurs.

EXPÉDITIONNAIRES. — Les trois quarts des emplois vacants sont attribués, en vertu de la loi du 20 juillet 1905, aux sous-officiers et anciens sous-officiers ayant 10 ans de services, le quart restant des emplois disponibles est réservé à certains fonctionnaires ou employés subalternes de la Préfecture offrant de suffisantes garanties d'instruction (gardiens de la paix, employés de commissariats, etc.).

RÉDACTEURS. — Les emplois vacants se donnent au concours ; celui-ci a lieu tous les 18 mois environ pour une dizaine de postes.

Demander programme et conditions du concours au Secrétariat général de la Préfecture (Service du Personnel).

COMMISSARIATS DE POLICE. — SECRÉTAIRE SUPPLÉANT DE COMMISSARIAT DE POLICE. — Les candidats à cet emploi doivent réunir toutes les conditions suivantes : 1° Etre âgés de plus de 21 ans et de moins de 30 ; 2° avoir satisfait à la loi sur le recrutement sans exemption ni réforme ; 3° être d'une constitution robuste leur permettant de faire un service actif de jour et de nuit ; 4° avoir la taille minima de 1 m. 68 (sans chaussures) ; 5° n'avoir subi aucune condamnation, même à la plus légère amende ; 6° avoir obtenu un certificat de bonne conduite à leur libération du service militaire. (Sont éliminés les candidats qui ont subi plus de 15 jours de prison pendant les deux dernières années passées sous les drapeaux ou qui ont encouru une cassation de grade). Les candidats acceptés passent au siège de la Préfecture de police une visite médicale et l'examen personnel du Préfet ; ceux dont la demande a été retenue après cet examen sont appelés à prendre part à un concours qui comprend : 1° une dictée ; 2° un rapport ou une rédaction ; 3° un problème d'arithmétique ; 4° une question de droit administratif ou criminel. L'examen et le concours ont lieu aussitôt que la liste des admissibles du concours précédent a été épuisée. Le nombre des vacances varie chaque année, entre 7 et 10. Les demandes doivent être adressées, sur papier timbré, au Préfet de police.

Préfecture de police (*LÉGISL.*). — La Préfecture de police comprend l'ensemble des services ayant pour but d'assurer la sécurité à Paris et même sous certaines réserves (*V.* PRÉFET DE POLICE), dans le département de la Seine et les communes de Saint-Cloud, Meudon, Sèvres. ‖ En raison de l'importance de ses fonctions, le préfet de police est assisté : 1° d'un cabinet ayant à sa tête un directeur de cabinet ; 2° d'un secrétaire général hors classe ; 3° de bureaux situés boulevard du Palais, 7, et Caserne de la Cité ; les fonctionnaires sont recrutés par voie de concours. ‖ Pour demander une audience au Préfet de police, s'adresser à lui ou au Cabinet (il reçoit généralement le mardi de 2 à 4 heures). ‖ Les bureaux sont ouverts tous les jours de 10 à 18 heures, sauf les jours de fête légale.

En outre des services intérieurs la Préfecture de Police comprend des services extérieurs ou annexes : *Direction des recherches* (identité judiciaire, service de sûreté, service mixte des garnis), *Direction de la police municipale* (*V.* POLICE, OFFICIERS DE PAIX, AGENTS DE POLICE, COMMISSAIRES DE POLICE), inspection médicale des aliénés, des maisons de santé, etc., Conseil d'hygiène publique et de salubrité de la Seine (*V.* HYGIÈNE PUBLIQUE), etc.

PRÉFET (*LÉGISL.*). — I. *Carrière.* ‖ II. *Attributions.* ‖ III. *Renseignements pratiques.* ‖ IV. *Préfet de la Seine.* ‖ V. *Chef de cabinet.* ‖ VI. *Conseiller de Préfecture.* ‖ VII. *Sous-Préfets. Secrétaires généraux.* ‖ VIII. *Retraite.*

I. CARRIÈRE. — Les préfets sont chargés de l'administration du département. Ils sont nommés (et révocables sans compensation) par le président de la République, sur la proposition du ministre de l'Intérieur sans aucune condition de capacité. ‖ En pratique, ils sont le plus souvent pris parmi les sous-préfets et secrétaires généraux. ‖ Par faveur, ils sont admis à faire valoir leurs droits à la retraite à 50 ans d'âge, au bout de 30 ans de services sans avoir subi de retenue sur leur traitement. ‖ Lorsqu'ils sont mis en disponibilité, ils peuvent, après 6 ans de services, recevoir pendant 6 ans au maximum un traitement de non-activité. ‖ Ils ont un costume officiel (grande et petite tenue).

II. ATTRIBUTIONS. — I. Dans le département, le préfet représente le Gouvernement. Il exécute, à ce titre, les décisions de tous les ministres.

Il a, d'autre part, un pouvoir propre en ce qui concerne : 1° les nominations de certains agents : instituteurs, gardes-champêtres, agents inférieurs de l'Administration des postes et de l'Administration pénitentiaire, etc. ‖ 2° La direction de certains services pénitentiaires, d'assistance, d'enseignement primaire, administration de la grande voirie, etc. Il contrôle et peut réformer les actes des autorités administratives inférieures du département (sous-préfets, maires). ‖ 3° La représentation de l'Etat, personne morale. A ce titre, le préfet passe des contrats intéressant le domaine, représente l'Etat en justice, etc. ‖ 4° L'exercice de la tutelle administrative. Le préfet peut suspendre pendant un mois les maires ou adjoints, les conseils municipaux, prendre des mesures analogues envers le Conseil général, etc. ‖ 5° La police. Le préfet peut prendre des arrêtés de police pour maintenir la sécurité et la salubrité publiques : seul compétent quand il s'agit de la sûreté de l'Etat (police de la presse, de réunion, des étrangers), il a aussi dans ses attributions la police des théâtres, des mœurs, des établissements insalubres, des épidémies. En principe, ses arrêtés de police s'appliquent à son département, sauf dans le cas où son action se substitue à celle d'un maire qui négligerait de faire le nécessaire. Comme représentant du département, le préfet soumet au Conseil général toutes les affaires que celui-ci examine ; il utilise les crédits votés par le Conseil, mais est obligé de lui en rendre compte ainsi qu'à la Commission départementale ; il nomme les agents rétribués sur les fonds du département, passe les contrats, soutient les procès qui intéressent le département.

III. RENSEIGNEMENTS PRATIQUES. — Les arrêtés des préfets ne sont obligatoires qu'après publication ; celle-ci se fait généralement par affichage. ‖ Si l'on croit être en droit de se plaindre d'une décision du préfet, on adressera un recours gracieux à lui-même ou au ministre de l'Intérieur. ‖ A défaut d'une réponse dans les 4 mois, on peut considérer la réponse comme rejetée et exercer un pourvoi par voie contentieuse au Conseil de Préfecture ou au Conseil d'Etat, suivant le cas. ‖ Si la réclamation est basée sur l'incompétence ou l'excès de pouvoir, l'appel direct au Conseil d'Etat est possible.

IV. PRÉFET DE LA SEINE. — Le préfet de la Seine est en même temps représentant de l'Etat, administrateur du département et maire de Paris pour toute matière d'administration communale autre que celles de police (*V.* PRÉFET DE POLICE). ‖ A ce dernier titre, il est chargé de l'administration des propriétés de la Ville, de la proposition du budget, de la nomination de certains employés municipaux, de l'exécution des délibérations du conseil municipal, de la direction de l'octroi, et exceptionnellement de certaines attributions de police municipale, propreté de la voirie, salubrité des subsistances (*V.* PRÉFECTURE DE LA SEINE).

V. CHEF DE CABINET. — La carrière préfectorale, avantageuse, brillante, a l'inconvénient d'être assez instable ; la grande habileté pour le fonctionnaire politique est de faire le moins de politique possible, de se confiner dans la partie purement administrative de ses fonctions, de s'y montrer habile et prudent ; il se rendra ainsi indispensable comme fonctionnaire et ne courra pas le risque de se créer des inimitiés qui, un jour, pourraient lui devenir fatales.

Le début de la carrière préfectorale commence généralement au cabinet d'un préfet. Le chef de cabinet dans une Préfecture est un jeune homme fortement appuyé par des hommes politiques, placé près d'un préfet pour faire ses premières armes et en attendant d'être appelé à une sous-préfecture ou à un secrétariat général. Les chefs de cabinet de préfets n'ont aucun traitement légal ; ils sont payés en général, moitié par le préfet sur les fonds spéciaux de la Préfecture, moitié sur les fonds départementaux. Le stage qu'ils font auprès d'un préfet est d'une durée essentiellement variable ; de toutes façons, sauf le cas d'incapacité notoire, de mauvaise conduite, le chef du cabinet d'un préfet est à peu près toujours appelé à devenir soit conseiller de Préfecture, soit sous-préfet ou secrétaire général de Préfecture.

VI. CONSEILLER DE PRÉFECTURE. — Les conseillers de Préfecture, placés auprès du préfet, l'assistent dans ses fonctions. Nul ne peut être nommé conseiller de Préfecture s'il n'est âgé de 25 ans au moins, s'il n'est licencié en droit, ou s'il n'a rempli pendant 10 ans les fonctions de maire, de conseiller général, ou d'autres charges de l'ordre administratif et judiciaire. Les conseillers de Préfecture dans les départements sont classés en trois catégories ; en général, ces catégories sont de même ordre que celles des Préfectures auxquelles sont attachés les conseillers ; pourtant, et exceptionnellement, la classe peut être personnelle.

A Paris, les conseillers de Préfecture — emploi fort recherché — sont aidés dans leur tâche par des commissaires du Gouvernement.

VII. SOUS-PRÉFETS, SECRÉTAIRES GÉNÉRAUX. — Ces fonctionnaires n'ont, pour arriver à ces fonctions, besoin d'aucun titre ; mais, presque tous sont docteurs ou licenciés en droit. Ils sont divisés en trois classes, suivant les postes qu'ils occupent ; la classe peut, à titre exceptionnel, être purement personnelle. Les sous-préfets et les secrétaires généraux appartiennent à la même hiérarchie, peuvent permuter entre eux ou être désignés tour à tour et indifféremment pour des fonctions de l'une ou l'autre catégorie. La plupart d'entre eux sont recrutés parmi les conseillers de Préfecture, les chefs de cabinet de préfets, les attachés aux cabinets des ministres et les rédacteurs du ministère de l'Intérieur.

VIII. RETRAITE. — Les fonctionnaires de l'ordre préfectoral ne versent pas à la Caisse des retraites civiles ; ils n'ont en conséquence pas droit à la pension de retraite. On a coutume, quand un conseiller de Préfecture, un sous-préfet, un secrétaire général ou un préfet, sont arrivés à un certain âge et ont un certain nombre d'années de services, de les pourvoir de postes dans l'Administration des Finances : perceptions pour les sous-préfets, secrétaires généraux et conseillers de Préfecture, Trésoreries générales, Recettes des Finances, Perceptions à Paris pour les préfets. C'est en qualité d'agents des Finances qu'ils jouissent plus tard d'une retraite.

Bien que brillante, la carrière préfectorale doit être abordée avec prudence, pour la dose d'aléa qu'elle comporte. Les jeunes gens n'ayant pas de fortune personnelle ne doivent pas se leurrer : les appointements, pour élevés qu'ils paraissent, couvrent à peine les frais que de telles fonctions entraînent.

Préfet de police (*LÉGISL.*). — Le préfet de police est nommé et peut être révoqué par le président de la République. Il exerce à Paris, sous l'autorité immédiate des ministres, les fonctions de police généralement confiées aux préfets et aux maires : police politique, police des mœurs, des industries insalubres, des cultes, surveillance des prisons, police de la vie publique, des théâtres ; en matière d'hygiène, surveillance des logements loués en garni, maladies transmissibles et déclaration, vaccination, protection des enfants de premier âge, police sanitaire des animaux, libre circulation des subsistances, surveillance des marchés, etc. ‖ Il a les mêmes attributions dans le département de la Seine, à l'exception de certains services attribués aux maires des communes, sous la surveillance du préfet de la Seine (petite voirie, liberté de la voie publique, salubrité des constructions privées, secours en cas d'incendie). Sa compétence s'étend en outre à Saint-Cloud, Meudon et Sèvres pour certains objets énumérés par l'arrêté du 3 brumaire an IX.

PRÉLÈVEMENTS. — C'est ce que chaque époux a le droit de reprendre ou de *prélever*, lors de la liquidation de la communauté, avant le partage des biens communs. Les prélèvements de la femme s'exercent avant ceux du mari — *V.* COMMUNAUTÉ.

PRÉNOMS. — Il faut avoir soin d'énoncer, dans les actes, tous les prénoms des parties et dans l'ordre où ils se trouvent sur leurs actes de naissance.

Ce sont les personnes qui déclarent la naissance qui indiquent à l'officier de l'état civil les prénoms de l'enfant nouveau-né. Toutefois, on ne peut choisir les prénoms que parmi les noms en usage dans les calendriers ou parmi ceux des personnages connus dans l'histoire ancienne. — *V.* ETAT CIVIL, NOM.

PRESCRIPTION (*DROIT*). — La prescription est soumise à des règles différentes en matière civile et en matière pénale.

I. PRESCRIPTION CIVILE. — La prescription est un moyen d'*acquérir* ou de se *libérer* par un certain laps de temps, et sous les conditions déterminées par la loi (C. civ., art. 2219). Il y a donc deux espèces de prescription civile : la prescription *acquisitive*, en vertu de laquelle on acquiert la propriété d'une chose, et la prescription *extinctive* ou libératoire, qui libère d'une obligation.

La prescription acquisitive résulte d'une possession, qui réunit toutes les conditions légales, et qui s'est prolongée pendant un temps déterminé. La prescription libératoire

résulte de l'inaction du créancier pendant un temps qui est également déterminé par la loi.

Sans la prescription, un propriétaire n'aurait jamais la certitude de conserver ce qui lui appartient même légitimement ; il serait, en effet, obligé de prouver le droit de propriété de *tous ses auteurs*, c'est-à-dire de toutes les personnes par les mains desquelles le bien a successivement passé avant de lui parvenir, chacune d'elles n'ayant pu transmettre à la suivante que les droits qu'elle avait elle-même. Il est évident qu'une pareille preuve serait souvent impossible à faire.

De même, si la prescription n'existait pas, un débiteur qui a payé sa dette, ne serait jamais sûr de ne pas être contraint à payer une deuxième fois : il lui suffirait, pour cela, de perdre ou de détruire sa quittance à une époque quelconque, si éloignée même qu'elle puisse être du paiement.

Si la prescription a l'inconvénient de permettre parfois à un usurpateur de se prétendre propriétaire ou à un débiteur malhonnête de se dire libéré, elle a donc, par contre, l'avantage de mettre, au bout d'un certain temps, les propriétaires véritables et les débiteurs qui ont payé leurs dettes à l'abri de contestations sans fondement ou de réclamations injustifiées.

a. Renonciation a la prescription. — On ne peut d'*avance* renoncer à la prescription ; mais on peut renoncer à la prescription *acquise* (C. civ., art. 2220). Si la loi avait permis de renoncer d'*avance* à la prescription, cette renonciation serait vraisemblablement devenue *de style* dans les actes et les dispositions légales seraient devenues lettre morte : les créanciers, par exemple, n'auraient pas manqué, au moment de l'obligation, d'exiger de leurs débiteurs l'engagement de ne pas se prévaloir de la prescription.

La renonciation à une prescription acquise peut être *expresse* ou *tacite* ; la renonciation tacite résulte d'un fait qui suppose l'abandon du droit acquis (exemples : demande de délai ou offre de garanties par un débiteur à son créancier, après l'accomplissement du délai de prescription). Celui qui n'a pas capacité pour *aliéner* ne peut pas, non plus, renoncer à une prescription acquise (*V.* Autorisation maritale, Conseil judiciaire, Interdiction, Minorité).

b. Comment, quand et par qui la prescription peut être invoquée. — Il faut que la prescription soit *opposée* par celui qui est en droit de s'en prévaloir ; les tribunaux ne peuvent pas en faire l'application si elle n'a pas été formellement invoquée. Elle peut être opposée en tout état de cause, même devant la juridiction d'appel, à moins que la partie qui l'invoque n'y ait pas tacitement renoncé. Les créanciers peuvent opposer la prescription que leur débiteur aurait été fondé à opposer lui-même, encore que celui-ci y ait renoncé ; il en est de même de toute autre personne ayant intérêt à ce que la prescription soit acquise, par exemple la caution. L'Etat, les établissements publics et les communes sont soumis aux mêmes prescriptions que les particuliers, et peuvent également les opposer.

c. Quels biens sont imprescriptibles. — On ne peut pas prescrire les choses qui ne sont pas dans le commerce, c'est-à-dire qui sont intransmissibles ou inaliénables, tels sont les biens qui font partie du *domaine public* de l'Etat, des départements ou des communes.

d. De la possession nécessaire pour prescrire. — Pour conduire à la prescription *acquisitive*, la possession doit être *continue* et *non interrompue, paisible, publique, non équivoque et à titre de propriétaire* (C. civ., art. 2229).

La possession est continue quand le possesseur a accompli, sans lacunes, *tous* les actes de jouissance *dont la chose était susceptible*, encore que ces actes ne se soient produits qu'à d'assez longs intervalles : elle est non-interrompue, quand elle n'a été l'objet d'aucun acte interruptif (*V.* plus loin) de la part du véritable propriétaire ; elle est paisible quand elle n'a subi aucun trouble ; elle est publique, lorsqu'elle a été exercée de telle façon que les intéressés pouvaient en avoir connaissance ; enfin, elle est non-équivoque et à titre de propriétaire, quand les actes de jouissance démontrent clairement que le possesseur entendait posséder pour son compte exclusif et comme un véritable propriétaire.

Pour que la possession puisse conduire à la prescription, il faut qu'elle constitue un *empiètement* sur le droit d'autrui, c'est pourquoi les *actes de pure faculté*, c'est-à-dire ceux que l'on avait le droit ou la faculté de faire ou de ne pas faire, ne peuvent engendrer ni possession, ni prescription ; ainsi, le propriétaire qui ouvre, dans son propre mur, des *jours de souffrance* sur une propriété voisine, ne faisant qu'user d'une *faculté* que lui accorde la loi, ne pourra pas s'en prévaloir pour empêcher, plus tard, le voisin d'obstruer ces jours de souffrance en construisant sur son propre terrain (*V.* Servitudes). Les actes de *simple tolérance* (ceux qu'il est d'usage de se tolérer entre bons voisins, parce qu'ils ne causent ni dommage, ni gêne appréciable) ne peuvent fonder, non plus, ni possession ni prescription. Enfin, les actes de *violence* ne sauraient servir de base à une possession capable d'opérer la prescription ; la possession *utile* ne commence que lorsque la violence a cessé.

Ceux qui possèdent pour autrui, et tous ceux qui ne détiennent une chose qu'à charge de la rendre, ou *détenteurs précaires* (usufruitiers, fermiers, dépositaires, etc.) ne prescrivent jamais, pour leur propre compte, si prolongée qu'ait été leur possession ; leurs héritiers ne peuvent pas prescrire non plus ; néanmoins, les personnes énoncées ci-dessus ou leurs héritiers pourraient, *dans certains cas*, prescrire si un changement venait à se produire dans la cause de leur possession (Code civ., art. 2238). Ceux à qui les fermiers, dépositaires et autres détenteurs précaires, ont transmis la chose par un titre translatif de propriété (une vente, par exemple) peuvent la prescrire.

On ne peut jamais se changer à soi-même la cause et le principe de sa possession : celui, par exemple, qui possède une chose en vertu d'un droit d'*usage* ou d'un contrat de louage, ne peut, par des actes de sa propre volonté, acquérir par prescription un droit de propriété sur cette chose.

Le possesseur *actuel*, qui prouve avoir possédé anciennement, est présumé avoir possédé dans le temps intermédiaire, sauf la preuve contraire. Pour compléter la prescription, on peut joindre à sa possession celle de son auteur de quelque manière qu'on lui ait succédé (à titre universel ou particulier, lucratif ou onéreux).

Pour le surplus, *V.* Possession.

e. Des causes qui interrompent la prescription. — La prescription peut être interrompue ou naturellement ou civilement :

Il y a interruption *naturelle*, quand le possesseur est privé plus d'*un an* de la jouissance de la chose, soit par l'ancien propriétaire, soit par un tiers : cette cause d'interruption ne s'applique qu'à la prescription acquisitive.

Les causes d'interruption *civile* sont, au contraire, communes à la prescription acquisitive et à la prescription extinctive ou libératoire ; l'interruption civile peut résulter d'un des actes ci-après, signifié à celui qu'on veut empêcher de prescrire : 1° citation en justice ; 2° commandement ; 3° saisie ; 4° citation ou conciliation devant le juge de paix, pourvu qu'elle soit suivie d'une assignation en justice *dans le mois* à dater du jour de la non-comparution ou de la non-conciliation (C. civ., art. 2244 et 2245).

La prescription qui commence à courir après l'interruption est, en principe et sauf les exceptions indiquées ci-après, soumise aux mêmes règles et aux mêmes conditions que la prescription interrompue. Ainsi, après l'interruption d'une prescription d'*un an* c'est, en principe, une nouvelle prescription d'un an qui commence à courir.

La citation en justice, donnée même devant un juge incompétent, interrompt la prescription. Au contraire, si l'assignation est *nulle* pour défaut de forme, si le demandeur se désiste de sa demande, s'il laisse périmer l'instance, ou si sa demande est rejetée, l'interruption est regardée comme non-avenue. Dans le cas où la citation en justice est suivie d'un jugement de condamnation au profit du demandeur, on admet généralement que l'action nouvelle qui naît du *jugement* ne se prescrit que par trente (30) ans.

La prescription est encore interrompue par la *reconnaissance* que le débiteur (prescription libératoire) ou le possesseur (prescription acquisitive) fait du droit de celui contre lequel il prescrivait. Exemple : Paiement d'un acompte sur la dette en cours de prescription, ou demande d'un délai pour le paiement. Lorsque la reconnaissance implique *novation* (*V.* ce mot) elle peut même changer la nature et les conditions de la prescription et substituer, par exemple, la prescription trentenaire, à une prescription de moindre durée.

L'un des actes ci-dessus (citation en justice, commandement, etc.) signifié à l'un des co-débiteurs *solidaires*, ou la reconnaissance émanant de celui-ci, interrompt la prescription contre tous les autres et même contre leurs héritiers.

Cette même signification faite au débiteur principal, ou sa reconnaissance, interrompt la prescription contre la *caution*.

L'interruption de la prescription a pour conséquence de faire perdre au possesseur tout le bénéfice du temps *écoulé* jusqu'au moment où s'est produit l'acte interruptif ; mais elle n'empêche pas qu'une nouvelle prescription puisse commencer à courir. Exemple : Si la prescription en cours est la prescription trentenaire, et que l'acte interruptif s'accomplisse la vingtième année, les 20 années écoulées seront perdues pour le possesseur, et c'est une nouvelle prescription de 30 ans qui recommencera à courir.

f. Des causes qui suspendent la prescription. — La prescription court *contre toutes personnes*, à moins qu'elles ne rentrent dans les exceptions établies par la loi. On dit que la prescription est suspendue quand la loi l'empêche de courir en faveur de quelqu'un.

La prescription ne court pas contre les *mineurs* et les *interdits* ; exception est faite, toutefois, en ce qui concerne les *courtes* prescriptions (*V.* plus loin) et les cas qui sont spécialement prévus et réglés par la loi. Elle ne court pas *entre époux*. Elle court contre la femme mariée, sauf le recours de celle-ci contre son mari ; cependant, elle est suspendue pendant le mariage, dans les cas suivants : 1° à l'égard de l'aliénation d'un fonds constitué selon le régime dotal (*V.* Régime dotal) ; 2° si l'action de la femme ne peut être exercée qu'après une option à faire sur l'acceptation ou la renonciation de la communauté ; 3° si l'action de la femme peut réfléchir contre le mari (par exemple, s'il s'est porté caution de celle-ci), ou si, ayant vendu un bien propre de sa femme sans son consentement, il est garant de la vente.

La prescription ne court pas : 1° à l'égard d'une créance qui dépend d'une condition, jusqu'à ce que la condition arrive ; 2° à l'égard d'une action en garantie, jusqu'à ce que l'éviction ait lieu ; 3° à l'égard d'une créance à jour fixe jusqu'à ce que ce jour soit arrivé.

Elle ne court pas contre l'héritier bénéficiaire à l'égard des créances qu'il a contre la succession ; mais elle court contre une succession vacante, même non pourvue de curateur. Elle court encore pendant les trois mois pour faire inventaire, et les 40 jours pour délibérer (*V.* Communauté et Succession).

La suspension a pour effet de faire subir à la prescription un *temps d'arrêt* : tout le temps écoulé pendant que dure la suspension ne compte pas ; mais le bénéfice du temps écoulé *avant la suspension* n'est pas perdu et viendra s'ajouter à celui qui courra après que la cause de suspension aura cessé. Exemple : Une prescription trentenaire a commencé à courir le 1er janvier 1900 ; cette prescription se trouve *suspendue* par une des causes indiquées ci-dessus, du 1er janvier 1908 au 1er juin 1912 ; les 30 années nécessaires pour la prescription expireront seulement le 1er juin 1934.

g. Du temps requis pour prescrire. — La prescription se compte *par jours*, et non par heures ; elle est acquise lorsque le dernier jour du terme est accompli.

1° *Prescription trentenaire*. — Toutes les *actions*, tant réelles que personnelles, se prescrivent par *trente ans* (C. civ., art. 2262) ;celui qui se prévaut de cette prescription trentenaire n'est pas obligé de produire un *titre*, et on ne peut pas rejeter le moyen de prescription qu'il invoque sous prétexte qu'il serait de *mauvaise foi*.

La prescription trentenaire est la prescription de *droit commun* ; elle s'applique quand la loi n'a pas fixé un autre délai ; mais de nombreuses dispositions législatives ont réduit, dans des cas déterminés, la durée du délai de prescription. Il existe aussi des actions que la loi a déclaré imprescriptibles ; telles sont les actions en réclamation d'état de la part de l'enfant (C. civ., art. 328).

Lorsque vingt-huit (28) ans se sont écoulés depuis la date du dernier titre constitutif d'une *rente*, le débiteur de la rente peut être contraint à fournir à ses frais un nouveau titre (*titre nouvel*) à son créancier ou à ses ayants cause ; cette disposition a pour but d'empêcher que le débi-rentier, s'il était de mauvaise foi, n'invoque la prescription de la rente.

2° *Prescription de* 10 *et* 20 *ans*. — Celui qui a acquis un immeuble, par *juste titre*, c'est-à-dire par un acte susceptible de transmettre la propriété (vente, échange, donation, etc...), et de *bonne foi*, c'est-à-dire croyant légitimement que son acquisition l'avait rendu propriétaire, prescrit la propriété de cet immeuble : par *dix ans*, si le véritable propriétaire habite dans le ressort de la Cour d'appel dans l'étendue de laquelle l'immeuble est situé ; et par *vingt ans*, s'il est domicilié hors dudit ressort. Si le véritable propriétaire a eu son domicile en différents temps, dans le ressort et hors du ressort, il faut, pour compléter la prescription, ajouter à ce qui manque aux 10 ans de présence, un nombre d'années d'absence double de celui qui manque, pour compléter les 10 ans de présence (C. civ., art. 2266).

Le titre nul pour défaut de forme ne peut servir de base à la prescription de 10 et 20 ans. La bonne foi est toujours présumée, c'est à celui qui allègue la mauvaise foi à la prouver ; il suffit, d'ailleurs, que la bonne foi ait existé au moment de l'acquisition.

L'action contre l'architecte et les entrepreneurs, à raison de la garantie des gros ouvrages qu'ils ont faits ou dirigés, se prescrit par *dix ans* (C. civ., art. 2270).

3° *Quelques prescriptions particulières*. — Se prescrivent par *cinq ans* : les *arrérages* des rentes perpétuelles et viagères et ceux des pensions alimentaires ; les *loyers* des maisons et les fermages de biens ruraux ; les *intérêts* des sommes prêtées et *généralement tout ce qui est payable par année ou à des termes périodiques plus courts* (par semestre, par trimestre, par mois, etc.) ; les frais dus aux notaires pour actes de leur ministère.

Se prescrivent par *deux ans* : 1° l'action des *marchands* pour les marchandises qu'ils vendent aux particuliers non-marchands (Loi du 26 février 1911) ; 2° l'action des *avoués* pour le paiement de leurs frais et salaires (le délai court du jugement, ou de la conciliation, ou de la révocation de l'avoué ; pour les affaires non terminées, ils ne peuvent réclamer de frais et salaires remontant à plus de 5 ans) ; 3° l'action des *médecins*, chirurgiens, chirurgiens-dentistes, sages-femmes et pharmaciens, pour leurs visites, opérations et médicaments (C. civ., art. 2272 et 2273).

Se prescrivent par *un an* : 1° L'action des *huissiers* pour le salaire des actes qu'ils signifient et des commissions qu'ils exécutent ; 2° celle des *maîtres de pension* pour le prix de pension de leurs élèves, et des autres *maîtres* pour le prix de l'apprentissage ; 3° celle des *domestiques* qui se louent *à l'année*, pour le paiement de leur salaire.

Se prescrivent par *six mois* : 1° l'action des maîtres et *instituteurs* des sciences et arts, pour les leçons qu'ils donnent *au mois* ; 2° celle des *hôteliers* et traiteurs, à raison du logement et de la nourriture qu'ils fournissent ; 3° celles des *ouvriers* et gens de travail, pour le paiement de leurs journées, fournitures et salaires (C. civ., art. 2271).

Toutes les prescriptions *particulières* dont il vient d'être parlé, courent contre les *mineurs* et les *interdits*, sauf le recours de ceux-ci contre leurs tuteurs (C. civ., art. 2278).

Les prescriptions de 6 mois, d'un an et de 2 ans, dont il est ci-dessus question, et la prescription de 5 ans, relative aux frais des notaires et dans certains cas aux frais des avoués, ont lieu quoi qu'il y ait eu *continuation* de fournitures, livraisons, actes, services et travaux ; elles ne cessent de courir que lorsqu'il y a eu *compte, arrêté, cédule* ou *obligation* (c'est-à-dire reconnaissance par écrit avec fixation du chiffre de la dette), ou *citation en justice* non périmée, ou encore, pour les frais dus aux notaires, avoués et huissiers, *signification de taxe* ; néanmoins, ceux auxquels ces prescriptions sont opposées peuvent déférer le *serment* à ceux qui les opposent, sur la question de savoir *si la chose a été réellement payée* ; le serment peut être déféré aux veuves et héritiers, ou aux tuteurs de ces derniers s'ils sont mineurs, pour qu'ils aient à déclarer s'*ils ne savent pas que la chose soit due*. Ces prescriptions ne sont basées, en effet, que sur une présomption de paiement ; par suite, elles cesseraient de pouvoir être opposées si le débiteur avait, expressément ou *implicitement*, reconnu n'avoir pas payé (en soutenant par exemple, qu'il n'a jamais dû).

Nota. — Il est impossible d'énumérer, dans cet ouvrage, les nombreuses prescriptions auxquelles la loi a assigné une durée spéciale et qu'elle a soumises à des règles différentes de celles indiquées ci-dessus ; il importe, dans chaque cas particulier, de se renseigner à cet égard auprès d'un conseil compétent pour éviter de laisser prescrire ses droits.

En ce qui concerne la prescription instantanée, relative à certains meubles, *V.* Possession § 1.

II. PRESCRIPTION EN MATIÈRE PÉNALE. — Il y a lieu de distinguer la prescription de l'*action* et la prescription des *peines*. En matière pénale, la prescription est d'ordre public, tout au moins en ce qui concerne l'action *publique* (à l'égard de l'action *civile* la question est controversée) ; en conséquence, elle doit être soulevée d'*office* par le juge quand cela n'est pas proposé par les parties, et elle peut être invoquée en tout état de cause, même en appel et en cassation.

a. Prescription de l'action. — L'action *publique* est celle qui tend à l'application d'une *peine* et qui est exercée par le ministère public ; cette action se prescrit : après 10 *années* révolues s'il s'agit d'un *crime*, après 3 *années* s'il s'agit d'un *délit*, et après *une année* révolue en matière de *contraventions* de simple police. Le délai de prescription part du jour où l'infraction a été commise.

L'action *civile* est celle qui est exercée par la partie à laquelle le crime, le délit ou la contravention a porté *préjudice*, et qui tend à la réparation de ce préjudice. Elle se prescrit par les mêmes délais que l'action publique, c'est-à-dire par *dix ans* si le fait dommageable constitue un *crime*, par *trois ans* s'il constitue un *délit*, et par *un an*, s'il n'est qu'une contravention de police. Ces délais s'appliquent, non seulement quand l'action civile est portée devant le tribunal régressif, comme accessoire de l'action publique, mais aussi quand elle est intentée sous forme d'action principale devant la juridiction civile.

Quand il s'agit d'un crime ou d'un délit, la prescription de l'action publique et de l'action civile est *interrompue* par des actes d'instruction ou de poursuites, même à l'égard des personnes qui ne seraient pas impliquées dans ces actes. S'il s'agit d'une contravention, la prescription de l'action publique et de l'action civile ne peut être interrompue que : 1° par un *jugement* de condamnation ; 2° par la notification d'un *appel* (C. inst. crim., art. 640). D'après la jurisprudence, un pourvoi en cassation produirait aussi un effet *interruptif* de prescription, en même temps qu'un effet *suspensif*.

b. Prescription des peines. — Les peines portées par les arrêts ou jugements rendus en *matière criminelle* se prescrivent par *vingt années* révolues à compter de la date de ces arrêts ou jugements ; celles portées par les arrêts ou jugements rendus en *matière correctionnelle*, par *cinq années* révolues, qui courent de la date du jugement ou arrêt *s'il est en dernier ressort*, et du jour où le jugement ne pourra

plus être frappé d'appel s'il est en premier ressort. Les peines portées par les jugements rendus pour *contraventions* de simple police sont prescrites après *deux années* révolues, savoir : pour les peines prononcées en dernier ressort, à compter du jour de la condamnation ; et pour les peines prononcées en premier ressort, à compter du jour où le jugement ne pourra plus être frappé d'appel (C. Instr. crim., art. 639 et 640).

Les condamnés par défaut ou par contumace dont la peine est *prescrite*, ne peuvent plus être admis à faire opposition à la condamnation par défaut ou à purger la contumace. (*V.* CONTUMACE, OPPOSITION).

Les condamnations *civiles*, prononcées par les arrêts ou par les jugements rendus en matière criminelle, correctionnelle ou de police et *devenues irrévocables*, se prescrivent par 30 ans (C. Instr. crim, art. 642 et C. civ., 2262).

NOTA. — Les règles ci-dessus s'appliquent dans les cas où la loi n'a pas édicté de prescriptions particulières ; mais de nombreuses infractions pénales sont soumises, en ce qui concerne la prescription, à des règles et à des délais *spéciaux* dans le détail desquels il est impossible d'entrer ici (*V.* à titre d'exemples, CHASSE, PÊCHE, PRESSE, etc...).

PRÉSÉANCE (*SAV.-VIVRE*). — Les règles de préséance dans les réunions officielles ont été fixées par divers décrets (Messidor an XII, 13 juillet 1804, 15 novembre 1811). L'ordre prescrit est le suivant. Le président de la République ; président du Sénat ; président de la Chambre des Députés ; (les cardinaux) ; les ministres ; les maréchaux ; les grands officiers de la Légion d'honneur ; les généraux de division dans l'arrondissement de leur commandement ; les premiers présidents de Cour d'Appel (les archevêques) ; les préfets ; les présidents de cours de justice criminelle ; les généraux de brigade dans l'arrondissement de leur commandement ; (les évêques) ; les présidents de tribunaux de première instance ; les présidents de tribunaux de commerce ; les maires ; les commandants d'armes ; (le président du consistoire)... Les corps constitués forment un second cortège à la suite du premier, rangés selon l'ordre de préséance de leur chef ; cependant les officiers d'ordonnance accompagnent les généraux, le secrétaire général accompagne le préfet. Le corps de l'Université prend rang après le Conseil municipal. Quand une personne se fait représenter officiellement, le représentant tient le rang que tiendrait le représenté. Dans les réunions semi-officielles ou mondaines, il faut tenir compte de ces règles tout en les amendant, c'est affaire de tact que de les accorder avec les règles de la préséance mondaine qui en diffèrent un peu. Selon ces règles, les ecclésiastiques ont rang de préséance sur tous, les femmes. quel que soit leur âge, ont préséance sur les hommes, et en général les aînés sur les plus jeunes. Si, par exemple, vous recevez à votre table un président de tribunal fort âgé et un préfet jeune, vous pouvez donner la préséance à l'âge ; vous devez d'ailleurs expliquer discrètement à la personne, que vous abaissez de son rang, les raisons de cet acte. La préséance entre femmes dans un pays démocratique est chose fort délicate ; à l'opposé de ce qui se passe dans les pays d'aristocratie où la femme d'un duc a rang de duchesse, la femme ne participe pas de l'honorabilité de la fonction du mari. La seule règle doit donc être la règle de l'âge ; il faut s'efforcer de la faire accepter de toutes, ce qui souvent n'est pas facile. On est parfois contraint d'y manquer pour ménager des susceptibilités. Ne point admettre cependant de placer une toute jeune femme dont le mari est dans une haute situation à un rang plus élevé que la femme âgée d'un de ses inférieurs. Dans les réunions aristocratiques, il est admis qu'un duc, même tout jeune, a rang de préséance sur tous les hommes. Dans les cérémonies, ont rang de préséance les personnes qui ont un rôle dans la cérémonie, selon l'ordre d'importance de ce rôle ; ainsi à un baptême, le parrain et la marraine passent avant tous autres. A une réception et d'ailleurs dans toute circonstance, l'homme qui reçoit agit toujours comme si tous ses invités avaient rang de préséance sur lui.

RANGS DE PRÉSÉANCE ENTRE LES GRANDS CORPS DE L'ETAT. — Sénat, Chambre des Députés, Corps diplomatique, Conseil d'Etat, cour de Cassation, cour des Comptes, Conseil supérieur de l'Instruction publique, Institut, cour d'Appel, Banque de France, Crédit foncier, Conseil supérieur des Colonies, Préfecture de la Seine, Conseil municipal de Paris, Conseil général de la Seine, Université, Corps académique, tribunal de première instance, tribunal de Commerce, Chambre de Commerce, juges de paix, Conseils des prudhommes, commissaires de police, ponts et chaussées, et mines, Ecole polytechnique, Ecole de Saint-Cyr, école des langues orientales, écoles des Chartes, muséum d'Histoire naturelle, Académie de médecine, Conservatoire des Arts et Métiers, école des Beaux-Arts, société nationale d'Agriculture, Institut national agronomique, école centrale des Arts et Manufactures, avocats, référendaires au Sceau, chambre des notaires, avoués, commissaires priseurs, huissiers, agents de change, courtiers. || Entre ecclésiastiques, le rang de préséance est indiqué par le caractère des fonctions spirituelles qu'ils exercent : cardinaux, patriarches, primats, archevêques, évêques, autres prélats. Degrés dans les ordres : prêtres, diacres, sous-diacres. Degrés dans les ministères sacerdotaux : archiprêtres, doyens, curés. Degrés dans les bénéfices : abbés chefs d'ordre, abbés claustraux, prieurs. Avant la séparation de l'Eglise et de l'Etat, le rang de préséance du clergé venait avant la préfecture de la Seine. || S'il est nécessaire, dans une réception, d'observer les préséances pour éviter des froissements, placer les invités en tenant compte des indications ci-dessous. A fonctions et dignités égales, l'ancienneté dans le grade donne la préséance ; pour les prêtres, on suit l'ancienneté dans l'ordination.

PRÉSENTATION (*SAV.-VIVRE*). — Les présentations sont faites par les maîtres de maison. Une personne entre dans un salon ; la maîtresse de la maison la présente en disant son nom, parfois son titre, ou un mot sur elle ; puis elle dit à l'arrivant, en désignant chacune d'elles, le nom des personnes présentes. C'est la présentation circulaire. Faute d'en prendre le soin, on retire aux gens qu'on reçoit tout moyen de prendre contact. A une réception, en général, le maître de maison présente les hommes aux hommes, la maîtresse de maison les présente aux femmes, et les femmes entre elles. Si vous le pouvez (lors d'un dîner par exemple où les entrées s'échelonnent), donnez à chacun quelques indications sur les personnes à qui vous les allez présenter. Vous faciliterez ainsi la prise de contact. Sauf le cas de présentation circulaire, si vous avez affaire à deux personnes seulement, présentez l'homme à la femme, le plus jeune au plus vieux. On dit d'abord le nom de la personne *qu'on* présente, puis celui de la personne *à qui* on présente. Deux hommes présentés l'un à l'autre se serrent en général la main. Il existe en Amérique une coutume excellente : chacune des deux personnes répète de façon distincte le nom de l'autre. Il serait souhaitable que cette manière s'établit en France. C'est une marque de déférence que de dire à quelqu'un : « Voulez-vous me permettre de vous présenter monsieur... » Il est tout à fait poli de demander à être présenté à quelqu'un ; on doit même le faire. On peut encore demander parfois au maître de maison de vous nommer les personnes présentes : vous pouvez ainsi, à condition de le faire discrètement, dire à quelqu'un à qui vous avez été présenté : « Voudrez-vous bien me rappeler votre nom ». Se rappeler qu'on ne présente pas un ecclésiastique ; on *lui* présente même les femmes.

PRÉSIDENT (*LÉGISL.*). — Les travaux de toute assemblée sont dirigés par un *président*, et souvent un ou plusieurs vice-présidents. Le Président de la République est, en France, le chef de l'Etat (*V.* PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE). || Les cours et tribunaux ont également des présidents, prenant parfois le titre de premier président (*V.* CONSEIL D'ETAT, COUR DES COMPTES, COUR DE CASSATION, COUR D'APPEL, TRIBUNAUX).

Président de la République (*LÉGISL.*). — Le Président est élu par le Sénat et la Chambre des Députés réunis en Congrès à Versailles. || Il est nommé pour 7 ans et rééligible. || Il nomme les ministres et certains hauts fonctionnaires, dispose en principe de la force armée, négocie et ratifie les traités. Il a le droit de grâce. || Vis-à-vis du Parlement, il promulgue les lois, convoque les Chambres, peut leur adresser des messages, dissoudre la Chambre avec l'assentiment du Sénat. || Il signe enfin tous les règlements d'administration publique et la plupart des règlements généraux. || Chacun de ces actes doit être contresigné par un ministre. || Le président est assisté de certains fonctionnaires qui constituent son cabinet civil et militaire. || Il n'est pas besoin d'affranchir une lettre (supplique, demande de grâce...) adressée au Président de la République.

PRÉSOMPTIONS (*DROIT*). — Les présomptions sont des conséquences que la *loi* ou le *magistrat* tire d'un fait connu à un fait inconnu (C. civ., art. 1349). EXEMPLE : du fait qu'un créancier a remis volontairement à son débiteur le titre constatant sa créance, la loi (C. civ., art. 1282) tire cette conséquence ou cette présomption que le créancier a été payé ou qu'il a renoncé au bénéfice de cette créance.

I. PRÉSOMPTIONS ÉTABLIES PAR LA LOI. — La présomption *légale* est celle qui est attachée par une loi spéciale à certains actes ou à certains faits ; tels sont : 1° les actes que la loi déclare nuls, comme *présumés* faits en fraude de ses dispositions, d'après leur seule qualité (EXEMPLE : donation faite à certains parents d'un incapable déclarés personnes interposées) ; 2° les cas dans lesquels la loi déclare la propriété ou la libération résulter de certaines circonstances déterminées (EXEMPLE : prescription acquisitive ou libératoire) ; 3° l'autorité que la loi attribue à la chose jugée ; 4° la force que la loi attache à l'aveu de la partie ou à son serment (*V.* AVEU et SERMENTS).

Les présomptions légales dispensent de toute preuve celui au profit duquel elles existent ; mais il y en a qui admettent la preuve contraire et d'autres contre lesquelles elle n'est pas possible.

La preuve contraire n'est pas admise (*à moins de dispositions contraires dans la loi*) dans deux cas : quand sur le fondement de la présomption, la loi annule certains actes ou dénie l'action en justice, et sauf les effets de l'AVEU JUDICIAIRE ou du SERMENT (*V.* ces mots) ; exemples : donations déclarées nulles comme faites à personnes interposées (C. civ., art. 911) ; exception tirée de la chose jugée (C. civ., art. 1350 et 1351).

II. PRÉSOMPTIONS QUI NE SONT POINT ÉTABLIES PAR LA LOI. — Ce sont les présomptions qui résultent généralement des faits et circonstances des procès soumis aux tribunaux. Elles sont abandonnées aux lumières et à la prudence du magistrat, qui ne doit toutefois les admettre que : 1° si elles sont *graves, précises* et *concordantes* ; 2° dans les cas seulement où la loi admet la preuve *par témoins* (*V.* PREUVE).

PRESSE PÉRIODIQUE (*LÉGISL.*). — La publication de journaux ou écrits périodiques est libre en France, et n'est subordonnée ni à l'autorisation préalable de l'administration, ni au dépôt d'un cautionnement. || Toutefois, certaines conditions sont exigées ; elles ont pour but de permettre la répression des délits qui seraient commis. Avant toute publication, il doit être fait au parquet du procureur de la République une *déclaration* sur papier timbré, signée du gérant, et contenant : 1° le titre du journal, le mode de publication, sa périodicité ; 2° le nom et l'adresse du gérant ; 3° l'indication de l'imprimerie. En cas de contravention, le propriétaire, le gérant et, à défaut, l'imprimeur sont punis d'une amende de 50 à 500 fr. ; si la publication irrégulière continuait, les mêmes personnes pourraient être solidairement condamnées à 100 fr. d'amende pour chaque numéro publié après la condamnation. Les déclarations mensongères sont passibles des mêmes peines. Toute *mutation*, modification portant sur les points indiqués, doit être également déclarée au parquet de la même façon, dans les 5 jours du changement. || La désignation d'un *gérant* est obligatoire. Celui-ci doit être Français, majeur, domicilié en France, avoir la jouissance de ses droits civils, et n'avoir été privé de ses droits civiques par aucune condamnation judiciaire. Une femme peut exercer la gérance. Le nom du gérant doit être imprimé au bas de tous les numéros, sous peine d'une amende de 16 à 100 fr., prononcée contre l'imprimeur. Le gérant est considéré comme l'auteur principal des crimes et délits commis par la voie de la publication qu'il signe,... sauf recours contre le propriétaire par les condamnations pécuniaires prononcées au profit de tiers. || Au moment de la publication de chaque écrit au numéro, il doit en être remis deux exemplaires, signés du gérant, au parquet du procureur de la République, ou à défaut à la mairie (*dépôt*). Deux autres exemplaires seront déposés au ministère de l'Intérieur pour Paris et la Seine, à la Préfecture, à la sous-préfecture, ou à la mairie, selon le cas, en province (sanction : amende de 50 fr. prononcée contre le gérant). || Il est interdit de publier des actes d'accusation et tous autres actes de procédure criminelle ou correctionnelle avant leur lecture à l'audience ; de rendre compte des délibérations intérieures des jurys, des cours et tribunaux ; de rendre compte des procès en diffamation où n'est pas autorisée la preuve des faits allégués par la diffamation ; d'ouvrir ou d'annoncer des souscriptions ayant pour objet d'indemniser des amendes ou dommages et intérêts prononcées en matière criminelle ou correctionnelle. Les tribunaux peuvent interdire le compte rendu des procès civils, la reproduction des débats sur les instances en divorce, en séparation de corps n'étant jamais admise.

Toute autre publication est permise, sous réserve de l'insertion des réponses et rectifications, et de poursuites en cas de diffamation ou de délit. Toute personne désignée dans un journal peut requérir du gérant l'insertion de sa réponse dans les trois jours, à la même place et en mêmes caractères que l'article qui l'aura provoquée, sous peine d'une amende de 50 à 500 fr., sans préjudice des autres peines et dommages et intérêts auxquels l'article pourrait donner lieu. L'insertion est gratuite si la réponse ne dépasse pas le double de la longueur de l'article ; dans le cas contraire, le prix d'insertion est dû pour le surplus, au tarif des annonces judiciaires. Cette réponse doit être insérée intégralement, et si le journaliste la faisait suivre d'appréciation, l'intéressé aurait un nouveau droit de réplique. Cependant le journaliste ne saurait être contraint à publier une réponse hors de proportion avec l'article visé, ou contenant des allégations contraires aux lois, aux mœurs, ou pouvant exposer à une action de la part d'un tiers. Quand le journal a incorrectement rapporté un acte de l'administration, le fonctionnaire intéressé a seulement un droit de *rectification* ; la rectification devra paraître gratuitement en tête du numéro suivant, sans jamais pouvoir dépasser le double de l'article rectifié. || Les articles peuvent, en outre, contenir des diffamations ou des injures, qui donnent lieu à des poursuites et à des condamnations différentes selon la gravité des cas (*V.* DIFFAMATION).

Le nombre des crimes et délits de presse est assez considérable. Citons la provocation directe et suivie d'effet ou de tentative à tout crime ou délit, la provocation des militaires à la désertion ou à l'indiscipline, l'offense au Président de la République, l'outrage aux bonnes mœurs, les actes de propagande anarchiste, les publications de fausses nouvelles troublant la paix publique... Ces crimes et délits sont généralement de la compétence de la Cour d'Assises, à l'exception des contraventions aux prescriptions sur la déclaration, le dépôt... (*V.* plus haut), des publications interdites, des outrages aux bonnes mœurs, des actes de propagande anarchiste, etc..., qui donnent lieu à des poursuites devant le tribunal correctionnel. Le ministère public est tenu, dans son réquisitoire introductif d'information, de qualifier les délits en raison desquels les poursuites sont exercées et de désigner les textes dont l'application est demandée. Sont responsables des délits commis par la voie de la presse, dans l'ordre suivant : les gérants, à défaut les auteurs des articles, à défaut les imprimeurs, à défaut les vendeurs, afficheurs... Quand un gérant est en cause, les auteurs doivent être poursuivis comme complices. Les propriétaires du journal sont responsables des condamnations pécuniaires prononcées contre les personnes ci-dessus désignées au profit du tiers.

Les périodiques étrangers circulent librement en France, mais la distribution d'un seul numéro peut être interdite par le ministre de l'Intérieur, et la prohibition absolue peut être prononcée par le Conseil des ministres (la distribution étant alors punie d'une amende de 50 à 500 fr. ; (*V.* MAJORATION).

PRESSOIR (*ÉC. DOM.*). — Les anciens pressoirs (pressoir à taissons, pressoir à étiquet) tiennent une place énorme et exigent une grande dépense de force. Leur préférer soit les *pressoirs intermittents*, soit les *pressoirs continus*. Les uns et les autres donnent un serrage énergique et uniforme, aussi bien pour la fabrication des cidres et poirés que pour le pressurage de la vendange.

PRESTATIONS (*LÉGISL.*). — Impôt affecté à l'entretien des chemins vicinaux. Peut être payé en argent ou en nature, c'est-à-dire en journées de travail ou au moyen d'une tâche équivalente que le conseil municipal détermine pour chaque commune. La valeur de la journée de travail est déterminée par le Conseil général. Les prestations sont dues par tout chef de famille ou d'exploitation porté aux rôles des contributions et habitant la commune. La redevance est de trois journées de travail au maximum pour eux-mêmes, pour chaque serviteur mâle entre 18 et 60 ans résidant dans la commune et pour chaque charrette, bête de somme ou de trait.

Certaines communes transforment les prestations en une taxe vicinale qui est acquittée exclusivement en espèces et répartie entre les contribuables au prorata de leurs contributions.

Prestation de serment. — C'est la consécration du caractère public du fonctionnaire. Celui qui a prêté serment n'est pas tenu de renouveler cette formalité quand il change de résidence, mais il doit, dans certains cas, faire enregistrer l'acte de sa prestation de serment au greffe du tribunal civil de sa nouvelle résidence.

PRÉSURE. — Acheter une *caillette* de veau, vider dans un plat le caillé qu'elle contient et y ajouter un demi-litre de lait, 3 gr. de sel en poudre fine et gros comme une noix de levain de pain délayé dans du lait. Passer en serrant dans un linge clair. Laver très bien la caillette, la saupoudrer intérieurement de sel fin, y mettre la préparation ci-dessus et la suspendre, liée en forme de rouet, au plafond d'une chambre chaude. Quand la caillette est entièrement desséchée, la serrer au sec. Pour s'en servir il suffit d'en couper suivant les besoins.

PRESTIDIGITATION. — Il ne suffit pas de connaitre les *trucs* pour être prestidigitateur. Loin de là ! La prestidigitation est un art fort difficile. Si vous voulez distraire un public nombreux par une vraie séance, ayez recours à un professionnel. Si vous voulez vous-même faire de la prestidigitation dans le cercle de la famille, bornez-vous aux expériences faciles. Pour apprendre la véritable prestidigitation (agilité des doigts), exercez-vous d'abord à l'empalmage (fig. 1 et 2) qui consiste à conserver dans le creux de la main droite, 1, 2, 3, et même 4 pièces de monnaie fictivement déposées dans la main gauche, à la passe au revers (fig. 4) qui consiste à escamoter une pièce de monnaie en la faisant pivoter entre l'index et le petit doigt, pour la faire passer entre ces 2 supports du devant à l'arrière de la main et aux *tours de cartes* (*V.* ce mot). Si vous avez le génie de la prestidigitation, la lecture des ouvrages spéciaux ou les conseils d'un professionnel pourront alors vous être utiles.

Voici toutefois quelques tours faciles et amusants.

PIÈCE A L'ÉLASTIQUE. — Prenez une pièce de 5 fr. ; attachez-la à un élastique qui, traversant votre manche, arrive au bouton arrière du pantalon. La pièce ainsi préparée

reste dans la manche ; au moment où vous en aurez besoin, vous la prendrez là, en ayant l'air de la tirer d'une bourse par exemple, vous l'élevez en l'air, et la montrez aux spectateurs en la tenant du bout des doigts ; bien entendu l'élastique demeure caché dans la paume de la main dont le dos regarde les spectateurs. Vous ouvrez les doigts en feignant de déposer la pièce, dans un récipient quelconque dans un chapeau par exemple ; la pièce qui, pour les spectateurs, est bien dans le chapeau est remontée dans votre manche comme on le voit, rien de plus facile.

LA PIÈCE VOYAGEUSE. — Préparez d'abord une pièce de 5 fr. à l'élastique. Empruntez une pièce de 5 fr. et munissez vous d'un grand foulard. Vous avez dans le creux de la main droite une autre pièce de 5 fr. inconnue des spectateurs · étendez le foulard sur votre table (et rassemblez les 4 coins que vous relevez au-dessus de la table, ce faisant déposez la pièce de 5 fr. inconnue au centre du foulard). Priez un spectateur de venir vous aider. Quand il est près de vous, faites-lui serrer entre les doigts de la main gauche *le milieu* et du bout des doigts de la main droite les 4 angles du foulard. Prenez alors la pièce empruntée et glissante, entrez la main dans le foulard, placez alors la pièce bien ostensiblement à l'intérieur du foulard, entre le pouce et l'index gauche du spectateur. Dites alors à ce dernier qu'il devra ouvrir les doigts de la main gauche au commandement de trois que vous donnerez, mais qu'il ne devra pas lâcher les coins tenus par la droite. Je vais moi-même, dites-vous, prendre une deuxième pièce de 5 fr. (en vous tournant pour aller à votre table, vous vous emparez d'une pièce à l'élastique (*V.* plus haut) qui se trouve dans votre manche. Vous retournant vers les spectateurs vous faites le geste de lancer la pièce et comptant un, deux, trois. Au mot trois, la pièce disparaît de vos doigts, le spectateur lâche le milieu du mouchoir ainsi que la pièce qu'il tenait et cette pièce va heurter celle qui était dissimulée dans les plis du foulard, au grand étonnement des spectateurs qui constatent avec une réelle surprise la disparition de la pièce que tenait votre main et le bruit d'arrivée dans le foulard.

PRESTIDIGITATION

Manipulations.

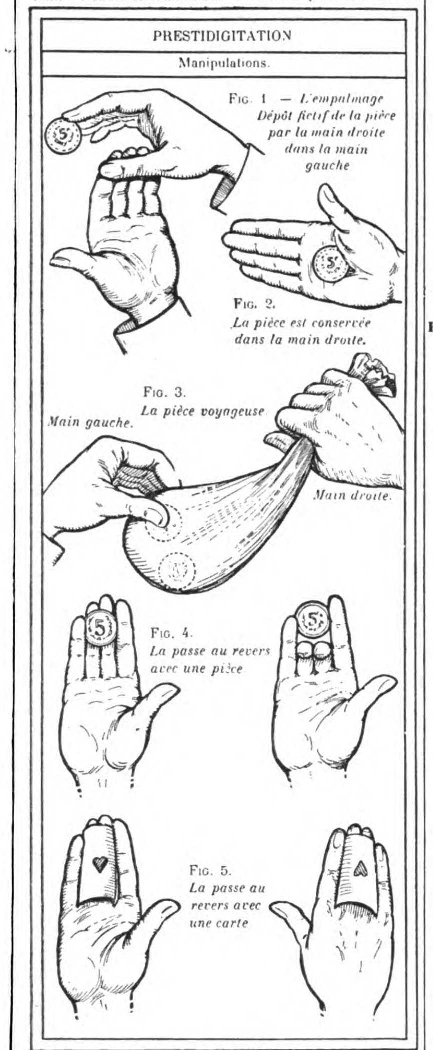


Fig. 1 — *L'empalmage Dépôt fictif de la pièce par la main droite dans la main gauche*

Fig. 2. *La pièce est conservée dans la main droite.*

Fig. 3. *La pièce voyageuse*

Fig. 4. *La passe au revers avec une pièce*

Fig. 5. *La passe au revers avec une carte*

LES CARTES PERDUES ET RETROUVÉES. — Avant de commencer, préparez un jeu de cartes en séparant les cartes rouges des cartes noires, puis vous approchant d'un spectateur, faites-lui prendre une carte dans la partie supérieure du paquet (cartes rouges) faites prendre une autre carte à un autre spectateur dans la partie inférieure du paquet (cartes noires). Quand les deux spectateurs ont bien vu leurs cartes, vous les faites replacer dans le jeu, la carte rouge dans le bas du jeu où sont les cartes noires et la carte noire dans le dessus du jeu où il n'y a que des rouges. Il est très facile alors en égalisant les cartes, de reconnaître d'un coup d'œil la noire au milieu des rouges et la rouge au milieu des noires.

Battez alors le jeu ; faites battre et couper par un spectateur, et reprenant le jeu, jeter les cartes sur la table une à une en les soupesant. Quand les cartes à reconnaître arrivent, vous les « devinez » sans peine.

DISPARITION MYSTÉRIEUSE D'UNE CARTE. — Faites une petite boîte de bois juste assez grande pour tenir un jeu de cartes et munissez-la d'un couvercle qui entre facilement dessus. Présentez maintenant la boîte avec son jeu de cartes à l'examen des spectateurs. Mettez la boîte sur votre table et vous approchant d'une personne, priez-la de prendre une carte et de la remettre dans le jeu. A ce moment, glissez le pouce sur la carte remise, appuyez et, semblant battre le jeu, faites passer sous le jeu, toutes les cartes qui se trouvent au-dessus de votre pouce. La carte choisie est donc en dessus (*V.* TOURS DE CARTES). Priez un autre spectateur de mettre le jeu dans la boîte que vous allez chercher et placez le couvercle. (Dans vos allées et venues, vous avez aplati dans le fond du couvercle une petite boulette de cire à modeler.) Annoncez que vous allez escamoter la carte au travers de la boîte. En effet, appuyez sur le couvercle avec l'index comme pour commander à la carte de partir. Elle se collera au couvercle, grâce à la boulette de cire et vous l'enlèverez avec ce dernier. Portez la boîte au spectateur en lui disant de nommer sa carte et de la chercher. Pendant que tout le monde s'occupera de la recherche, frappez un peu le couvercle sur la table, la carte se décollera. Vous la ferez glisser facilement avec votre main à plat sur la table, et vous la glisserez dans la poche de derrière de votre vêtement, d'où vous la sortirez après qu'on aura constaté son départ de la boîte. Sans affectation, après avoir fait sauter la boulette d'un coup d'ongle, remettez le jeu dans la boîte et le couvercle sur la boîte devant les spectateurs.

PRÊT (*DROIT*). — Il y a deux sortes de prêts · celui des choses dont on peut user sans les détruire, c'est le prêt à *usage* ou *commodat* ; et celui des choses qui se consomment par l'usage qu'on en fait, c'est le prêt de *consommation*.

I. DU PRÊT A USAGE. — C'est un contrat par lequel une personne (*prêteur*) livre à une autre (*emprunteur*) une chose pour s'en servir, à la charge par celle qui la reçoit de la rendre après s'en être servi. Ce prêt est essentiellement *gratuit*. Le prêteur demeure propriétaire de la chose prêtée. Si un prêt à usage n'avait été fait qu'en *considération de la personne de l'emprunteur*, ses héritiers ne pourraient pas continuer à jouir de la chose prêtée.

a. OBLIGATIONS DE L'EMPRUNTEUR. — Il doit notamment veiller, en bon père de famille, à la garde et à la conservation de ce qui lui a été prêté ; il ne peut s'en servir qu'à l'usage déterminé par la *nature* de la chose ou par la *convention*. S'il emploie la chose à un autre usage, ou pour un temps plus long qu'il ne le devait, il est responsable de la perte, même arrivée par *cas fortuit*. Si la chose a été *estimée* en la prêtant, l'emprunteur supporte sa perte, même arrivée par cas fortuit, à moins de convention contraire. Si la chose se détériore par le seul effet de l'usage pour lequel elle a été empruntée, et sans aucune faute de l'emprunteur, il n'est pas tenu de la détérioration. L'emprunteur ne peut pas retenir la chose prêtée en *compensation* de ce qui lui est dû par le prêteur : il ne peut pas non plus, se faire rembourser par le prêteur ce qu'il lui a fallu dépenser pour user de la chose. Les emprunteurs conjoints d'une même chose en sont *solidairement* responsables envers le prêteur (*V.* OBLIGATION).

b. DES OBLIGATIONS DU PRÊTEUR. — Le prêteur ne peut réclamer sa chose qu'après le terme convenu ou, à défaut de convention, qu'après qu'elle a servi à l'usage en vue duquel elle a été empruntée ; cependant, s'il survenait au prêteur, un besoin pressant et imprévu de sa chose, le juge *pourrait* obliger l'emprunteur à la lui rendre.

Lorsque l'emprunteur a été obligé, pendant la durée du prêt, de faire, *pour la conservation de la chose*, certaines dépenses extraordinaires, nécessaires et tellement urgentes qu'il n'ait pu en prévenir le prêteur, celui-ci est tenu de les lui rembourser. Si la chose prêtée a des défauts tels qu'elle puisse causer préjudice à celui qui s'en sert, le prêteur en est responsable, s'il connaissait ces défauts et n'en a pas averti l'emprunteur.

II. PRÊT DE CONSOMMATION OU SIMPLE PRÊT. — Par le prêt de consommation, le prêteur livre à l'emprunteur une certaine quantité de choses qui se consomment par l'usage (blé, vin, argent monnayé, etc...) à la charge par l'emprunteur de lui en rendre autant de même espèce et qualité ; toutefois, quand il s'agit du prêt d'une somme d'argent, le prêteur n'est tenu que de restituer la *somme numérique* énoncée au contrat de prêt, en espèces ayant cours au moment du paiement

Par l'effet de ce prêt, l'emprunteur devient le propriétaire de la chose prêtée ; et c'est lui qui en supporte la perte, de quelque manière que cette perte arrive.

a. OBLIGATIONS DU PRÊTEUR. — Le prêteur ne peut pas redemander les choses prêtées avant le terme convenu ; s'il n'a pas été fixé de terme pour la restitution ou s'il a été convenu que l'emprunteur paierait quand il le pourrait ou quand il en aurait les moyens, le juge peut accorder à l'emprunteur un délai ou fixer un terme pour le paiement, suivant les circonstances. Le prêteur est responsable des défauts de la chose prêtée de la même manière que le prêteur à usage.

b. OBLIGATIONS DE L'EMPRUNTEUR. — L'emprunteur doit rendre les choses prêtées, en même quantité et qualité (sauf ce qui est dit plus haut pour les prêts de sommes d'argent), et au terme convenu. S'il est dans l'impossibilité d'y satisfaire, il est tenu d'en payer la *valeur*, eu égard au temps et au lieu où *la chose devait être rendue* d'après la convention ; si ce temps et ce lieu n'ont pas été réglés, il doit la valeur au temps et au lieu où *l'emprunt a été fait*.

Si l'emprunteur ne rend pas les choses prêtées ou leur valeur, au terme convenu, il en doit l'intérêt du jour de la *sommation* ou de la *demande* en justice (C. civ. modifié en 1900 art. 1904).

III. DU PRÊT A INTÉRÊT. — Il est permis de stipuler des intérêts pour simple prêt, soit d'argent, soit de denrées ou autres choses mobilières.

L'intérêt est fixé par la loi (*intérêt légal*) ou par la convention (*intérêt conventionnel*).

L'intérêt légal est, pour la France, de cinq pour cent (5 p. 100) en matière civile et de six pour cent (6 p. 100) en matière de commerce (*loi du* 18 *avril* 1918). En Algérie, il est de 6 pour cent (6 p. 100) en matière civile et commerciale (*loi du* 18 *avril* 1918).

L'intérêt conventionnel en matière *civile* comme en matière commerciale, n'est plus momentanément l'objet d'aucune limitation (*loi du* 18 *avril* 1918), ni en France ni en Algérie.

L'emprunteur qui a payé des intérêts qui n'étaient pas stipulés, ne peut ni se les faire restituer, ni les imputer sur le capital. La quittance du *capital* donnée sans réserve des intérêts, fait présumer le paiement de ces intérêts et le prêteur ne peut plus les réclamer.

La preuve des prêts est soumise aux règles ordinaires (*V.* ACTE ET PREUVE).

Quand le prêt est accompagné d'une constitution d'hypothèque, destinée à garantir le remboursement de la chose ou de la somme prêtée, il doit être nécessairement constaté par un acte *notarié*, qui prend le nom d'obligation hypothécaire.

IV. PRÊT A LA GROSSE. — *V.* GROSSE AVENTURE.

V. PRÊTS SUR GAGES. — Il est interdit d'établir ou de tenir des maisons de prêts *sur gages*, sans une autorisation légale, et cela sous peine de poursuites correctionnelles. Les maisons de prêts sur gages, légalement autorisées (mont-de-piété), sont soumises à des réglementations spéciales.

PRÊTRE. — Les jeunes gens qui veulent se consacrer à la prêtrise passent généralement par le *petit séminaire* et le *grand séminaire* ; on peut cependant être admis dans un grand séminaire sans avoir passé par un petit. Les aspirants au sacerdoce reçoivent la tonsure pendant leur première année de grand séminaire ; la seconde année, ils reçoivent les *ordres mineurs* (*portier*, *lecteur*, *acolyte*, *exorciste*). A ce moment, le jeune clerc peut encore rentrer dans la vie séculière. Dans le cours de la troisième année d'études, le clerc est promu au *sous-diaconat* ; il est alors enrôlé dans le corps sacerdotal, avec un caractère indélébile ; il sert à l'autel et est astreint au célibat. Le *diaconat* lui confère ensuite le pouvoir de baptiser et de prêcher ; enfin la *prêtrise* lui donne la plénitude des pouvoirs sacerdotaux ; ces grades se confèrent généralement d'année en année.

A part les fonctions de *vicaire*, *desservant*, *curé*, les jeunes prêtres peuvent se vouer à la *prédication*, être *aumôniers*, se consacrer aux *missions étrangères* ; pour cette dernière fonction, il est préparé dans des séminaires spéciaux et envoyé ensuite dans les établissements que l'Institut de la Propagation de la foi a fondés en Orient et Extrême-Orient.

PREUVE (*DROIT*). — Celui qui intente un procès devant quelque juridiction que ce soit, en alléguant certains faits, est tenu de rapporter la preuve de ces faits ; de même celui qui réclame l'exécution d'une obligation doit faire la preuve de cette obligation.

Mais si les faits qui servent de fondement à la demande sont prouvés ou reconnus, ou si le demandeur offre d'en faire la preuve dans les formes légales et que le *défendeur* invoque *d'autres faits* pour sa défense, il doit lui-même en rapporter la preuve ; s'il se prétend *libéré* d'une obligation régulièrement établie, il doit aussi faire la preuve de sa *libération* (C. civ., art. 1315).

Les modes de preuves se divisent en plusieurs catégories, les preuves *littérales*, la preuve *testimoniale*, les *présomptions*, l'*aveu* et le *serment*.

I. PREUVE LITTÉRALE. — La preuve littérale est celle qui résulte d'*écrits* et notamment d'*actes* authentiques ou sous-seings privés (*V.* ACTES).

Les *registres des marchands* ne font pas, contre les personnes *non-marchandes*, preuve des fournitures qui y sont portées ; le juge peut seulement, dans certains cas, y puiser un commencement de preuve l'autorisant à déférer le *serment* à l'une ou l'autre des parties (*V.* SERMENT). Mais les *livres des marchands* font preuve *contre eux-mêmes* ; toutefois, celui qui veut en tirer avantage, ne peut pas les diviser, c'est-à-dire, retenir ce qu'ils contiennent de favorable à sa prétention et rejeter ce qu'ils renferment de contraire.

Les *registres et papiers domestiques* ne constituent pas un titre pour celui qui les a écrits ; ils font foi contre lui : 1° dans tous les cas où ils énoncent formellement un *paiement reçu* ; 2° lorsqu'ils contiennent la mention expresse que la note a été faite pour tenir lieu du titre en faveur de celui au profit duquel ils énoncent une obligation (C. civ., art. 1331).

L'écriture mise *par le créancier* à la suite, en marge ou au dos d'un titre, *qui est toujours resté en sa possession*, fait foi, quoique non signée ni datée par lui, lorsqu'elle tend à établir la libération du débiteur. EXEMPLE : Mention mise sur une reconnaissance de dette, indiquant que la dette est remboursée. Il en est de même de l'écriture mise par le créancier au dos ou en marge ou à la suite du *double* d'un titre ou d'une quittance, pourvu que ce double soit entre les mains du débiteur.

Le Code civil a rangé dans la catégorie des preuves littérales, les *tailles* : ce sont deux morceaux de bois de mêmes formes et dimensions, employées parfois pour constater certaines fournitures, notamment de fournitures de pain ; l'un de ces morceaux de bois s'appelle *échantillon*, l'autre *taille* proprement dite. A chaque fourniture, on fait une *entaille* ou *encoche*, sur les deux morceaux de bois rapprochés l'un de l'autre. Les tailles ne font foi, entre les personnes qui sont dans l'usage de constater les fournitures qu'elles font ou reçoivent en détail, qu'autant que les coches de l'échantillon *correspondent* exactement à celles de la taille (C. civ. art. 1333).

II. PREUVE TESTIMONIALE. — *a.* MATIÈRE CIVILE. — Ce n'est qu'*exceptionnellement* que la preuve par témoins est admise en *matière civile*.

Il doit être, en principe, passé *acte* (authentique ou sous seings privés) de toutes choses excédant la somme ou la valeur de *cent cinquante francs* (150 fr.) ; cette règle s'applique à tous les *faits juridiques* qui sont de nature à créer, à modifier ou à éteindre un droit ou une obligation, et *notamment* aux conventions.

Ceux qui n'ont pas pris la précaution de se procurer une preuve écrite d'un de ces faits, sont privés, en cas de constatation, du droit de le prouver *par témoins*.

La prohibition de la preuve testimoniale ne s'applique pas, au contraire, aux *faits purs et simples*, c'est-à-dire aux faits purement *matériels*, qui ne se rapportaient pas *directement* à un droit ou à une obligation et qui, par leur nature même, ne pouvait être l'objet d'un *acte* ; ces faits purs et simples peuvent toujours être prouvés par une enquête ; tels sont, par exemple, les faits qui ont provoqué un accident, ou encore les actes d'inconduite et les mauvais traitements reprochés, dans une instance en divorce, par l'un des époux à son conjoint.

Pour déterminer si la preuve testimoniale est ou non admissible, on doit tenir compte, non seulement du capital,

mais encore des *intérêts réclamés* : ainsi, lorsque le capital, augmenté des intérêts échus au jour de la demande, dépasse cent cinquante francs, la preuve par témoins ne peut pas être ordonnée (C. civ., art. 1342). Celui qui a formé une demande excédant cent cinquante francs (150 fr.), ne peut plus être admis à la preuve par témoins, même en restreignant sa demande primitive. La preuve testimoniale n'est pas non plus admissible sur la demande d'une somme même moindre de 150 fr., lorsque cette somme est déclarée être le *restant* ou faire *partie* d'une créance plus forte qui n'est pas établie par écrit.

Quand un acte a été dressé, la preuve par témoins n'est pas admise, alors même qu'il s'agirait d'une valeur inférieure à 150 francs : ni *contre* ce qui est contenu à cet acte, ni *outre* ce qui y est inséré, ni sur ce qui aurait été dit *avant*, *lors* ou *depuis* cet acte. Prouver *contre* le contenu d'un acte ce serait, par exemple, prouver qu'il n'a été prêté que 100 francs, ou même qu'il n'a rien été prêté, alors que l'acte porte reconnaissance d'une dette de 200 francs ; prouver *outre* le contenu de l'acte, ce serait, par exemple, prouver que le prêteur a stipulé des *intérêts* bien que l'acte de prêt ne l'indique pas, ou qu'une obligation a été contractée sous une *condition* non exprimée dans l'acte. Cette prohibition ne concerne que les parties contractantes et non les tiers ; elle n'empêche pas, au surplus, d'après l'opinion générale, que l'on recoure à des témoins pour *interpréter* un acte obscur ou ambigu ou pour *rectifier* une erreur matérielle, ou même pour prouver sa libération quand la somme payée n'excède pas 150 francs.

La jurisprudence actuelle ne considère pas comme des prescriptions d'*ordre public*, celles relatives à l'admissibilité de la preuve testimoniale ; elle reconnait, par conséquent, aux parties, le droit de recourir *d'un commun accord* à la preuve par témoins, dans des cas où elle n'est pas admissible de plein droit.

EXCEPTIONS. — Les règles relatives à la preuve testimoniale reçoivent exception, et par suite, des témoins peuvent être entendus : 1° lorsqu'il existe un commencement de preuve *par écrit* ; 2° lorsqu'il n'a pas été possible au créancier de se procurer une preuve littérale de l'obligation contractée envers lui ; 3° en cas de *dol* et de *fraude*.

On appelle commencement de preuve par écrit tout acte, qui est *émané* de celui contre lequel on demande à prouver ou de celui qu'il représente, ou même, d'après la jurisprudence, de celui par lequel il a été représenté (mandataire, tuteur, etc...), et qui rend *vraisemblable* le fait allégué.

La preuve testimoniale est admissible, aussi bien quand l'*impossibilité* où s'est trouvé le créancier de se procurer un titre écrit est une impossibilité *morale*, que lorsqu'il s'agit d'une impossibilité *physique*. Cette exception s'applique *notamment* : 1° aux obligations qui naissent des *quasi-contrats*, des délits ou quasi-délits ; 2° aux dépôts *nécessaires* faits en cas d'incendie, ruine, tumulte ou naufrage, et à ceux faits par les voyageurs en logeant dans une hôtellerie, le tout suivant la qualité des personnes et les *circonstances du fait* : 3° en cas de *perte du titre*, par cas fortuit, imprévu ou de force majeure.

b. MATIÈRE COMMERCIALE. — En matière commerciale, la preuve testimoniale est toujours admissible, et cela alors même que le litige serait porté devant le Tribunal civil. Mais si l'acte n'est commercial *que de la part d'une des parties*, la preuve testimoniale ne pourra en être faite que *contre cette partie*, mais non par elle.

c. MATIÈRE PÉNALE. — En matière pénale, la preuve par témoins est admissible d'une façon générale. Toutefois, si une infraction pénale implique l'existence d'un *fait juridique*, ce fait juridique ne pourra être prouvé que conformément aux règles du droit civil.

EXEMPLE. — L'abus de confiance supposant nécessairement la violation d'un *contrat* (mandat, louage, dépôt, etc...), si l'existence, la nature ou des conditions de ce contrat sont contestées, la preuve ne pourra *au-dessus de* 150 *francs*, en être faite par témoins que si l'on rentre dans une des exceptions prévues par le Code civil et indiquées plus haut.

III. PREUVE PAR PRÉSOMPTIONS. — *V.* PRÉSOMPTIONS.

IV. PREUVES RÉSULTANT DE L'AVEU. — *V.* AVEU.

V. PREUVE RÉSULTANT DU SERMENT. — *V.* SERMENT.

PRÉVÔTÉ (*ARMÉE*). — Tribunaux de juridiction sommaire fonctionnant seulement en temps de guerre. Ils se composent d'un prévôt et d'un greffier, le prévôt jugeant seul. Leur compétence est limitée aux contraventions de simple police et à certains délits prévus par le code de justice militaire, n'entraînant pas de condamnation supérieure à 6 mois de prison et à 200 fr. d'amende. *Sont justiciables des prévôtés* ; les cantiniers, blanchisseurs, marchands, etc., autorisés à suivre l'armée ; les vagabonds ; les prisonniers de guerre qui ne sont pas officiers. Les décisions des prévôts ne sont susceptibles d'aucun recours.

Le service prévôtal est exercé par des militaires de tous grades de la gendarmerie.

PRÉVOYANCE. — ASSURANCES. — GÉNÉRALITÉS. — Toute personne soucieuse de ses intérêts doit se garantir contre les désastres matériels susceptibles de surgir inopinément. On peut : 1° faire garantir ses meubles et immeubles contre l'incendie ; 2° s'assurer sur la vie ; 3° se garantir contre les suites de tout accident corporel ; 4° s'assurer contre les atteintes de la maladie ; 5° assurer son bétail contre la mort, ses récoltes contre la grêle ; 6° assurer ses navires, ses marchandises contre le naufrage (assurances maritimes).

L'assurance est un moyen de conserver mais non d'acquérir. On ne peut donc : souscrire deux ou plusieurs assurances sur un même objet ; réclamer des personnes civilement responsables le remboursement de la perte subie après l'avoir déjà reçu de l'assureur ; indiquer, stipuler, ni recevoir une indemnité supérieure à la valeur réelle du dommage au moment du sinistre.

PERSONNES QUI PEUVENT S'ASSURER. — Toutes les personnes qui possèdent la capacité générale de contracter peuvent faire assurer, non seulement les choses mobilières ou immobilières qui sont leur propriété, mais encore les pertes et les dommages dont elles pourraient, par suite d'un sinistre, être déclarées responsables envers des tiers.

DES SYSTÈMES D'ASSURANCES. — Il existe en France deux systèmes d'assurances : A. les assurances à primes fixes ; B. les assurances mutuelles.

Assurances à prime fixe. — Celles par lesquelles l'assureur (généralement une Compagnie) se charge à forfait du risque (objet sur lequel porte l'assurance) des cas fortuits, moyennant le paiement par l'assuré d'une prime déterminée et invariable pendant toute la durée du contrat (*V*. ci-dessous).

Assurances mutuelles. — Sont fournies par une association de personnes qui mettent en commun leurs risques et s'obligent à supporter, proportionnellement à leur intérêt, le préjudice qu'éprouvera chacun des associés.

La contribution de chaque associé se calcule sur la quotité des sinistres de l'année et il en résulte que les cotisations sont essentiellement variables puisqu'elles sont proportionnelles au nombre et à l'importance des sinistres survenus dans l'année.

DU CONTRAT D'ASSURANCES. — Le contrat d'assurances est une convention par laquelle une ou plusieurs personnes prennent à leur charge, pendant un temps limité et moyennant un prix déterminé (que l'assuré s'oblige à payer), les risques de cas fortuits auxquels une personne ou une chose peuvent se trouver exposées.

PRIME. — Somme que l'assuré s'oblige à payer ; dans les assurances mutuelles la prime prend le nom de cotisation.

POLICE. — Acte écrit relatant les clauses du contrat d'assurances et qui doit être fait et signé par les parties en autant d'exemplaires qu'il y a de parties contractantes. Pour être bien faite une police doit comprendre :

Les noms, prénoms, professions et domiciles de l'assuré et de l'assureur ;

La nature, la disposition, l'estimation et l'usage de la chose assurée ;

L'énoncé des diverses obligations auxquelles s'engagent réciproquement l'assureur et l'assuré ;

Le montant des primes ;

La date à laquelle la police commence à prendre effet (entrée en vigueur) et la date de son expiration.

PROPOSITION. — La proposition d'assurance est un projet d'assurance ; elle sert à la préparation du contrat et n'engage aucune des parties. Elle a pour but de fournir les renseignements détaillés, indispensables à la confection de la police. C'est un document très important qui doit avoir un caractère d'authenticité absolue. Elle se rédige sur des formulaires imprimés spéciaux destinés à cet usage, et les agents des compagnies d'assurances qui la font établir doivent veiller à ce qu'elle soit rédigée avec soin, sans surcharges ni ratures, et qu'à chaque demande du questionnaire corresponde une déclaration claire et précise du *proposant* (personne désirant s'assurer et au nom de qui la proposition est faite).

Son utilité : sert bien souvent, en cas de sinistre, à éclaircir des points douteux et à prévenir des contestations entre assureurs et assurés. Lorsqu'elle est suivie d'effet (c.-à-d. qu'elle a été acceptée et transformée en contrat d'assurance), elle doit être conservée avec soin et annexée à la copie de la police déposée dans les archives de la Compagnie qui a traité l'assurance.

Des natures de propositions. — Il y a deux natures de propositions : 1° celles que les agents des Compagnies d'assurances peuvent réaliser eux-mêmes parce que l'importance du risque ne dépasse pas le plein (maximum des sommes accepté par les Compagnies sur un seul risque) laissé à leur initiative ;

2° Celles pour la réalisation desquelles ils sont tenus d'avoir recours à leur Compagnie parce que l'importance des sommes excède la limite du plein ou parce que la nature même du risque nécessite une enquête et une autorisation spéciales.

La proposition n'étant qu'un projet de l'assurance n'engage en aucune manière la Compagnie à qui on la remet.

Evaluation. — Pour les immeubles et les objets mobiliers, leur valeur vénale. Pour les marchandises de commerce, le prix du cours. Pour celles en voie de fabrication, le prix du cours des matières augmenté du prix de la main-d'œuvre. Pour les récoltes, la mercuriale du marché le plus rapproché. On ne doit faire garantir ses risques que pour leur valeur réelle : en les faisant assurer pour une somme supérieure, on s'expose à payer sans utilité un excédent de primes puisque l'assurance ne peut jamais être une cause de bénéfice ; pour une somme inférieure on s'expose, en cas de sinistre, à supporter une part des dommages puisque les Compagnies d'assurance ne sont responsables vis-à-vis des assurés que dans la proportion des sommes assurées.

AVENANTS. — Acte additionnel au contrat primitif qui mentionne des changements susceptibles de modifier la teneur et les effets du contrat d'assurance. Sont généralement occasionnés par :

Changement de domicile, mutation, cessation de commerce, liquidation, faillite, vente, décès, augmentation ou diminution du capital assuré, rectification à police irrégulière, résiliation.

Doivent être faits sur imprimés fournis par les Compagnies en autant d'exemplaires que les polices ; porter le nom de l'assuré, la date et le numéro de la police à laquelle ils se rattachent ; avoir la même durée que le contrat primitif.

DÉCÈS DE L'ASSURÉ. — L'héritier qui a accepté purement et simplement une succession est obligé d'exécuter la police d'assurance et de payer les primes. S'il y a plusieurs héritiers, cette obligation leur incombe solidairement. L'héritier bénéficiaire est tenu de l'assurance jusqu'à concurrence de son héritage. Le légataire universel qui accepte le legs est astreint aux mêmes charges que l'héritier pur et simple. Le vendeur ou le donateur doit faire continuer aux nouveaux propriétaires les assurances qu'il a souscrites ou payer aux Compagnies qui l'ont assuré des indemnités égales à une ou deux années de primes à titre de dommages-intérêts.

INCENDIE. — DES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS D'ASSURANCES. — L'assurance contre l'incendie comprend tous les accidents occasionnés par la combustion, l'action directe du feu, et, par clause spéciale, ceux occasionnés par la foudre (qu'il y ait ou qu'il n'y ait pas d'incendie). Les Compagnies d'assurance-incendie répondent des dégâts causés par l'eau employée à éteindre le feu ; elles sont également tenues de réparer les pertes résultant des démolitions effectuées, par ordre de l'autorité, pour arrêter les progrès du feu, mais ne sont pas tenues des frais occasionnés par l'extinction du feu, ni des vivres ou gratifications accordées aux pompiers et sauveteurs, pas plus que des vols qui peuvent avoir lieu au cours des incendies.

Les dégâts occasionnés par un excès de chaleur ne sont pas considérés comme incendie.

L'assureur ne doit pas réparation d'un sinistre occasionné par suite d'une infraction à la loi. Exemple : défaut de ramonage ; il ne répond pas davantage des objets tombés ou jetés par mégarde dans le feu et des brûlures dues au contact d'un appareil de chauffage ou d'éclairage. Exemple : vêtements brûlés en passant auprès d'une cheminée, tapis brûlés, etc.

Ce qu'on peut assurer. — Tous objets (meubles ou immeubles) susceptibles d'être détruits par le feu, mais à condition que lesdits objets existent au moment de la signature de la police d'assurance (exception faite pour les récoltes que l'on peut assurer sur pied). Il n'est pas nécessaire que l'on soit propriétaire des objets assurés au moment de la signature de la police : on peut assurer pour un tiers qui, en cas de sinistre, devra justifier de sa qualité de propriétaire.

PRINCIPALES INDICATIONS QUE DOIT CONTENIR UNE PROPOSITION D'ASSURANCE-INCENDIE SUIVANT CATÉGORIES DE RISQUES. — *Nota*. — Depuis le 1er janvier 1913 une nouvelle police d'assurance contre l'incendie, dont la rédaction des conditions générales a été adoptée par la Chambre de commerce de Paris, est employée par la presque unanimité des Compagnies d'assurances à primes fixes.

Cette nouvelle police respecte les droits des parties contractantes, consacre le principe de la liberté des conventions commerciales et rend inutile l'intervention législative ; elle a aussi l'avantage d'unifier le texte de tous les contrats d'assurance, d'éviter ainsi les divergences d'interprétation et de rendre les règlements de sinistres plus rapides.

Bâtiments. — Indiquer 1° en quelle qualité l'assuré agit : propriétaire, locataire, usufruitier, dépositaire, etc.) et attribuer un capital au bâtiment ; 2° situation du bâtiment (faire petit plan) ; 3° sa construction (pierre, bois, torchis) ; 4° sa couverture (tuiles, ardoises, vitraux, chaume, papier goudronné, etc.) ; 5° ses contiguïtés (à une fabrique, à un théâtre ou à tout autre établissement particulièrement exposé au feu ou la distance qui l'en sépare) ; 6° s'il est construit sur terrain d'autrui ; 7° son usage (indiquer les professions susceptibles d'augmenter le danger : produits chimiques, couleurs, vernis, essence, bois) ; 8° s'il y a eu des assurances faites antérieurement et si, des propositions ayant été adressées à plusieurs Compagnies d'assurance, celles-ci ont refusé d'y donner suite. Indiquer le nombre d'années pendant lequel on devra être assuré. Dans les Compagnies d'assurances à prime fixe la durée est généralement de dix ans et dans les Sociétés mutuelles de deux périodes quinquennales. A l'expiration de la période stipulée, toute police contractée dans une Compagnie à prime fixe est *prorogée* pour une année (*tacite reconduction*), à moins que l'une des parties ne *dénonce* le contrat (par lettre recommandée) avant le trentième jour qui précède l'expiration de la police. Dans les mutuelles, la *dénonciation* doit être faite six mois avant l'expiration de la police, ou alors celle-ci est prorogée de droit d'une durée égale au contrat.

Mobilier personnel. — Indiquer : 1° en quelle qualité agit l'assuré ; 2° la situation du risque, sa construction, ainsi que les risques auxquels il peut être contigu et les professions dangereuses qui peuvent y être exercées ; 3° la durée du contrat (généralement dix ans) ; 4° la valeur totale du mobilier et la décomposer ainsi :

a) X... francs sur ensemble du mobilier personnel (y compris les meubles appartenant à sa famille, à ses domestiques et argenterie, bijoux, cachemires, objets rares (exclus billets de banque, monnaies et lingots d'or et d'argent) jusqu'à concurrence de 30 p. 100 au maximum du capital assuré ; une déclaration concernant ces derniers objets ne sera nécessaire et une prime supplémentaire ne sera perçue que si cette tolérance est dépassée. Nouvelles conditions générales ;

b) X... francs sur *risques locatifs* (recours que le propriétaire peut exercer contre son locataire pour tous dégâts causés par l'incendie à l'immeuble qu'il occupe. Art. 1733 et 34 du Code civil). C'est un risque très important dont ne s'occupe généralement pas ou peu l'assuré. Il ne suffit également pas d'assurer ses risques locatifs pour une somme quelconque ; pour qu'ils soient bien garantis, il faut que la somme assurée corresponde à 15 fois le montant du loyer annuel (s'il existe plusieurs locataires dans l'immeuble) et à la valeur totale de l'immeuble si l'assuré est seul locataire ;

c) X... francs sur *recours des voisins* (responsabilité que l'assuré peut encourir vis-à-vis de ses voisins par suite d'incendie provenant de sa faute. Art. 1382, 83, 84 et 86 du Code civil) ;

d) X... francs sur *perte de loyers* (recours que le propriétaire peut exercer contre son locataire dans le cas où la responsabilité locative de ce dernier serait reconnue s'étendre à une inhabitation temporaire) ;

e) X... francs sur *privation de jouissance* (garantit l'assuré lui-même dans le cas où il ne pourrait jouir de la chose louée) ; 5° indiquer s'il y a le gaz ou l'électricité.

Mobilier industriel. — Détailler par objets importants et porter en une seule somme le capital à assurer sur l'ensemble.

Désigner les bâtiments où le mobilier se trouve, comme pour le mobilier personnel.

Mêmes primes que mobilier personnel.

Marchandises. — En indiquer la nature. Si elles doivent être assurées pour une année ou fraction d'année, si elles appartiennent à l'assuré ou à des tiers, si elles sont ordinaires, facilement endommageables, hasardeuses, très hasardeuses ou très dangereuses ; au cas où il y a des marchandises ordinaires et des marchandises dangereuses, bien indiquer leur proportion respective. Bien détailler les bâtiments où sont placées les marchandises et indiquer leur construction, contiguïté, etc.

Professions augmentant les risques et par suite les primes. — Certaines professions (exemple : charbonniers, garagistes, marchands de fourrage, teinturiers, verriers, blanchisseurs, boulangers, etc., etc.) augmentent les risques d'incendie. Lorsque ces professions n'occupent pas plus d'un quart d'une maison, l'immeuble et les objets placés dans le reste de la maison ne sont passibles que de la prime des risques ordinaires.

Professions occupant ensemble plus du quart de l'immeuble : ce dernier et tous les objets placés dans les autres parties de l'immeuble payent la prime de la profession la moins grave, et chacune des professions paye la prime qui lui est propre.

Profession occupant à elle seule plus d'un quart de l'immeuble, ce dernier et tous les objets placés dans les autres parties de l'immeuble doivent payer la prime applicable à cette profession.

Expertise. — Est généralement faite par l'expert de la Compagnie d'assurance ou par expert spécial, choisi d'un commun accord par l'assureur et l'assuré. (En cas de non entente sur ce choix, chaque partie désigne à ses frais un expert, et si les deux experts n'arrivent pas se mettre d'accord, un troisième, payé à frais communs, tranche le litige).

Demander une expertise judiciaire au tribunal civil pour

le cas où la Compagnie d'assurance se refuserait, de prime abord, à toute indemnité et à une expertise amiable. Toutes les parties doivent assister à l'expertise et celle qui refuse d'y assister (même après sommation) ne peut plus réclamer une expertise nouvelle.

Dommages. — Si l'expertise correspond à la police, intégralité.

Si l'objet détruit a été assuré pour une somme inférieure à sa valeur vénale réelle, l'assuré ne sera pas entièrement indemnisé (il reste son propre assureur pour l'excédent de la valeur réelle des objets assurés). Les indemnités sont généralement payables en espèces, à moins de conditions spéciales contenues dans la police d'assurance.

Après un sinistre, les Compagnies d'assurance peuvent résilier la police, mais seulement quinze jours après l'envoi d'une lettre recommandée.

VIE. — Les assurances sur la vie se divisent en deux catégories principales :

1° Les assurances en cas de décès ;

2° Les assurances en cas de vie.

ASSURANCE EN CAS DE DÉCÈS. — *Généralités.* — A pour objet le paiement, après la mort de l'assuré, d'un capital à des personnes désignées dans le contrat. Dans cette assurance, l'assuré, ne stipulant pas pour lui-même, accomplit un acte de prévoyance au profit des siens. Convient d'une manière générale à tout homme vivant de son travail et sur l'existence duquel repose le bien-être ou l'avenir de sa famille. Convient également au jeune époux dont le contrat de mariage stipule sur la dot de sa future un retour aux parents et qui engage cette dot dans l'industrie ou le commerce. Permet également, sans léser les héritiers naturels, de laisser des legs importants à des amis, à d'anciens serviteurs, et peut aussi être utilisée comme moyen de crédit (en transmettant le bénéfice de l'assurance à un tiers par simple avenant).

Paiement de la prime. — Contrairement aux assurances incendie, le paiement de la prime est facultatif et l'assuré ne peut jamais être poursuivi. Si l'assuré cesse le versement de ses primes au bout de la troisième année, l'assurance est réduite et peut être rachetée par la Compagnie (si l'assuré en fait la demande) à un prix fixé en raison de l'importance des primes payées. On peut également obtenir des avances sur toute police dont trois primes annuelles au moins ont été entièrement versées.

La plupart des Compagnies garantissent sans surprime, et dès la souscription du contrat, les risques de voyage et de séjour dans l'Europe tout entière et dans une certaine partie des autres continents.

De même, elles garantissent généralement tous les risques de service militaire en temps de paix et aussi les risques de mort résultant d'une émeute ou d'une insurrection. En cas de guerre, augmentation (payée seulement pendant la durée de la guerre et remboursée si possible après) de 10 p. 100 du capital assuré pour l'armée active ; 7 1/2 p. 100 du capital assuré pour l'armée territoriale ; 5 p. 100 du capital assuré pour l'intendance, administration.

Formalités à remplir. Proposition. — D'abord, et avant tout s'adresser à une Compagnie sérieuse et autorisée conformément à l'art. 60 de la loi du 24 juillet 1807. Remplir la proposition sans fausses déclarations ni réticences aucunes (dans ce cas annulation du contrat) ; indiquer âge (se compte par années et par quarts d'années, tout quart d'année commencé est considéré comme accompli), profession et maladies dont l'assuré ou sa famille ont été atteints précédemment. Stipuler ou non si l'on désire participer aux bénéfices. Indiquer ou non la transmission de la police (l'assuré peut avoir intérêt à transmettre le bénéfice de son assurance à un tiers (*V.* plus haut MOYEN DE CRÉDIT). Passer une visite médicale.

Obligations de l'assuré. — A moins de raisons particulières, payer ses primes à leur échéance et prévenir la Compagnie de toutes modifications susceptibles de modifier les risques (changement de professions, voyage lointain, constatation par avenants).

Perte de la police. — En informer immédiatement la Compagnie qui, dans ce cas et après enquête, délivre un duplicata remplaçant le titre original. Si aucun duplicata n'a été délivré et que l'assuré meure, les ayants droit ne peuvent toucher le capital qu'après un délai de trente ans (si le tiers porteur ne s'est pas présenté dans ce délai) ou alors pour toucher les intérêts de ce capital, fournir caution pour les vingt premières années d'intérêt.

En cas de faillite l'assuré peut produire pour les sommes qu'il a versées.

Le suicide est presque toujours une cause de déchéance.

FORMES DE L'ASSURANCE EN CAS DE DÉCÈS. — *Assurances vie entière* sur une seule tête : contrat par lequel la Compagnie d'assurance s'oblige, moyennant une prime perçue pendant la vie de l'assuré, à payer lors du décès de ce dernier, et quelle qu'en soit l'époque, une somme déterminée à ses héritiers, ayants droit ou bénéficiaires désignés.

La prime est naturellement fixée en raison de l'âge de l'assuré et du capital qu'il veut garantir ; elle est :

Viagère (c.-à-d. payable pendant toute la vie de l'assuré) ;

Temporaire (c.-à-d. payable pendant un nombre limité d'années) ;

Unique (c.-à-d. versée à la souscription du contrat).

Assurances vie entière sur deux têtes : le capital de l'assurance est payable dès le décès de l'assuré qui meurt le premier et la prime annuelle cesse d'être due.

Assurances mixtes sur une seule tête : le capital de l'assurance est payable soit au décès de l'assuré s'il vient à mourir avant le terme fixé par le contrat, soit à l'assuré lui-même s'il vit encore à cette époque.

Assurances mixtes sur deux têtes (capital payable au premier décès) : le capital de l'assurance est payable soit au décès de l'assuré qui meurt le premier, s'il vient à mourir avant le terme fixé dans le contrat, soit aux deux assurés s'ils vivent encore à cette époque).

Assurances mixtes spéciales (avec accumulation de bénéfices). — Le capital est payable dans les mêmes conditions que pour une mixte ordinaire, mais l'assuré n'a plus de primes à payer au cours des cinq dernières années ; en outre, l'assuré participe à des bénéfices répartis au prorata de la prime annuelle entre tous les contrats en cours depuis plus d'un an. Ces bénéfices sont payables à l'échéance de l'assurance.

Assurance mixte populaire. — Mêmes conditions que celles d'une mixte ordinaire, mais sans visite médicale, sous réserve du délai de carence, et avec participation aux bénéfices (75 p. 100). Il ne peut être assuré qu'un capital limité sur une même tête et la prime pour chaque contrat est payable trimestriellement. *Carence.* — La visite médicale étant supprimée, le contrat ne prend son plein effet qu'au paiement de la quatrième prime. Si le décès survient la première année, la Compagnie rembourse seulement les primes versées ; la deuxième année le quart du capital assuré ; la troisième année la moitié du capital assuré ; remboursement intégral du capital dès le premier versement si le décès survient par accident corporel ou maladies spécifiées dans le contrat.

Assurances combinées. — Le capital est payable au décès de l'assuré si ce décès survient avant le terme du contrat ; si l'assuré vit encore à cette époque, il peut choisir une des combinaisons suivantes :

A. Rester assuré pour le même capital, sans verser aucune prime (le capital étant payable à ses héritiers ou ayants droit lors de son décès) et recevoir en outre une rente viagère égale à la prime annuelle et payable par semestre ;

B. Rester assuré pour le même capital (payable aux héritiers ou ayants droit lors de son décès) et recevoir immédiatement un autre capital fixé d'avance ;

C. Renoncer à toute assurance ultérieure et recevoir un capital fixé d'avance, supérieur au capital de l'assurance ;

D. Renoncer à toute assurance en cas de décès (rien pour les héritiers) et recevoir seulement une rente viagère annuelle payable par semestre et fixée par la Compagnie suivant chaque cas particulier.

Assurance à terme fixe. — Le capital est payable au terme du contrat (que l'assuré soit vivant ou mort à cette époque) et les primes cessent d'être dues au décès de l'assuré.

Assurances dotales. — Le capital est payable au terme du contrat si l'enfant sur la tête duquel il repose vit à cette époque. Les primes cessent d'être dues au décès du contractant et le capital reste exigible comme précédemment. Si l'enfant meurt avant le terme du contrat, les primes versées demeurent acquises à la Compagnie.

Assurances dotales avec contre-assurance : Présentant avec précédentes les différences suivantes : 1° si l'enfant sur la tête duquel repose l'assurance vient à décéder avant l'échéance du contrat, les primes versées sont immédiatement remboursées (mais sans intérêts) : 2° si le contractant et l'enfant viennent à mourir avant l'échéance du contrat, le capital n'est pas dû, mais les primes seront remboursées aux héritiers ou ayants droit.

Assurance dotale populaire. — Mêmes conditions générales que celles d'une dotale avec contre-assurance, mais sans visite médicale, sous réserve du délai de carence (*V.* plus haut ASSURANCE MIXTE POPULAIRE) et avec participation aux bénéfices. L'âge de l'enfant ne peut dépasser vingt ans et l'assurance est de dix, quinze, vingt ou vingt-cinq ans.

ASSURANCES TEMPORAIRES. — Le capital est payable dès le décès de l'assuré, mais seulement si ce décès survient avant l'expiration du contrat.

Assurance progressive. — Le capital déterminé est payable à l'assuré s'il est vivant à une certaine époque ; s'il meurt auparavant ses héritiers ou ayants droit touchent une partie convenue du capital augmentée d'autant de fois une certaine somme (indiquée au contrat) qu'il a été payé de primes.

Assurances en cas de vie. — Tend à l'aliénation du capital pour augmenter le revenu ; convient principalement aux personnes d'âge avancé ou sans famille, qui désirent se procurer dans leur vieillesse une existence plus large en échangeant leurs capitaux, si minimes soient-ils, contre une rente calculée sur un taux élevé et fixée suivant l'âge de l'assuré au jour du versement.

Des différentes combinaisons d'assurances en cas de vie.

A. Assurance de capitaux différés.

B. Rentes viagères.

Assurance de capitaux différés. — Contrat par lequel la Compagnie d'assurance s'engage à payer à l'assuré un capital fixé à une époque déterminée s'il est encore vivant à cette époque. En échange, l'assuré s'oblige à verser, soit une prime unique, soit une prime annuelle pendant un certain nombre d'années, qui ne peut excéder celui dont le paiement est lui-même différé.

Exemple : pour assurer à un enfant âgé de cinq ans un capital de 10 000 francs différé de seize ans (payable par conséquent à vint et un ans), la prime unique à verser est de 5 578 francs et celle annuelle de 462 francs. En cas de mort de l'assuré avant l'échéance du contrat, toutes les primes versées demeurent acquises à la Compagnie.

Moyennant le paiement d'une contre-assurance, si l'assuré meurt avant l'époque fixée, toutes les primes versées sont remboursées à ses héritiers ou ayants droit.

Exemple : la prime unique à verser pour assurer à un enfant de cinq ans un capital de 10 000 francs différé de seize ans avec remboursement des primes versées est de 5 971 francs et celle annuelle de 482 francs.

B. *Rentes viagères.* — Contrat par lequel la Compagnie d'assurance s'engage, moyennant le versement d'une ou plusieurs primes faites par l'assuré, à lui payer sa vie durant une rente déterminée.

Se divisent en : rentes viagères différées et rentes viagères immédiates sur une ou deux têtes.

Rentes viagères différées. — Si l'assuré vit encore à l'échéance du contrat, la Compagnie d'assurance lui sert une rente viagère payée semestriellement ou trimestriellement, jusqu'à son décès.

Rentes viagères immédiates sur une seule tête. — La rente est payable semestriellement ou trimestriellement, jusqu'au décès du rentier.

Rentes viagères immédiates sur deux têtes. — La rente est payable, semestriellement ou trimestriellement, sans aucune réduction, jusqu'au décès de l'assuré qui meurt le dernier.

La rente sur deux têtes peut être réductible soit au premier décès, soit au décès de l'un des assurés désigné.

ASSURANCES GARANTIES PAR L'ÉTAT. — Ces assurances intéressent surtout les petites bourses.

Assurance en cas de décès (pour la vie entière). — A pour but le paiement, au décès de l'assuré, d'un petit capital. Les sommes assurées peuvent être incessibles et insaisissables en totalité ou en partie. Peut être contractée par toute personne âgé de seize ans au moins et soixante au plus ; il convient particulièrement à l'ouvrier et à l'employé qui n'a que le produit de son travail pour élever et soutenir sa famille, lui offre le moyen, moyennant un léger prélèvement sur son salaire, de mettre les siens à l'abri des premiers besoins et de leur laisser quelques ressources dans le cas où il viendrait à mourir prématurément. Le paiement des primes peut être cessé à toute époque sans indemnités ; le capital assuré est simplement réduit à la valeur correspondant aux primes versées. Les assurances produisent leur effet du jour du versement de la prime unique ou de la première prime, lorsqu'elles ont été consenties après un examen médical.

Sans examen médical, les assurances prennent leur effet deux ans après le versement de la première prime ; si l'assuré meurt moins de deux ans après qu'il a contracté l'assurance, celle-ci devient nulle et les sommes versées sont remboursées aux héritiers ou ayants droit avec intérêt simple de 4 p. 100.

Assurance temporaire en cas de décès. — Permet de garantir le paiement des sommes dues par toutes personnes qui viendraient à mourir avant de s'être libérées d'engagements pris en vue de l'acquisition d'un champ, d'un jardin, d'une maison à bon marché, d'une petite exploitation agricole.

Assurance mixte. — Ressemble exactement à celle des sociétés d'assurance-vie, mais le capital est limité et l'assuré peut stipuler que moitié seulement de la somme assurée sera payable à ses ayants droit s'il décède en cours de contrat.

Peut être contractée de seize ans à soixante ans avec examen médical ; prend son effet du jour du premier versement de prime.

Assurance en cas de vie (capital différé). — Permet le paiement d'un certain capital, en cas de vie de l'assuré à un âge fixé d'avance. Les versements sont facultatifs, peuvent être faits à partir de 1 franc. Convient à ceux qui veulent s'assurer un capital à l'âge où ils cesseront de travailler avec, en plus, la faculté pour l'assuré de verser en une fois ce capital à la Caisse nationale des retraites pour servir à la constitution d'une rente viagère immédiate ou différée, qui peut être reportée, s'il vient à mourir le premier, sur la tête de son conjoint.

Rentes viagères sur une tête ou réversibles entre époux. — Sont constituées à la Caisse nationale des retraites pour la vieillesse. Les versements peuvent être faits soit à capital aliéné, soit à capital réservé. Ces rentes sont totalement ou partiellement incessibles et insaisissables.

ACCIDENTS. — Les assurances contre les accidents étant multiples et variées, nous ne parlerons que des principales.

ASSURANCES CONTRE LES ACCIDENTS CORPORELS : ont pour but de garantir le corps humain contre toute atteinte provenant de l'action soudaine et violente d'une cause extérieure.

Se divisent en deux classes : *Assurance Individuelle* et *Assurance Collective.*

ASSURANCE INDIVIDUELLE. — Garantit l'assuré contre les conséquences réelles et directes de tout accident corporel causé d'une façon fortuite et indépendante de la volonté de l'assuré par l'action soudaine et violente d'une force extérieure. Sont également et généralement compris dans cette assurance les attentats contre la personne assurée ainsi que la mort immédiate résultant d'une chute involontaire dans l'eau ou d'une asphyxie accidentelle par les gaz. Certaines Compagnies y comprennent aussi les accidents dus à la pratique des sports (professionnels exclus). Ne sont pas garantis : suicide, empoisonnement, suites d'opérations chirurgicales, accidents causés intentionnellement ou survenant par suite d'ivresse, etc.

Exclusions. — Généralement les personnes âgées de plus de soixante-cinq ans, celles mutilées, paralytiques, aveugles, sourdes, myopes, etc., ou atteintes de maladies graves (tuberculose, épilepsie, diabète, etc.).

L'Assurance Individuelle s'applique aux trois cas suivants : mort, mutilation (ou infirmité permanente), incapacité temporaire. Les deux premiers cas peuvent être garantis ensemble ou séparément, mais l'incapacité temporaire doit toujours être accompagnée de la mort et de la mutilation ou de l'un de ces deux cas. La somme à assurer en cas de mort peut être égale à celle assurée en cas de mutilation, mais ne devra jamais être supérieure (il y a en effet intérêt à toucher un capital plus élevé en cas de mutilation, afin de parer aux difficultés rencontrées dans l'existence à la suite d'un accident ayant causé la perte d'un ou de plusieurs membres). L'incapacité temporaire donne droit à une indemnité journalière proportionnée au gain quotidien et ne peut jamais dépasser le quart pour mille du total des capitaux assurés pour le cas de mort et de mutilation.

Si la personne qui veut se faire assurer a plusieurs occupations, la prime à appliquer est celle du risque le plus grave. Les frais médicaux et pharmaceutiques peuvent être pris à charge par les Compagnies d'assurances, moyennant une surprime (généralement 40 p. 100 de la prime totale).

Sont exclus d'une manière absolue de l'Assurance Individuelle les ouvriers occupés dans les établissements industriels ou usines.

Obligations de l'assuré. — Même proposition que pour l'assurance-vie (*V.* plus haut). Le contrat signé, payer régulièrement ses primes ; indiquer tout changement de profession ; notifier généralement dans les quarante-huit heures, par lettre recommandée, l'accident dont il vient d'être victime (sous peine d'être déclaré irrecevable dans sa demande), y joindre certificat de médecin, déclarations de témoins et recevoir (sous peine d'annulation du contrat) l'agent et le médecin de la Compagnie venant constater son état. En cas de mort, c'est seulement à la femme et aux enfants de l'assuré (à l'exclusion de tous autres héritiers) que le capital est versé.

Les litiges entre assuré et assureur se règlent devant le tribunal du lieu où s'est produit l'accident et la plupart des Compagnies d'assurance exigent que l'assuré les subroge dans son recours contre les tiers responsables avec, en échange, l'abandon, au profit de l'assuré, du bénéfice du recours contre lesdits tiers.

Il faut joindre à l'Assurance Individuelle propre : *l'Assurance Individuelle complémentaire contre les accidents non professionnels* qui garantit, en dehors de leur travail, contre tous les accidents corporels, les salariés garantis, pendant leur travail, par ceux qui les emploient.

Les Assurances Cumulatives permettent à tout chef de maison de commerce d'assurer aux conditions de l'Assurance Individuelle ordinaire (c.-à-d. contre les risques professionnels et ceux de la vie ordinaire) un ou plusieurs groupes d'employés sans signer autant de contrats qu'il a de personnes à assurer. Avantages : une seule police ; possibilité de substituer aux assurés sortants ceux qui les remplacent sans faire de nouveau contrat et sans perdre aucune partie de la prime versée ; économie dans les frais de police puisqu'un seul contrat. Ouvriers exclus.

Assurance Individuelle militaire, garantissant les officiers, sous-officiers, maîtres d'armes, maîtres-ouvriers, maréchaux ferrants, gendarmes et gardes municipaux contre les accidents survenant soit en service commandé, soit en dehors du service.

Pas d'indemnité journalière, mais remboursement des frais de maladie.

Prime annuelle variable suivant le grade de l'assuré.

Assurance Individuelle avec remboursement des primes. — Garantit à l'assuré le remboursement intégral des primes versées ; ce remboursement est assuré — *avec ou sans sinistres,* — au moyen d'un titre-épargne (*V.* plus loin dans cet art. à : ÉCONOMIE, les *Sociétés de capitalisation*).

Assurance Individuelle populaire à primes mensuelles. — Ne garantit que la mort et la mutilation ; est liée à un titre-épargne.

On peut également s'assurer contre les *accidents de voyages sur terre et sur mer*, et contre ceux de *voyages et de séjour en Europe et dans le monde entier*. Prime suivant durée et éloignement.

ASSURANCES COLLECTIVES. — Se confondent avec celle contre les accidents du travail (loi du 9 avril 1898). Garantit sans réserve ni exception le paiement de toutes les indemnités mises à la charge des chefs d'entreprise au profit de leurs ouvriers, apprentis ou employés victimes d'accidents du travail (*V.* ASSURANCES, ACCIDENTS DU TRAVAIL).

Proposition. — Déclarer le nombre des ouvriers ou employés, le montant de leur salaire (argent ou nature), la façon dont il est effectué (à la journée, semaine, mois, année ou aux pièces), leurs pourboires ou gratifications. Toute réticence ou fausse déclaration sur la profession, nombre et salaire, mettra l'assuré dans l'obligation de rembourser à la Compagnie d'assurance toutes les sommes qu'elles auraient eu à payer ou à mettre en réserve.

Obligations de l'assuré. — Payer ses primes (en cas de non-paiement la Compagnie d'assurance peut toujours en poursuivre l'exécution, et réclamer à l'assuré toutes les indemnités payées par elle pour les accidents survenus pendant la période impayée). Tenir une comptabilité régulière et un livre de paie sur lequel figureront, sans exception et dès le jour de leur entrée en service, les nom, prénoms, âge, profession et salaire de toutes les personnes qu'il assure. Déclarer et faire constater par avenant (*V.* ce mot) toutes modifications survenues au nombre ou salaire de ses ouvriers, ainsi qu'à son outillage. Mettre ses livres de comptabilité et de paie à la disposition des agents de la Compagnie. En cas d'accident, faire immédiatement parvenir à la Compagnie toutes pièces utiles. En cas de vente de son fonds, obliger l'acquéreur à continuer l'assurance qu'il a souscrite (sinon payer à la Compagnie une indemnité de résiliation préalablement fixée).

Nota. — S'assurer si la Compagnie d'assurance avec laquelle on traite est autorisée par l'Etat à faire l'assurance contre les accidents du travail.

ASSURANCES CONTRE LES ACCIDENTS DU TRAVAIL. — (*V.* ACCIDENTS : *Législation*).

Rentrent également dans les assurances-accidents : *les Assurances contre les accidents des chevaux et voitures, des voitures à bras, des cycles et des automobiles*. Se divisent en deux catégories :

1° Les accidents causés aux tiers (assurance directe) garantissant le remboursement des indemnités auxquelles l'assuré peut être tenu par suite des accidents que ses chevaux ou voitures causent aux tiers en circulant sur la voie publique et autres lieux où le public a accès (prime variable suivant qualité de l'équipage). S'il y a lieu de comprendre dans l'assurance la responsabilité à l'égard des personnes transportées autres que les membres de la famille de l'assuré et ses préposés salariés, les primes doivent être augmentées de 25 p. 100 lorsqu'il s'agit de voitures ne faisant pas le transport à titre onéreux.

2° Les accidents causés aux chevaux et voitures, garantissant l'assuré contre les accidents éprouvés par ses chevaux et voitures ; cette catégorie se divise elle-même en deux combinaisons :

A. La contre-assurance étendue, dans laquelle, pour qu'il y ait lieu à indemnité, il faut qu'il y ait eu contact avec cheval ou voiture d'autrui ;

B. La tierce-assurance, dans laquelle l'indemnité est due même sans contact d'un autre cheval, d'une autre voiture, ni participation des tiers (compris également couronnement du cheval, bris des brancards, etc.). Primes doubles de celles précédentes (exclues les voitures de gros commerce).

ASSURANCES DE LA RESPONSABILITÉ CIVILE.—Découlent des art. 1382 et suivants du Code civil et garantissent la responsabilité des particuliers, chefs de famille, chefs d'institution, propriétaires d'immeubles, d'ascenseurs, d'animaux, médecins, chirurgiens, dentistes, pharmaciens, chasseurs, sociétés de gymnastique et de tir, communes, etc., etc., en raison des accidents corporels pouvant atteindre les tierces personnes par leur propre fait ou du fait des membres de leur famille, de leurs domestiques ou de leurs animaux (primes suivant professions).

VOL. — (Mobiliers, marchandises, matériels, bureaux, banques ; commis sur la personne des garçons de recettes, encaisseurs, livreurs, caissiers, employés ; commis par les domestiques ; commis au préjudice des locataires ; vol des voitures automobiles, etc.). Primes suivant risques. Prime annuelle à payer par chaque mètre superficiel.

ASSURANCES GARANTIES PAR L'ÉTAT (loi du 17 juillet 1868).

Assurance collective. — Permet aux Sociétés de Secours mutuels de contracter des assurances collectives à l'effet de s'assurer, au décès de chacun de leurs sociétaires, une somme fixe. Sont faites pour une année et doivent comprendre tous les membres de la Société âgés de douze à quatre-vingt-quatorze ans, et être d'une somme égale pour tous.

CAISSE D'ASSURANCE EN CAS D'ACCIDENTS. — A pour objet de constituer des pensions viagères aux personnes assurées qui, dans l'exécution de travaux agricoles ou industriels, seront atteintes de blessures entraînant une incapacité permanente de travail et de donner des indemnités aux veuves, aux enfants mineurs ou, à leur défaut, au père ou à la mère sexagénaire des assurés qui ont péri par suite d'accidents survenus dans l'exécution desdits travaux. Ces assurances ont lieu par année.

ASSURANCES AGRICOLES. — Comprennent les assurances contre la mortalité des bestiaux et contre la grêle.

MORTALITÉ DES BESTIAUX. — Faite seulement par les Sociétés d'assurances mutuelles. Les principaux risques garantis sont :

La mort naturelle ou accidentelle des animaux ; l'abatage des animaux pour cause de fracture, éventration, y compris toutes les maladies contagieuses telles que morve, tuberculose, fièvre aphteuse, etc. Exclus les sinistres provenant de la volonté ou du fait du sociétaire ; dommages résultant de mesures ordonnées par l'autorité ; animaux perdus, noyés ou volés ; sinistres ou dommages provenant de guerre, invasion, émeute ou causés par inondations, ouragans, tremblements de terre.

Les sinistres causés au bétail par l'incendie ne sont garantis que s'il est assuré par police spéciale à la branche incendie.

Pour les chevaux, l'assurance est faite sur chaque animal séparément ; pour les vaches, bœufs, taureaux, veaux, génisses, l'assurance est faite en bloc.

En général, la garantie contre la mortalité ne prend cours que quinze jours après la signature du contrat et après le paiement des frais d'admission à la Société, police et impôts.

L'acte d'adhésion à la Société doit comprendre :

1° Les nom, prénoms, profession, domicile et qualité du sociétaire ;

2° Le nombre et la description des animaux assurés (âge, valeur, état de santé, usage).

En cas de déclarations inexactes ou de réticences, privation pour l'assuré de toute indemnité.

Obligations de l'assuré. — Payer ses cotisations (quinze jours de retard suspendent l'assurance qui ne reprend son effet que cinq jours après le paiement des sommes dues) ; signaler immédiatement à la Société toute modification dans nombre, valeur ou emploi des animaux assurés (faire constater par avenant). En cas de maladie, accident ou sinistre, faire appeler immédiatement un vétérinaire et prévenir par lettre recommandée la Société dans les trois jours en indiquant le nom et l'adresse du praticien qui a soigné le ou les animaux (sous peine de déchéance ou tout au moins de retenue d'indemnités).

En cas de défaut d'entente au cours de l'expertise, le juge de paix du canton où le sinistre a eu lieu nomme un expert vétérinaire.

ASSURANCES CONTRE LA GRÊLE. — Sont faites par les Sociétés d'assurances mutuelles et par les Compagnies à primes fixes. Dans les Sociétés Mutuelles, le contrat se forme par un acte d'adhésion à la Société contenant l'énumération générale des récoltes à assurer, distinction faite des céréales, des autres cultures car, dans les Mutuelles, l'indemnité n'est généralement due qu'en cas de perte de 1/20 pour les céréales et prairies naturelles, et de 1/10 pour les autres cultures. L'évaluation du dommage est faite par expertise et l'indemnité accordée est proportionnelle aux ressources de la Société. Comme dans toutes les Mutuelles, la durée du contrat varie suivant les Sociétés, mais généralement, six mois avant l'expiration dudit contrat, le sociétaire doit prévenir (par lettre recommandée) la Société de son désir de cesser d'être assuré et par conséquent d'être sociétaire, sinon il reste, par *tacite reconduction*, assuré pour une période égale à celle du premier contrat.

Dans les Compagnies d'assurances à primes fixes, l'assurance est habituellement contractée pour une durée de cinq années (à moins de conventions spéciales), mais il est spécifié que, par année d'assurance, la Compagnie n'entend pas une période de trois cent soixante-cinq jours : la première année les récoltes assurées ne sont garanties qu'à partir du lendemain à midi du jour de la signature du contrat (par les deux parties), mais pour les années suivantes, la garantie ne commence en principe que le 15 avril à midi pour toutes les récoltes autres que les vignes et le 1er mai à midi pour ces dernières. Toutefois, lorsque chaque année, après le 1er janvier, mais avant les époques ci-dessus indiquées, l'assuré aura fait un assolement indiquant les modifications apportées dans ses ensemencements, ainsi que les rendements espérés de ses diverses cultures, la garantie de la Compagnie commencera (mais pour l'année seulement où l'assolement aura été fait), à partir du lendemain à midi où il aura été constaté. L'assurance prend fin à l'expiration du contrat ou par la cessation de culture ou de bail, à condition toutefois que l'assuré en fasse la déclaration par lettre recommandée à la Compagnie avant le mois d'avril (à défaut, indemnités). Seul, le risque de grêle est garanti ; sont exclus : inondations, trombes, coups de vent précédant, accompagnant ou suivant la grêle. La déclaration de sinistre doit être faite dans les cinq jours (par lettre recommandée et sous enveloppe, le timbre de la poste fixant la date) et le dommage est réglé soit à l'amiable, soit après expertise.

Les récoltes se divisent en trois classes :

1re classe : blé, maïs, prairies ;

2e classe : seigle, avoine, orge ;

3e classe : sarrasin, lin, chanvre, colza, betteraves, lentilles, et toutes plantes fourragères destinées pour graines ;

4e classe : vignes, chardons, safran, houblons.

Nota. — 1° Dans la plupart des Compagnies, l'assurance des récoltes de la 3e classe n'est consentie qu'aux agriculteurs qui font en même temps garantir la totalité de leurs récoltes de 1re et 2e classes. Bien indiquer également si l'assuré est propriétaire du sol, fermier, métayer, colon, etc.

2° En dehors des Compagnies d'assurances proprement dites, il existe en France des *Caisses d'assurances agricoles mutuelles* qui assurent les personnes qui ont adhéré à leurs statuts contre tous les risques agricoles y compris l'incendie. Ces caisses sont subventionnées par l'Etat et renoncent aux recours contre les fermiers, métayers, vignerons, usagers des immeubles assurés, et tous domestiques de l'assuré, sauf au cas où ceux-ci seraient assurés à une Compagnie d'assurances proprement dite, ou auraient mis le feu volontairement. Les tarifs appliqués sont ceux des Compagnies d'assurances anonymes syndiquées, réduits de 20 p. 100, et les polices sont faites pour la durée de la Société avec faculté de résiliation tous les cinq ans, en dénonçant le contrat six mois à l'avance, par lettre recommandée, adressée au Président de la Caisse.

MALADIE. — Faite seulement par les Sociétés Mutuelles qui garantissent leurs sociétaires contre les risques de maladies dont ils seront atteints pendant la durée du contrat. On entend par maladies tous les troubles de la santé résultant d'un état ou d'une évolution morbide (à l'exception des blessures ou lésions corporelles) et à condition toutefois que ces troubles soient suffisants pour nécessiter l'arrêt absolu des occupations habituelles de l'assuré. Exclues les maladies sexuelles des femmes et indemnité réduite de moitié (moyennant supplément de cotisation de 25 p. 100), pour les accouchements et leurs suites. La garantie est généralement limitée à un maximum de cent vingt jours de maladie par année et l'indemnité prend cours le deuxième jour de la maladie. Les indemnités sont journalières et le droit à icelles est fixé dans les huit jours qui suivent la guérison de l'assuré. Pourtant des acomptes hebdomadaires peuvent être consentis et avancés sur indemnités dues. Tout sociétaire qui emploie des moyens ou documents mensongers à l'effet d'exagérer les conséquences de la maladie est déchu de ses droits à toute indemnité.

Pour contracter une assurance contre la maladie, il faut, au moment de la signature du contrat, être en bonne santé et n'être atteint d'aucune maladie chronique.

Les Sociétés qui pratiquent l'assurance contre la maladie ont un service de consultations médicales gratuites et des réductions importantes chez grand nombre de pharmaciens.

Nota. — Dans la demande d'admission, bien spécifier âge et profession ; au cas où un changement surviendrait dans la profession, en informer immédiatement la Société sous peine de résiliation du contrat et sans aucun remboursement des cotisations échues.

ASSURANCES MARITIMES. — Réglementées par les articles 332 et suivants du Code de commerce (*V.* ASSURANCES).

ÉCONOMIE. — Sentiment de prévoyance qui incite chaque individu à mettre de côté le surplus des gains que le coût de la vie lui a laissé.

N'est néanmoins que le prologue forcé et très imparfait de la prévoyance, car si *amasser*, ce qui est son but, est bien, *conserver* est encore mieux et *faire produire* est la dernière étape du progrès.

En agissant suivant ces trois formules, le cycle complet de la prévoyance se trouve accompli, puisque les réserves accumulées dans le but primordial de parer à des mauvais jours deviennent, par la suite, des sources de richesse et parviennent, en partie, à suppléer au travail. C'est ce que l'on appelle l'épargne.

L'ÉPARGNE est la grande force de l'individu ; elle constitue également une des puissances les plus effectives et les plus agissantes d'une nation.

Il est évident qu'à l'heure actuelle l'avenir appartient à celui — individu ou Etat — qui saura le plus épargner et le mieux, c'est-à-dire à celui qui saura placer son capital, si minime soit-il, dans les conditions les plus favorables au point de vue *sécurité* et *rapport*, ces deux conditions étant absolument indispensables, attendu que l'épargne s'adresse à la masse, c'est-à-dire aux modestes qui font la force d'une collectivité.

COMMENT PLACER SES ÉCONOMIES. — Il existe différentes façons, chacune comportant des avantages et des inconvénients.

L'épargne *bourgeoise* se manifeste volontiers par des placements en rente française, obligations à lots de la Ville de Paris, du Crédit Foncier, du Crédit National, bons du Trésor, etc. et encore par des contrats d'assurance permettant à quiconque de s'assurer soi-même contre les risques de la vie ou d'assurer les siens contre ceux de la mort (*V.* plus haut ASSURANCES-VIE).

L'épargne *populaire* préfère des modes plus démocratiques, plus familiers et plus à la portée des petites bourses ; elle s'adresse pour le placement de ses économies aux *Institutions d'Etat* ou aux *Institutions privées sous le contrôle de l'Etat*.

INSTITUTIONS D'ÉTAT. — L'une des plus populaires et des plus vulgarisées est la *Caisse d'Epargne* (4, 6 et 8, rue Saint-Romain, à Paris) qui ouvre un compte à toute personne pour laquelle ou *au nom* de laquelle il est versé des fonds. Le mineur peut obtenir un livret et faire ses versements sans l'assistance de son tuteur légal (*V.* TUTELLE) ; de même la femme mariée peut obtenir un livret sans l'assistance de son mari.

Comment verser son argent à la Caisse d'Épargne. — Signer, en effectuant le premier versement (*qui ne peut être inférieur à 1 franc*), la demande de livret (quand il s'agit d'un *bienfaiteur désirant demeurer inconnu*, la signature n'est pas exigée). Après le premier versement, il est remis gratuitement au déposant (*qui ne peut être titulaire de plus d'un livret*), un livret sur lequel sont inscrits, au fur et à mesure, tous les versements ou remboursements. Les versements peuvent être faits dans tous les bureaux de poste de France, d'Algérie et de Tunisie. L'intérêt servi part du premier ou du 16 de chaque mois, après le jour du versement), s'ajoute au capital (le 31 décembre de chaque année) et produit l'année suivante des intérêts. Les fractions de francs ne produisent pas d'intérêts.

La Caisse d'Epargne se charge, *sans frais*, d'acheter des rentes (minimum 10 francs de rente au cours du jour) pour les déposants dont le compte est suffisant (adresser directement les demandes, *sans affranchir*, au sous-secrétaire des postes et télégraphes, sur une formule qu'on trouve dans tous les bureaux de poste.) Les possesseurs de livrets de Caisse d'Epargne ont également le droit de souscrire aux émissions (Crédit foncier, Ville de Paris, etc.) sans aucune formalité en prélevant simplement sur le montant de leur dépôt.

Pour retirer son argent. — Les remboursements s'effectuent suivant la volonté du déposant : en partie ou en totalité (faire demande sur formule spéciale que l'on trouve dans tous les bureaux de poste). Bien indiquer le bureau où l'on désire être remboursé). L'autorisation de payer est généralement envoyée par retour du courrier, mais si l'administration de la Caisse d'Epargne a besoin de renseignements, elle a droit à huit jours pour répondre. En province, on peut demander et obtenir télégraphiquement un remboursement partiel ne dépassant pas 300 francs (frais de télégramme : demande et réponse à la charge du demandeur). On peut également demander que le remboursement soit effectué par mandat-poste à son nom ou *au nom* d'une personne résidant en France ou dans un pays étranger faisant partie de l'Union postale.

A Paris, le plus simple est d'aller à la direction, 6, rue Saint-Romain, où un service de remboursement *à vue* fonctionne tous les jours de deux heures à quatre heures et de neuf heures à midi les dimanches et jours fériés.

Le mineur qui n'a pas seize ans révolus doit être assisté de son représentant légal pour retirer tout ou partie de l'argent qu'il a versé.

En cas de force majeure (guerre, insurrection), les remboursements peuvent n'être faits que par acompte de 50 fr. au maximum et par quinzaine. Il existe encore, mais pour Paris et le département de la Seine seulement, une Caisse d'Epargne absolument privée, reconnue d'utilité publique et placée sous le contrôle de l'État (9, rue Coq-Héron). Les remboursements sont faits tous les jours au siège central et le dimanche et le lundi dans les mairies.

Parmi les institutions d'État, il faut encore citer : la *Caisse d'assurance de l'Etat* ; la *Caisse Nationale des retraites pour la vieillesse* qui a pour objet de faire fructifier, par le système de la *capitalisation*, les sommes qui lui sont confiées

par les épargnants; les versements dont le montant est facultatif et peut être interrompu au gré du déposant se font au siège (56, rue de Lille à Paris, de dix heures à trois heures la semaine, de dix heures à midi le dimanche) ou dans les bureaux de poste, et sont constatés, comme à la Caisse d'Epargne, sur un livret délivré gratuitement. Les rentes délivrées par la Caisse Nationale des retraites pour la vieillesse représentent intégralement ce que les fonds déposés ont produit par l'accumulation des intérêts combinés avec les risques de la mortalité ; elles sont incessibles et insaisissables (jusqu'à concurrence de 300 francs) et l'entrée en jouissance peut être fixée à un âge quelconque à partir de cinquante ans.

Au point de vue sécurité ces différentes institutions donnent toute satisfaction, puisqu'elles relèvent directement de l'Etat, mais offrent quelques inconvénients (manque de contrainte, formalités de remboursement, etc.) que l'on ne trouve pas dans les INSTITUTIONS PRIVÉES SOUS LE CONTROLE DE L'ETAT (Sociétés d'épargne, de capitalisation, d'assurances mutuelle, etc.). Ces institutions privées répandent largement l'idée de prévoyance et la *régularité* de l'épargne qu'elles *exigent* de leurs adhérents a pour but de faire des imprévoyants des épargnants et de leur donner le goût de l'épargne. Les combinaisons qu'elles offrent sont variées, ingénieuses, honnêtes, et tendent toutes au même but : la création, au bout d'un certain nombre d'années, d'un capital, d'un revenu, d'une dot, etc.

Ces entreprises privées se divisent en plusieurs sortes dont les principales sont :

A. Les Sociétés tontinières ou *tontines* (régies par la loi du 17 mars 1905) dont les opérations dépendent de la durée de la vie humaine (les fonds versés par les adhérents venant grossir l'avoir des survivants. Ne prennent aucun engagement précis avec leurs sociétaires).

B. Les *Sociétés d'Epargne*, dans lesquelles l'élément « durée de la vie humaine » est supprimé et qui mettent en commun les épargnes de leurs adhérents (chaque adhérent verse une somme fixe pendant un nombre d'années déterminées, et au bout du délai convenu, on répartit entre les sociétaires ou leurs ayants droit le total des sommes versées accru des intérêts).

C. Les *Sociétés de capitalisation* (régies par la loi du 19 décembre 1907) qui prennent des engagements fixes avec leurs adhérents et dont les opérations consistent à émettre des *Bons de capitalisation* ou des *Titres-Epargne* d'une valeur déterminée payables par cotisations mensuelles et remboursables à l'expiration d'une période fixée d'avance (quinze ans habituellement) ou par anticipation par voie de tirages au sort.

Les Sociétés de capitalisation qui fonctionnent sous le contrôle de l'Etat, conformément à la loi du 19 déc. 1907, sont en effet autorisées à procéder au remboursement par anticipation des Titres-Epargne qu'elles émettent, par voie de tirages au sort (généralement mensuels), comme la Ville de Paris et le Crédit Foncier le font pour leurs obligations à lots. Le placement des fonds doit être fait en valeurs de tout repos émises par l'Etat Français, en obligations du Crédit Foncier de France, en prêts hypothécaires, en immeubles, etc., de telle manière que les épargnants trouvent, de ce côté, une absolue sécurité. Les Sociétés vont chercher les économies à domicile, consentent des prêts (dès la fin de la première année, sur simple dépôt du titre, moyennant intérêt de 5 p. 100), sans perte du droit aux tirages et accordent à tout souscripteur qui ne veut plus continuer ses versements des *valeurs de rachat* élevées.

Parmi les différentes façons de placer ses économies, il faut encore citer le *Bien de famille insaisissable* (*V.* BIEN DE FAMILLE).

PRISE A PARTIE (*DROIT*). — Les juges peuvent être *pris à partie*, c'est-à-dire poursuivis en réparation civile du tort qu'ils auraient causé, par les personnes à qui le préjudice aurait été porté, dans quatre cas déterminés : 1° en cas de dol, fraude ou concussion commis au cours de l'instruction ou lors des jugements ; 2° au cas où la prise à partie est expressément prononcée par la loi ; 3° quand la loi déclare les juges responsables à peine de dommages-intérêts ; 4° en présence d'un déni de justice.

La procédure est délicate et ne saurait être entreprise sans un examen sérieux et approfondi de l'affaire par un homme de loi compétent, honnête et indépendant.

PRISONS, PÉNITENCIERS. — *V.* RÉGIME PÉNITENTIAIRE.

PRIVILÈGES (*DROIT*). — Le privilège est un droit que la nature ou la *qualité* de sa créance donne à un créancier d'être payé *avant tous les autres créanciers*, même hypothécaires. Ce qui règle la préférence entre plusieurs créanciers privilégiés, c'est la *qualité* de leurs privilèges respectifs ; la loi détermine le rang de chaque privilège en tenant compte de la faveur qu'il lui a paru mériter. Les créanciers privilégiés, dont les privilèges sont de même rang, sont payés *par concurrence*, c'est-à-dire que si les biens du débiteur sont insuffisants pour les payer tous intégralement, la valeur de ces biens est répartie entre eux au *marc le franc*.

Les privilèges peuvent porter sur les *meubles* ou sur les *immeubles* d'un débiteur ; certains portent à la fois sur ses meubles et sur ses immeubles.

I. PRIVILÈGES SUR LES MEUBLES. — Parmi les privilèges sur les meubles, il en est qui frappent l'ensemble des meubles du débiteur : ce sont les privilèges *généraux* ; d'autres ne frappent que certains meubles : ce sont les privilèges *particuliers*.

a. PRIVILÈGES GÉNÉRAUX SUR LES MEUBLES. — Les créances privilégiées sur la généralité des meubles sont celles ci-après énumérées ; elles s'exercent dans l'ordre suivant : 1° les *frais de justice* ; 2° les *frais généraux* ; 3° les *frais quelconques de la dernière maladie* (médecin, pharmacien, gardes, etc...), quelle qu'en ait été la terminaison, concurremment entre ceux à qui ils sont dus ; 4° les mois de nourrice, dus par les parents ou par toute autre personne (loi du 23 décembre 1874) ; 5° les salaires des *gens de service* (domestiques, cochers, concierges, etc...) pour l'année échue et l'année courante ; 6° les *fournitures de subsistances* faites au débiteur et à sa famille ; savoir : pendant les six derniers mois, par les marchands en détail (boulangers, bouchers et autres), et pendant la dernière année, par les maîtres de pension et marchands en gros ; 7° la créance de la victime d'un accident du travail ou de ses ayants droit, relative aux frais médicaux, pharmaceutiques et funéraires, ainsi qu'aux indemnités allouées à la suite de l'incapacité temporaire de travail.

b. PRIVILÈGES SUR CERTAINS MEUBLES. — Les créances privilégiées sur certains meubles sont :

1° Les *loyers et fermages des immeubles*, sur les fruits de la récolte de l'année, et sur le prix de tout ce qui garnit la maison louée ou la ferme et de tout ce qui sert à l'exploitation de la ferme. Ce privilège est plus ou moins étendu selon la distinction ci-après. Si les baux sont authentiques ou si, étant sous signature privée (s. s. p.), ils ont une *date certaine*, le privilège s'exerce pour tout ce qui est échu et *pour tout ce qui est à échoir* ; mais les autres créanciers ont dans ces deux cas, le droit de relouer la maison ou la ferme pour le restant du bail et de faire leur profit des baux ou fermages à la charge toutefois de payer au propriétaire tout ce qui lui serait encore dû. A défaut de baux authentiques, ou lorsque étant sous signature privée (s. s. p.) ils n'ont pas date certaine, le privilège ne peut s'exercer que pour *une année* à partir de l'expiration de l'année courante. Le même privilège a lieu pour les réparations locatives, et pour tout ce qui concerne l'exécution du bail. Néanmoins, les sommes dues pour les semences ou pour les frais de la récolte de l'année sont payées sur le prix de la récolte, et celles dues pour ustensiles sur le prix de ces ustensiles, *par préférence au propriétaire* dans l'un et l'autre cas. Le privilège du bailleur subit d'importantes restrictions en cas de faillite du locataire ; 2° FAILLITE. — Depuis la loi du 19 février 1889, le bailleur d'un *fonds rural* (dont le bail n'avait pas acquis date certaine avant la promulgation de cette loi) ne peut plus exercer son privilège que pour les fermages des *deux* dernières années échues, de l'année courante et d'une année à partir de l'expiration de l'année courante, ainsi que pour tout ce qui concerne l'exécution du bail et pour les dommages-intérêts qui peuvent lui être accordés par les tribunaux.

2° La créance du créancier gagiste, sur le gage dont il est saisi (*V.* GAGE).

3° Les frais faits *pour la conservation* d'une chose, sur la valeur de cette chose.

4° Le prix d'effets mobiliers non payés s'ils sont encore en la possession du débiteur, et alors même qu'il aurait acheté à terme. Le privilège s'exerce sur le prix de la *revente*, mais il ne passe qu'après celui du propriétaire de la maison ou de la ferme, à moins qu'il ne soit prouvé que le propriétaire avait connaissance que les meubles et autres objets garnissant sa maison ou sa ferme n'appartenaient pas au locataire.

5° Les *fournitures d'un aubergiste* ou hôtelier, sur les effets du voyageur qui ont été transportés dans son auberge ou son hôtel.

6° Les *frais de voiture* et les dépenses accessoires, sur la chose voiturée ou transportée.

7° Les créances résultant d'abus et prévarications, commis par les fonctionnaires publics dans l'exercice de leurs fonctions, sur les fonds de leur *cautionnement* et sur les intérêts qui en peuvent être dus.

REVENDICATION PAR LE BAILLEUR D'IMMEUBLES OU PAR LE VENDEUR D'EFFETS MOBILIERS. — Comme accessoire de son privilège, le bailleur d'immeubles a le droit de saisir, revendiquer les meubles qui garnissaient sa maison ou sa ferme et qui ont été déplacés *sans son consentement*, et il conserve sur eux son privilège pourvu qu'il ait fait sa revendication, savoir : lorsqu'il s'agit du mobilier qui garnissait une *ferme*, dans un délai de *quarante jours* ; et s'il s'agit de meubles garnissant une maison, dans le délai de *quinzaine*.

Le vendeur d'effets mobiliers non payés peut, si *la vente a été faite sans terme*, revendiquer ces effets tant qu'ils sont en la possession de l'acheteur et en empêcher la revente, pourvu que la revendication soit faite dans la *huitaine* de la livraison, et que les effets se trouvent dans le même état dans lequel cette livraison a été faite (*V.* FAILLITE).

II. PRIVILÈGES SUR LES IMMEUBLES. — Les créanciers privilégiés sur les immeubles sont :

1° Le *vendeur*, sur l'immeuble vendu, pour le paiement du prix, tel qu'il est porté au contrat de vente, pour ses accessoires et pour les frais du contrat dont il aurait fait l'avance.

2° Le *prêteur* qui a fourni les deniers nécessaires à l'acquisition d'un immeuble, pourvu qu'il soit *authentiquement* constaté, par l'acte d'emprunt, que la somme était destinée à cet emploi ; et par la quittance du vendeur, que le paiement du prix a été fait à l'aide des deniers empruntés.

3° Les *co-héritiers* ou *co-partageants*, sur les immeubles de la succession, pour la garantie des partages faits entre eux et des soultes ou retours de lots (*V.* PARTAGE et SUCCESSION).

4° Les *architectes, entrepreneurs, maçons et autres ouvriers* employés pour édifier, reconstruire ou réparer des bâtiments, canaux ou autres ouvrages quelconques, *à la double condition* : qu'un expert, nommé d'office par le tribunal civil dans le ressort duquel les bâtiments sont situés, ait dressé préalablement un procès-verbal constatant l'état des lieux relativement aux ouvrages projetés et que les ouvrages aient été, *dans les six mois* au plus tard de leur perfection, reçus par un expert également nommé d'office. Le montant du privilège ne peut excéder les valeurs constatées par le second procès-verbal, et il se réduit à la *plus-value* existante à l'époque de l'aliénation de l'immeuble et résultant des travaux qui y ont été faits.

5° Les *prêteurs* qui ont fourni les deniers pour payer ou rembourser les ouvriers ; ils jouissent du même privilège que ceux-ci, pourvu qu'il soit *authentiquement* constaté : par l'acte d'emprunt, que la somme était destinée à cet emploi, et par la quittance des ouvriers, que ce paiement a été fait des deniers empruntés.

Quand plusieurs privilèges spéciaux sur un même immeuble se trouvent en concours, il est généralement admis que la priorité est due au créancier qui a, *le premier*, fourni la valeur sur laquelle porte le privilège. EXEMPLE : en cas de ventes successives dont le prix est dû en totalité ou en partie, le premier vendeur est préféré au deuxième, le deuxième est préféré au troisième et ainsi de suite.

On admet aussi que le privilège des architectes, entrepreneurs, etc., prime, *sur la plus-value résultant des travaux*, les privilèges du vendeur et du co-partageant.

III. PRIVILÈGES QUI S'ÉTENDENT SUR LES MEUBLES ET LES IMMEUBLES. — Les privilèges *généraux* sur les meubles (*V.* ci-dessus § I) s'étendent, à la fois, sur les meubles et sur les immeubles.

Lorsque les créanciers ayant un privilège général sur les meubles et les immeubles n'ont pu être payés sur le prix du mobilier, et qu'ils se présentent pour être colloqués sur le prix d'un immeuble en concurrence avec les créanciers privilégiés sur cet immeuble, les paiements se font dans l'ordre suivant : *d'abord*, les frais de justice et les autres créances privilégiées sur la généralité des meubles et des immeubles ; *ensuite*, les créances ayant un privilège spécial sur les immeubles.

IV. PRIVILÈGES RÉSULTANT DE DISPOSITIONS LÉGISLATIVES SPÉCIALES. — En outre des privilèges énumérés ci-dessus et qui, presque tous, résultent du Code civil, il existe d'assez nombreux privilèges établis soit par le Code de commerce, soit par des lois spéciales. On peut citer, à *titre d'exemples* : le privilège conféré aux commis, ouvriers, voyageurs de commerce en matière de *faillite* (C. comm., art. 539) ; le privilège du *Trésor* ; les privilèges accordés à certains créanciers sur les *cautionnements* des officiers ministériels ; les privilèges sur certaines indemnités d'*assurance*.

V. COMMENT SE CONSERVENT LES PRIVILÈGES. — Entre les créanciers, les privilèges ne produisent d'effet, à *l'égard des immeubles*, qu'autant qu'ils ont été rendus publics par une *inscription* prise à la Conservation des hypothèques de la manière déterminée par la loi, et à compter de la date de cette inscription. Cette règle est générale et ne comporte que les exceptions prévues expressément par la loi.

Sont dispensés de la formalité de l'inscription, les privilèges *généraux* sur les meubles qui, ainsi qu'on l'a dit plus haut, s'étendent également aux immeubles (*V.* Code civ., art. 2101). D'après l'opinion généralement admise, cette dispense ne s'applique que pour l'exercice du *droit de préférence*, mais l'inscription serait nécessaire pour la conservation du *droit de suite*. Sur le sens de ces expressions, *V.* HYPOTHÈQUES.

Quant au privilège du vendeur d'immeuble, il est conservé par la *transcription* du titre, qui a transféré la propriété à l'acquéreur et *qui constate que le prix est dû* au vendeur en totalité ou en partie. Cette transcription, faite par les soins de l'acquéreur, vaut inscription pour le vendeur et pour le prêteur qui a fourni les deniers ayant servi au placement et qui est subrogé aux droits du vendeur *par le même contrat*. Néanmoins, le conservateur des hypothèques est tenu, sous peine de dommages-intérêts envers les tiers, de faire d'*office* l'inscription sur son registre, des créances résultant de l'acte de vente, tant en faveur du vendeur qu'en faveur des prêteurs ; cette inscription est désignée dans la pratique sous le nom d'*inscription d'office*. Si l'acquéreur ne fait pas transcrire son contrat, le vendeur et les prêteurs de deniers peuvent faire faire eux-mêmes cette transcription afin de conserver leur privilège.

La loi n'a pas fixé de délai pour l'inscription du privilège du vendeur ; ce privilège peut donc être valablement inscrit ou renouvelé tant que l'immeuble est la propriété de l'acquéreur. Il en est autrement si l'acquéreur vient à revendre son immeuble ; pour produire tous ses effets, l'inscription d'office devra alors avoir été prise *avant la transcription de la seconde vente* ; toutefois, elle peut l'être encore même après cette transcription tant qu'il ne s'est pas écoulé quarante-cinq jours depuis la première vente. Certains événements peuvent faire également obstacle à la prise de l'inscription d'office (*V.* EXPROPRIATION, FAILLITE, SUCCESSION).

L'inscription d'office doit être renouvelée avant l'expiration du délai de *dix ans* (C. civ., art. 2154), et c'est au vendeur ou au prêteur de deniers qu'il appartient de procéder ou de veiller à ce renouvellement. Le vendeur pourrait d'ailleurs remplir utilement cette formalité même après l'expiration des dix ans, si l'immeuble appartenait encore à *son acquéreur* et qu'aucun événement ne soit survenu (faillite, succession bénéficiaire, etc.) qui empêche de prendre inscription contre lui.

Le co-héritier ou *co-partageant* conserve son privilège sur les biens de chaque lot ou sur le bien licité, pour les soultes et retours de lots ou pour le prix de la licitation, qui peuvent lui être dus par les autres co-partageants et aussi (d'après l'opinion générale) à raison de la *garantie* du partage, au moyen de l'*inscription* faite à sa diligence dans les *soixante jours*, à dater de l'acte de partage ou de l'adjudication sur licitation ; pendant la durée de ce délai, aucune hypothèque ne peut être prise sur le bien chargé de soulte ou adjugé sur licitation au préjudice du créancier de la soulte ou du prix.

Les *architectes*, entrepreneurs, maçons et autres ouvriers, et les prêteurs, qui dans les conditions indiquées ci-dessus, ont fourni les fonds pour les payer ou rembourser, — conservent leur privilège par la double inscription faite : 1° du procès-verbal qui constate l'état des lieux ; 2° du procès-verbal de réception, et cela à la date de l'inscription du premier procès-verbal (C. civ., art. 2110).

En ce qui concerne le privilège de séparation des patrimoines, *V.* PATRIMOINES (SÉPARATION DES).

Les cessionnaires des créances privilégiées ci-dessus énumérées peuvent exercer tous les mêmes droits que leurs cédants, en leur lieu et place.

Les créances privilégiées soumises à la formalité de l'inscription, à l'égard desquelles les conditions prescrites pour la conservation du privilège n'ont pas été accomplies, dégénèrent en créances *hypothécaires* ; mais l'hypothèque ne date, à l'égard des tiers, que de l'époque de l'inscription prise (C. civ., art. 2113) (*V.* HYPOTHÈQUES).

PRIX. — BOURSE NATIONALE DE VOYAGE, 3 000 fr. décernée alternativement à un prosateur et à un poète français. Envoi des livres ou manuscrits au président de la Commission, 16, rue d'Offemont, Paris, M. Émile Blémont, jusqu'au 31 mai, sans condition d'âge ; si l'œuvre est éditée, elle ne doit pas l'être depuis plus de deux ans. Autant que possible n'avoir jamais reçu encore de prix littéraire. Le prix est attribué au plus tard le 30 juin.

PRIX GONCOURT (depuis 1903), 5 000 fr. décerné par l'Académie des dix ou Académie Goncourt (après le déjeuner annuel du 2 décembre) à la meilleure œuvre d'imagination parue dans l'année. Pas de délai pour envoyer le livre à l'un des membres de l'Académie et souvent inutile de faire acte de candidature.

PRIX DE FEMINA-VIE HEUREUSE (depuis 1904) 5 000 fr. décerné annuellement par le Comité de la Revue Femina-Vie Heureuse au meilleur roman paru dans l'année et Adressé à la Revue (librairie Hachette) ou à la présidente du Comité (change chaque année). C'est chez elle qu'a lieu le vote pour l'attribution du prix.

PRIX DES NOUVEAUX SIX (depuis 1914) ou prix de l'Esprit français : 10 000 fr. Adresser au Comité des Six, rue de Beaujolais, 9, à Paris, avant le 10 octobre. Prix décerné le 10 décembre. Faire acte de candidature par lettre signée. Aucune condition d'âge, ou de nationalité.

PRIX DE LA CRITIQUE : 1 000 fr. annuel au meilleur livre de critique de l'année.

PRIX SULLY-PRUDHOMME, pour publier un livre de vers annuel. Envoyer avant le 1er mars au président du Comité du prix Sully-Prudhomme, faubourg Saint-Honoré, 82, Paris. une pièce de 50 à 100 vers extraite du manuscrit complet qui en comptera au minimum douze cents et au maximum deux mille cinq cents. Ne pas signer, mais inscrire une devise que l'on répétera sur l'enveloppe cachetée contenant le nom et l'adresse du candidat. Le prix sera attribué à un poète débutant et qui n'aurait pas les moyens de publier son premier volume de vers.

PRIX DE LITTÉRATURE SPIRITUALISTE. — Somme variable à partager (2 000 fr. ou plus) annuel, pour récompenser toute œuvre, roman, poésie, poème, d'où seront exclus toutes les sensations vulgaires et qui aura su se maintenir dans la vraie atmosphère du sentiment. Envoyer l'œuvre parue dans les deux années précédentes, avant le 1er mars suivant, au président du Comité : M. de Pomairols, rue Saint-Dominique, 53.

PRIX DE ROME. — Réservé aux Beaux-Arts. Annuel pour la Peinture, Sculpture, Architecture et Musique, tous les 2 ans pour la gravure en taille-douce, tous les 3 ans pour la gravure en médailles et pierres fines et décerné (par vote secret) par l'Académie des Beaux-Arts toutes sections réunies ; un concours d'essai en mars-avril dont sont dispensés ceux qui ont été déjà reçus à ce concours ou ont obtenu certaines récompenses.

. Conditions : être Français ; âge : 15 à 30 ans, être célibataire.

L'épreuve définitive en loges, les concurrents reçoivent des indemnités pour frais de séjour ; ils ne peuvent communiquer entre eux ni recevoir de personnes étrangères.

Séjour en loge : P et Sc., 72 jours ; grav. en taille-douce 90 jours ; grav. en pierres fines, 96 ; archit. 110 jours. A chaque concours, il y a 3 prix, sauf décision de l'Académie, les premiers grands prix seuls sont nommés pensionnaires de l'Académie de France à Rome et logent à la Villa Médicis. Au départ ils touchent des frais de voyage et reçoivent un traitement annuel et à la fin de chaque année une indemnité de frais d'études. Durée : 3 ans en principe ; 4 ans architecture et sculpture dont 1 an en Grèce (indemnité), musique, 2 ou 3 ans plus 1 an en Allemagne ou Autriche-Hongrie. Indemnité à tous pour le retour.

PRIX NOBEL. — Créés par le testament du Dr Alfred Nobel en date du 27 novembre 1895, distribués annuellement, *cinq prix* égaux qui peuvent varier selon les années (en moyenne 100 000 francs) puisqu'ils sont constitués par le revenu du capital de la fondation Nobel.

PRIX DE PHYSIQUE, à celui qui aura fait la plus importante découverte ou invention en physique décerné par l'Académie des Sciences de Suède.

PRIX DE CHIMIE, à celui qui aura fait la découverte la plus importante ou apporté le meilleur perfectionnement en chimie, décerné par l'Académie des Sciences de Suède.

PRIX DE MÉDECINE, à celui qui aura fait la découverte la plus importante en physiologie ou en médecine, décerné par l'Institut Carolin à Stockholm.

PRIX DE LITTÉRATURE, à celui qui en littérature aura produit ce qu'il y a de plus remarquable dans le sens idéal, décerné par l'Académie, à Stockholm.

PRIX DE LA PAIX, à celui qui aura travaillé le plus ou le mieux à la fraternisation des peuples et à la suppression ou à la diminution des armées permanentes ainsi qu'à la formation et à la propagation des congrès de la paix, décerné par une commission de cinq membres élus par le Storting de Norvège.

On ne tient aucun compte de la nationalité des candidats. Ceux-ci sont présentés par les représentants, dans les différents pays, de chacune des sphères de culture intellectuelle désignés dans le testament.

Il est stipulé que seuls les travaux les plus récents (de l'année courante) pourront être couronnés ; il ne sera question des ouvrages plus anciens que si vraiment leur valeur n'a été reconnue que dans les derniers temps.

Si l'on ne peut s'entendre sur un ouvrage pour un des prix, le montant des prix sera employé à « favoriser le progrès sur le terrain intellectuel correspondant ».

Les prix sont décernés en novembre et distribués solennellement à Stockholm le 10 décembre, à l'anniversaire de la mort d'Alfred Nobel. Quand le lauréat ne peut y assister, c'est un ministre plénipotentiaire accrédité qui le remplace.

On remet au lauréat une médaille en or de 85 millimètres de diamètre gravés par Erik Lindberg. Celle de la paix est modelée par Oustaf Vigeland. A l'avers, effigie d'Alfred Nobel, le revers varie selon les prix ; il porte au bas dans un cartouche le nom du lauréat. Un diplôme délivré en même temps précise les titres qui ont mérité la récompense.

Consulter la notice annuelle *les Prix Nobel en...* (c'est en 1901 qu'ils ont été décernés pour la première fois) avec portraits des lauréats et notices biographiques, et par remise des médailles et diplômes.

PROCÉDURE (*DROIT*). — La procédure est l'ensemble des formalités, règles et délais à observer, devant les tribunaux de tous ordres, ainsi que pour l'exécution des actes et des décisions judiciaires.

Ces règles et ces formalités sont différentes, selon que le procès est porté devant telle ou telle juridiction (juridictions administrative, civile, commerciale, pénale, etc...).

Procédure civile. — En ce qui concerne la procédure devant les juridictions *civiles* (tribunaux de Première instance, cours d'Appel, justices de paix), devant la juridiction *commerciale*, la Cour de Cassation, le Conseil de Prudhommes et la procédure relative aux différentes voies d'exécution, *V.* notamment : APPEL, ASSIGNATION, AVOCAT, AVOUÉ, CASSATION, CITATION, COMMANDEMENT, COMPARUTION, CONCILIATION, CONCLUSIONS, DÉLAI, DÉSAVEU, ENQUÊTE, EXCEPTION, EXPLOIT, FAILLITE, INSTANCE, INTERROGATOIRE, JUGE DE PAIX, JUGEMENT, LIQUIDATION JUDICIAIRE, ORDRE, PARTAGE, PRESCRIPTION, PRISE A PARTIE, PRUD'HOMMES, RÉCUSATION, REQUÊTE CIVILE ; *V.* aussi à SAISIES : SAISIE-ARRÊT, SAISIE BRANDON, SAISIE CONSERVATOIRE, SAISIE-EXÉCUTION, SAISIE-GAGERIE, SAISIE IMMOBILIÈRE, SAISIE-REVENDICATION ; *V.* en outre TRIBUNAUX, VENTE.

NULLITÉS DE PROCÉDURE. — Les nullités de *forme*, ou nullités de procédure proprement dites, sont celles qui résultent de l'omission de certaines formalités ou de l'inobservation de certains délais. Elles doivent être *demandées* par les parties intéressées et sont *couvertes* si elles n'ont pas été proposées en temps voulu (*V.* EXCEPTION).

Aucun exploit ou acte de procédure ne peut être déclaré nul, si la nullité n'en est pas formellement prononcée par la loi. Dans les cas où la loi n'a pas prononcé la nullité, l'officier ministériel peut, pour omission ou contravention, être condamné à une amende. Les procédures et les actes nuls ou frustratoires, et les actes qui ont donné lieu à une condamnation d'amende sont à la charge des officiers ministériels qui les ont faits, lesquels peuvent, suivant les cas, être passibles de dommages intérêts (C. pr. civ., art. 1030 et 1031).

Procédure criminelle ou pénale. — La procédure criminelle ou *instruction criminelle*, est l'ensemble des formalités à accomplir et des règles à suivre pour l'exercice de l'action *publique* et de l'action *civile* devant les tribunaux *répressifs*.

Nous ne pouvons examiner en détail tout ce qui a trait à la procédure criminelle ; nous nous bornerons à passer brièvement en revue quelques questions s'y rattachant et à renvoyer à d'autres questions qui font, dans cet ouvrage, l'objet d'articles spéciaux.

La procédure criminelle se compose de trois phases successives :

1° La *police judiciaire*, qui consiste dans la recherche des renseignements de nature à éclairer la justice ;

2° L'*instruction* ou information, ayant pour but de vérifier, compléter et peser les charges relevées contre l'inculpé, et *décider* si ces charges sont suffisantes pour qu'il soit renvoyé devant la juridiction chargée de le *juger* ; si ces charges sont jugées suffisantes, l'instruction est clôturée par une ordonnance ou par un arrêt de *renvoi* ; dans le cas contraire, c'est une ordonnance ou un arrêt de *non-lieu* qui intervient ;

Enfin le *jugement*, par lequel il est statué sur l'existence de l'infraction pénale et sur la culpabilité du prévenu ou de l'accusé.

II. INSTRUCTION. — L'instruction préalable au jugement est imposée par la loi, quand il s'agit d'un *crime* ; elle comporte, dans ce cas, deux périodes : la première qui se déroule devant le *Juge d'instruction*, la 2e devant la *Chambre des mises en accusation*. En matière de délit, l'instruction est, *en principe*, facultative ; elle ne comporte qu'un degré (juge d'instruction), sauf, dans certains cas, le droit de faire appel de la Chambre des mises en accusation.

Les principaux actes d'information du juge d'instruction sont : les *transports* sur lieux, les *perquisitions*, les *expertises*, les *interrogatoires* et les auditions de *témoins*. Il peut ordonner la comparution de l'inculpé devant lui et, sous certaines restrictions, son arrestation et sa mise en *détention préventive*. A cet effet, il délivre contre lui, soit un mandat de comparution, soit un mandat d'amener, soit encore un mandat de dépôt ou un mandat d'arrêt. Le *mandat de comparution* contient l'ordre donné au prévenu de comparaître *en liberté* à un jour et à une heure déterminés dans le cabinet du juge d'instruction ; l'inculpé doit, dans ce cas, être interrogé immédiatement (C. d'Instr. crim., art. 93).

Le *mandat d'amener* contient l'ordre d'amener l'inculpé *par la contrainte* ; il est alors arrêté provisoirement et interrogé dans *les vingt-quatre heures* de son entrée à la prison.

Le *mandat de dépôt* et le *mandat d'arrêt* sont décernés, s'il y a lieu, après l'interrogatoire de l'inculpé, ou en cas de fuite, pourvu que le fait poursuivi comporte la peine d'emprisonnement ou une peine plus grave. Le mandat d'arrêt n'est décerné par le juge d'instruction qu'après avis du procureur de la République.

Les *mandats* décernés par un juge d'instruction sont exécutoires dans toute l'étendue du territoire de la République.

a. LIBERTÉ PROVISOIRE. — En toute matière, le juge d'instruction *peut*, sur la demande de l'inculpé et sur les conclusions du procureur de la République, ordonner la mise en liberté provisoire de l'inculpé, à charge pour celui-ci de se représenter à tous les actes de la procédure et aussi pour purger sa condamnation, dès qu'il en sera requis.

En matière correctionnelle, la mise en liberté provisoire est de *droit*, cinq jours après l'interrogatoire, sous les trois conditions suivantes : 1° que l'inculpé ou prévenu soit *domicilié* ; 2° qu'il n'ait pas déjà été condamné pour crime, ni pour délit à plus d'un an d'emprisonnement ; 3° que le maximum de la peine prononcée *par la loi* soit inférieur à deux ans d'emprisonnement.

La mise en liberté provisoire peut être demandée en tout état de cause : au tribunal correctionnel, si l'affaire y a été renvoyée ; à la Chambre des appels correctionnels, si appel a été interprété du jugement sur le fond ; à la Chambre des mises en accusation, jusqu'à la comparution de l'accusé devant la Cour d'assises. Lorsque la cour d'assises a renvoyé l'affaire à une autre session sans statuer sur la mise en liberté provisoire ou si l'arrêt a été cassé, cette mise en liberté peut encore être demandée à la Chambre des mises en accusation qui a rendu l'arrêt de renvoi. Lorsque le condamné veut, tout en gardant son droit au pourvoi en cassation (*V.* CASSATION), réclamer sa mise en liberté provisoire, il doit porter sa demande devant la cour ou le tribunal qui a prononcé la peine (C. instr. crim., modifié par la loi du 25 novembre 1912, art. 116).

La mise en liberté, quand elle n'est pas de droit, peut être subordonnée à l'obligation de fournir un *cautionnement*.

Elle pourrait être rétractée et un nouveau mandat pourrait être délivré, si des circonstances *nouvelles et graves* rendaient cette mesure nécessaire, ou encore si, sur une citation ou un ajournement, l'inculpé ne comparaissait pas.

b. LOI DU 8 DÉCEMBRE 1897. — Lors de la première comparution de l'inculpé, le magistrat instructeur constate son identité, lui fait connaître les faits qui lui sont imputés et reçoit ses déclarations, *après l'avoir averti qu'il est libre de n'en pas faire*. Il l'invite, ensuite, à choisir un défenseur ou conseil et, à défaut de choix, lui en fait désigner un d'*office*. L'inculpé qui est détenu préventivement peut, aussitôt après sa première comparution devant le juge d'instruction, communiquer librement avec son conseil ou *défenseur*. Il doit faire connaître le nom du conseil qu'il a choisi, soit au greffier du juge d'instruction, soit au gardien-chef de la prison. L'inculpé, *détenu ou libre*, ne peut être interrogé ou confronté (à moins qu'il n'y renonce expressément) qu'en présence de son conseil ou après que celui-ci a été régulièrement convoqué ; la convocation se fait par lettre au moins vingt-quatre heures à l'avance. La procédure doit être mise à la disposition du conseil *la veille* de chacun des interrogatoires que l'inculpé doit subir ; il doit lui être, en outre, donné immédiatement connaissance de toute ordonnance du juge par l'intermédiaire du greffier.

FLAGRANTS DÉLITS. — Il y a *flagrant délit* quand le délit se commet actuellement ou vient de se commettre ; et aussi quand le prévenu est poursuivi par la clameur publique ou trouvé porteur d'effets, armes, instruments ou papiers faisant présumer qu'il est auteur ou complice, pourvu que ce soit dans un temps *voisin du délit* (C. instr. crim., art. 41).

En matière de flagrant délit, la loi a établi certaines formes rapides qui permettent de juger sans retard ceux qui se sont rendus coupables de ces infractions. L'inculpé, si le fait est puni de peines *correctionnelles*, est immédiatement conduit devant le procureur de la République, qui l'interroge et, s'il y a lieu, le traduit *sur-le-champ* à l'audience du tribunal ; il peut aussi le mettre sous mandat de dépôt. S'il n'y a point d'audience, le procureur fait citer l'inculpé pour l'audience du lendemain ; les témoins peuvent être *verbalement* requis, et sont tenus de comparaître sous peine d'amende. Toutefois, si l'inculpé le demande, le tribunal lui accorde un délai de *trois jours* au moins pour préparer sa défense. Si l'affaire n'est pas en état de recevoir jugement, le tribunal en ordonne le renvoi pour plus ample information à l'une des plus prochaines audiences, et, s'il y a lieu, met l'inculpé provisoirement en liberté, avec ou sans caution. L'inculpé *acquitté* est mis en liberté immédiatement, alors même qu'il y aurait appel du jugement. La procédure de flagrants délits ne s'applique ni aux délits de presse, ni aux délits politiques, ni aux matières dont la procédure est réglée par les lois spéciales.

V. : ACTION, APPEL, CASSATION, CHASSE, COUR D'ASSISES, DÉNONCIATION, GARDE CHAMPÊTRE, JUGE D'INSTRUCTION, JUGEMENT, JUGE DE PAIX, MINISTÈRE PUBLIC, PARTIE CIVILE, PÊCHE, PLAINTE, TRIBUNAUX.

PROCESSION (*LÉGISL.*). — La police des processions et de toutes autres manifestations extérieures du Culte appartient au maire (se reporter aux art. 95 et 97 de la loi du 5 avril 1884). En conséquence, ce dernier peut interdire une procession toutes les fois que celle-ci lui semblerait susceptible de porter atteinte au bon ordre ou pourrait nuire à la circulation sur la voie publique.

PROCÈS-VERBAUX (*DROIT*). — Les procès-verbaux sont des actes, par lesquels un officier public, un magistrat, ou un agent de l'autorité, rend compte des démarches qu'il a faites, des enquêtes qu'il a menées ou des faits qu'il a constatés dans l'exercice de ses fonctions.

Tels sont les procès-verbaux des *officiers de police judiciaire* (*V.* POLICE JUDICIAIRE), des agents des douanes, des contributions indirectes, des gardes-chasse, des gardes forestiers, etc....

Les procès-verbaux ont, le plus souvent, pour objet de constater des infractions pénales (crimes, délits ou contraventions). En *principe*, la nullité du procès-verbal ne fait pas obstacle à l'exercice de l'action publique et de l'action civile nées de l'infraction constatée ; cette infraction pouvant, en l'absence d'un procès-verbal régulier, être établie par d'autres modes de preuve, notamment par la preuve testimoniale. Toutefois, en certaines matières spéciales (contributions indirectes et douanes notamment) il ne peut y avoir de poursuites valables sans procès-verbal régulier.

Tout procès-verbal doit, pour être valable, émaner, tout d'abord, d'un fonctionnaire ou agent *ayant qualité* pour le dresser ; c'est-à-dire ayant reçu de la loi mission de constater les faits de la nature de ceux qui y sont relatés. Il doit, en outre, porter en lui-même la preuve que les formalités auxquelles il est soumis ont été accomplies.

Les formes et les conditions de validité des procès-verbaux varient avec la nature des faits qu'ils constatent et la qualité de l'agent qui les dresse : il ne nous est pas possible d'entrer dans le détail de ces formalités. Nous nous bornerons à mentionner ici que tout procès-verbal, quel qu'il soit, doit, à peine de nullité, être *signé* par celui qui en est l'auteur.

FORCE PROBANTE DES PROCÈS-VERBAUX. — Tous les procès-verbaux n'ont pas la même force probante, mais d'une façon générale, ils ne peuvent faire foi que des *faits matériels* qu'y a relatés l'agent verbalisateur, mais non de ses appréciations.

Les uns font foi jusqu'à *inscription de faux* ; c'est-à-dire qu'on ne peut prouver contre les *faits matériels* qui y sont *constatés* par l'auteur du procès-verbal, qu'en recourant à la procédure du faux incident. Tels sont notamment certains procès-verbaux dressés en matière forestière (*V.* FORÊTS) et en matière de pêche (*V.* PÊCHE).

D'autres procès-verbaux ne font foi que jusqu'à *preuve contraire* ; le prévenu peut, dans ce cas, faire par tous les moyens légaux, notamment par témoins, la preuve contraire des *faits* relatés dans le procès-verbal ; si cette preuve contraire n'est pas rapportée, le juge doit tenir ces *faits* pour constants, sauf à apprécier s'ils sont suffisants pour entraîner la condamnation du prévenu. On peut citer, à titre d'exemples : les procès-verbaux dressés par les *gardes particuliers* dans les limites de leur compétence (*V.* CHASSE), les procès-verbaux en matière de *contributions indirectes et d'octroi* (*Loi du 30 décembre 1903*) ; mentionnons encore certains procès-verbaux des *gardes champêtres*, des *gardes-pêche* et de la *gendarmerie*.

Enfin, ne valent que comme *simples renseignements*, les procès-verbaux de tous fonctionnaires ou agents de l'autorité qui n'avaient pas *qualité* pour constater des faits ou des infractions de la nature de ceux relatés dans les procès-verbaux par eux dressés. EXEMPLES : les procès-verbaux des agents de police et, dans certains cas, ceux dressés par les gardes champêtres ou la gendarmerie.

PROCURATION. — *V.* MANDAT.

PROCUREURS GÉNÉRAUX, PROCUREUR DE LA RÉPUBLIQUE. — *V.* JUSTICE (ORGANISATION DE LA), MAGISTRATURE.

PRODIGUE. — *V.* CONSEIL JUDICIAIRE.

PROFESSION FÉMININE (CHOIX D'UNE). — Dans les familles, le problème de l'avenir est particulièrement inquiétant lorsqu'il s'agit d'assurer à une jeune fille une situation sociale indépendante. Autrefois dans les classes tant soit peu aisées, le mariage était regardé comme l'unique avenir de la jeune fille, l'éducation de celle-ci avait pour objet principal de la préparer au mariage et à la maternité. Les choses ont profondément changé ; on se marie moins et on se marie plus tard. Et souvent, une fois mariée, la femme doit apporter au budget du ménage un supplément de gain. Aujourd'hui et de plus en plus, les femmes doivent être à même de gagner leur vie. Et si la jeune fille doit être préparée à remplir un jour son rôle d'épouse et de mère, — qui restera toujours le seul naturel et normal — les parents ont aussi le devoir, quel que soit leur état de fortune actuel, de la mettre en mesure de se suffire un jour à elle-même. L'accoutumer de bonne heure au *travail régulier* ; c'est une habitude fondamentale, qu'il faut lui faire prendre dès l'enfance. L'instruction privée, par des précepteurs ou des maîtres particuliers, bien que préférable en elle-même, présente à ce

point de vue un certain danger, à moins que les parents n'aient su instituer chez eux une sévère discipline familiale.

La jeune fille n'a pas, comme le jeune homme, à choisir de bonne heure entre les diverses bifurcations de l'enseignement ; et cela est un grand avantage. Pour beaucoup, au moins jusque vers 15 ou 16 ans, l'instruction se tient à peu près dans les cadres de l'enseignement « primaire », naturellement aussi développé qu'on le voudra. Aussi bien à l'école communale que dans les pensionnats de grand luxe, les étapes à franchir successivement sont généralement marquées la première par le certificat d'études, la seconde par le brevet élémentaire, la dernière par le brevet supérieur. Tout le reste, tous les progammes conçus en dehors de cette voie régulière ne conviennent qu'à des aptitudes exceptionnelles, qui se révèlent au cours des études habituelles ; en ce cas il est toujours temps de diriger la jeune fille vers un enseignement plus spécial ou plus élevé.

Dans la majeure partie des cas et suivant la situation de fortune des parents, quand la jeune fille aura passé avec succès, soit son certificat d'études, soit son brevet élémentaire, consulter les personnes qui ont pu se rendre compte, souvent mieux que vous-même, de la vocation, des aptitudes ou des goûts de la fillette en cause ; pour les familles catholiques, le confesseur de l'enfant ; dans tous les cas, les professeurs, puis le médecin de la famille, dont l'avis est des plus importants, car pour les femmes surtout, la nature de la profession a une énorme influence sur la santé, et une imprudence à ce point de vue peut avoir de funestes conséquences. Tenir compte aussi des jeux que préfère votre enfant, des occupations auxquelles elle s'adonne plus volontiers ; souvent une véritable vocation est révélée par des détails qui semblent de la plus minime importance. Enfin, consulter l'enfant elle-même ; généralement, vous obtiendrez au moins quelques indications qui, jointes à toutes celles déjà recueillies d'autre part, vous éviteront une décision que vous pourriez regretter un jour. En tout cas, ne pas imposer une profession qui répugne manifestement à la nature et aux instincts de l'enfant. Une fois le choix effectué, faites-lui, bien entendu, apercevoir les inconvénients et les difficultés qu'elle rencontrera dans sa future carrière — il faut prévoir les déceptions et les heures de découragement, — mais surtout habituez-la à envisager avec joie l'avenir auquel elle se prépare ; c'est là un essentiel élément de succès. Intéressez-vous aux petits incidents qui marqueront la préparation ou l'apprentissage, aux minimes ennuis qui l'accompagneront, et encouragez toujours.

En dehors des *métiers* proprement dits et de l'*enseignement* qui occupent dans notre pays un personnel féminin extrêmement important, les principaux emplois et les principales carrières accessibles aux femmes se trouvent, dans les entreprises et administrations publiques privées. Les carrières administratives ont l'immense attrait d'offrir aux natures qu'effraye la lutte, un refuge sûr et tranquille pour le présent comme pour l'avenir.

Mais que la préparation professionnelle ne fasse jamais oublier l'éducation proprement dite, la culture générale, l'étude des arts d'agrément, de la musique en particulier, comme aussi l'étude approfondie (et surtout pratique) de l'économie domestique.

PROFESSIONNELLES (ÉCOLES NATIONALES), établies à Voiron (Isère), Vierzon (Cher), Armentières (Nord) et à Nantes (Loire-Inférieure). Elles forment des contremaîtres et chefs d'ateliers, et préparent à l'admission dans les écoles d'Arts et Métiers. Etudes 4 ans, 3 seulement pour les candidats à d'autres écoles. Gratuité. *Admission* au concours. Nombre des places limité : Armentières (75 int., 35 ext.), Nantes (40 int., 40 ext.), Vierzon (80 int., 20 ex.), Voiron (65 int., 35 ex.). *Conditions* : être français. Age 12 à 15 ans sans dispense. Inscription avant 10 juillet à la préfecture de chaque département. *Pièces à fournir* : 1° extrait de naissance ; 2° certificat médical ; 3° certificat de revaccination ; 4° certificat du maire établissant la qualité de Français du candidat ; 5° relève des notes à la dernière année scolaire ; 6° indication de l'école dont on veut faire partie. *Epreuves* (dictée et questions de grammaire. Composition française. Page d'écriture. Arithmétique. Histoire de France depuis 1610 et géographie) ont lieu deuxième quinzaine de juillet dans tous les chefs-lieux des départements et dans les quatre écoles. Pas d'oral. Il y a des Bourses (demande à la Préfecture avant le 15 mai).

ECOLES PRIMAIRES SUPÉRIEURES PROFESSIONNELLES. — Age 12 ans au moins avec certificat, sinon 13 ans et l'on passe un examen équivalent. Durée d'études 3 ans, préparent aux écoles d'Arts et Métiers, agricoles, Postes et Télégraphes, etc.

Voici par ordre de département ces écoles : *Garçons* : Aisne (Bohain), Aube (Bar-sur-Seine), Charente (Angoulême), Gard (Alais), Loire (Charlieu et Montbrison), Loir-et-Cher (Saint-Aignan), Haut-Rhin (Beaucourt), Saône-et-Loire (Châlon-sur-Saône), Vaucluse (l'Isle-sur-Sorgue).

Filles : Loire (Saint-Chamond), Seine-et-Marne (Melun), Externat gratuit.

ECOLES PUBLIQUES D'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE. — Les unes écoles manuelles d'apprentissage (A.), les autres pratiques de commerce et d'industrie (C. et I.) : Alger. Dellys (Arts et Métiers, âge 14-17 ans Français et indigènes) ; Michelet (commune mixte de Djurjura), Apprentissage fer et bois p. les Kabyles ; Tamazirt (douar Traten commune mixte de Port national), Apprentissage bois p. les Kabyles ; Loire-Inférieure (Saint-Nazaire au collège I.) ; Maine-et-Loire (Angers : Ecole Chevrollier ; Saumur I.) ; Marne (Reims, professionnelle et ménagère, rue des Boucheries, 10, filles) ; Haute-Marne (Joinville, professionnelle mécaniciens) ; Meurthe-et-Moselle (Longwy, I ; Nancy, école professionnelle Auguste Drouot, Grande-Rue, 66, filles et Grande-Rue 64, C. et I.) ; Nièvre (La Charité : App.) ; Nord (Douai, App., Fournes, pensionnat Gombert. Haubourdin, près Lille, App.) ; Orne (Flers ; I.) ; Rhône (Lyon, école La Martinière, rue Saint-Augustin, 9, C. I., école La Martinière, filles, rue Royale, 20, C. I.) ; Seine-Inférieure (Montivilliers, professionnelle ; Rouen, rue Saint-Lô, 22, C. I.) ; Somme (Amiens, App.) ; Var (La Seyne, profes. ; Toulon, école Rouvrière, boulevard de Strasbourg) ; Vaucluse (Valréas, prof.) ; Vosges (Epinal C. et I.) ; Yonne (Bléneau, prof. filles, Saint-Fargeau, prof.)

FERS ET MÉTAUX. — ECOLE PROFESSIONNELLE DIDEROT, boulevard de la Villette, 60, forme des ouvriers en fers et métaux ; on y enseigne ajustage, serrurerie, modelage, chaudronnerie, électricité, etc. Concours avant juillet. *Conditions*. Age 13 ans accomplis à la fin d'août et moins de 17. Avoir certificat d'études, être Français, produire bulletin de naissance, un certificat de domicile et de médecin. *Epreuves* : Dictée, trois problèmes d'arithmétique, un problème de géométrie plane. Composition sur un sujet technique. Croquis à main levée. Durée 3 ans, les parents fournissent un vêtement de travail.

ECOLE DORIAN. — Avenue Philippe-Auguste, 72, pour le travail du fer et du bois ; c'est-à-dire forge, tours sur métaux, ajustage, menuiserie, serrurerie. Durée 3 ans. *Concours* en juillet, mêmes conditions qu'à l'Ecole Diderot.

Toutes les Ecoles professionnelles en général ont des cours pratiques et théoriques sur le travail du fer et des métaux.

SERRURERIE. — *Ecole d'Escarbotin* (Somme), forme des praticiens et des contremaîtres pour les usines, et grandes maisons de fonte, cuivre, fer, etc. *Age*, depuis 13 ans ; avoir le certificat d'études.

HORLOGERIE. — *Ecole de Cluses* (Haute-Savoie). — Enseignement gratuit. Durée : 3 ans. Age : 14 ans. Demande 10 août au 20 septembre au préfet du département où l'on réside. *Pièces à fournir* : 1° extrait de naissance ; 2° certificat de bonne vie et mœurs ; 3° certificat de vaccine et certificat constatant l'absence de toute infirmité qui puisse rendre inapte au métier d'horloger ; 4° certificat d'études primaires ou certificat de maitre assermenté attestant la connaissance de l'orthographe et de l'arithmétique avec règle de trois, écriture lisible. A défaut, on passe un examen d'horlogerie à l'entrée, les candidats de plus de 20 ans entrant sans examen ; 5° engagement écrit sur papier timbré de payer d'avance et par trimestre la rétribution scolaire et le prix de la pension.

Le préfet de Haute-Savoie prononce l'admission. Externat chez certaines familles surveillées par l'administration. A la sortie, pour une moyenne de 11 points, on obtient le brevet de l'Ecole nationale d'horlogerie de Cluses. Moyenne de 15 donne médailles d'argent, le premier de sa série a la médaille d'or. Il y a des Bourses. Demandes au ministre, mais adressées au préfet.

Ecole de Besançon (Doubs). — Age : 13 ans. Externes ou internes. Mêmes pièces à fournir qu'à Cluses. Admission prononcée par le préfet du Doubs. Les Français dont les parents habitent la ville depuis 1 an, ou les étrangers dont les parents habitent depuis 3 ans, sont admis gratuitement. Achat de livres et outils, le pensionnat est situé dans les dépendances du lycée. Pas de médailles d'or et d'argent. Le premier seul a une médaille d'argent.

Ecole d'horlogerie de Paris, rue Manin, 30. — Durée : 4 ans. Age : 13 ans et avoir certificat d'études primaires. Les jeunes gens ayant fait 2 ans d'apprentissage dans une autre école ou les ouvriers qui désirent se perfectionner dans une des branches de l'enseignement sont admis pour 1 an au moins. Diplômes et certificats à la sortie.

Ecole d'Anet (Eure-et-Loir) pour 30 élèves. Atelier d'apprentissage. Durée 3 ans et demi. L'élève fournit ses outils. Age : 14 ans.

Ecole de Thones (Haute-Savoie). — Fabrication des parties détachées d'une montre. Age . 14 à 15 ans. Durée 2 ans.

Association d'horlogerie de Sallanches (Haute-Savoie) prépare l'instruction professionnelle des apprentis.

TISSAGE, Draperie, Filature.

Ecole d'Elbeuf rue de Caudebec, 34. — Forme des ouvriers et contremaîtres et perfectionne ceux qui veulent des connaissances sur l'art textile, etc. *Examen* d'entrée : Arithmétique, Géométrie, Physique, Chimie, Géographie, Comptabilité, Dessin, Langues étrangères. Age : 17 à 18 ans. Les candidats ayant des connaissances suffisantes et bacheliers peuvent être admis en 2e année directement. Durée : 3 ans. Externat. *Sections* : Commerce. Tissage, Montage, Nuançage, Apprêts, Teinture, Foulage.

Ecole de tissage de Sedan (Ardennes), prépare fabricants et contremaîtres en draperies, nouveautés. Gratuit. Age : 16 ans. Durée 3 ans. Bonne instruction primaire nécessaire à l'entrée. Diplôme de sortie.

Citons encore l'*école industrielle de Flers* (Orne). — Age : 16 à 20 ans, après achèvement des études générales. Externat, prépare tisseurs, filateurs, teinturiers.

Ecole industrielle des Vosges, à Épinal. — Age : 15 ans. Prépare directeurs. Le tissage et la filature, dessinateurs. *Examen* sur la géométrie plane et le programme du certificat. Durée : 4 ans. Une section commerciale. Durée : 2 ans. Admet les bacheliers sans examen.

V. aussi BONNETERIE (ÉCOLES DE).

LIVRE (ARTS ET INDUSTRIE DU). — *Ecole professionnelle Estienne*, boulevard Auguste-Blanqui, 18. — Age 13 à 16 ans avoir certificat d'études.

Concours en juin : dictée, 2 problèmes d'arithmétique, dessin à vue. 70 à 80 élèves admis par an. Durée : 4 ans. Il y a des bourses. Certificat d'apprentissage à la fin de la 4e année. *Cours* : Gravure. Reliure. Photogravure. Lithographie et typographie.

Ecole professionnelle des jeunes typographes. — Imprimerie Chaix, rue Bergère, 20, 2 groupes : 1° graveurs et lithographes ; 2° imprimeurs, admission au concours en juillet. Age : 13-14 ans et certificat d'études. *Epreuves* : revision du certificat d'études. *Durée* : 4 ans, avec primes, et indemnités, à la fin de la 1re année. Externat.

Ecole de typographie d'Alençon (Orne) et de *Montevrain* (Seine-et-Marne) pour les pupilles de l'Assistance publique de Paris. Age : 13 ans. Durée : 3 ans à Alençon, 4 à Montevrain.

MEUBLEMENT. — *Ecole municipale Boulle*, rue de Reuilly, 57. Admission. Age : 13 à 16 ans (12 ans si l'on a le certificat d'études), inscription au concours dès le 15 mai. Ebénisterie, sculpture sur bois et pierre, tournage, marqueterie. Ciselure, orfèvrerie, bijouterie, gravure au poinçon, etc., tournage sur métaux, ivoire. Diplômé de sortie.

Patronage des enfants de l'ébénisterie, avenue Ledru-Rollin, 77. — Cours du soir.

Chambre syndicale ouvrière de l'ébénisterie et du meuble sculpté ; rue de Charonne, 16. — Soir.

Ecole Noyon, à Cherbourg, certificat d'études exigé. Admission gratuite. Enseignement théorique et pratique. Durée 4 ans. Dès la 2e année, gratification aux élèves méritants en 4e année, salaires en rapport avec le travail.

ALSACE ET LORRAINE. — L'enseignement technique est fort bien organisé en Alsace et en Lorraine. Il comprend une école nationale technique à Strasbourg, à Mulhouse une école de filature et de tissage, une école d'industrie hôtelière à Strasbourg et quatorze écoles de perfectionnement industriel et commercial (Strasbourg, Colmar, Mulhouse, etc.).

PROFESSORAT. — Tous les fonctionnaires de l'enseignement jouissent d'une retraite et leurs traitements sont, par conséquent, soumis à la retenue légale (*V.* PENSIONS CIVILES).

ENSEIGNEMENT PRIMAIRE. — La préparation aux fonctions d'instituteur ou d'institutrice est assurée dans chaque département par une *Ecole Normale primaire d'instituteurs* et une *Ecole Normale primaire d'institutrices*. Ces écoles sont gratuites ; le séjour y est de trois ans.

CONDITIONS. — Seize à dix-huit ans ; brevet élémentaire ; engagement décennal (dix ans de service dans l'enseignement) ; aucune infirmité ou maladie rendant le candidat impropre au service de l'enseignement.

Il existe en outre deux *Écoles normales supérieures d'enseignement primaire* ; toutes deux sont dans le département de la Seine : l'une à Saint-Cloud (instituteurs), l'autre à Fontenay-aux-Roses (institutrices). Ces Écoles, qui forment des professeurs d'Écoles normales primaires et d'Écoles primaires supérieures, sont gratuites ; la durée des études est de deux ans à Saint-Cloud, de trois ans à Fontenay-aux-Roses.

CONDITIONS D'ENTRÉE. — Concours ; dix-neuf à vingt-cinq ans ; brevet supérieur, baccalauréat ou certificat d'études secondaires (filles) ; engagement décennal.

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE. — Le recrutement des professeurs de l'enseignement secondaire se fait par le concours de l'*agrégation*. On distingue l'agrégation des *lettres*, de *grammaire*, d'*histoire*, de *philosophie*, des *langues vivantes* (anglais, allemand, italien, espagnol ou russe), des *sciences mathématiques*, des *sciences physiques*, des *sciences naturelles*, pour les lycées de garçons ; des *lettres* (section littéraire et section historique) et des *sciences* (section mathématique et section des sciences physiques et naturelles) pour les lycées de jeunes filles. Programmes publiés tous les ans avant le 1er octobre. Le grade de *licencié* est nécessaire pour qu'on puisse se présenter au concours de l'agrégation (sauf agrégation des langues et agrégation des jeunes filles, où des certificats spéciaux peuvent remplacer la licence).

Le titre d'agrégé est requis pour qu'on soit nommé professeur titulaire de lycée. Un supplément de traitement est attaché à ce titre.

Les candidats à l'agrégation préparent leur concours à la Sorbonne. Ils peuvent jouir d'une bourse spéciale (*V.* BOURSES) et être pensionnés à l'Ecole Normale de la rue d'Ulm (*V.* ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE).

Le grade de licencié permet d'exercer le professorat dans les collèges, et même, dans certains cas exceptionnels, dans les lycées.

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. — Le personnel enseignant se recrute au concours (agrégation) pour les Facultés de droit et de médecine et les Ecoles supérieures de pharmacie, au choix, parmi les membres de l'enseignement secondaire, docteurs, pour les Facultés des Lettres et des Sciences. Age : trente ans.

PROJECTIONS LUMINEUSES. — Tout appareil de projection se compose d'une boite en métal destinée à renfermer la source lumineuse, d'un condensateur formé de 2 fortes lentilles convexes placées face à face et d'un objectif achromatique avec crémaillère de mise au point. Comme dans la lanterne magique, la vue se place entre le condensateur et l'objectif, mais au lieu d'éclairer avec une simple lampe, on emploie un éclairage intensif.

ECLAIRAGE. — Voici ceux qu'on peut choisir énumérés à peu près dans leur ordre croissant d'intensité avec leurs principales qualités ou défauts : 1° la lampe à incandescence électrique ; la lampe à pétrole avec 4 mèches ; le bec à gaz avec manchon à incandescence. Donnent peu de lumière ; 2° la lampe à alcool avec incandescence ; 3° le chalumeau oxyalcool (peu employé) ; 4° le chalumeau oxhydrique à gaz séparés : c'est le meilleur éclairage intensif comme facilité de réglage et fixité ; 5° le chalumeau oxhydrique à gaz combinés. Peut être dangereux ; 6° le carburateur oxyéthérique (excellent, mais demande plus de réglage que le chalumeau oxhydrique) ; 7° la lampe à arc. Comme intensité, c'est l'éclairage idéal, mais il faut un réglage constant pour que le point lumineux se trouve toujours au foyer du condensateur. Employer de préférence le chalumeau oxhydrique à gaz indépendants (fig. 2).

EMPLOI DU CHALUMEAU. — Ce chalumeau présente deux tubulures fermées chacune par un robinet, l'un des tubes, (hydrogène), sera relié au moyen d'un caoutchouc à une *prise de gaz*. A défaut de prise, dévisser le brûleur d'un bec de gaz (papillon, auer, etc.), mettez une tétine pour avoir un débit suffisant et ajustez votre caoutchouc. Procurez-vous un tube d'oxygène sous pression. (Il est plus économique de louer ce tube avec son régulateur et surtout si on ne l'emploie pas tous les jours. Au moyen d'un second tube de caoutchouc, réunissez le tube de sortie du régulateur au tube oxygène. En face du point de sortie des gaz se trouve une tige qu'il faut garnir d'un bâton de chaux sur lequel la flamme du gaz d'éclairage portée à haute température par l'oxygène, produira un point incandescent excessivement lumineux. Allumez le gaz d'éclairage d'abord, après avoir ouvert le robinet du tube H, le gaz allumé enveloppera la chaux d'une flamme rouge. Laissez échauffer une minute puis ouvrez *peu à peu* le robinet du tube O. L'oxygène arrivant fera baisser la flamme rouge, produisant sur la chaux un point d'abord bleuâtre puis d'un blanc éblouissant. Donnez de l'oxygène tant qu'il n'y aura pas de sifflement. Dès qu'un sifflement se produit, cessez d'augmenter le débit de l'oxygène et s'il y a encore de la flamme rouge, fermez un peu le robinet H pour enlever le rouge. Votre chalumeau ainsi réglé ne bougera plus jusqu'à usure complète du gaz oxygène contenu dans le tube, à moins que l'usine à gaz ne modifie sa pression. Toutes les demi-heures tournez le bâton de chaux au moyen de la tige à engrenage *ad hoc*. La lumière est l'âme de la projection, c'est pour cela qu'il faut un éclairage parfait et bien réglé. Votre éclairage fonctionnant bien, il faut le centrer dans l'appareil, de haut en bas, de droite à gauche, d'avant en arrière, pour que le disque lumineux projeté sur l'écran soit absolument blanc et net. S'il y la moindre teinte bleuâtre, c'est que la lumière n'est pas au point.

Installation pratique : 1° Posez d'abord l'écran (*V.* plus loin) ; 2° installez l'appareil en face de l'écran (*V.* plus bas) ; 3° faites l'obscurité et réglez la mise au point ; 4° rendez la lumière, classez vos vues. C'est seulement après ces préparatifs que vous pouvez faire entrer votre public. Attendez que les spectateurs soient bien en place pour faire l'obscurité.

1° *Écran de projection*. — Vous pouvez faire la projection soit *directe* sur un mur, sur un écran, soit *par transparence* sur un écran transparent. On trouve dans le commerce des écrans portatifs et démontables pour opérer soit directement, soit par transparence.

2° DISTANCE DE L'APPAREIL. — Plus vous éloignez l'appareil de la toile, plus la projection est grande, mais il ne faut pas dépasser une grandeur raisonnable. Voici approximativement quelques chiffres. Avec le pétrole, le gaz, l'incandescence 2 m. de diamètre maximum de la circonférence

rojetée avec 4 m. de distance entre l'écran et l'appareil. Avec l'oxydrique et l'oxyéthérique 4 m. à 5 m. de diamètre vec 8 m. de recul. L'arc électrique permet jusqu'à 12 m. de iamètre bien éclairés. Ces distances à l'écran calculées pour objectif ordinaire de projection diminuent si l'objectif est à *ourt foyer*, elles augmentent pour le *long foyer*. Cela permet projeter dans de très grandes salles, dans des salles oyennes ou des petites, car il suffit d'employer un objectif pproprié.

POUR PROJETER. — L'appareil étant placé bien en face milieu de l'écran, l'obscurité étant complète, la lumière en réglée comme intensité et bien centrée dans la lanterne, ettez un *châssis passe-vues* (fig. 3) dans l'espace réservé

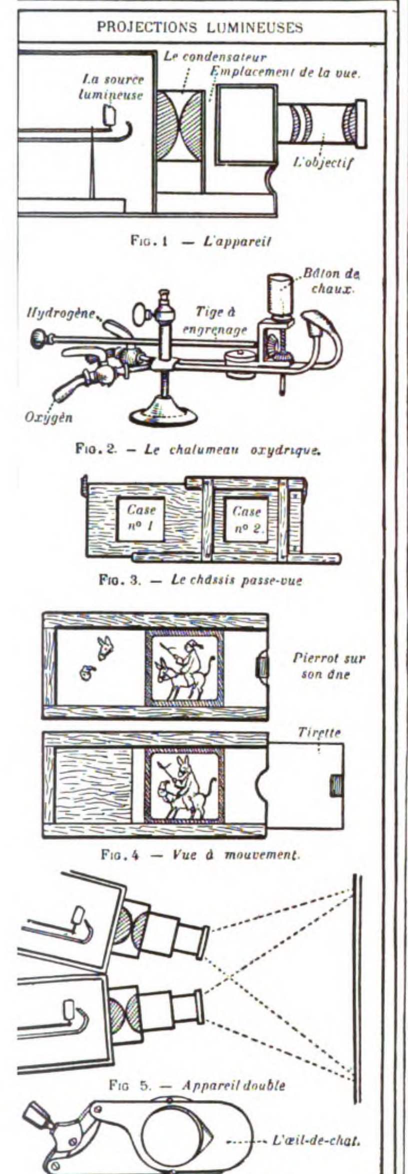


FIG. 1 — *L'appareil*

FIG. 2. — *Le chalumeau oxydrique.*

FIG. 3. — *Le châssis passe-vue*

FIG. 4 — *Vue à mouvement.*

FIG 5. — *Appareil double*

FIG 6 — *Vue schématique*

tre l'objectif et le condensateur ; veillez à ce que le carré imité par le châssis s'inscrive bien dans la circonférence nineuse projetée, puis passez vos vues. Il faut toujours oir soin, avant de commencer la séance, de faire un classent sérieux des vues, car dans la demi-obscurité, vous ne urriez que difficilement faire des recherches. Ayez soin ssi de placer vos vues la *tête en bas* afin qu'elles se présent retournées et par conséquent droites sur l'écran.

Ne vous contentez pas de projeter des vues, accompagnez-d'explications et de commentaires toujours bien accueillis.

VUES. — Les vues de l'appareil sont des photographies r verre ou des peintures également sur verre, les photographies en mesures extérieures 8,5 × 10 cm. (format nçais) ou 8 × 8 cm. (format anglais) présentent des images 7 cm. 5 × 7,5 limitées par des caches. Vous glissez une otographie dans une des cases du passe-vues (fig. 3) ppelons-la case nº 1) et vous faites glisser cette case en face de bjectif. L'autre case (appelons la case nº 2) qui est vide est rs en dehors de l'appareil. Vous glissez la vue suivante et us la poussez en face de l'objectif, la case nº 1 lui cède la place ; continuez ainsi aussi longtemps que vous voudrez. En vues 8,5 × 10, vous trouverez aussi dans le commerce des vues très intéressantes et très bon marché en décalcomanie reportées ou à reporter sur verre et même des vues en papier transparent suffisantes, bon marché, mais peu recommandables. Avec les vues en photo, vous pourrez aussi employer les *vues peintes* ; les unes sont des paysages, les autres des vues comiques à transformations. Ces transformations sont produites au moyen de tirettes, leviers, engrenages, qui enlèvent, cachent ou amènent dans le champ de l'objectif des changements ou des transformations de la vue primitive : *Pierrot sur son âne* (fig. 4). Faites manœuvrer la tirette : la tête de Pierrot passera à la place de la tête de l'âne et réciproquement ; la ruche : tournez l'engrenage, les abeilles voleront autour de la ruche. Les sujets mécanisés de ce genre sont innombrables et vous pouvez aussi vous procurer des vues mouvementées représentant les phénomènes astronomiques.

APPAREIL DOUBLE POUR VUES FONDANTES (*Dissolwing wiews*). — L'appareil double (fig. 5) (c'est-à-dire deux appareils fonctionnant ensemble superposés ou placés à côté l'un de l'autre, mais braqués sur le même point) sert à produire les vues fondantes, par exemple, une vue d'été se changeant insensiblement en vue d'hiver, une vue de jour devenant une vue de nuit. Pour produire ces curieux effets, éclairez vos deux appareils, chacun avec une des sources lumineuses indiquées ci-dessus, mettez la vue de jour dans l'un, la vue de nuit dans l'autre et veillez à ce que les deux vues coïncident sur l'écran. Eteignez maintenant presque entièrement la lumière de l'appareil contenant la vue de nuit, la vue de jour sera seule visible ; baissez doucement la lumière de cette dernière vue et montez lentement la lumière de l'autre, il se produira un effet de *fondant* absolument magique. Vous pouvez aussi avec deux appareils projeter une vue formant décor et une autre vue donnant des personnages mouvants ; l'appareil qui a servi à projeter une vue d'été sert à projeter sur la vue d'hiver la neige qui tombe. Il vous suffit de retirer rapidement la vue d'été devenue inutile, de remplacer par l'appareil à neige, sorte de toile sans fin percée de trous d'épingles, montée sur 2 rouleaux et de rallumer. Sur l'écran les trous d'épingles feront l'effet de flocons de neige. L'appareil double possède le plus souvent un obturateur double appelé *œil de chat* qui dessert les (fig. 6) deux lanternes et qui se place sur les parasoleils : un levier fait alternativement ouvrir l'une et fermer l'autre d'une quantité égale. Les deux lumières brûlent donc constamment, mais cela est plus pratique que de baisser une lumière, de relever l'autre, à chaque instant. Si vous faites de la projection dite fondante, employez donc 2 lanternes accolées de préférence aux 2 lanternes superposées ; laissez brûler les 2 lumières et réglez l'alternance par l'*œil de chat*. Vous aurez plus de facilité tout en craignant moins l'échauffement de l'appareil supérieur susceptible de casser vos lentilles.

LANTERNE UNIFOCALE. — Tout dernièrement on a inventé une lanterne qui n'emploie qu'une *seule source lumineuse* pour éclairer les deux vues. Cette lanterne double n'a qu'un défaut, c'est de coûter un peu cher.

PROMESSE DE MARIAGE (*DROIT*). — La promesse de mariage n'est pas *obligatoire*, en ce sens que celui qui l'a souscrite ne saurait être contraint à épouser la personne à laquelle il a promis le mariage ; la rupture ou l'exécution d'une promesse de ce genre ne donne pas lieu, *en principe et par elle-même*, à des dommages-intérêts. Mais si la rupture s'est produite dans des circonstances qui soient constitutives d'une *faute dommageable* à la charge de celui qui a rompu, elle peut donner lieu à l'allocation d'une indemnité. Il en est ainsi, en particulier, si la promesse de mariage a été rompue, au dernier moment, par pur caprice ou sans motifs sérieux ; ou quand la promesse de mariage, rompue depuis, a été la *cause déterminante* de relations intimes, surtout si elles ont été suivies de grossesse. L'indemnité allouée doit réparer le préjudice matériel et le préjudice moral *dont il est justifié* ; la réparation du préjudice matériel consiste le plus souvent dans le remboursement des dépenses faites et des objets donnés en vue du mariage.

La rupture d'une promesse de mariage ne donnerait pas lieu à dommages-intérêts, si elle avait une *cause légitime* : tel serait le cas où la personne à qui la promesse a été faite aurait commis un acte répréhensible ou de nature à ternir sa réputation.

Lorsque, dans une promesse de mariage, une clause pénale ou *dédit* a été stipulé contre celui qui ne remplirait pas son engagement, cette stipulation *accessoire* n'est pas plus valable que la promesse elle-même : les tribunaux ne devraient même pas en tenir compte pour la fixation des dommages-intérêts, s'ils croyaient devoir en accorder.

La loi déclare, d'autre part, *caduque* toute donation qui aurait été en faveur du mariage, si le mariage n'a pas eu lieu (C. civ., art. 1088). — *V.* DONATIONS, MARIAGE et RESPONSABILITÉ.

PROMULGATION (*LÉGISL.*). — Par la promulgation, le président de la République donne l'ordre d'exécuter une loi ou un décret : par la publication, la loi ou le décret est porté à la connaissance des citoyens. ‖ Les lois doivent être promulguées dans le mois qui suit la transmission au Gouvernement du texte adopté par les Chambres, dans les trois jours pour les lois déclarées urgentes. La promulgation des lois résulte de leur insertion au *Journal officiel* ; mais les décrets paraissent tantôt à ce journal, tantôt au *Bulletin des lois*, suivant une distinction indiquée à l'occasion de ces deux articles. ‖ Les lois et décrets doivent être exécutés à Paris un jour franc après les promulgations, et partout ailleurs un jour franc après que le *Journal officiel* les contenant sera parvenu au chef-lieu de l'arrondissement ; toutefois le pouvoir exécutif peut abréger ces délais en donnant connaissance des actes aux préfets qui les feront afficher ; auquel cas, les lois ou décrets doivent être exécutés du jour de cette publication.

PRONONCIATION (DÉFAUTS DE). — Les graves sont dus aux malformations congénitales (bec de lièvre, dents mal plantées, palais perforé, végétations adénoïdes), aux lésions des centres cérébraux du langage (aphasie). Les légers sont dus à la persistance de mauvaises habitudes d'enfance non corrigées. Citons :

Le *zézaiement* ou *zozotement* : consistant à prononcer s et z en portant la pointe de la langue en avant des incisives ou contre elles et en haut.

Le *chuintement* ou *clichement* où s, z, ch et j sont remplacées par chl, jl, à cause de l'application inopportune de la pointe de la langue sur les molaires inférieures d'un côté ou de l'autre.

La *blésité*, substitution ou omission de lettres. Ex. : Paole d'honneu.

Le *nasillement* ou *nasonnement*, effet de l'occlusion inconsciente de la voie naso-buccale à l'arrière-gorge.

Le *bredouillement* par paroles trop hâtives.

Le *bégaiement* (*V.* ce mot).

Il faut veiller à s'opposer aux divers mouvements vicieux de la langue en condensation, la correction se fait ainsi par l'habitude.

PRONOSTICS. — L'expérience et l'observation ont, de tout temps, porté les hommes à établir des pronostics du temps ; ceux qui semblent le mieux établis sont les suivants :

1º Quand les étoiles pâlissent, en été, même dans un ciel sans nuages, un orage est proche.

2º Quand les étoiles paraissent plus grandes que de coutume, changement de temps.

3º Les éclairs *de chaleur* qu'on voit le soir à l'horizon annoncent le beau temps.

4º Un halo autour de la lune annonce la pluie.

5º La gelée commençant avec le vent nord-est sera longue et rigoureuse.

6º Quand le printemps est pluvieux, l'été sera humide et l'automne sec.

7º L'hiver pluvieux présage un printemps sec et un hiver sec un printemps pluvieux.

8º Quand les corbeaux crient le matin fort et longtemps, la journée sera belle.

9º Quand les abeilles s'éloignent peu de la ruche en été, orage probable.

10º Quand les moucherons se rassemblent le soir et tourbillonnent, indice de beau temps.

11º Quand les mouches deviennent importunes et piquent, elles annoncent l'orage.

12º Quand les grenouilles coassent le soir, que les crapauds sortent ainsi que les vers de terre, présage de pluie.

PROPOS INTERROMPUS. — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ (COQ-A-L'ANE).

PROPRETÉ. — LA PROPRETÉ DANS LA MAISON. — La propreté exige à la fois des *soins qui la conservent*, des *nettoyages qui la restituent*.

SOINS DE PROPRETÉ. — Eviter de rentrer avec des chaussures mouillées et boueuses, avant de franchir le seuil de la porte, s'essuyer les pieds sur les paillassons ou grilles métalliques ; ôter ses caoutchoucs, ou mettre immédiatement des chaussures de maison. Dans quelques pays étrangers, on a l'excellente habitude de chausser toujours des caoutchoucs, qu'on retire dans l'antichambre des personnes à qui on rend visite. Il vaut mieux éviter ainsi de salir le parquet d'autrui, que de faire respecter son propre parquet par le moyen, si en honneur dans certaines provinces françaises, des petits paillassons circulaires placés devant les sièges. Eviter de répandre de l'eau sur les planchers et les parquets, soit en transportant de l'eau chaude dans des récipients trop pleins, soit en vidant les cuvettes. ‖ Faire tendre les cabinets de toilette de linoléum facile à entretenir ‖ Fixer aux portes des plaques de métal ou de verre qui empêchent d'en salir la peinture ; quand celle-ci est ternie, la faire laver à l'eau de son.

Défendre aux domestiques et aux enfants de poser leurs mains plus ou moins propres sur les boiseries et sur les murs.

Avoir soin que les fournisseurs portant des paquets encombrants, les charbonniers surtout, ne teintent ni les murs, ni les boiseries. ‖ Ne pas frotter les allumettes sur les boiseries et les papiers. ‖ Régler à l'avance tous les nettoyages nécessaires, nettoyage d'armoires, de placards, d'argenterie, de cuivre, de cuisine qu'on exécute chaque semaine, chaque mois, deux fois par an, et le jour fixé, ne pas permettre de les renvoyer à une autre date. ‖ Faire enlever les taches aussitôt qu'on s'en aperçoit. ‖ Avoir des corbeilles à papier dans les pièces où l'on écrit. ‖ Changer à intervalles réguliers le linge de maison, torchons de cuisine et d'office, nappe et serviettes de table, draps et taies d'oreiller. ‖ Nettoyer les pièces en grand à intervalles réguliers, une fois par mois par exemple.

PROPRIÉTÉ (*DROIT*). — La propriété est le droit de *jouir* et *disposer* des choses de la manière la plus absolue, pourvu qu'on n'en fasse pas un usage prohibé par les lois ou par les règlements (C. civ., art. 544).

La propriété d'une chose donne droit à tout ce qu'elle produit, et à ce qui s'y unit *accessoirement*. On ne peut être contraint de céder sa propriété, si ce n'est dans le cas d'expropriation pour cause d'utilité publique ; cette expropriation ne peut, d'ailleurs, avoir lieu que moyennant une juste et préalable indemnité. (*V.* EXPROPRIATION).

I. DU DROIT D'ACCESSION. — L'*accession* consiste dans l'acquisition de la propriété d'une chose *accessoire* par le propriétaire d'une chose *principale*.

Les *fruits* (c'est-à-dire ce qu'une chose produit périodiquement et selon sa destination naturelle, appartiennent, par droit d'accession, au propriétaire de cette chose ; il en est ainsi, soit qu'il s'agisse de fruits *naturels* ou *industriels* de la terre (herbes, arbres, récoltes, etc...), soit de fruits *civils* (intérêts, loyers, arrérages, etc...), soit du *croît* des animaux.

a. DU DROIT D'ACCESSION PAR INCORPORATION RELATIF AUX IMMEUBLES. — La propriété du sol emporte la propriété du dessus et du dessous.

Le propriétaire peut faire *au-dessus* toutes les plantations et constructions qu'il juge à propos, sauf les exceptions ou restrictions résultant de servitudes ; il peut aussi faire *au-dessous* toutes les constructions et fouilles que bon lui semble, et tirer de ces fouilles tous les produits qu'elles peuvent fournir, sauf les modifications résultant des lois et règlements relatifs aux ruines, et des lois et règlements de police (*V.* notamment CARRIÈRES, MINES et SERVITUDES).

Les plantations, constructions et ouvrages se trouvant sur un terrain ou dans l'intérieur, sont *présumés* faits par le propriétaire à ses frais et lui appartenir, à *moins que le contraire ne soit prouvé* ; ce qui n'empêche pas qu'un tiers puisse acquérir, même par prescription, la propriété soit d'un souterrain sous le bâtiment d'autrui, soit d'une partie quelconque du bâtiment (C. civ., art. 553).

Les constructions, plantations et ouvrages exécutés par le propriétaire du *sol* deviennent sa propriété, même si les matériaux ou plants dont il s'est servi ne lui appartenaient pas ; il doit, dans ce cas, payer la valeur des matériaux ou plants employés et peut même être condamné à des dommages-intérêts, mais le propriétaire desdits matériaux et plants n'a pas le droit de les enlever.

Lorsque les plantations, constructions et ouvrages ont été faits par un autre que le propriétaire du sol, autrement dit par un *tiers* (qui n'avait, bien entendu, aucune conven-

tion avec le propriétaire relativement à ces travaux) et avec ses matériaux, il y a lieu de distinguer selon que ce tiers est de *bonne foi* ou de *mauvaise foi*. Si le tiers est de *mauvaise foi*, c'est-à-dire s'il a construit ou planté sur un sol qu'il *savait* appartenir à autrui, le propriétaire du sol a le droit : *ou* d'exiger la suppression des plantations et constructions aux frais de celui qui les a faites, sans indemnité pour ce dernier qui peut même être condamné à des dommages-intérêts envers le propriétaire du fonds ; *ou* de conserver ces plantations et constructions, en remboursant au tiers la valeur des matériaux et du prix de la main-d'œuvre. Si le tiers est de *bonne foi*, c'est-à-dire s'il possédait en vertu d'un juste titre et se croyait propriétaire (*V.* POSSESSION), le propriétaire du sol ne pourra pas le contraindre à la suppression de ce qui aura été fait ; il devra donc conserver les ouvrages, plantations et constructions exécutés sur son terrain en remboursant, *à son choix* : *ou* la valeur des matériaux et du prix de la main-d'œuvre, *ou* somme égale à la *plus-value* acquise par le fonds.

On désigne sous le nom d'*alluvion* tous les atterrissements et accroissements qui se forment *successivement* et *imperceptiblement* aux fonds riverains d'un fleuve ou d'une rivière. L'alluvion profite au propriétaire *riverain*, à charge par lui, si le cours d'eau est navigable ou flottable, de laisser le chemin de halage conformément aux règlements. Cette règle ne s'applique ni aux lacs ni aux étangs (C. civ., art. 556 et 558).

Les choses se passent autrement quand il y a *avulsion*, c'est-à-dire lorsqu'un fleuve ou une rivière, navigable ou non, enlève par une force *subite* une partie considérable et *reconnaissable* d'un champ riverain, et la porte vers un champ inférieur ou sur la rive opposée ; le propriétaire de la partie enlevée peut réclamer sa propriété ; mais il est tenu de former sa demande *dans l'année* : après ce délai, il n'y est plus recevable, à moins que le propriétaire du champ auquel la partie enlevée a été unie, n'ait pas encore pris possession de celle-ci (C. civ., art. 559).

On appelle *relai*, la surface laissée à découvert par une eau courante qui se déplace *insensiblement* d'une rive vers l'autre : le propriétaire de la rive découverte profite de l'alluvion, sans que le riverain du côté opposé y puisse venir réclamer le terrain qu'il a perdu.

En ce qui concerne les étangs, le propriétaire n'acquiert aucun droit sur les terres riveraines que son eau vient à couvrir dans des crues extraordinaires ; mais il conserve toujours le terrain que couvre l'eau de son étang quand elle est *à la hauteur de la décharge de l'étang*, encore que le volume de l'eau vienne à diminuer.

Les îles, îlots, atterrissements, qui se forment dans le lit des fleuves ou des rivières *navigables ou flottables*, appartiennent à l'Etat s'il n'y a titre ou prescription contraire. Les îles et atterrissements qui se forment dans les rivières, *non navigables et non flottables*, appartiennent aux propriétaires riverains du côté où l'île s'est formée ; si l'île n'est pas formée d'un seul côté, elle appartient aux propriétaires riverains des deux côtés ; dans ce cas, pour déterminer la part revenant à chacun d'eux, on trace par la pensée une ligne au milieu de la rivière ; les propriétaires de chaque rive ont droit à la portion de l'île qui se trouve de leur côté. Si une rivière ou un fleuve, en se formant un bras nouveau, coupe et embrasse le champ d'un propriétaire voisin, et en fait une île, ce propriétaire conserve la propriété de son champ, encore que l'île se soit formée dans un fleuve ou dans une rivière navigable ou flottable.

Les *pigeons, lapins, poissons*, qui, **sans avoir été attirés par fraude et artifice**, passent dans un autre colombier, garenne ou étang, appartiennent aux propriétaires de ces objets (C. civ., art. 564).

Au contraire, les volailles et autres *animaux de basse-cour* qui s'enfuient dans les propriétés voisines ne cessent pas d'appartenir à leur maître, quoique celui-ci les ait perdus de vue ; néanmoins il ne pourra plus les réclamer *un mois* après la déclaration qui doit être faite à la mairie par les personnes chez lesquelles ces animaux se sont enfuis. En ce qui touche les *essaims d'abeilles*, le propriétaire a le droit de le réclamer et de s'en ressaisir tant qu'il n'a pas cessé de le suivre ; autrement l'essaim appartient au propriétaire du terrain sur lequel il s'est fixé (Loi du 4 avril 1889).

b. DU DROIT D'ACCESSION RELATIF AUX CHOSES MOBILIÈRES. — Le Code civil subordonne aux principes de l'équité naturelle la solution des questions relatives à cette matière, il indique seulement quelques espèces *à titre d'exemples* (*V.* C. civ., art. 565 et suiv.).

II. DIFFÉRENTES MANIÈRES D'ACQUÉRIR LA PROPRIÉTÉ. — Les différents modes d'acquisition de la propriété sont : 1° les *successions* ; 2° les *donations* entre vifs et testamentaires ; 3° les *conventions* ; 4° l'*accession* ou incorporation ; 5° la *prescription* (*V.* ces mots) ; 6° l'*occupation* ; 7° l'*invention* ; 8° et, dans certains cas, la *loi* (exemple : usufruit légal).

OCCUPATION. — L'occupation est la prise de possession d'une chose, avec l'intention d'en devenir propriétaire ; c'est un mode d'acquisition *exceptionnel* ; il s'applique : 1° aux choses mobilières qui n'appartiennent à personne, c'est-à-dire qui n'ont pas de propriétaire tant qu'elles ne sont pas acquises par l'occupation (on dit qu'elles sont *res nullius*) : tels sont le gibier et les poissons de mer et d'eau courante, dont la chasse et la pêche sont *réglementées* toutefois par des lois spéciales (*V.* CHASSE et PÊCHE) ; 2° aux choses mobilières que le propriétaire a abandonnées *parce qu'il n'en voulait plus* ; tels sont les objets ramassés par les chiffonniers sur la voie publique (*V.* en outre : POSSESSION et PRESCRIPTION).

INVENTION. — L'invention n'est qu'une variété de l'occupation ; elle s'applique aux *trésors* et aux *épaves*.

On entend par trésor, toute chose cachée ou enfouie sur laquelle personne ne peut justifier sa propriété, et qui est découverte par le pur effet du hasard. La propriété d'un trésor appartient à celui qui le trouve *dans son propre fonds* ; mais si le trésor est trouvé dans le fonds d'autrui, il appartient pour *moitié* à celui qui l'a découvert, et pour l'autre moitié au propriétaire du fonds.

Les *épaves* sont des choses perdues ou égarées ; le Code civil y assimile les objets rejetés par la mer, ainsi que les plantes et herbages qui croissent sur les rivages de la mer ; l'attribution des épaves est réglée par certaines lois particulières.

En ce qui concerne les biens sans maître, *V.* SUCCESSION. *V.* en outre, EXPROPRIATION, OBLIGATIONS, POSSESSION, TESTAMENTS, USUFRUIT.

III. PROPRIÉTÉ COMMUNE OU INDIVISE. — Lorsqu'une chose appartient *en commun* à plusieurs propriétaires, chacun d'eux peut en user librement, pourvu qu'il ne change pas sa destination et qu'il ne porte pas atteinte au droit réciproque de jouissance des autres communistes. Il en est ainsi, par exemple, quand il s'agit d'une cour commune, d'un passage commun, d'un puits commun, etc....

Propriété artistique et littéraire (*DROIT*). — Le décret-loi du 19 juillet 1793, modifié par la loi du 11 mars 1902, confère aux *auteurs d'écrits en tout genre* (livre, journal, etc...), aux *compositeurs de musique*, aux *architectes, statuaires, peintres et dessinateurs* qui font graver des tableaux ou dessins, ainsi qu'aux sculpteurs et dessinateurs d'ornements, le droit exclusif, *pendant toute leur vie*, de vendre, faire vendre, distribuer leurs ouvrages dans le territoire de la République, et d'en céder la propriété en tout ou en partie. Il est généralement admis que la protection de la loi s'applique aux *gravures* et estampes ; la jurisprudence l'étend aussi aux *photographies* et aux épreuves cinématographiques.

Les *héritiers*, successeurs irréguliers, donataires ou légataires des auteurs, compositeurs, etc..., jouissent du même droit durant l'espace de *cinquante ans* après la mort des auteurs. Pendant cette période, le *conjoint survivant* a la simple jouissance des droits dont l'auteur prédécédé n'a pas disposé par actes entre-vifs ou par testament sans préjudice des droits qui pourraient résulter à son profit du régime de la communauté ; toutefois, si l'auteur laisse des héritiers à réserve, cette jouissance est réduite au profit des héritiers conformément aux règles sur la *quotité disponible* (*V.* ces mots). Le droit de jouissance n'a pas lieu au profit du conjoint contre qui la séparation de corps a été prononcée ; il cesse au cas où le conjoint contracte un nouveau mariage. Lorsque la succession est dévolue à l'*Etat*, le droit exclusif s'éteint, sans préjudice des droits des créanciers et de l'exécution des traités de cession qui ont pu être consentis par l'auteur ou ses représentants (Loi du 14 juillet 1866).

Les droits qui découlent de la propriété sont en ce qui concerne les œuvres littéraires, le droit d'*édition* ou de publication ; en ce qui concerne les œuvres dramatiques et musicales, les droits d'*édition* et de *représentation* ; en ce qui concerne les œuvres d'art, les droits d'*exposition* et de *reproduction*.

L'aliénation d'une œuvre d'art n'entraîne pas, à moins de convention contraire, l'aliénation du droit de reproduction (Loi du 9 avril 1910).

SANCTIONS ET PÉNALITÉS. — Toute édition d'écrits, de composition musicale, de dessin, de peinture ou de toute autre production, imprimée ou gravée en entier ou en partie, au mépris des lois et règlements relatifs à la propriété des auteurs est une *contrefaçon* ; et toute contrefaçon est un délit. Le débit d'ouvrages *contrefaits*, l'introduction sur le territoire français d'ouvrages qui, après avoir été imprimés en France, ont été contrefaits à l'étranger, constituent un délit de la même espèce. La peine contre le contrefacteur ou contre l'introducteur est une amende de cent francs à deux mille francs, et contre le débitant une amende de vingt-cinq francs à cinq cents francs. La confiscation de l'édition contrefaite est prononcée ; les planches, moules ou matrices des objets contrefaits sont aussi confisqués. La contrefaçon, sur le territoire français, d'ouvrages publiés à l'étranger, constitue également un délit, il en est de même du débit, de l'exportation et de l'expédition des ouvrages contrefaisants (décret du 28 mars 1852).

Il n'est pas toujours nécessaire que la reproduction soit servile et textuelle pour qu'il y ait contrefaçon, mais la mauvaise foi de l'inculpé doit être établie. Le *plagiat* peut, dans certains cas, constituer un fait de contrefaçon.

L'exercice de l'action en contrefaçon, quand elle a pour objet la protection d'œuvres littéraires ou musicales, d'estampes, de lithographies ou photographies, et, en général d'ouvrages qui se reproduisent par des moyens analogues à l'imprimerie et à la gravure, doit être précédé du dépôt de *deux* exemplaires de l'ouvrage à la Bibliothèque nationale ou au Cabinet des estampes (Décret loi du 19 juillet 1793). Certaines décisions judiciaires semblent admettre que ce dépôt peut être suppléé par celui que prescrit la loi de 1881 sur la presse (*V.* PRESSE).

Il doit être procédé à la saisie des objets contrefaits, par le commissaire de police, et par le juge de paix dans les lieux où il n'y a pas de commissaire de police (décrets des 17 juillet 1793 et 25 prairial an III).

Aucun ouvrage ne peut être représenté sur un théâtre public sans le consentement formel et par écrit de l'auteur ou de ses ayants droit.

Tout directeur, tout entrepreneur de spectacles, toutes associations d'artistes, qui a fait *représenter* (c'est-à-dire exécuter *publiquement*) sur son théâtre des ouvrages dramatiques au mépris des lois et règlements relatifs à la propriété des auteurs, est passible d'une amende de 50 fr. à 500 fr. et de la confiscation des recettes.

L'exécution *publique* d'un ouvrage *lyrique* ou *musical* est assimilée à la *représentation* d'une œuvre dramatique, si peu important que soit l'air exécuté (concerts, bals etc...).

Dans ces cas, comme dans ceux de contrefaçon visés plus haut, le produit des confiscations, ou les recettes confisquées sont remis au propriétaire pour l'indemniser d'autant du dommage souffert, sans préjudice du surplus de l'indemnité à régler par les voies ordinaires (C. pénal, art. 429).

Sont punis d'un emprisonnement d'un an à cinq ans et d'une amende de 16 fr. à trois mille francs (3 000 fr.), sans préjudice des dommages-intérêts : 1° ceux qui ont apposé ou fait apparaître frauduleusement un *nom usurpé* sur une œuvre de peinture, de sculpture, de dessin, de gravure ou de musique ; 2° ceux qui, sur les mêmes œuvres, ont frauduleusement, et dans le but de tromper l'acheteur sur la personnalité de l'auteur, imité sa signature ou un signe adopté par lui. Les mêmes peines sont applicables à tout *marchand* ou *commissionnaire* qui a *sciemment* recélé, mis en vente ou en circulation les objets revêtus de ces noms, signatures ou signes. Les objets délictueux sont confisqués et remis au plaignant ou détruits, s'il refuse de les recevoir. Ces dispositions spéciales ne s'appliquent qu'aux œuvres *non tombées dans le domaine public*. — *V.* TROMPERIE, et aussi MAJORATION.

Propriété industrielle (*DROIT*). — I. *V.* BREVET D'INVENTION, MARQUE DE FABRIQUE.

II. DESSINS DE FABRIQUE. — Une loi du 14 juillet 1909 contient des dispositions nouvelles relatives à la propriété des dessins de fabrique.

Nous nous bornerons à en indiquer quelques-uns :

Tout créateur d'un *dessin* ou *modèle*, et ses ayants cause, ont le droit d'exploiter, vendre ou faire vendre ce dessin ou modèle, dans les conditions prévues par ladite loi, sans préjudice des droits qu'ils tiendraient d'autres dispositions légales, et notamment de la loi des 19-24 juillet 1793 modifiée par la loi du 12 mars 1902 (sur la propriété artistique). La loi s'applique à tout dessin *nouveau*, à toute forme plastique *nouvelle*, à tout objet industriel qui se différencie de ses similaires, soit par une configuration distincte et reconnaissable lui conférant un caractère de *nouveauté*, soit par un ou plusieurs effets extérieurs lui donnant une physionomie *propre et nouvelle*. Mais, si le même objet peut être considéré à la fois comme un dessin ou modèle nouveau et comme une *invention brevetable*, et si les éléments constitutifs de la nouveauté du dessin ou modèle sont inséparables de ceux de l'invention, ledit objet ne peut être protégé que conformément à la législation sur les *brevets d'invention* (*V.* ce mot). Les dessins et modèles *régulièrement déposés* jouissent seuls du bénéfice de la loi. La propriété d'un dessin ou modèle appartient à celui qui l'a créé ou à ses ayants droit ; mais le *premier déposant* est présumé, jusqu'à preuve contraire, en être le créateur. La publicité donnée à un dessin ou modèle, antérieurement à son dépôt, n'entraîne la déchéance ni du droit de propriété, ni de la protection spéciale accordée par la loi. Le *dépôt* doit être effectué, *sous peine de nullité*, au secrétariat du conseil des Prud'hommes, ou, à défaut de conseil des Prud'hommes, au greffe du tribunal de commerce du domicile du déposant ; lorsque le domicile du déposant est situé hors de France, le dépôt est effectué, *sous peine de nullité*, au secrétariat du conseil des Prud'hommes du département de la Seine. En ce qui concerne les formalités relatives au dépôt, le coût de ce dépôt, la durée de la protection en résultant et les sanctions tant pénales que civiles qui en découlent. *V.* art. 5 et suivants de la loi du 14 juillet 1909.

PROROGATION (*DROIT*). — La prorogation de *terme* ou de délai est un délai *supplémentaire* que le créancier accorde à son débiteur (*V.* OBLIGATIONS). La prorogation de *compétence* consiste dans le fait, par les parties, d'attribuer volontairement à un juge la connaissance d'un litige qui ne rentrait pas légalement dans sa compétence (*V.* APPEL). — La prorogation d'*enquête*, c'est l'autorisation donnée par jugement de continuer une enquête au delà du délai imposé par la loi (*V.* ENQUÊTE et aussi LOYERS : LÉGISLATION DES).

PROTECTORATS FRANÇAIS. — *V.* COLONIES FRANÇAISES et TUNISIE.

PROTESTANT (CULTE). — ORGANISATION MATÉRIELLE. — L'Eglise protestante s'est soumise aux lois des 1er juillet 1901 et 9 décembre 1905. Chaque paroisse s'est constituée en *association cultuelle* soumise au contrôle de l'État. Les associations doivent être déclarées à la préfecture du département. A Paris, la déclaration doit être faite à la préfecture de police. Tous actes, délibérations, votes, mutations, etc., doivent être consignés sur des registres *ad hoc*, numérotés, et paraphés par le préfet. La déclaration doit paraître au *Journal officiel*. L'association doit élaborer des statuts qui ne seront appliqués qu'après acceptation du préfet ; elle interdit tout but, toute action, toute discussion politique. Pour faire partie de l'Association cultuelle, il faut : 1° être âgé de 18 ans révolus ; 2° faire une demande au pasteur ; 3° payer une cotisation annuelle ; 4° être honorablement connu. L'association est administrée par un *conseil presbytéral* qui se compose du ou des pasteurs et au minimum de 9 conseillers nommés par l'assemblée générale pour 6 ans et renouvelés par moitié tous les 3 ans. Ce conseil veille à l'ordre, à la discipline et au développement religieux de l'Association. Il a des pouvoirs étendus pour gérer les affaires de l'Association et la représenter au regard de tiers. Il a notamment les pouvoirs suivants qui sont énonciatifs et non limitatifs ; il achète, vend, loue, entretient le ou les immeubles ; fixe toute dépense d'administration, perçoit cotisations et rétributions, veille à la constitution de réserves légales (trois fois le budget annuel au maximum) ; représente l'association devant les tribunaux ; arrête les comptes annuels, dresse l'état inventorié des biens prescrit par la loi. Il ne peut toutefois passer contrat pour l'acquisition ou la cession de valeurs mobilières ou immeubles sans un vote de l'assemblée générale. Les noms des conseillers et leurs attributions dans le conseil doivent être consignés à la préfecture. Avertir la préfecture de toute mutation, dans un délai de trois mois.

Les ressources de l'Association se composent de : 1° biens immobiliers inventoriés ; 2° cotisations des membres ; 3° produit des quêtes ; 4° intérêts d'une caisse de réserve ; cette caisse ne peut dépasser trois fois le budget annuel. L'Association ne peut accepter de legs. Les pasteurs ne peuvent accepter de legs ou donations à titre de ministre du culte. Des dons peuvent être faits sous forme de contribution aux quêtes. Les quêtes du culte servent : 1° aux frais du culte ; 2° au diaconat institué pour le service des pauvres.

L'église protestante n'a pas de casuel. Tous les actes sont gratuits. Mais on peut verser à la quête, en reconnaissance d'un acte cultuel.

Une comptabilité régulière doit être tenue ; les livres sont soumis au contrôle du ministre des Finances. L'exercice financier est soumis annuellement à l'assemblée générale.

Des valeurs sont légalement désignées (chemins de fer français, rentes sur l'Etat) pour l'emploi des fonds de réserve. Une délibération de l'assemblée générale est nécessaire pour le placement des fonds disponibles.

CÉRÉMONIES CULTUELLES. — *a. Culte dominical* : partie liturgique, lecture de la Bible, psaumes, cantiques, prédication.

b. Instruction religieuse. — Le dimanche. Ecole du dimanche pour enfants de 6 à 15 ans. Dans certaines églises, école du jeudi avec patronage. Pour les enfants, à partir de 12 ans, catéchuménat préparatoire à la première communion. Le cours dure 2 à 3 ans. Des dispenses d'âge peuvent être exceptionnellement accordées.

c. Première communion. — Conditions : 1° avoir été baptisé ; 2° avoir suivi l'école du dimanche ; 3° avoir suivi le cours de catéchuménat et pris des engagements de moralité. Les enfants doivent être présentés par les parents. Age : moyenne 14 ans ; parfois 17-18 ans ; minimum 12 ans avec dispense. Les enfants prennent des engagements religieux publics devant l'église et sont admis à la Sainte-Cène.

d. Baptême. — On le donne à tout âge, mais surtout au cours de la première année. Les *baptistes* baptisent les adultes. Conditions : 1° être né de parents protestants, ou désirant faire entrer leurs enfants dans l'église protestante ; 2° parrain et marraine protestants qui prennent des engagements religieux vis-à-vis des enfants. L'enfant ratifie lui-même ces engagements lors de la première communion.

e. Sainte-Cène ou communion. — Sacrement commémo-

ratif de la mort du Christ. Y sont seuls admis les adultes anciens catéchumènes. La communion peut être donnée aux mourants. Ne peuvent participer à la Sainte-Cène ceux qui sont notoirement indignes. Le pasteur peut la refuser publiquement en cas d'indignité.

f. *Mariage.* — Les mariages mixtes sont admis. Aucun engagement n'est demandé à propos de la religion des enfants. Le pasteur se refuse à célébrer un mariage mixte si le prêtre catholique a fait prendre des engagements exclusifs, par exemple : pas de cérémonie protestante, etc. Conditions : 1° avoir été marié civilement et remettre le certificat de la mairie ; 2° être protestants ; 3° en cas de mariage mixte, s'enquérir si des engagements catholiques ont été pris ; 4° être baptisé et avoir fait sa première communion.

Le divorce est admis exceptionnellement. En cas de remariage après divorce, le pasteur peut refuser la bénédiction si l'un des conjoints est indigne (adultère, scandale, etc.).

g. *Services funèbres.* — En cas de décès : 1° avertir immédiatement le pasteur et prendre son heure ; 2° avertir les pompes funèbres et s'entendre avec elles sur la décoration du temple s'il y a lieu. Le service religieux complet comprend : 1° levée du corps à la maison mortuaire . lecture biblique et prière ; 2° service au temple : lecture, prière, allocution, musique religieuse ; 3° au cimetière : lecture, allocution, prière. On peut se contenter d'un seul de ces services si l'on veut. Le spécifier dans les entretiens avec le pasteur. En cas de service à la maison mortuaire, l'allocution peut être faite avant la levée du corps. A Paris, et autres grandes villes, le pasteur ne circule pas en robe ; lui envoyer une voiture de deuil.

La crémation est autorisée. Le service du cimetière a lieu alors au four crématoire.

Services funèbres dans les hôpitaux. — Le service religieux n'est accordé que par tolérance spéciale ; s'adresser au directeur.

Toutes les cérémonies sont absolument gratuites. Un cachet est dû à l'organiste s'il y a eu musique. Une indemnité personnelle peut être remise au pasteur à titre de reconnaissance, mais elle n'est nullement obligatoire.

Pour l'organisation matérielle des cérémonies au temple, s'entendre avec le sacristain. Les mariages et baptêmes peuvent être célébrés exceptionnellement à domicile. Ils doivent néanmoins être consignés sur les livres de paroisse. Sur demande, un certificat (gratuit) est remis de tout acte paroissial. S'adresser au pasteur.

LE SAINT-MINISTÈRE. — FACULTÉS. — Les futurs pasteurs doivent être âgés de 18 ans, et être bacheliers ès lettres. Ils peuvent choisir leur Faculté. En France, il y a deux Facultés de théologie protestante, anciennement rattachées à l'Université, elles sont indépendantes en vertu de la loi de séparation. Le programme des cours est resté identique. Faculté de Paris, 83, boulevard Arago ; Faculté de Montauban. A Genève, à Lausanne, à Neufchâtel, il y a également des facultés, libres ou universitaires : les étudiants désirant exercer le ministère en France peuvent y suivre leurs cours, mais ils doivent passer leurs examens de fin d'études dans une Faculté française.

Les Facultés sont constituées en associations cultuelles La durée des études est de 4 ans. Les licenciés ès lettres sont dispensés de la première année. Scolarité . 30 fr. par trimestre. Frais d'examen : 120 fr.

Conditions d'admission. — 1° Etre âgé de 18 ans ; 2° être bachelier ès lettres d'une Faculté française ou porteur d'une équivalence légalisée au ministère de l'Instruction publique ; adresser au Doyen, une lettre mentionnant les raisons de sa vocation ; 4° joindre à cette lettre une recommandation de son pasteur. Des bourses d'études peuvent être demandées. Les boursiers sont tenus, sauf dispenses, d'habiter un séminaire annexé à la Faculté. Pour obtenir une bourse, faire une demande au Doyen, attestant que la situation matérielle du candidat ne lui permet pas de payer ses études. Joindre à la demande, une lettre du père ou tuteur apostillée par le pasteur de la paroisse.

Grades. — Les Facultés de théologie confèrent trois grades : 1° bachelier en théologie ; 2° licencié en théologie ; 3° docteur en théologie. Ces deux derniers grades sont nécessaires pour obtenir une chaire magistrale dans une Faculté. Le grade de bachelier en théologie confère le titre de pasteur.

Pour être bachelier en théologie, il faut : 1° être bachelier ès lettres ; 2° avoir suivi 4 ans de cours dans une des Facultés de langue française ; 3° avoir subi avec succès, dans une Faculté de France, des examens de fin d'études sur toutes les branches enseignées (Grec et Nouveau Testament ; Hébreu et Ancien Testament ; Histoire de l'église ; Dogmatique ; Histoire de la philosophie ; Théologie pratique ; Morale ; langues allemande et anglaise) ; 4° soutenir publiquement avec succès une thèse se rapportant à un point spécial des études.

Les candidats à la licence devront subir avec succès des examens théologiques et soutenir publiquement deux thèses, dont l'une dans une langue étrangère au choix du candidat. Pour être docteur, soutenir une thèse.

LES PASTEURS. — Après leur sortie de la Faculté, les jeunes pasteurs demanderont à la commission de Consécration de leur église, sous forme de lettre et en spécifiant les motifs de leur vocation, l'autorisation de Consécration. Si après enquête, l'autorisation est accordée, ils demanderont la Consécration au pasteur et à l'église de leur choix. La Consécration est une cérémonie publique par laquelle le candidat est consacré au Saint-Ministère par l'imposition des mains. L'imposition des mains doit être pratiquée par 7 pasteurs au moins. Le candidat doit prendre des engagements publics ; il doit confesser sa foi dans une allocution lue du haut de la chaire. Après la consécration, le pasteur peut postuler une place ou accepter vocation d'une paroisse. Nul ne peut être pasteur avant 25 ans (dispenses exceptionnellement accordées).

Classes. — Les pasteurs sont tous égaux en dignité. Il y a trois classes de pasteurs, basées sur une différence de traitement. Paris, 1re classe. Outre leurs attributions ecclésiastiques, les pasteurs peuvent être aumôniers des hôpitaux, aumôniers militaires, aumôniers des prisons. S'adresser sur les lieux. Au point de vue ecclésiastique, les pasteurs sont : 1° titulaires ; 2° auxiliaires ; 3° ou suffragants. Le suffragant est l'équivalent protestant du vicaire.

Nomination. — Les pasteurs sont appelés par les paroisses. Ils sont nommés par le conseil presbytéral à la majorité effective des deux tiers. L'assemblée générale détermine le nombre des pasteurs, leur traitement, et s'il y a lieu, leur pension de retraite.

RÉGIME ADMINISTRATIF. — 1° Chaque paroisse est autonome sous la direction du conseil presbytéral.

2° Les conseils presbytéraux dépendent du synode régional par groupe ou faisceau des paroisses d'une même région (Normandie, la Vaunage, etc...).

3° Les synodes régionaux à leur tour dépendent du synode national ; ce synode élit un comité général qui a la haute direction de l'église.

Les églises issues de la Réforme, unes dans leur esprit, ont pris des dénomination diverses. Voici les principales :

a. Eglise réformée de France (de beaucoup la plus importante) ;

b. Eglise luthérienne de France (pays de Montbéliard et Paris) ;

c. Eglises libres ;

d. Eglises méthodiste (minorité).

e. Eglise baptiste (minorité).

Ces diverses églises, par l'envoi de délégués, ont fondé en 1905, *la Fédération protestante de France*, qui a son siège à Paris. Cette Fédération s'occupe de tout ce qui concerne le protestantisme français en général.

PROVISIONS (*ÉCO. DOM.*). — *Généralités, liste de provisions.* || *Commandes.* || *Conseils pour l'achat : Boucher. Boulanger. Charbonnier. Charcutier. Epicier. Fruitier. Halles et marchés. Laitier. Marchands ambulants. Petites voitures. Poisson (marchand de). Rôtisseur. Volaille (marchand de).* || *Comment on « fait le marché ».*

GÉNÉRALITÉS. — AVANTAGES : 1° *économie d'argent*, parce qu'on paie moins cher ce qu'on achète en gros ou en demi-gros, ou ce qu'on achète dans le pays d'origine. 2° *Economie de temps*, parce qu'on n'est pas pris au dépourvu et qu'on trouve à sa portée ce qui est utile. || INCONVÉNIENTS : 1° *gaspillage*, qu'on évite en tenant les provisions sous clé et en les donnant par quantités plus ou moins grandes au fur et à mesure des besoins. 2° *Avaries des provisions*, qu'on prévient en les conservant avec soin suivant les procédés particuliers à chaque sorte.

Les provisions qu'il est avantageux d'avoir sont différentes surtout en quantité à Paris, en province, à la campagne. || A Paris, les provisions sont moins abondantes qu'ailleurs parce qu'on se ravitaille plus facilement et qu'on a moins de place libre. cependant il est avantageux d'avoir des provisions : 1° de *combustibles*, bois, charbon, anthracite, coke, quand on peut les loger à la cave ; on achète les combustibles en été parce qu'on les paye moins cher, mais il faut soit avoir un homme à son service, soit habiter un étage peu élevé, soit disposer d'un monte-charges. Il serait dangereux pour une femme de monter à plus de deux ou trois étages des paniers de bois ou de charbon. L'hiver, on paie les combustibles un peu moins cher quand on les achète par grandes quantités et quand on en accepte la livraison à toutes les heures de la journée. || 2° *Pommes de terre*, mises à la cave lorsqu'elle n'est pas humide, ou mieux au sixième étage. || 3° *Légumes secs* et *châtaignes*. || 4° *Fruits frais* conservés sur des claies de fruitiers mobiles. || 5° *Pruneaux, confitures* et *sirops*. || 6° Petites provisions de *sucre* cassé à la mécanique, sucre cristallisé, *pâtes alimentaires, riz, huile, vinaigre, beurre* et *œufs* pour la semaine quand on les fait venir de la campagne. || 7° *Vin* et vins fins lorsque la cave est construite dans de bonnes conditions. || 8° Quelques boîtes de *conserves* : *pâtés de foie gras, homard* ou *saumon, sardines, haricots verts, petits pois, macédoine* ou jardinière de légumes, à utiliser quand on a des convives à l'improviste. || 9° *gâteaux secs.* || 10° *café* vert, quand on le grille à la maison, ce qui est rare à Paris, à cause de l'odeur ; le café grillé, le thé, le chocolat sont achetés par livre ou par kilos pour les renouveler plus souvent. || 11° *Savon* de Marseille par 3 ou 5 kilos, savon noir, articles de nettoyage, etc. Lorsqu'on a une famille nombreuse et un grand appartement, il peut être avantageux d'ajouter aux provisions ci-dessus quelques-unes de celles que nous indiquons pour la province ou la campagne.

Les provisions pour la province et la campagne sont à peu près les mêmes, seulement on les achète en plus grande quantité à la campagne quand il n'est pas facile de les renouveler ; les provisions alimentaires, conserves de fruits et de légumes, compotes, sirop, confitures, confits d'oie, rillettes, rillons, lard, etc., sont avantageuses à la campagne quand on les fait avec les produits du jardin et de la basse-cour sans rien acheter ou dehors.

On ajoutera aux provisions prévues pour Paris : 1° les eaux minérales par caisses de 50 bouteilles ; 2° les articles de pharmacie, de toilette et d'hygiène.

COMMANDES DE PROVISION. — Certaines denrées alimentaires sont à meilleur marché quand on les achète en quantité assez grande. Dans une importante maison d'épiceries, on peut commander 5 kilos de *sucre*, une barre de *savon*, 1 bidon de *pétrole*, 1 bidon d'*alcool*, 3 ou 5 kilos d'*huile*. Avoir soin que les bidons de pétrole soient d'une autre couleur et si possible d'une autre forme que les bidons d'alcool pour éviter toute confusion. Acheter l'*essence minérale* par plus petites quantités, et la mettre dans un récipient très différent des autres. Se souvenir que les 5 kilos d'huile sont souvent contenus dans une bonbonne qu'il faudra payer provisoirement, et transvaser à mesure dans des bouteilles.

Faire les commandes d'après le catalogue. Vérifier avec soin la facture. Pour cela il est prudent de la garder ; ne pas omettre de rendre les anciens pots de confitures, bidons, bouteilles, etc., dont on déduit la valeur.

Commande à livrer en province : Les prix du catalogue ne sont pas toujours les mêmes pour la province et pour Paris, surtout s'il s'agit d'épiceries ; se procurer le catalogue de province avant de faire la commande. Lorsque celle-ci n'est pas expédiée franco de port, il est parfois plus économique d'en demander l'expédition en colis postaux (3,5 et 10 kg.) ou en petite vitesse. Les colis postaux sont plus avantageux pour les expéditions à grande distance. Indiquer si l'envoi doit être fait à domicile ou en gare, dans ce cas inscrire le nom de la gare. *Nota :* certaines haltes ou petites gares reçoivent les colis postaux tandis que les expéditions en petite vitesse portant la même adresse doivent être envoyées à une autre station.

En prenant livraison du colis à la gare, vérifier le bon aspect de l'emballage et le poids du colis ; s'il y a lieu faire les réclamations nécessaires. La présentation de la facture à la gare est indispensable pour obtenir le remboursement des denrées volées en cours de route ou gâtées, par suite de retards imputables à la Compagnie du chemin de fer..

Commande pour la campagne : Au moment de partir en vacances, par exemple, quand on habite loin de la gare, mieux vaut faire la commande avant d'être installé soi-même et payer au besoin quelques sous de magasinage pour être certain de trouver ce colis à l'arrivée plutôt que d'avoir à l'envoyer chercher tout exprès à la gare.

CONSEILS POUR L'ACHAT. — BOUCHER — A Paris, les bouchers sont approvisionnés chaque jour des viandes les plus variées ; à la campagne et en province, ils ne tuent de bœufs qu'une ou deux fois par semaine, généralement le samedi, tandis qu'ils tuent des veaux et des moutons plusieurs fois par semaine ; s'en informer en arrivant dans le pays et régler en conséquence les menus quotidiens et les commandes. Le pot-au-feu doit être fait avec de la viande très fraiche ; quelques préparations culinaires exigent une marinade préalable et permettent de conserver un peu la viande. Ne jamais manger de viande légèrement gâtée ; il pourrait en résulter des accidents graves ; les viandes blanches avariées surtout sont très malsaines.

La plupart des bouchers ont des glacières ; la viande, retirée de la glacière, se décompose rapidement pendant les grandes chaleurs ; il faut la faire livrer ou l'envoyer chercher au moment de la mettre à cuire.

Quand on n'a pas de domestiques ou quand on habite très loin du boucher, il peut être commode de faire apporter de la viande chaque jour, et de donner en même temps sa commande pour le lendemain ; mais on ne peut tenir compte des restes et l'on risque de commander trop ou pas assez.

Poids. — Les bouchers donnent souvent des quantités un peu plus fortes qu'on ne l'a commandé ; dans ce cas, faire les commandes au-dessous du poids qu'on désire réellement avoir ; si ce poids était trop dépassé, ne pas hésiter à renvoyer le morceau de viande.

A part les usages particuliers à certains pays, les bouchers donnent habituellement un quart d'os ou réjouissance par livre de viande.

Le prix de la viande sans os est beaucoup plus élevé ; cependant il peut être avantageux d'acheter de la viande sans os pour faire des escalopes, des filets mignons, un rôti. En d'autres cas, surtout à la campagne et en province, il est économique d'acheter une côte de bœuf, dans laquelle on trouve un peu de filet, un rôti de faux-filet ou d'aloyau, un peu de viande et un os pour faire le pot-au-feu ; ou un carré de mouton si la cuisinière sait découper et parer les côtelettes ; le haut de ce carré s'utilise en ragoût, et les côtelettes reviennent à un prix moins élevé qu'achetées au détail ; elles sont souvent de forme moins régulière, et moins bien parées, à moins qu'on ait une cuisinière très habile. Faire peser de temps en temps sous ses yeux la commande de viande, sans prévenir la cuisinière à l'avance, et vérifier ainsi le poids exact.

On ne peut obtenir exactement le poids initial d'une commande de viande expédiée par le chemin de fer à une certaine distance ; l'eau contenue dans la viande s'évapore et le morceau perd une partie de son poids.

Il est bon de payer chaque jour la commande de viande, ou de l'inscrire sur un livre.

BOULANGER. — A Paris et dans les grandes villes, recommander à la porteuse de pain de poser le pain sur un papier propre et non sur le sol. Il existe des sacs spéciaux dans lesquels on peut déposer le pain, mais on craint souvent que ces sacs ne soient volés, ou qu'on ne salisse leur contenu par malveillance ; il serait évidemment plus hygiénique d'envoyer chercher le pain chaque matin, mais c'est difficile quand on habite un étage élevé. Lorsqu'on prend un supplément de pain pour l'après-midi, le faire payer comptant, ou inscrire en note, la quantité prise afin d'éviter toute erreur ; payer le pain chaque jour ou chaque semaine.

On peut obtenir du boulanger qu'il fasse cuire le pain plus ou moins, qu'il l'étire en longueur pour que le pain moins large, moins épais, ait plus de croûte et moins de mie.

Si le prix du kilo est un nombre impair de centimes, 0 fr. 95 par exemple, et qu'on ne consomme qu'une livre par jour, on paye celle-ci 0 fr. 50 le premier jour, 0 fr. 45 le second ; à la fin de la semaine, si l'on doit payer un certain nombre de kilos plus une livre, celle-ci peut être ajoutée à la consommation de la semaine suivante.

A la campagne, des fournisseurs tels qu'épicier, boucher, charcutier se chargent parfois d'apporter le pain ; leur donner un panier, une serviette pour le contenir ou l'envelopper, recommander surtout de ne pas l'envelopper d'un journal.

CHARBONNIER. — A Paris, quelques charbonniers vendent en détail aux prix fixés par les grands chantiers, et comme ils apportent les combustibles par 25 kilos et par petites quantités, il peut être avantageux de s'adresser à eux plutôt qu'aux chantiers dont le minimum est 50 kilos, seulement les sacs des charbonniers ne sont pas plombés, et quand on n'a pas de bascule à domicile, il est impossible de vérifier les poids. On emploie souvent les charbonniers pour monter ou pour descendre les malles, et naturellement ils sont plus complaisants, et plus accommodants pour leurs clients. En province, et surtout à la campagne, où les grands chantiers n'existent pas, on s'adresse ordinairement aux marchands de charbon.

Ceux-ci ne passent qu'à certains jours en quelques localités ; il faut y penser pour faire sa commande assez tôt. Leurs sacs ne contiennent pas toujours 50 kilos comme à Paris, quelquefois ils ne pèsent que 40 kilos. Souvent les marchands de charbon ne vendent pas de bois ni de fagots, comme le font ceux de Paris ; il faut s'adresser à des marchands de bois spéciaux.

CHARCUTIER. — Vend du porc frais (rôti, côtelettes, etc.), et toutes les préparations du porc : lard, salaisons, jambons, rillons, rillettes, andouilles, pâté de porc, etc. A Paris, on trouve chaque jour les morceaux qu'on veut acheter ; en province, à la campagne, il faut retenir à l'avance certains morceaux tels que les pieds, les oreilles, la cervelle, si l'on veut être certain de les avoir à date fixée.

N'acheter du pâté de porc, de la chair à saucisses que chez des charcutiers consciencieux qui ne mettraient pas en vente des aliments gâtés et malsains.

EPICIER. — Dans les grandes villes, à Paris surtout, les épiciers vendent des légumes, de la viande, du poisson, des œufs, des comestibles, des fruits, des gâteaux et ont, en général, des denrées fraîches, de très bonne qualité, mais les cuisinières n'y vont pas toujours parce qu'on y vend à prix fixe, sans marchandage, et sans qu'on donne le sou du franc ; certaines maisons d'épiceries moins importantes leur remettent des bons qui présentent quelques avantages, mais en principe, elles ne donnent pas le sou du franc, sur le sucre, le café, le thé, les spécialités. Ne pas acheter des gâteaux frais, des petits fours, des bonbons non enveloppés, mis en étalage dehors, exposés à la poussière de la rue, au contact

des passants. Laver avec soin les fruits qu'on achète dans ces conditions, et les légumes à consommer crus parce que les poussières qui s'y attachent sont très malsaines.

A la campagne, les épiciers vendent de la vaisselle, de la mercerie, de la papeterie, du porc; ils sont souvent avec le boucher et le boulanger, les seuls commerçants du petit village.

FRUITIER. — L'avantage d'acheter chez un fruitier, c'est qu'on évite les longues courses et le temps qu'on passe à examiner les étalages du marché. L'inconvénient, c'est qu'on y trouve souvent des légumes moins frais et plus chers qu'au marché, excepté chez les fruitiers qui vont aux Halles chaque matin. Quelques grandes maisons d'épiceries vendent des légumes

HALLES ET MARCHÉS. — Voir à achats en gros les conditions dans lesquelles il est avantageux de s'approvisionner aux halles; on peut y acheter aussi les légumes et les fruits pour les conserver, les fruits en paniers pour les confitures; il est inutile d'y aller pour les achats en petite quantité.

MARCHÉS. — A Paris, il est avantageux d'aller au marché les jours où viennent les paysans et les paysannes des environs, généralement deux fois par semaine; les denrées sont plus fraîches et un peu moins chères. S'il y a dans le même quartier un marché fixe, et un marché « volant », celui-ci est souvent moins cher que l'autre. En certains pays, le marché n'a lieu qu'une fois par semaine, ou deux fois, à jour fixe; les œufs, le beurre, les légumes, les volailles, les fruits, ne sont pas toujours mis en vente sur le même emplacement, ni aux mêmes heures; s'informer des usages du pays quand on est nouvellement arrivé, et s'y conformer, se rendre compte également si le marché est à prix fixes, invariables, établis d'après les cours, ou s'il est avantageux de marchander. Certains laitiers majorent le litre de lait de 0 fr. 10, le demi-litre de 0 fr. 05 pour le livrer à domicile; d'autres, au contraire, le livrent sans augmentation.

L'été à Paris et dans les grandes villes, si le laitier ne reçoit le lait qu'une fois par jour, et *qu'on ne le stérilise pas soi-même aussitôt qu'il l'a livré*, il peut y avoir avantage à laisser en garde dans la glacière du magasin, le lait destiné au goûter des enfants ou au repas du soir; on le prend juste pour le faire bouillir. Payer le laitier au moins chaque semaine, surtout si la fourniture n'est pas régulière, parce qu'on risque de ne pas se souvenir, à la fin du mois, des quantités prises en supplément d'autres fois; on fait payer comptant le lait pris en supplément ou on l'inscrit sur un carnet de notes pour prévenir toute erreur.

En province ou à la campagne, on ne peut pas toujours se procurer du lait dans la journée, et même on est souvent obligé de commander la veille le lait nécessaire au lendemain, quand il est utile d'en prendre davantage pour un potage au lait, un légume, un entremets sucré. Avoir soin de rendre chaque jour les bouteilles vides.

MARCHANDS AMBULANTS. — Certaines personnes s'adressent à des marchandes au panier qui leur portent à domicile poissons, volailles, abats de boucherie. Ce système est avantageux si la marchande, consciencieuse et experte, ne maquille pas elle-même ses denrées pour leur donner l'apparence de la fraîcheur, et ne se laisse pas tromper par les marchands en gros qui lui vendent de première main.

PETITES VOITURES. — Faire laver avec soin les fruits qu'on achète dans les petites voitures parce qu'ils sont exposés à la poussière de la rue, et contaminés par les gens qui les touchent. Les fruits à peler, les légumes à cuire sont souvent à meilleur marché dans les petites voitures, et il n'y a aucun inconvénient à les acheter là. Ne pas acheter dans ces conditions des dattes confites, des figues sèches, des bonbons qu'on ne peut pas laver sans les détériorer.

Les petites voitures stationnent habituellement dans les mêmes rues, aux mêmes heures, de sorte qu'il est facile de les rencontrer.

MARCHANDS DE POISSONS. — A Paris et dans les grandes villes, on achète le poisson soit chez des marchands spéciaux, soit chez de grands épiciers qui ont une poissonnerie avec des poissons de mer, des crustacés, et certains poissons d'eau douce vivants, soit dans les petites voitures. Une cuisinière qui sait bien reconnaître le poisson frais peut acheter à un marchand quelconque; une personne inexpérimentée fera mieux d'aller dans une grande épicerie ou chez un marchand spécial, où on la connaîtra et où on s'appliquera à la bien servir; en province et à la campagne, il faut souvent commander le poisson d'avance aux marchands qui le procurent.

ROTISSEUR. — Profession qui tend à disparaître à Paris, depuis que les grandes maisons d'épiceries vendent des plats tout préparés qu'il suffit de réchauffer, des rôtis de bœuf, de veau, de porc qu'on découpe par tranches, des poulets et des demi-poulets qui ne coûtent pas très cher. Ces plats permettent d'organiser un repas bien ordonné, ou de compléter un dîner, si quelque convive vient à l'improviste.

MARCHANDS DE VOLAILLES. — Les fruitiers, les marchands de comestibles, de gibier à plume et à poil, les grandes épiceries, quelques marchandes au panier vendent de la volaille. Quand on ne sait pas bien reconnaître les volailles jeunes et fraîches, mieux vaut s'adresser toujours au même marchand, et payer un peu plus cher que d'acheter des vieilles poules ou du gibier trop avancé qu'on ne pourrait manger.

MARCHÉ (COMMENT FAIRE LE MARCHÉ). — Se servir d'un panier ou d'un filet à provision qu'on peut doubler de toile cirée dissimulant le contenu.

Faire d'abord le tour du marché: examiner les étalages, la fraîcheur des denrées, la propreté plus ou moins grande des marchandes; s'informer du prix avant d'acheter; prendre des légumes pour plusieurs jours s'ils sont frais et capables de se conserver.

Les fruits ne sont pas toujours vendus au poids; en certains pays, on les vend à la douzaine, au quarteron (26 fruits), à la razière (env. 33 kg.); et l'on est obligé de se conformer aux usages établis.

PROVOCATION (*DROIT*). — La peine encourue par l'auteur d'un *meurtre* ou de *coups et blessures* est *atténuée*, si les faits ont été *provoqués* par des coups ou violences graves envers les personnes. EXEMPLE: s'il s'agit d'un crime, la peine est réduite à un emprisonnement qui peut varier, selon les cas, de six mois à cinq ans; s'il s'agit d'un délit, la peine est réduite à un emprisonnement de six jours à six mois (C. civ., art. 321 et 326).

En ce qui concerne la provocation en matière d'injure, et la provocation aux crimes et délits, *V.* PRESSE, § IV.

PRUD'HOMMES (*DROIT*). — Les conseils de prud'hommes sont institués: 1° pour terminer, par voie de *conciliation*, les différends qui peuvent s'élever, à l'occasion du contrat de louage d'ouvrage dans le commerce et l'industrie, entre les *patrons* ou leurs représentants et les *employés, ouvriers* et *apprentis* de l'un et de l'autre sexe qu'ils emploient; 2° pour *juger*, dans les conditions de compétence indiquées plus loin, les différends à l'égard desquels la conciliation a été sans effet; 3° pour connaître également, soit comme *conciliateurs*, soit comme *juges*, des différends nés *entre ouvriers* à l'occasion du travail; 4° pour donner leur *avis* sur les questions qui leur sont posées par l'autorité administrative; 5° pour exercer certaines attributions qui leur sont conférées par des lois spéciales.

Toutefois, les conseils de prud'hommes ne peuvent pas connaître des actions en dommages-intérêts motivées par des *accidents* dont les ouvriers ou employés ou apprentis auraient été victimes (*V.* ACCIDENT DU TRAVAIL).

I. ORGANISATION. — Les conseils de prud'hommes sont établis par décrets rendus en la forme des règlements d'administration publique, sur la proposition du ministre de la Justice et du ministre du Travail, après avis des chambres de commerce, des chambres consultatives des Arts et Manufactures et des Conseils municipaux des communes intéressées, dans les villes où l'importance de l'industrie ou du commerce en démontre la nécessité.

Le décret d'institution détermine notamment le *ressort* du conseil et le nombre des *catégories* dans lesquelles sont répartis les commerces et industries soumis à sa juridiction. Les ouvriers et les employés sont classés dans des catégories distinctes.

Les membres des conseils de prud'hommes sont élus pour *six ans*. Ils sont renouvelés par moitié tous les trois ans. Néanmoins, ils conservent leurs fonctions jusqu'à l'installation de leurs successeurs.

Il y a 3 classes d'électeurs: les électeurs *ouvriers*, les électeurs *employés* et les électeurs *patrons*. Les uns et les autres doivent réunir les conditions suivantes: 1° être inscrits sur les listes électorales politiques; 2° être âgés de vingt-cinq ans révolus au jour de la clôture de la liste d'inscriptions des électeurs par le maire; 3° exercer depuis trois ans, apprentissage compris, une profession dénommée dans le décret d'institution du conseil et résider dans le ressort de ce conseil depuis un an. Sont inscrites également sur les listes électorales, dans une des 3 classes ci-dessus, les *femmes* possédant la qualité de Française, réunissant les conditions d'âge, d'exercice de la profession et de résidence, et n'ayant encouru aucune condamnation de la nature de celles qui, par application des articles 15 et 16 du décret du 2 février 1852, privent les hommes de l'électorat politique (Lois des 27 mars 1907 et 3 Juillet 1919).

Sont *éligibles*, à condition de résider depuis trois ans dans le ressort du conseil: 1° les électeurs (hommes ou femmes) âgés de trente ans, sachant lire et écrire, inscrits sur les listes électorales spéciales ou justifiant des conditions requises pour y être inscrits; 2° les anciens électeurs n'ayant pas quitté la profession depuis plus de cinq ans et l'ayant exercée cinq ans dans le ressort (Loi du 17 novembre 1908).

Les conseils de Prud'hommes sont composés d'un nombre égal, pour chaque catégorie, d'ouvriers ou d'employés et de patrons. Les prud'hommes ouvriers ou employés sont élus par les électeurs ouvriers ou employés, les prud'hommes patrons par les électeurs patrons. Les élections ont lieu au scrutin de liste et par catégorie.

Les prud'hommes, réunis en assemblée générale de section sous la présidence du doyen d'âge, élisent parmi eux un président et un vice-président. Lorsque le président est choisi parmi les prud'hommes ouvriers ou employés, le vice-président ne peut l'être, en principe, que parmi les prud'hommes patrons et réciproquement (sauf dans un cas exceptionnel prévu par la loi). Le président est *alternativement* un ouvrier ou employé, ou un patron; le sort décide si c'est un patron ou si c'est un ouvrier ou employé qui présidera le premier. Le président et le vice-président sont élus pour une année.

a. CONCILIATION ET JUGEMENT. — Chaque section des Conseils de prud'hommes comprend: 1° Un *bureau de conciliation*; 2° un *bureau de jugement*.

Le bureau de conciliation est composé d'un prud'homme ouvrier ou employé et d'un prud'homme patron; la présidence appartient alternativement à l'ouvrier ou à l'employé et au patron; celui des deux qui préside le bureau le *premier* est désigné par le sort. Les séances du bureau de conciliation ont lieu au moins une fois par semaine; elles ne sont pas publiques.

Le bureau de jugement se compose d'un nombre toujours égal de prud'hommes patrons et de prud'hommes ouvriers ou employés, y compris le président ou le vice-président siégeant alternativement. Ce nombre toujours pair est au moins de deux patrons et de deux ouvriers ou employés.

Les délibérations du bureau de jugement sont prises à la *majorité absolue* des membres présents; en cas de partage, l'affaire est renvoyée, dans le plus bref délai, devant le même bureau de jugement, présidé par le *Juge de paix* (ou le doyen des Juges de paix de la circonscription, si celle-ci compte plusieurs cantons ou arrondissements, ou sur décision du ministre de la Justice, par chacun des Juges de paix de la circonscription à tour de rôle et sauf dispense prévue) de la circonscription du conseil ou l'un de ses suppléants. Les séances du bureau de jugement sont *publiques*; si les débats peuvent produire du scandale, le conseil a la faculté d'ordonner le *huis clos*. Le prononcé du jugement doit toujours avoir lieu en audience publique.

Il est attaché à chaque conseil un ou plusieurs secrétaires.

b. SECTIONS. — Il ne peut exister, dans chaque ville, qu'un conseil de prud'hommes. Le conseil peut être divisé en sections; les catégories d'ouvriers et les catégories d'employés sont classées dans des sections distinctes; chaque section est autonome. Chaque année, les présidents et vice-présidents des sections élisent parmi les premiers le *président du conseil de prud'hommes*, qui est chargé des rapports avec l'administration, et, entre les sections, de l'administration intérieure et de la discipline générale.

II. PROCÉDURE DEVANT LES CONSEILS DE PRUD'HOMMES. — Les parties sont tenues de se rendre *en personne* au jour et à l'heure fixés devant le bureau de conciliation ou le bureau de jugement. Elles peuvent se faire *assister*, et, en cas d'absence ou de maladie, se faire *représenter* par un ouvrier ou employé ou par un patron exerçant la même profession. Les chefs d'entreprises industrielles ou commerciales peuvent toujours se faire représenter par le directeur gérant ou par un employé de l'établissement. Le mandataire doit être porteur d'un *pouvoir* sur papier libre; ce pouvoir peut être donné au bas de l'original ou de la copie de l'assignation. Les parties peuvent *déposer* des conclusions écrites mais ne peuvent faire signifier aucune défense; elles peuvent se faire représenter ou assister, soit par un avocat régulièrement inscrit au barreau, soit par un avoué exerçant près le tribunal civil de l'arrondissement; l'avocat et l'avoué sont dispensés de présenter une procuration.

Le défendeur est appelé devant le bureau de conciliation par le secrétaire, du Conseil, au moyen d'une simple lettre qui jouit de la franchise postale et qui doit contenir, entre autres mentions l'indication de l'objet de la demande. Les parties peuvent toujours se présenter volontairement devant le bureau de conciliation. Si au jour fixé par la lettre du secrétaire, le *demandeur* ne comparaît pas, la cause est rayée du rôle et ne peut être reprise qu'après un délai de huit jours. Si le *défendeur* ne comparaît pas, ni personne ayant qualité pour lui, ou si la conciliation n'a pu avoir lieu, l'affaire est renvoyée à la prochaine audience du bureau de jugement. Le secrétaire convoque alors les parties, soit par *lettres recommandées avec avis de réception*, soit par ministère d'huissier. Dans le cas de convocation par lettre recommandée, à défaut d'avis de réception, le défendeur est *cité par huissier*.

Le délai pour la comparution est, dans les deux cas, d'*un jour franc*. Si la convocation a lieu par lettre recommandée, le point de départ du délai est la date de la remise figurant à l'avis de réception.

Les témoins sont appelés dans les mêmes formes et délais.

Quand la conciliation n'a pu avoir lieu, la cause, au lieu d'être renvoyée à une prochaine audience, peut être *immédiatement* jugée par le bureau de jugement, *si les deux parties y consentent*.

Au jour fixé, si l'une des parties ne comparaît pas, l'affaire est jugée par défaut.

a. TAUX DE LA COMPÉTENCE. — Les jugements des conseils de prud'hommes sont définitifs et *sans appel* (sauf du chef de la compétence) lorsque le chiffre de la demande n'excède pas *trois cents francs* (300 fr.) en capital. Les différends entre les *employés* et leurs patrons ne peuvent être portés devant les tribunaux ordinaires qu'au cas où le chiffre de la demande excède deux mille francs; cette limitation ne s'applique pas aux différends entre les *ouvriers* et leurs patrons.

En ce qui concerne *les demandes reconventionnelles* et l'exécution provisoire, *V.* art. 17 de la loi du 3 Juillet 1919.

Si la demande est supérieure à trois cents francs (300 fr.), il peut être fait appel des jugements des conseils de prud'hommes devant le *tribunal civil*.

b. APPEL. — L'appel n'est recevable ni avant les *trois jours* qui suivent celui de la prononciation du jugement (à moins qu'il y ait lieu à exécution provisoire), ni après les *dix jours* qui suivront la signification. L'appel est instruit et jugé comme en matière commerciale, sans assistance obligatoire d'un avoué. Si les parties ne comparaissent pas en personne, devant le tribunal civil, elles ne peuvent être représentées que dans les conditions où il leur est possible de l'être devant le conseil des prud'hommes. Elles peuvent notamment se faire représenter soit par un avoué près le tribunal, soit par un avocat inscrit à un barreau; dans ce cas, une procuration n'est pas exigée. Le tribunal doit statuer dans les trois mois de l'acte d'appel.

c. POURVOI EN CASSATION. — Les jugements rendus en dernier ressort par les prud'hommes peuvent être attaqués par la voie du recours en cassation pour *excès de pouvoir* ou *violation de la loi*.

Les pourvois sont formés au plus tard le *cinquième jour* à dater de la signification du jugement par déclaration au secrétariat du conseil, et notifiés dans la *huitaine*, à peine de déchéance. Dans la quinzaine de la notification, les pièces sont adressées à la Cour de cassation; il n'y a pas lieu à consignation d'amende et le ministère d'un avocat à la Cour de cassation n'est pas obligatoire. Le pourvoi est porté directement devant la Chambre civile; la cour statue dans le mois de la réception des pièces.

Les jugements des tribunaux civils ayant statué sur l'appel des décisions des prud'hommes peuvent être attaqués par la voie du recours en cassation pour incompétence, excès de pouvoir ou violation de la loi. Ces pourvois sont soumis aux mêmes règles que ceux dirigés contre les jugements des conseils de prud'hommes; mais la déclaration du pourvoi doit être faite au *greffe du tribunal*.

d. OPPOSITION. — L'opposition aux jugements par défaut rendus par les prud'hommes est soumise aux mêmes règles que l'opposition aux jugements rendus par des juges de paix (*V.* JUGE DE PAIX et OPPOSITION).

Les membres des conseils de prud'hommes peuvent être *récusés* dans un certain nombre de cas (*V.* art. 38, loi précitée).

Les fonctions des prud'hommes sont entièrement gratuites vis-à-vis des parties; ils ne peuvent réclamer aucun frais des parties pour les formalités remplies par eux.

Les actes de procédure, les jugements et actes nécessaires à leur exécution sont rédigés sur papier visé pour timbre et enregistré en *débit*; quant ces pièces constatent que l'objet de la contestation ne dépasse pas vingt francs l'enregistrement a lieu *gratis*; il en est de même que la cause soit portée devant le conseil des prud'hommes, devant la juridiction d'appel ou en cassation.

e. QUEL EST LE CONSEIL COMPÉTENT. — La compétence des conseils de prudhommes est fixée, pour le travail dans un établissement, par la *situation de cet établissement* et, pour le travail en dehors de tout établissement, par le *lieu où l'engagement a été contracté*. Lorsque le conseil est divisé en sections, la section compétente est déterminée par le *genre de travail*, quelle que soit la nature de l'établissement.

f. MESURES CONSERVATOIRES. — Dans les cas urgents, les conseils de prud'hommes peuvent ordonner les mesures nécessaires pour empêcher l'enlèvement, le déplacement ou la détérioration des objets qui donnent lieu à réclamation. De nombreux articles du Code de procédure civile sont applicables devant les conseils de prud'hommes (*V.* art. 43 de la loi du 27 mars 1907). *V.* aussi notamment: ASSISTANCE JUDICIAIRE, CASSATION, CITATION, DÉLAI, FRAIS ET DÉPENS, JUGE DE PAIX, OPPOSITION.

PRUNEAUX. — Les meilleurs pruneaux ou *pruneaux de Tours* se préparent avec les *prunes de Sainte-Catherine*. Secouer les arbres et ramasser les fruits bien sains qui en tombent, les disposer sur des claies sans les entasser et les laisser se ressuyer au soleil. Chauffer au four à 60 degrés et y laisser les prunes enfermées 24 heures; les retirer, chauffer le four à 80 degrés et y remettre les prunes. Refaire l'opération une troisième fois en chauffant vers 90 degrés et remettre les prunes après les avoir retournées. Leur donner ensuite une forme allongée en les pressant entre les doigts et les remettre au four 24 heures à 60 degrés centigrades. On peut aussi

préparer des *pruneaux fourrés* en retirant le noyau avant la troisième cuisson ; casser ce noyau sans en briser l'amande et introduire l'amande dans le pruneau qui dessèche ainsi.

Les *pruneaux d'Agen* se préparent de la même façon mais avec des *prunes d'Ente* ; pour simplifier les opérations, on emploie des étuves dans lesquelles on porte la chaleur successivement à 60, 80 et 100 degrés.

Les *prunes de Brignoles* sont desséchées au soleil et non au four. Les cueillir bien mûres, et, le lendemain, enlever leur peau avec l'ongle du pouce ; les exposer au soleil sur des claies en les rentrant le soir ; au bout de trois jours, faire sortir le noyau. Exposer encore huit jours au soleil et les aplatir entre les doigts quand, ne tenant plus du tout à la claie, on reconnait qu'elles sont sèches.

Les *pruneaux de Brignoles* se préparent autrement : cueillir les fruits et les plonger aussitôt dans l'eau bouillante pendant quelques instants. Les faire sécher à l'ombre pendant 5 ou 6 semaines.

Les pruneaux de choix se servent tels quels, sur assiettes à desserts, comme les mendiants. Les autres sont consommés en compotes auxquelles on ajoute des poires tapées et un ou deux verres de Bordeaux, à moins qu'on ne les utilise surtout pour leurs propriétés laxatives.

PRUNES (CONFITURES). — Prendre des prunes pas trop mûres, les dénoyauter, les faire cuire d'abord à feu très doux, puis sur feu vif en remuant constamment. La cuisson achevée, passer au tamis, remettre une heure sur le feu en remuant toujours, retirer du feu, puis ajouter 1 kilo de sucre par litre de confiture. Remettre sur le feu, faire prendre quelques bouillons, mettre en pots.

CONFITURES DE REINES-CLAUDE. — Les choisir bien saines, pas trop mûres, les dénoyauter, livre de sucre par livre de fruits. Faire d'abord le sirop, verre d'eau par livre de sucre, quand il fait la perle, y mettre les Reines-Claude. Les jeter sur un tamis au premier bouillon. Remettre le jus dans le bassin et laisser cuire 20 minutes. Y jeter à nouveau les Reines-Claude, puis mettre en pots.

La confiture de mirabelles se prépare de la même manière.

MARMELADE DE PRUNES ET POMMES. — Cuire les prunes au four jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur jus. Les passer au tamis. Ajouter 1 tiers de pommes, pelées et cuites à la casserole sans eau. Bien mélanger. Ajouter 1 kilo de sucre pour 2 kilos du mélange. Mettre dans le bassin, faire cuire 3 heures à feu doux. Recuire au four pendant 3 heures. Mettre en pots.

FRUITS ENTIERS DANS GELÉE. — Choisir de beaux fruits (Reine-Claude ou Mirabelle), les mettre dans un bassin, après avoir ôté les noyaux, avec assez d'eau pour qu'ils baignent. Faire bouillir à grand feu. Les retirer et les mettre dans un tamis pour égoutter dans une terrine. Le jus recueilli, le mettre dans une bassine avec son poids de sucre. Ecumer. Faire cuire au petit cassé. Retirer du feu et verser bouillant sur les fruits parfaitement rangés au préalable dans un bocal. Attendre quelques jours pour toucher.

PRUNES A L'EAU-DE-VIE. — Proportions : 3 kilos de prunes Reine-Claude, 2 kilos de sucre, 1 litre et demi de bonne eau-de-vie ; après avoir piqué les prunes jusqu'au noyau, les raffermir dans l'eau froide, les verser dans une soupière et les arroser de sirop bouillant. Laisser confire 24 heures en ayant soin de maintenir les fruits bien immergés. Décanter ensuite le sirop sans découvrir les prunes. Le faire recuire 10 minutes, le reverser sur les fruits. Vingt-quatre heures après, mettre le tout dans la bassine et bien chauffer. Pêcher les fruits au fur et à mesure qu'ils remontent à la surface ; les égoutter sur un tamis de crin. Puis les mettre en bocal. Ajouter le sirop tiède, mais cuit au petit boulet et 4 jours après remplir le bocal avec de l'eau-de-vie blanche à 50 degrés. Les abricots se font de la même manière.

PRYTANÉE MILITAIRE (à la Flèche, Sarthe). — Il ressortit au ministère de la Guerre ; son objet principal est de donner à des fils de militaires des armées de terre et de mer, une éducation qui les prépare spécialement à la carrière militaire ; quatre cent vingt élèves y sont entretenus aux frais de l'Etat : 300 comme boursiers, 120 comme demi-boursiers. Le Prytanée reçoit, en outre, des élèves payant pension. Les enfants domiciliés à la Flèche sont admis, s'ils remplissent les conditions d'aptitude, à suivre comme externes les cours du Prytanée. En outre, 10 places gratuites sans trousseau ont été instituées par legs de M. Giffard (Bourses Henri Giffard) en faveur de fils d'officiers au moins orphelins de père et dénués de fortune. Les places gratuites ou demi-gratuites sont exclusivement réservées aux fils d'officiers : 1° décédés en activité de service, tués à l'ennemi ou morts des suites de leurs blessures ; 2° en activité de service, en retraite, ou réformés ; et aux fils des employés titulaires de l'administration centrale de la guerre. Les places d'élèves payant pension sont accessibles à tous, le nombre n'en est pas limité, toutefois un droit de préférence est réservé aux fils d'officiers et de fonctionnaires de l'Etat. Toute demande de bourse ou de demi-bourse doit être adressée, du 16 avril au 15 mai, au préfet du département où réside la famille du candidat et accompagnée : 1° de l'acte de naissance de l'enfant ; 2° d'une déclaration d'un médecin ou d'un chirurgien attaché à un hôpital civil ou militaire, dûment légalisée, et constatant que l'enfant a été vacciné et qu'il n'est atteint ni d'affection chronique, ni de maladie contagieuse ; 3° d'un certificat de bonne conduite délivré par le chef de l'établissement où le candidat a commencé ses études ; 4° d'un livret scolaire ou d'un relevé de notes ; 5° d'un état authentique des services du père du candidat ; 6° d'un relevé du rôle des contributions ; 7° d'un état, certifié par le maire de la commune, donnant des renseignements sur la position de fortune de la famille et faisant connaître l'âge et la position des enfants. Pour les candidats aux places d'élèves payant pension, les mêmes pièces sont exigées sauf celles indiquées sous les rubriques 5°, 6°, 7° (toutefois la pièce n° 5 est fournie pour les fils d'officiers). Nul candidat aux places gratuites ou demi-gratuites ne peut être admis s'il n'a 10 ans accomplis et moins de 11 ans (pour entrer en 6e) et successivement jusqu'à moins de 16 ans (pour entrer en 1re), au 1er octobre de l'admission, et s'il ne justifie, à la suite d'un examen, qu'il est en état de suivre la classe dans laquelle il demande à entrer. Ces conditions d'âge sont applicables aux candidats aux places payantes, mais ils peuvent être dispensés de l'examen, à la condition qu'ils justifient, par la production d'un livret scolaire émanant d'un établissement d'instruction publique de l'Etat, qu'ils sont à même de suivre la classe dans laquelle ils désirent entrer. L'examen pour l'admission au Prytanée est annuel. Il a lieu dans chaque chef-lieu de département au mois de juin. Il consiste en compositions écrites faites sous la surveillance d'un officier et d'un fonctionnaire de l'Université. Les élèves admis doivent, à leur entrée, remettre au commandant de l'école une promesse sous-seing privé dans la forme indiquée par l'article 1326 du Code civil, par laquelle le père, la mère ou le tuteur s'engage à verser dans une des caisses de l'Etat, par trimestre et d'avance, le montant de la pension ou de la demi-pension. Les élèves ne peuvent rester au Prytanée au delà du 1er octobre de l'année dans le courant de laquelle ils atteignent l'âge de 21 ans. En fin d'année scolaire, le commandant de l'école propose au ministre, après avis du conseil de discipline, le renvoi des élèves n'ayant pas atteint cet âge dont le travail et les progrès n'auraient pas été satisfaisants.

PSORIASIS (*MÉD. PRAT.*). — Affection de la peau de tous les âges, mais surtout très commune chez les adolescents.

On constate des taches d'un rouge vif, bien délimitées, couvertes d'écailles épidermiques sèches, nacrées, se résolvant au grattage en une fine poussière blanche, comme ferait une tache de bougie. Ces taches sont arrondies ou ovalaires, très variables de nombre et d'étendue, de la grosseur d'une tête d'épingle à celle d'une large plaque couvrant parfois une partie du corps, généralement symétriques, pouvant occuper toutes les régions du corps y compris cuir chevelu et la face, mais débutant souvent par les coudes et les genoux. S'accompagne rarement de démangeaisons, sauf chez des nerveux.

Il est une forme grave, heureusement rare, avec douleurs articulaires et aboutissant à des déformations et à l'ankylose.

Evolue par poussées, donc se méfier des récidives qui sont la règle.

Il faut, pour éviter les poussées, observer une bonne hygiène alimentaire, ne rien négliger des soins de la peau (*V.* PEAU), comme médication : iodure ou arsenic suivant indication du médecin.

A l'extérieur : décaper la peau à l'aide d'un corps gras (vaseline, lanoline, cold-cream), ou s'il s'agit de plaques disséminées ou étendues à l'aide de bains alcalins (carbonate de soude à 1 pour 1 000), puis appliquer la pommade cadique (axonge 2, huile de cade pure de genévrier 1).

Non contagieux.

PUBLICITÉ. — Il y a quatre modes de publicité : 1° par *avis insérés dans les journaux quotidiens* et les *publications périodiques*, sous forme de petites annonces, de réclames, de faits divers, d'entrefilets. C'est la plus productive ;

2° Par *prospectus* ou catalogues distribués dans les rues, encadrés dans des publications ou envoyés à domicile ;

3° Par *affiches* simples ou illustrées, apposées sur les murs, promenées dans les rues ou sous forme d'*annonces lumineuses*.

4° Par hommes-sandwichs.

I. QUOTIDIENS ET PUBLICATIONS PÉRIODIQUES. — Les avis insérés dans les journaux et revues sont le plus souvent payés suivant le nombre de lignes formées d'un nombre de lettres déterminé. Il suffit de présenter au bureau du journal le texte à insérer, en spécifiant sous quelle rubrique il doit passer et combien de fois l'annonce doit être publiée. Il est d'usage que le prix baisse proportionnellement au nombre des insertions. || Si la publicité doit se faire pendant longtemps, il faut traiter à forfait, ce qui permet d'obtenir (suivant les journaux et leur vogue) des diminutions de prix importantes.

On publie *en petites annonces* les offres et demandes d'emplois, de maisons à louer, les objets perdus et trouvés, les offres de vente et d'achat de gré à gré, en général tout ce que le public (en dehors des commerçants publiant pour leur commerce) peut avoir intérêt à savoir ou à publier. Tout ce qui concerne la publicité faite par les notaires, les huissiers, commissaires-priseurs ou autres officiers ministériels, est compris sous le titre d'annonces légales ou judiciaires ; ces annonces sont communiquées aux journaux par les soins de ces officiers ministériels, sous leur propre responsabilité et payées par eux. Ils se font rembourser de ces frais par les clients pour le compte desquels les annonces ont été faites.

Les *réclames* sont plus spécialement les annonces faites par un commerçant pour la vente d'un produit ou pour l'ouverture d'une exposition, la mise en vente des articles de la saison, etc. Ces réclames se paient suivant la surface employée et suivant un tarif adopté pour chaque publication. La surface payée peut être employée par le réclamier comme bon lui semble : par du texte plus ou moins gros ou par des clichés qu'il fournit à l'imprimeur du journal.

Le fait divers est toujours payé plus cher que les petites annonces ou les réclames. Le prix en est calculé au nombre de lignes, mais le prix de la ligne varie avec la page dans laquelle le fait divers est inséré. Les petites annonces et réclames sont généralement placées à la fin des journaux ou des revues, tandis que les faits divers-réclames sont disséminés dans le corps du journal, rédigés de façon à être lus en quelque sorte par surprise, la réclame n'apparaissant qu'après un récit qui a attiré l'attention. Quant aux annonces d'événements particuliers (décès, mariages, etc.), elles sont considérées comme des faits divers-annonces et certains journaux mondains en font payer l'insertion très cher. En général ils ne contiennent que quelques lignes et ressemblent à des informations de reportage. Des annonces-faits divers ou plutôt de simples entrefilets sont souvent acceptés et publiés en première page par les journaux qui les mettent parmi les « échos » qu'on ne peut parcourir sans y rencontrer de la publicité au profit de tel parfum, de tel couturier ou telle liqueur. Ces entrefilets, qui sont quotidiens en général, sont généralement traités à forfait pour une période déterminée et leur prix varie avec chaque journal. Pour toute cette publicité, les publications périodiques ont sur les journaux quotidiens le grand avantage d'être conservés par le lecteur ; l'annonce insérée passe ainsi sous les yeux, non pas un jour, mais pendant des années.

II. PROSPECTUS. — Le prospectus est le complément souvent indispensable de la réclame faite dans les journaux quotidiens et les revues. Il est souvent distribué aux passants à proximité de l'établissement qu'il recommande (restaurants, cinémas, concerts, etc.) ; dans les magasins, il est distribué comme un résumé des principaux articles avec leur prix ; enfin, il est souvent encadré dans les journaux et surtout les publications périodiques dont il touche ainsi d'une façon très apparente la clientèle.

Le prospectus se fait de tous les formats, de toutes couleurs, imprimé au recto ou au recto et au verso, à plat ou plié, etc. Quand le prospectus accompagne un objet vendu empaqueté ou en boîtes ou flacons tout prêts, il est d'un tout petit format et se fait à bon marché.

Quand le prospectus est plié en deux ou quatre avec impression sur chaque page, il s'appelle plutôt un *prix courant* et comporte un travail de composition typographique qui en augmente sensiblement le prix ; de plus l'impression se fait au recto et au verso et il y a à payer la pliure.

Quand le prix courant est volumineux, il y a lieu de le faire tirer sur plusieurs feuilles qui, alors, sont pliées, assemblées, cousues à la couseuse mécanique et mises sous une couverture plus ou moins ornée. C'est un *catalogue*. Les prix des catalogues s'établissent d'après le nombre des feuilles nécessaires à leur confection : si le catalogue est in-8 coquille (format représenté par une demi-feuille de papier commercial) et qu'il comporte 64 pages, il aura fallu 4 feuilles entières de papier coquille pour le faire (le papier plié en 8 donnant 8 pages recto et 8 pages verso). Pour savoir le prix de revient, demander le prix d'une feuille coquille tirée à 10 000, par exemple, et multiplier par le nombre de feuilles qu'il faudra (1 pour 16 pages). Ajouter le prix du façonnage au mille et le prix de la couverture.

Beaucoup de catalogues aujourd'hui sont de véritables chefs-d'œuvre de typographie ou de lithographie. Les dessins même émanent parfois d'artistes en renom et il est impossible de fixer dans quelles limites de prix ces catalogues peuvent être facturés à ceux qui les font exécuter.

La réclame par prospectus comprend aussi les papiers et cartons d'emballage à l'abri desquels on livre les marchandises. L'apposition du nom du commerçant augmente de peu le papier. Quand ce sont des papiers de petits formats tels que ceux employés par les charcutiers, pâtissiers, épiciers, il est possible de faire imprimer les noms *à la timbreuse* en fournissant un cliché au marchand de papier. Cette impression se paie moyennant une très légère augmentation du papier que le marchand livre au kilogramme et non plus à la rame. La publicité sur les ronds en carton et sacs ordinaires revient aussi moins cher par ce système de timbrage (fournir le cliché et exiger que le marchand le rapporte en même temps qu'il livre le papier).

La publicité se fait aussi par les enveloppes de lettres, imprimées avec en-tête au recto et qu'on peut faire couvrir, au verso, par une réclame. L'impression de cette réclame au verso double à peu près le prix des enveloppes commerciales quand on en fait tirer une certaine quantité (5 à 10 000.)

III. AFFICHES. — Les affiches ordinaires non illustrées ne s'emploient guère plus que pour les ventes annoncées par officiers ministériels, pour les élections et pour les annonces de théâtre. Presque tous les produits ayant besoin de l'affiche préfèrent l'affiche illustrée qui frappe les yeux et reste dans la mémoire. La conséquence de cette concurrence dans l'illustration des affiches est que les réclames sont de plus en plus grandes et envahissent tous les murs, palissades, échafaudages, etc. Elles débordent tellement de toutes parts que les entrepreneurs de publicité construisent, au long des lignes de chemins de fer, des palissades de toutes formes et de toutes dimensions pour annoncer les produits les plus divers.

PUBLICITÉ : MODÈLE D'AFFICHE

LIBRAIRIE HACHETTE - PARIS

VIENT DE PARAÎTRE

NOUVEAU DICTIONNAIRE

DE LA VIE PRATIQUE

TRAVAUX A LA MAISON · ÉCONOMIE DOMESTIQUE · MÉDECINE · HYGIÈNE · CUISINE · DROIT PRATIQUE · JEUX & SPORTS · CHASSE & PÊCHE · AGRICULTURE · ENSEIGNEMENT · PROFESSIONS · BEAUX-ARTS etc · TOUTES LES QUESTIONS D'ORDRE PRATIQUE DE LA VIE QUOTIDIENNE

700 PAGES · 5000 ILLUSTRATIONS



20 PLANCHES HORS-TEXTE EN NOIR ET EN COULEURS

2 VOLUMES BROCHÉS : 90 Frs

2 VOLUMES RELIÉS : 140 Frs

LES PRIX SERONT AUGMENTÉS A PARTIR DU 1er JUILLET 1923

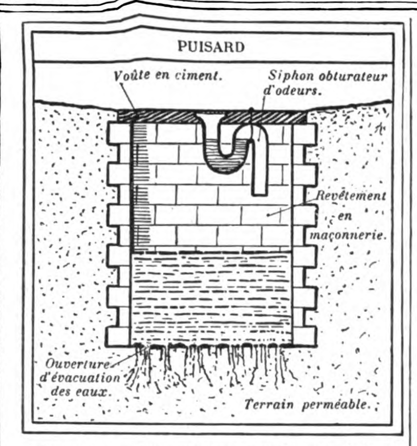
ON SOUSCRIT ICI

Il est impossible de donner un aperçu des prix demandés pour toutes ces affiches ; certaines d'entre elles sont peintes à l'huile sur les murs, d'autres peintes sur plaque de zinc encadrées et clouées, d'autres encore imprimées en lithographie sur des machines de très grands formats construites spécialement pour ce travail.

Les affiches lumineuses à feux fixes ou à feux alternés sont aussi l'objet de traités à forfait avec les maisons qui s'occupent de cette publicité nouvelle. Les emplacements les plus propices sont loués très cher et c'est au plus offrant que va la préférence. Quand la réclame lumineuse est installée sur la devanture même du commerçant, le prix de revient se borne à la consommation de lumière et à l'usure des appareils, car il n'y a pas, dans ce cas, de droit de timbre.

IV. LES HOMMES-SANDWICHS, ou hommes promenant une réclame par affiche dans les rues, évitent les frais qu'occasionnent l'affichage sur les murs et l'impression de grandes et nombreuses affiches. Au prix d'impression de quelques affiches ordinaires (on peut même les confectionner à la main), il suffit d'ajouter le prix de la journée de chaque homme loué par l'agence de publicité qu'on a chargée de ce travail.

PUISARD. — N'établir de puisard que dans les terrains assez perméables pour qu'il puisse toujours absorber de nouvelles eaux. Creuser une fosse circulaire entourée de planches ou d'une légère maçonnerie ; surmonter cette fosse d'une voûte



portant une ouverture pour le passage des eaux. Eviter les émanations par un siphon dont les coudes toujours remplis d'eau s'opposent au retour des odeurs délétères.

Les eaux ménagères finissent par rendre le puisard imperméable à cause de leur viscosité ; le nettoyer en hiver après y avoir coulé un lait de chaux vive et avoir brûlé dedans une botte de paille pour s'assurer que le curage n'offre pas de danger d'asphyxie.

Les puisards peuvent infecter les eaux et les sources voisines ; creuser jusqu'aux couches perméables gisant au-dessous de la nappe d'eau qui alimente les puits et sources de consommation.

PUISSANCE MARITALE. — *V.* AUTORISATION MARITALE et MARIAGE.

PUISSANCE PATERNELLE. — On désigne sous le nom de puissance paternelle, l'autorité que la loi attribue au *père* et à la *mère* sur leur enfant.

L'enfant, à tout âge, doit *honneur* et *respect* à ses père et mère (C. civ., art. 371). Il reste sous leur *autorité* jusqu'à sa majorité ou son émancipation. Le père seul *exerce* cette autorité pendant le mariage. Toutefois la mère peut être appelée dans certains cas à l'exercer, même au cours du mariage ; par exemple, si le père est en état d'absence, s'il est interdit ou s'il a été déchu de la puissance paternelle. Après la mort du père, c'est la mère qui a l'*exercice* de la puissance paternelle. La dissolution du mariage résultant du décès de la mère ou du divorce, ne prive pas le père de la puissance paternelle : toutefois, en cas de divorce, son autorité peut subir d'assez importantes restrictions (*V.* DIVORCE).

I. DROITS RÉSULTANT DE LA PUISSANCE PATERNELLE. — Les principaux droits résultant de la puissance paternelle sont : le droit de garde et d'éducation, le droit de correction, le droit d'administration et de jouissance légale, le droit de consentir au mariage, le droit d'émancipation.

a. DROIT DE GARDE. — L'enfant ne peut quitter la maison paternelle sans la permission de son père ; il peut cependant contracter un engagement volontaire pour l'armée sans l'autorisation de son père, à partir de l'âge de vingt ans (C. civ., art. 374 et loi du 24 mars 1905). Celui des parents qui exerce la puissance paternelle a la direction de la conduite et de l'éducation de l'enfant.

b. DROIT DE CORRECTION. — Le droit de correction est la sanction extrême du droit d'éducation ; il consiste dans l'*emprisonnement* de l'enfant, ordonné par le président du tribunal sur la demande du père ou de la mère.

Le mode d'exercice du droit de correction varie *notamment* avec l'âge de l'enfant et selon que c'est le *père* ou la *mère* qui l'exerce.

Si l'enfant a moins de quinze ans accomplis et s'il ne possède pas de biens personnels, et n'exerce pas d'état, le *père* peut le faire détenir pendant un temps qui n'excédera pas un mois : le président du tribunal *doit*, sur sa demande, délivrer l'ordre d'arrestation : c'est l'emprisonnement *par voie d'autorité*.

Depuis l'âge de quinze ans accomplis jusqu'à la majorité ou l'émancipation (ou même avant cet âge, si l'enfant exerce une profession ou s'il possède des biens personnels), le *père* peut seulement *requérir* l'emprisonnement de son enfant pendant six mois au plus, mais le président du tribunal est libre, dans ce cas, de délivrer ou de refuser l'ordre d'arrestation ; il peut aussi abréger la durée de l'emprisonnement requis par le père : c'est l'emprisonnement *par voie de réquisition*.

Dans les deux cas, le père doit s'engager à payer tous les frais et à fournir les aliments convenables. Il est toujours maître d'abréger la durée de la détention qu'il a ordonnée ou requise.

Le père *remarié* ne peut exercer son droit de correction que par voie de *réquisition*, à l'égard de ses enfants du premier lit, même s'ils sont âgés de moins de seize ans.

La *mère* survivante et *non remariée* ne peut exercer le droit de correction que par voie de *réquisition*, et avec le concours des deux plus proches parents paternels.

L'enfant détenu par voie de réquisition peut adresser un mémoire au procureur général près la cour d'appel, et sur le rapport de ce magistrat, le président de la cour d'Appel peut révoquer ou modifier l'ordre d'arrestation.

c. DROIT D'ADMINISTRATION ET DE JOUISSANCE LÉGALES. — En ce qui concerne l'administration légale (*V.* MINORITÉ).

Le père durant le mariage et, après la dissolution du mariage, le survivant des père et mère, ont la *jouissance* des biens de leurs enfants tant que ceux-ci n'ont pas atteint l'âge de *dix-huit ans* accomplis, ou jusqu'à l'émancipation si elle avait lieu avant cet âge. Cette jouissance n'a pas lieu au profit de celui des père et mètre *contre* lequel le divorce a été prononcé. Elle ne s'étend pas aux biens que les enfants peuvent acquérir par un travail et une industrie séparés, ni à ceux qui leur sont donnés ou légués sous la condition expresse que les père et mère n'en jouiront pas.

En ce qui concerne certaines causes de cessation de la jouissance légale, *V.* COMMUNAUTÉ et USUFRUIT.

Les charges de la jouissance légale sont : 1° celles auxquelles sont tenus les usufruitiers (*V.* USUFRUIT) ; 2° la nourriture, l'entretien et l'éducation des enfants, *selon leur fortune* ; 3° le paiement des arrérages ou intérêts des capitaux ; 4° les frais funéraires et ceux de dernière maladie de la personne qui a laissé ses biens à l'enfant.

En ce qui concerne les autres attributs de la jouissance paternelle, *V.* notamment : EMANCIPATION, MARIAGE, MINORITÉ.

II. PUISSANCE PATERNELLE A L'ÉGARD DES ENFANTS NATURELS. — La puissance paternelle sur les enfants naturels *légalement reconnus* est exercée par celui de leurs père et mère qui les a reconnus le *premier* ; en cas de reconnaissance *simultanée* par le père et la mère, le *père seul* exerce la puissance paternelle ; en cas de prédécès de celui des parents qui avait la puissance paternelle, le survivant en est investi de plein droit. Le tribunal peut, toutefois, si l'*intérêt de l'enfant l'exige*, confier la puissance paternelle à celui des parents qui n'en est pas investi par la loi.

Celui des parents naturels qui exerce la puissance paternelle n'administre les biens de son enfant mineur qu'en qualité de *tuteur légal* et sous le contrôle d'un subrogé tuteur qu'il doit faire nommer dans les trois mois de son entrée en fonctions, il n'a la *jouissance légale* qu'à partir de cette nomination si elle n'a pas eu lieu dans ledit délai (Loi du 2 juillet 1907) (*V.* MINORITÉ).

III. DÉCHÉANCE DE LA PUISSANCE PATERNELLE. — Les père et mère et ascendants sont déchus de *plein droit*, à l'égard de tous leurs enfants et descendants, de la puissance paternelle et des droits qui s'y rattachent, à la suite de certaines condamnations énumérées limitativement par la loi du 24 juillet 1889 (*V.* art. 1er de ladite loi). En ce qui concerne les *ascendants*, autres que les père et mère, cette déchéance ne peut leur faire perdre la puissance paternelle proprement dite puisqu'ils ne l'ont pas, mais seulement les quelques attributs de cette puissance qui leur sont, dans certains cas, conférés par la loi, tels que le droit de consentir au mariage.

La déchéance de la puissance paternelle laisse subsister l'obligation alimentaire résultant des articles 205, 206 et 207 du Code civil.

La déchéance de la puissance paternelle est *facultative* pour les tribunaux à l'égard des père et mère qui ont encouru une des condamnations suivantes : 1° condamnation pour *crimes* (autres toutefois que les crimes *politiques* prévus par les art. 86 à 101, C. pénal), aux travaux forcés ou à la réclusion ; 2° deuxième condamnation pour séquestration, suppression, exposition ou abandon d'enfants ou pour vagabondage ; 3° *deuxième* condamnation pour ivresse publique, dans la même année ; 4° condamnation par application de la loi du 7 décembre 1874 sur les professions ambulantes ; 5° condamnation pour excitation habituelle de mineurs à la débauche ;

La même déchéance *peut* être aussi prononcée : 1° à l'égard des père et mère, dont les enfants ont été conduits dans une maison de correction après avoir été acquittés comme ayant agi sans discernement ; 2° en dehors de toute condamnation, contre les père et mère qui, par leur *ivrognerie habituelle*, leur *inconduite notoire et scandaleuse*, ou par de *mauvais traitements*, compromettent soit la santé, soit la sécurité, soit la moralité de leurs enfants.

a. PROCÉDURE. — L'action en déchéance de la puissance paternelle est portée devant la *Chambre du conseil* du tribunal civil dans le ressort duquel se trouve le domicile ou la résidence du père ou de la mère, elle peut être intentée par un ou plusieurs parents du mineur au degré de *cousin germain* ou à un degré plus proche, ou par le ministère public. Le mémoire présenté au tribunal, qui énonce les faits et est accompagné de pièces justificatives, doit être notifié à celui dont la déchéance est demandée.

Les jugements *par défaut* prononçant la déchéance sont susceptibles d'*opposition* dans le délai de *huit jours* à partir de la notification *à la personne*, et dans le délai d'*un an*, à partir de la notification *à domicile* (*V.* EXPLOIT).

Le droit de faire *appel* des jugements rendus en matière de déchéance de puissance paternelle appartient aux parties et au ministère public, il doit être interjeté dans le délai de *dix jours*, à compter du jugement s'il est contradictoire, et, s'il est rendu par défaut, du jour où l'opposition n'est plus recevable (Loi du 24 juillet 1889, art. 7).

Les tribunaux *répressifs*, qui prononcent une des *condamnations* de nature à entrainer déchéance de la puissance paternelle, sont aussi compétents pour statuer accessoirement sur cette déchéance.

Dans le cas de déchéance de *plein droit* encourue par le père, le ministère public ou les parents désignés plus haut saisissent la juridiction compétente qui décide si la mère exercera la puissance paternelle, la procédure et les voies de recours sont les mêmes qu'en ce qui concerne les jugements statuant sur la déchéance. Dans le cas de déchéance *facultative*, le tribunal qui la prononce statue par le même jugement, sur les droits de la mère à l'égard des enfants nés et à naître. Si la mère est prédécédée, déchue ou si l'exercice de la puissance paternelle ne lui a pas été attribué, le tribunal décide s'il y a lieu de constituer la tutelle de droit commun (*V.* MINORITÉ) sans que la personne désignée comme tuteur soit, toutefois, obligée d'accepter. S'il n'y a pas constitution de la tutelle, elle est exercée par l'Assistance publique. Pendant l'instance en déchéance, toute personne peut demander, par requête au tribunal, que l'enfant lui soit confié à titre de tuteur officieux.

b. RESTITUTION DE LA PUISSANCE PATERNELLE. — Quand la déchéance (de plein droit ou facultative) résulte de condamnations pénales prononcées contre le parent déchu, celui qui l'a encourue ne peut se faire restituer la puissance paternelle qu'après avoir obtenu sa réhabilitation. Dans les autres cas, les père et mère frappés de déchéance peuvent, trois ans après que le jugement poursuivant cette échéance est devenu irrévocable, demander au tribunal que la puissance paternelle leur soit restituée (*V.* art. 16, loi du 24 juillet 1889).

PUITS. — *V.* EAU A LA CAMPAGNE.

PUNAISES, PUCES. — *V.* INSECTES NUISIBLES.

PUNCH. — *V.* BOISSONS.

PURGATIFS. — Médicaments ayant pour but de débarrasser les intestins. Il ne faut pas purger à tort et à travers, car en nombre de cas (gastrites, entérites, hémorroïdes, nervosisme, grossesse, appendicite) une aggravation s'ensuit.

Les indications les plus nettes de la médication purgative sont : la constipation opiniâtre, les maladies de cœur et de foie compliquées d'épanchements, les indigestions, les congestions du cerveau ou du poumon...

Purgatifs salins. — Le meilleur est le *sulfate de soude* (action irritante usuelle) ou *sel de Glauber* et le sulfate de magnésie ou sel de Sedlitz et le citrate de magnésie : doses 30 à 40 g., puis la *crème de tartre soluble* (tartrate borico-potassique) et la *crème de tartre acide* (tartrate acide de potasse), doses : 10 à 30 grammes ; puis la *magnésie calcinée* (enfants 0 g. 50 à 1 g. par an d'âge).

Eaux minérales : éviter les eaux très riches en sels. Utiliser : *Hunyadi-Janos* qui renferme par litre 16 g. de sulfate de soude et 16 g. de sulfate de magnésie. Sedlitz qui a 30 g. de sulfate de magnésie. Birmesstoff (22 g. sulfure de magn. + 7 de sulfate de soude). (Rubinat ou Villacabras ne doivent être prises qu'au quart de litre pour une purge).

Huile de ricin, à prendre pour éviter le goût entre deux jus d'orange sans remuer le mélange, ou encore battu avec lait chaud sucré aromatisé de fleur d'oranger et avalé sitôt battu, ou battu avec de la bière. Doses 10 à 50 g., enfants 2 g. par an d'âge.

Séné, rhubarbe, thés et tisanes purgatifs sont totalement à éviter comme congestionnant le bassin.

Limonades du Codex à prendre en deux parts à une demi-heure d'intervalle. Enfin les *limonades purgatives* : exemple : carbonate de magnésie ou magnésie blanche 18 g. + acide tartrique 30 g. + eau bouillie 300 g. + sirop de sucre 100 g. + alcoolat de citron 1 g. (Codex).

Limonade gazeuse. — La précédente + 3 g. bicarbonate de soude.

PUPILLE. — Mineur placé sous l'autorité d'un tuteur. — *V.* MINORITÉ.

PUPILLES DE LA NATION. — Par la loi du 27 juillet 1917, la France a adopté les orphelins dont le père, la mère ou le soutien a péri, au cours de la grande guerre, victime militaire ou civile de l'ennemi. Ces enfants ont été appelés les *Pupilles de la Nation*.

La protection des pupilles de la nation est assurée dans chaque département par un Office départemental et à Paris par un Office central rattaché au Ministère de l'Instruction publique. || Chacun de ces organismes nomme une section permanente, dont le président est chargé de les représenter en justice quand il y a lieu. || Chaque office départemental choisit dans chaque canton un certain nombre de correspondants qui constituent la section cantonale. || Du haut en bas de l'échelle, ces divers organismes ont pour mission de provoquer les mesures d'ordre général jugées nécessaires en faveur des pupilles de la nation, de veiller à ce que tous les enfants des victimes militaires ou civiles de la guerre bénéficient des avantages de la loi du 27 juillet 1917, de pourvoir au placement, dans les familles, fondations, établissements publics ou privés d'éducation, des enfants dont la garde ou tutelle leur est confiée, de veiller à ce que ceux qui ont la charge des pupilles dans les conditions prévues ci-dessus ne s'écartent pas des conditions générales imposées par les règlements d'administration publique relatifs à la matière.

La nation, dans le cas d'insuffisance des ressources de la famille dont les enfants ont été adoptés comme pupilles, assume la charge partielle ou totale de l'entretien matériel et de l'éducation nécessaires au développement normal de ceux-ci.

L'adoption est faite par jugement, sur requête du représentant légal de l'enfant, autorisé par une délibération du conseil de famille et, à son défaut, à la diligence du procureur de la République.

La protection de l'État dure jusqu'à la majorité du pupille.

Le placement des enfants se fait dans des familles, des établissements publics ou privés, présentant toutes les garanties nécessaires et désignés par les tuteurs légaux des enfants, ou, à leur défaut, par les tuteurs délégués des offices départementaux ; dans certains cas exceptionnels, le tribunal décide du placement.

Pour tous renseignements complémentaires s'adresser, suivant le domicile, à la mairie, à la sous-préfecture, ou à la préfecture.

PURIN. — *V.* SOL ET ENGRAIS.

PUSTULES (*MÉD. PRAT.*). — Petites clochettes contenant du pus. On en rencontre dans diverses maladies, notamment la variole et le charbon ou pustule maligne (*V.* ces mots).

PUZZLE. — *Généralités.* — *Le Jeu.* || *Fabrication* : *Conseils généraux sur le choix des matériaux.* || *Les sujets.* || *Collage.* || *Découpage.*

GÉNÉRALITÉS. — Ce jeu, d'importation et d'appellation anglo-américaine, ne diffère guère du jeu de patience des enfants. Il s'agit encore de reconstituer par un travail de marqueterie un dessin déterminé, sujet artistique ou fantaisiste, en rassemblant comme il convient les pièces plus ou moins nombreuses (plusieurs centaines et, quelquefois des milliers) dont il a été préalablement formé. Ces pièces sont de petites plaquettes, plates et irrégulières, découpées à la scie ou à la machine dans un bois spécialement apprêté, très fin et très dur ; les divers morceaux du puzzle affectent les formes les plus capricieuses et présentent chacun sur leur face un fragment du dessin à rétablir, ils doivent, en outre, s'emboîter avec une rigoureuse précision les uns dans les autres ; plus un puzzle est bien conditionné, moins on doit apercevoir les traits de scie dont les sinuosités le sillonnent en tous sens. Le jeu terminé, on brouille les pièces pour de prochaines épreuves. Le puzzle peut devenir un véritable jeu de société ; deux ou plusieurs personnes prennent chacune un sujet d'un nombre de pièces approximativement identique et rivalisent à qui l'aura le plus rapidement réussi.

On trouve dans les maisons de jouets, les grands magasins, les bazars, les librairies des séries de puzzles de toutes dimensions et à tous prix, représentant les sujets les plus variés, reproductions de tableaux célèbres, principalement des grands maîtres du XVIIIe siècle : vieilles gravures, estampes japonaises, vues de pays ou de monuments, cartes géographiques, etc. Les prix étant le plus souvent établis par centaines de pièces plus un puzzle est morcelé, plus il coûte cher, si bien que certains sont d'un prix très élevé et deviennent de véritables objets de luxe ; il est fort intéressant de fabriquer soi-même ces jeux de patience artistiques et assez minutieux ; avec un peu d'habileté et de la pratique, on arrive vite à la perfection désirable. Voici d'ailleurs quelques conseils généraux pour cette fabrication.

INDICATIONS GÉNÉRALES. LES MATÉRIAUX. — Procurez-vous chez un marchand d'articles spéciaux pour découpage une petite scie à main et des scies de rechange très fines.

Les machines à pédale permettent de découper plus rapi-

dement, avec une sûreté et une perfection plus grandes.
Achetez aussi une planche, spécialement préparée pour le découpage, mince et bien polie, d'une épaisseur variant de 3 à 5 millimètres selon la résistance du bois. Choisissez un bois qui ne soit pas filandreux et qui ne travaille pas (aulne, bouleau, chêne, noyer d'Amérique et parmi les bois de luxe, acajou).

LES SUJETS. — On trouve chez tous les marchands d'estampes des reproductions de tableaux et photographie, en gravure ou en chromolithographie, de toutes tailles. Evitez les fonds unis, les ciels sans fin, les grisailles. Choisissez des épreuves sur papier fin et résistant et de préférence des sujets polychromes bien « fournis », et d'une grande richesse de détails car le puzzle n'en sera que plus attrayant.

L'Accordée de village, de Greuze.
L'Automne, de Lancret.
La Barque de Don Juan, d'Eugène Delacroix.
Les Bergers d'Arcadie, de Nicolas Poussin.
Le Bon Samaritain, de Rembrandt.
Le Bois sacré, de Puvis de Chavannes.
Le couronnement de Marie de Médicis, de Rubens.
Dante et Virgile aux Enfers, de E. Delacroix.
L'Enlèvement de Psyché, de Prud'hon.
L'Entrée des Croisés à Constantinople, E. Delacroix.
La Kermesse, de Rubens.
La Matinée, de Corot.
Orphée et Eurydice, de N. Poussin.
Le Printemps, de Botticelli.
Le Radeau de la Méduse, de Géricault.
Le Roi boit, de Jordaens.
Les Sabines séparant les Romains et les Sabins, de David.
Le Sacre de Napoléon, de David.

Ou encore affiches artistiques, cartes de géographie ou même de simples photographies d'amateurs, en ce cas tirez l'épreuve sur papiers mats au charbon et de préférence sur papiers de couleur.

COLLAGE. — La gravure une fois choisie, taillez une planchette de sa grandeur, sur laquelle vous l'appliquerez après l'avoir bien régulièrement enduite d'une légère couche de colle. Usez d'une colle très adhérente et qui n'attaque pas le papier, celle dont on se sert en photographie pour coller les épreuves sur cartes est très suffisante. Mettez à la presse, une simple presse à copier, jusqu'à ce que tout soit *bien* sec. Tracez alors au crayon sur le revers de la planchette, c'est-à-dire la partie qui ne porte pas la gravure, tout un entrelac de lignes s'emmêlant de la façon la plus irrégulière et la plus capricieuse et formant le schéma du puzzle à découper ; plus cet entrelacement est compliqué, plus nombreuses seront les pièces du jeu et plus difficultueux le puzzle.

DÉCOUPAGE. — Fixez un point de la planchette contre le bord d'une table grâce à un petit étau, découpez avec la scie à main ou la scie à pédale en suivant progressivement les lignes tracées et recueillez avec soin les petits morceaux de bois à mesure qu'ils se détachent. Tenir la scie bien perpendiculaire. Puis frotter légèrement ces sections avec du papier de verre extrêmement fin. Avec un peu de *pratique*, on arrive à opérer assez vite et l'on se constitue ainsi à bon marché une collection de puzzles des plus variée.

PYRAMIDON. — Poudre blanche cristalline utilisée contre les douleurs, névralgies, la fièvre, à la place de l'antipyrine (0 g. 30 de pyramidon valent 1 g. d'antipyrine).

Contre-indiqué chez les diabétiques. — Bon dans la grippe, le rhumatisme, la fièvre tuberculeuse, les migraines, les tics, l'asthme, les douleurs du tabes. Doses : 0 g. 30 à 1 g. en cachets. Enfants : 0 g. 05 par an d'âge.

PYROGRAVURE. — *Outillage.* || *Matières à pyrograver.* || *Exécution.* || *Coloration des motifs pyrogravés.* || *Vernissage ou Encaustiquage des objets.*

Art de dessiner avec une pointe rougie à la flamme.

I. OUTILLAGE. — PYROGRAVURE. — Pointes en platine, fixées par des griffes isolantes à un manche de bois ou de liège, qui sert d'enveloppe au tube conducteur des gaz carburés propres à entretenir l'incandescence de l'outil. || Elles sont de 5 sortes. *Pointe fine*, pour traits menus ; *grosse et forte* (fig. 3), pour traits profonds : *aiguë* (fig. 2), pour lignes très fines à la règle ; *plate* (fig. 5), pour larges traits à la

PYROGRAVURE (OUTILLAGE).

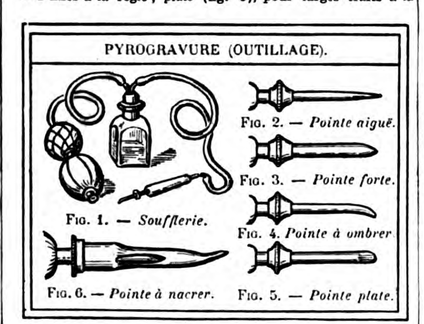


FIG. 1. — *Soufflerie.* FIG. 2. — *Pointe aiguë.* FIG. 3. — *Pointe forte.* FIG. 4. *Pointe à ombrer.* FIG. 5. — *Pointe plate.* FIG. 6. — *Pointe à nacrer.*

règle et pour les travaux sur velours ; pointe dite *pyropinceau*, pour agir à distance et obtenir les dégradés. || Une sixième pointe, dite *universelle*, peut (*V.* PYROSCULPTURE) au besoin remplacer toutes les précédentes. || La pointe dite *à nacrer* (fig. 6) s'adaptant sur la pointe plate sert à exécuter les traits miroitants sur le velours.

Ne pyrograver jamais que des matières exemptes de peinture, vernis, huile, etc., et si la matière à pyrograver doit être teinte d'avance, éviter que la couleur soit à base de plomb. || Ne jamais appuyer sur la pointe pour obtenir des traits forts : elle doit seulement frôler la matière à pyrograver. || Ne jamais l'allumer à une autre flamme que celle d'une lampe à alcool. || Pendant l'incandescence, ne jamais l'appuyer sur un objet en métal, et lui éviter tout choc. || Pour l'entretenir propre et en bon état, la plonger de temps à autre dans du suif fondu pendant le travail (sur bois ou cuir) ; l'y plonger encore avant de l'éteindre à la fin du travail, la ramener au rouge, la laisser refroidir naturellement et l'essuyer légèrement avec linge de toile fine.

Lorsque les pointes fonctionnent mal, il suffit souvent de les maintenir un temps plus ou moins long au rouge, dans une flamme vive de gaz ou d'alcool, jusqu'à ce qu'elles fonctionnent sous la pression de la soufflerie. || Le carburateur trop plein ; l'essence trop froide, éventée, de mauvaise qualité ; l'appareil mal monté ; les tubes de raccordement mal vissés, sont les multiples causes qui empêchent souvent le bon fonctionnement des pointes.

Double poire en caoutchouc adaptée à un tube de raccordement fixé d'autre part au carburateur.

CARBURATEUR. — Flacon de verre ou de métal, dont le bouchon est traversé par 2 tubes : l'un relié à la *soufflerie*, (fig. 1) l'autre au tube du pyrocrayon. || Le remplir au tiers seulement d'essence minérale.

LAMPE A ALCOOL en verre, bouchée à l'émeri. Ne la remplir qu'au tiers seulement, et de *bon* alcool à brûler.

Fonctionnement de l'appareil. — Présenter l'extrémité de la pointe en platine à la flamme de la lampe à alcool ; lorsqu'elle est rose, presser la poire de la soufflerie pour lui faire atteindre au rouge, puis éteindre la lampe à alcool. || En pressant la poire légèrement et régulièrement, la pointe reste rouge ; si l'on active la soufflerie, la température de la pointe augmente, mais arrivée au rouge cerise et au blanc, elle risque de se déformer.

II. MATIÈRES A PYROGRAVER. — BOIS. — Sans nœuds, tendres de préférence et de couleur claire. || Avec l'aide du suif, on parvient pourtant à pyrograver tous les bois : chêne, buis, acajou, platane, cèdre, orme, poirier, tilleul, peuplier, sycomore, etc. || Sur bois foncé, on est obligé de reprendre avec des couleurs ou de l'or le travail de pyrogravure, pour que le dessin se détache du fond. || Poncer et frotter tout bois au papier de verre, puis l'essuyer soigneusement avant de chercher à le pyrograver.

CUIRS. — Lisses, mais sans vernis ni laquages ; de teinte naturelle, fauves ou blancs, brun rouge, vert foncé, etc. || N'acheter les cuirs à pyrograver que chez les marchands spéciaux d'articles pour la pyrogravure, de peur que dans leur préparation ou leur teinture ne soit entrée quelque substance à base de plomb (funeste toujours aux pointes de platine). || Tendre le cuir assez fortement (s'il n'est pas monté) sur une planche, pour le pyrograver.

IVOIRE ET OS. — Bien unis, et n'ayant subi aucune préparation chimique.

VELOURS. — De coton, de soie, ou velours tramé, blancs ou de couleur.

N'acheter ces derniers, comme les cuirs, que dans les maisons spéciales, en raison des sels de plomb qui pourraient concourir à leur teinture), pas trop épais, à duvet ras. || Tendre les velours blancs sur un châssis au moyen de punaises ; les velours de couleur, sur une planche.

TOILE, PAPIERS, CARTON. — Aucune préparation à leur faire subir ; tendre seulement les toiles sur un châssis, ou montrer l'objet avant de le pyrograver.

III. EXÉCUTION. — Elle se décompose en deux opérations : Tracé du dessin et brûlure des motifs.

TRACÉ DU DESSIN. — Au crayon, et directement sur l'objet, ou calqué à l'aide d'un papier plombagine ou sanguine ; || ou par l'exécution d'un fond à la *bruine* (*V.* BRUINE : PEINTURE A LA) ; ou au poncis, à l'aide de fusain écrasé, de plombagine ou de sanguine (ces poudres étant renfermées dans une mousseline à patrons qui les tamise). || Sur velours blanc le dessin s'exécute à l'envers au moyen d'un crayon mine de plomb tendre. || Pour les velours de couleur, sur la face du velours, au crayon blanc ou au poncis. || Lorsque le poncis a souillé la face du velours, mettre un peu de poudre d'amidon sur les taches, puis brosser légèrement.

BRULURES DES MOTIFS. — Bois. — Il peut suffire de maintenir la pointe à une incandescence moyenne pour les lignes courantes ; || n'augmenter la température que pour les traits de force, qu'on obtient par un attouchement prolongé, et non en appuyant fortement avec la pointe, ce qui la déformerait. || L'extrême pointe du pyrocrayon légèrement inclinée sert à faire les contours principaux ; l'incliner davantage pour obtenir des traits plus larges ; augmenter l'incandescence pour les traits creux. || On fait les ombres en teintes fondues ou en hachures ; teintes fondues : amener la pointe (pyropinceau, ou partie large de la pointe universelle, ou pointe plate) au rouge vif, et la promener à une petite distance du bois, qu'elle ne roussit que légèrement. Pour foncer l'ombre, augmenter l'incandescence, et rapprocher davantage la pointe du bois sans que pourtant elle y touche. Hachures : à diviser en hachures rayées, petites lignes horizontales, verticales, obliques ou courbes selon que le dessin l'indique, plus ou moins grosses et plus ou moins rapprochées suivant l'effet à obtenir — et hachures croisées — ou petites lignes tracées en deux sens opposés.

Cuir, papier, carton. — Pour les différents effets à obtenir, maintenir la pointe à une température moins élevée que pour les mêmes travaux sur bois. || On fait sur le cuir, outre les ombres fondues ou en hachures, des ombres en pointillés, en utilisant l'extrémité de la pointe. || On exécute aussi des fonds craquelés (sur cuir bruns ou verts principalement,) en faisant trembloter la pointe extrême du pyrocrayon sur le cuir, de manière à tracer de petits cercles et des petits carrés rattachés les uns aux autres et très divers de dimensions.

Os et Ivoire. — L'incandescence ici doit demeurer assez élevée durant le cours du travail, la pointe être portée presque continuellement au rouge. || On y obtient des traits d'une grande finesse en la maintenant au rouge vif. || Les fonds pointillés entre les ornements, obtenus par une série de petits trous peu profonds et très rapprochés, donnent un relief tout particulier à la décoration.

Velours tramé ou de coton. — Travail en traits miroitants, d'aspect argenté, imitant le velours frappé : s'exécute à l'aide de la *pointe à nacrer*. C'est une sorte de dé qui s'adapte à l'une ou l'autre des pointes en usage. Celles-ci en chauffant communiquent leur chaleur au dé, avec lequel on courbe le duvet en différents sens, sans jamais avoir de roussis désagréables. L'effet obtenu imite à s'y méprendre les velours frappés. || N'employer pour ce travail que des velours mats, de qualité ordinaire, et pendant sa durée placer une couverture sous le velours.

Travail en traits bruns : avec pointe à peine rougie, la soufflerie étant très retenue, n'agissant que sur le duvet du velours. || Si la brûlure attaque la trame et forme trou, coller à l'endroit un petit morceau de velours sur lequel on pyrograve pour dissimuler le raccord. || Pour la pyrogravure sur velours de soie, maintenir l'envers du tissu humide de buée, au moyen d'un récipient d'eau bouillante placé sous le châssis sur lequel le velours est tendu. || *Toile* : opérer comme sur le velours tramé ou de coton.

IV. COLORATION DES MOTIFS PYROGRAVÉS. — A exécuter avant ou après le travail de pyrogravure.

BOIS. — Emploi des couleurs d'aquarelle ; des couleurs *transparentes spéciales pour imitation de marqueterie*, appliquées au pinceau.

Les éclaircir à volonté avec mélange d'eau, d'un *mordant* spécial ajouté dans la proportion d'un quart et de toutes teintures employées généralement pour le bois : brou de noix, orcanette, etc.

CUIRS. — Coloration au pinceau à l'aide des couleurs d'aquarelle, des couleurs d'aniline, des acides, des couleurs à l'huile, ou par des enlevés faits sur certains motifs au moyen des décolorants (*V.* CUIR REPOUSSÉ) ; ou en usant de vernis transparents spéciaux préparés à l'alcool à mettre au pinceau.

VELOURS. — Couleurs imitations de tapisserie délayées avec très peu d'eau et quelques gouttes d'alcool. || La coloration des velours blancs se fait au dos du velours, avec des brosses en soie. || Employer les couleurs foncées, mises par couches répétées, car elles perdent de leur vigueur du côté duveteux. || Ne pas étendre la couleur jusqu'aux contours pyrogravés, si elle boit trop et les dépasse, frotter la tache avec un pinceau imbibé d'eau avec quelques gouttes d'eau de Javel. || Sur les points où les teintes doivent être avivées, passer un peu d'alcool avec un pinceau. || Ces retouches doivent être faites à l'endroit du velours. || Pour les travaux sur velours de couleur, les teintures se posent au pinceau sur la face du velours, après avoir tendu celui-ci sur une planche à l'aide de punaises. || Prendre très peu de couleur, passer et repasser le pinceau plusieurs fois, sans appuyer pour ne pas fatiguer le poil du velours. || On peut encore détacher les motifs sur la teinte de fond au moyen d'un décolorant agissant sur la couleur du velours. Imbiber les endroits à décolorer avec brosse douce ou éponge et attendre 1 ou 2 minutes ; laver à l'eau pure, et recommencer l'opération trois ou quatre fois en terminant toujours par un lavage à l'eau pure, laisser sécher à l'air. Si une fois sec le velours conserve de la raideur, passer l'envers sur un fer chaud.

TOILES. — Couleurs d'aquarelle ou teintures tapisserie.

PAPIER, CARTON. — Couleurs d'aquarelle.

VERNISSAGE OU ENCAUSTIQUAGE. — Sur bois : au moyen de vernis à l'alcool, étendus au pinceau de vernis gras spécial (2 ou 3 couches minces à 36 h. d'intervalle), de vernis au tampon ; ou d'ENCAUSTIQUES, blanche ou jaune (mises à la manière ordinaire). || Sur cuir : encaustique blanche (ne modifiant pas les colorations), ou encaustique à l'éther, à mettre au tampon ou au pinceau.

PYROSCULPTURE (sculpture en brûlé). — *Outillage.* || *Manière de procéder.* || *Objets à pyrosculpter.*

GÉNÉRALITÉS. — Diffère de la PYROGRAVURE parce qu'ici les fonds sont entièrement brûlés, de manière à donner aux motifs décoratifs un relief de 1 millimètre et plus. || Exécutée sur bois épais, elle peut prendre tout l'aspect de la sculpture faite à l'aide des gouges, si l'on brûle plus profondément le bois et qu'on modèle davantage les sujets.

OUTILLAGE. — Les mêmes que pour la pyrogravure à condition que la soufflerie soit très puissante.

Le bouchon de la soufflerie peut être à 2 ou 3 tubulures. La troisième tubulure correspond à un tube de raccord.

PYROSCULPTURE (OUTILLAGE).

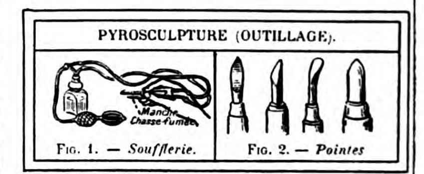
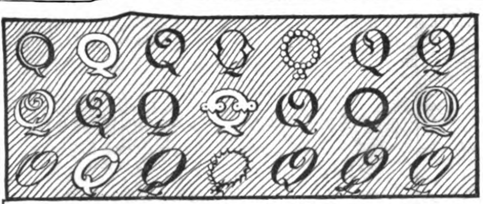


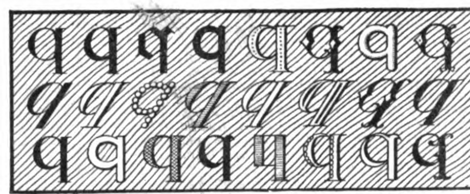
FIG. 1. — *Soufflerie.* FIG. 2. — *Pointes*

pourvu d'un manche chasse-fumée qui permet de travailler sans être incommodé par la fumée. || On vend aussi une pointe spéciale dite *universelle*, qui très en usage, peut en de nombreuses occasions remplacer les autres. || *Brosse en fils de métal*. Pour gratter les fonds. || *Lunettes en mica*. Indispensables pour préserver les yeux si l'appareil n'est pas pourvu d'un chasse-fumée.

MANIÈRE DE PROCÉDER. — Décalquer le dessin au trait (en indiquant la limite des modèles et des ombres). || Brûler d'abord les fonds, avec les pointes spéciales pour délimiter la place du motif à exécuter, puis supprimer les parties charbonneuses en les grattant avec la brosse de métal. || Une fois les fonds terminés, ébaucher grossièrement le sujet à l'aide des différentes pointes choisies, suivant la forme des creux à exécuter. || Reprendre ensuite chaque détail en particulier pour en parfaire le modelage : travailler d'abord en premier plan le motif principal qui doit frapper le regard ; traiter plus largement les motifs secondaires ; finir par ceux qui se trouvent sur les plans les plus éloignés, et qu'on indique à peine. || Terminer par un coup de brosse général, de manière à supprimer toutes les parties de bois carbonisées.

OBJETS A PYROSCULPTER. — *Porte-journaux, porte-photographies, petites armoires, consoles, paravents, dessous de lampes, appliques-porte-vêtements, porte-brosses, calendriers, porte-menus, jardinières et cache-pots, encriers, porte-bouquets.*





QUADRILLE. — QUADRILLE FRANÇAIS. — Le quadrille qui n'est que le nom moderne de la contre-danse, se danse à 2, 4 ou un nombre pair quelconque de couples. Dans un salon carré, des couples formant quadrille se placent face à face dans un sens du salon, d'autres quadrilles semblables étant formés dans l'autre sens ; les groupes dansent chacun 2 fois chaque figure, mais en alternant ; quand le salon est en longueur, il ne se forme qu'une ligne de quadrilles qui, suivant les conventions, dansent 2 ou 4 fois chaque figure, mais tous ensemble. Pendant les 8 mesures préliminaires qui précèdent, à l'orchestre, chaque figure, les couples ne dansent pas. || Les cavaliers se placent à la gauche des dames. || Le quadrille se compose de 5 figures : le *pantalon*, l'*été*, la *poule*, la *pastourelle* et la *finale*.

1° *Le pantalon* débute par une chaîne anglaise ; les deux couples se faisant vis-à-vis s'avancent l'un vers l'autre en se tenant par la main ; arrivés face à face, les cavaliers abandonnent la main des dames qui passent entre eux ; les couples se reprennent alors par la main et vont occuper chacun la place occupée jusqu'alors par le vis-à-vis ; puis ils reviennent à la place primitive par un mouvement semblable qui s'achève par un chassé-croisé en glissant, le danseur passant derrière sa dame. || La chaîne anglaise (16 mesures), est immédiatement suivie de la chaîne des dames. Les deux dames se faisant vis-à-vis s'avancent l'une vers l'autre, se donnent la main droite et changent de côté ; elles donnent alors la main gauche au cavalier de vis-à-vis et exécutent avec lui un tour sur place ; après quoi elles refont le même mouvement en sens contraire pour revenir à leur place normale. Ces mouvements durent 8 mesures ; la figure est complétée par la promenade et la demi-chaîne anglaise. Chaque cavalier donne la main gauche à sa dame, puis les couples traversent en obliquant à droite. Les couples retournent à leur place primitive par une demi-chaîne anglaise, les dames laissant la main de leurs cavaliers, passent au centre et traversent comme au début de la figure. Ces mouvements s'exécutent sur 8 mesures ;

2° *L'été*. — Cette figure se compose : *a*. d'un avant-deux exécuté deux fois. Un cavalier et la dame qui lui fait face font deux fois en avant et en arrière ; *b*. d'un traversé et chassé-croisé, après le double avant-deux préliminaire, le cavalier et la dame qui l'ont exécuté, traversent et font un chassé-croisé en obliquant légèrement sur la gauche ; ils exécutent un nouvel avant-deux, traversent de nouveau en obliquant à droite et regagnent leur place ; ces mouvements s'achèvent sur un repos qui dure 4 mesures, l'ensemble des mouvements ayant duré 20 mesures, soit un total de 24 mesures ; l'autre cavalier et l'autre dame répètent à leur tour et exactement les mêmes mouvements. Après quoi la figure prend fin. Cette figure peut s'exécuter également par les deux couples à la fois, auquel cas les avant-deux deviennent des avant-quatre. Tout dépend de l'espace dont les danseurs disposent ;

3° *La poule*. — Un cavalier et la dame vis-à-vis font deux pas en avant, deux pas en arrière, puis de nouveau deux en avant, après quoi ils se donnent la main gauche ; en même temps exécutant un demi tour en arrière ils donnent leur main droite, le cavalier à sa dame laissée en place, la dame à son cavalier ; ainsi, les couples forment une chaîne, les cavaliers regardant d'un côté, tandis que les dames regardent de l'autre ; dans cette position, les couples balancent à droite et à gauche, se quittent la main, traversent en allant chacun occuper la place de son vis-à-vis. Ces mouvements durent 16 mesures. Le cavalier et la dame vis-à-vis qui ont commencé la figure font un avant-deux puis deux pas en arrière ; chaque cavalier offre la main à sa dame et les deux couples font un avant-quatre ; ils se quittent alors la main et traversent par une chaîne anglaise, les dames passant entre les cavaliers ; les couples reprennent alors leur place primitive, ces mouvements durent 16 mesures. Le cavalier et la dame qui n'ont pas engagé le balancé répètent la figure, après quoi celle-ci prend fin.

4° *La pastourelle*. — Un des couples, se tenant par la main, fait 2 pas en avant, puis 2 en arrière ; le mouvement en avant recommence, mais cette fois-ci le cavalier conduit sa dame à la gauche du cavalier vis-à-vis, après quoi il revient à sa place, seul, à reculons. Le cavalier qui fait vis-à-vis, donne une main à chacune des dames qui l'encadrent, puis tous trois font deux fois en avant et en arrière ; la deuxième fois les dames pivotent en faisant un tour de main puis viennent donner la main au cavalier qui était resté seul ; celui-ci à son tour, les conduit deux fois en avant et en arrière, puis tous trois vont rejoindre le cavalier resté seul qui donne alors ses mains aux dames ; réunis, les quatre danseurs exécutent un demi-rond à gauche ; les couples se séparent et par une demi-chaîne anglaise, traversent et regagnent leurs places respectives. L'ensemble de ces mouvements dure 32 mesures ; ils sont répétés une deuxième fois, la figure étant, cette fois-ci, dirigée par l'autre cavalier. L'ancien usage du cavalier seul n'existe plus dans la bonne société ;

5° *La finale*. — L'orchestre exécute 16 mesures, après lesquelles chaque cavalier entoure de son bras droit la taille de sa danseuse, en même temps qu'il lui soutient la main droite dans sa main gauche ; la danseuse appuie son bras gauche sur l'épaule du cavalier. Les couples exécutant un galop (dont le pas est composé d'un glissé et d'un chassé), viennent, en obliquant à droite, occuper la place de leurs vis-à-vis ; puis ils reviennent à leur place primitive par un mouvement identique ; ils font alors un avant-quatre, puis un arrière, exécutent un nouvel avant-quatre, à la suite duquel les cavaliers changent de dame et de place ; le changement est suivi d'une chaîne de dames ; celles-ci traversent en se donnant la main droite, puis elles donnent la main gauche à leur cavalier pour faire un tour sur place et reviennent par un mouvement égal vers l'autre cavalier ; chaque cavalier ayant pour danseuse, la dame de son vis-à-vis, exécute de nouveau quatre pas en arrière, et un second avant-quatre, puis ils reprennent leur dame avec laquelle ils reviennent à leur place. La figure qui se termine par le galop du commencement, dure en tout 40 mesures.

Le quadrille étant terminé, chaque cavalier offre le bras à sa danseuse, la reconduit à sa place et se retire sur un salut.

Le quadrille se termine souvent sur un galop général exécuté par tous les couples ayant pris place au quadrille. Ce galop s'exécute soit autour du salon, soit sur place, si l'espace est restreint.

Boulangère. — Cette figure est souvent substituée au galop général final. Tous les couples se tenant par la main, forment un rond ; après les 8 mesures du prélude, ils vont à la rencontre les uns des autres par 4 pas en avant, puis par 4 pas en arrière regagnent leur place antérieure ; chaque cavalier enlace la dame qui est à sa gauche, fait un tour avec elle et la laisse à sa droite ; le cercle étant formé de nouveau, on procède comme antérieurement, jusqu'à ce que chaque danseur ait, à la suite de toutes ces évolutions, retrouvé sa première danseuse.

QUADRILLE CROISÉ. — C'est le quadrille français dansé à 8 personnes. Les couples sont placés en croix ou en diagonale. Un couple prend le n° 1, son vis-à-vis est le n° 2, tandis que les deux autres couples sont numérotés 3 et 4. Les figures s'exécutent comme dans le quadrille français, mais elles demandent de la part des danseurs un peu plus d'agilité de façon que les évolutions des couples 1 et 2 qui partent toujours 2 mesures avant les couples 3 et 4, ne gênent pas les mouvements de ces derniers. Au point de vue général, et abstraction faite de la rapidité, il n'y a de modification réelle que dans l'exécution de la 3ᵉ figure. Voici comment s'exécute la *poule*. Le cavalier n° 1 et la dame n° 2 font en avant et en arrière ; quand ils reculent, le cavalier n° 3 et la dame n° 4 avancent à leur tour, puis reculent. Le cavalier n° 1 et la dame n° 2 avancent de nouveau, se donnent la main gauche, et donnent leur main droite, le cavalier à la dame n° 1 et la dame n° 2 à son propre cavalier ; le cavalier n° 3 et la dame n° 4, agissant de même, avancent, se donnent la main gauche, tandis qu'ils tendent chacun la main droite à leur partenaire respectif. Les 4 couples placés sur deux lignes forment une croix, le cavalier n° 3 et la dame n° 4 ayant leurs mains croisées par-dessus celles du cavalier n° 1 et de la dame n° 2. Sans changer de place, les couples font un balancé à droite et à gauche, puis, sans se quitter, ils exécutent un demi-tour de promenade, de façon à aller tous occuper les places de leurs vis-à-vis. On exécute alors pendant 16 mesures un avant-deux, un avant-quatre, un traversé par demi-chaîne anglaise, puis un balancé. La figure qui dure au total 32 mesures est recommencée par le cavalier n° 2, puis successivement par le cavalier n° 3 et le cavalier n° 4.

Dans la 4ᵉ figure, la *pastourelle* (*V*. QUADRILLE FRANÇAIS), les ronds partiels sont remplacés par un grand rond général autour du salon.

QUADRILLE DES LANCIERS. — Il se compose de 5 figures : 1° Les *tiroirs* ; 2° les *lignes* ; 3° les *moulinets* ; 4° les *visites* ; 5° les *lanciers*. Chaque figure se compose de 24 mesures, sauf la 3ᵉ qui en comporte 16 ; la musique se répète 4 fois pour chacune des 4 premières figures et 8 fois pour la dernière.

1° *Les tiroirs*. — Les couples sont placés comme dans le quadrille croisé (*V*. QUADRILLE CROISÉ, fig. 1). Le cavalier n° 1 et la dame n° 2 vont en avant, en arrière, puis de nouveau en avant ; le cavalier offre alors sa main droite à la dame qui donne sa main gauche ; ils font un tour sur place en se tenant ainsi, puis chacun d'eux regagne sa place (8 mesures). Les couples 1 et 2 se donnant chacun la main, s'avancent l'un vers l'autre ; le couple 2 se sépare pour faire place au couple 1 qui passe au milieu ; au retour, c'est le couple 1 qui se sépare pour faire place au couple 2 qui passe au milieu (8 mesures). Les cavaliers des 4 couples saluent la dame du couple placé à sa gauche, font un tour de mains avec elle, puis tous reviennent à leur place primitive. Les 3 autres couples répètent successivement la figure dans l'ordre suivant, 2, 3 et 4.

2° *Les lignes*. — Le couple n° 1 fait en avant, en arrière, puis une seconde fois en avant ; le cavalier place alors sa dame en face de lui et la salue ; tous deux exécutent un double chassé, l'un à droite, l'autre à gauche, après quoi, ils exécutent un tour de mains ; la dame va se placer à côté du cavalier qui est à sa droite, tandis que son cavalier se met à côté de la dame placée à sa gauche. Pendant ce temps, le couple n° 2 exécute le même mouvement, après quoi le cavalier n° 2 se place à côté de sa voisine de gauche et sa dame à côté de son voisin de droite ; les 8 danseurs forment ainsi 2 lignes, qui font un avant-quatre, puis un arrière, puis un second avant-quatre, à la suite duquel chaque cavalier prend de la main droite, la main droite de sa dame, et revient avec elle à leur place du début. Les autres couples répètent tour à tour la figure ;

3° *Les moulinets*. — Le cavalier n° 1 et la dame n° 2 vont en avant, puis en arrière, puis de nouveau en avant, ils s'arrêtent face à face, le cavalier fait un salut, la dame une longue révérence ; ils reviennent à leur place (8 mesures). Les 4 dames se réunissent au centre en se donnant la main 2 par 2 (la dame n° 1 à la dame n° 2, la dame n° 3 à la dame n° 4) et forment ainsi une croix ; les cavaliers n'ont pas bougé ; les dames font un demi-moulinet, exécutent un tour de main avec le cavalier qui leur fait vis-à-vis, reforment leur croix, font un autre demi-moulinet, qui les remet chacune en face de son cavalier primitif. Elles font avec lui un tour de mains et les couples reprennent leur place (8 mesures). Pour les tours de mains, les dames donnent la main gauche aux cavaliers. Les 3 autres couples répètent la figure ;

4° *Les visites*. — Le couple n° 1 se place en face du couple n° 3 ; les cavaliers saluent, les dames font la révérence ; le couple n° 1 va ensuite rendre visite au couple n° 4 ; saluts et révérences ; pendant le même temps, le couple n° 2 agit comme le couple n° 1, en faisant ses visites successivement au couple n° 4, puis au couple n° 3 (8 mesures). Le couple n° 1 fait un chassé-croisé à droite, puis à gauche, avec le couple n° 4, tandis que le couple n° 2 agit de même avec le couple n° 3 (8 mesures). Le couple n° 1 fait ensuite une chaîne anglaise avec le couple n° 2, puis tous regagnent leur place (8 mesures). Les 3 autres couples répètent successivement la figure ;

5° *Les lanciers*. — Les cavaliers et les dames sont à leur place, mais en vis-à-vis, se tenant par la main gauche ; au signal de l'orchestre, les couples se mettent en marche. Chaque cavalier donnant à la dame qui vient en sens contraire, la main qu'il a libre, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il se retrouve en présence de sa partenaire, ce qui a lieu pour tous les couples à la fois ; tous s'arrêtent alors, les cavaliers saluent, les dames font une révérence ; la chaîne reprend ensuite, jusqu'à ce qu'une nouvelle rencontre se produise entre le cavalier et la dame constituant chaque couple, ce qui a lieu à la place qu'ils occupaient au début ; salut et révérence. Au cours de ces changements de main successifs, les cavaliers et les dames passent alternativement à droite et à gauche les uns des autres ; les mouvements s'exécutent à 3 temps. La chaîne en rond s'exécute en 8 mesures. Quand elle est terminée et que les couples ont regagné leur place, le cavalier n° 1 avance, conduisant sa dame par la main gauche ; il la fait passer devant lui, puis le couple regagne sa place en tournant le dos au quadrille ; le couple n° 3 se place derrière le couple n° 1 et dans la même position, cavalier derrière cavalier, dame derrière dame ; le couple n° 4 se place derrière le couple n° 3, toujours dans la même forme et le couple n° 2 qui n'a pas bougé, se trouve naturellement placé à l'extrémité (4 mesures) ; les 8 danseurs exécutent un chassé-croisé ; les cavaliers passant derrière leur dame, vont à droite, les dames à gauche (4 mesures). Répétition du chassé-croisé en sens contraire (4 mesures). Les cavaliers par la droite, les dames par la gauche, font une promenade en arc de cercle et reviennent à leur point de départ ; revenues à leur place, les deux lignes se font face (8 mesures). Les cavaliers se tenant par la main, d'un côté, les dames se tenant elles aussi par la main, de l'autre côté, vont en avant-huit, en arrière, puis de nouveau en avant-huit ; les lignes se séparent, les couples regagnent leur place après un tour de mains (8 mesures). Les 3 autres couples répètent les mêmes mouvements.

Le quadrille des lanciers se termine généralement par quelques tours de polka que chaque cavalier danse avec sa dame.

QUADRILLE AMÉRICAIN. — Ce quadrille qui a été très en faveur, se danse à 4 couples comme le quadrille croisé : il comporte 5 figures : la *promenade*, les *moulinets*, les *chevaux de bois*, la *passe* et la *corbeille*.

1° *La promenade*. — Les 4 couples se promènent en rond, de gauche à droite, les cavaliers donnant le bras aux dames ; ils font ainsi un tour complet et regagnent les places qu'ils occupaient au début. Les dames font alors la chaîne entre elles, puis tendent la main gauche au cavalier qui leur fait vis-à-vis, font un tour de mains et retournent à leur place par une chaîne inverse ; après quoi, la promenade recommence, suivie d'une nouvelle double chaîne des dames ;

2° *Les moulinets*. — Les 8 danseurs forment un rond en se tenant par la main ; ils tournent à droite d'abord, puis à gauche. Les cavaliers se prenant alors par la main gauche et 2 par 2, de façon à former une croix, passent le bras droit autour de la taille de leur danseuse et tournent de droite à gauche ; après chaque tour, chaque dame abandonne son cavalier, qui est remplacé auprès d'elle par le cavalier qui vient derrière et ainsi jusqu'à ce qu'elle retrouve son partenaire ; on recommence alors la figure dans le sens contraire, les cavaliers se tenant par la main droite et enlaçant les dames avec le bras gauche ;

3° *Les chevaux de bois*. — Les dames se placent au centre du quadrille ; elles se tournent le dos, tout en se tenant par les mains ; les cavaliers se tenant également par les mains, entourent les dames en leur faisant face. Au signal de l'orchestre, les 2 groupes se mettent à tourner en sens inverse ; après quoi les cavaliers passent leur bras droit autour de la taille de leurs danseuses et se saisissent par leurs mains gauches croisées deux à deux ; la figure s'achève sur un moulinet semblable à celui de la figure précédente ;

4° *La passe*. — Le cavalier et la dame constituant le couple n° 1, élèvent en l'air leurs mains enlacées, de façon à former une voûte, sous laquelle vient passer le couple n° 2 qui se place à la suite du couple 1 et dans la même posture, puis successivement, les couples n° 3, et 4, après quoi le couple n° 1 passe à son tour, puis de nouveau le 2, le 3 et le 4 ; après un tour de mains, les cavaliers reconduisent les dames à leur place ;

5° *La corbeille*. — Les dames se tenant par les mains et placées face à face au centre du quadrille, forment un rond ; les cavaliers passent leurs bras au-dessus de ceux des dames se donnant aussi les mains, tous les danseurs tournent, une fois de droite à gauche, puis une autre fois de gauche à droite.

Les cavaliers et les dames prennent alors la position inverse, les bras des dames au-dessus, ceux des cavaliers au-dessous ; de nouveau un tour à droite, puis un autre à gauche ; les dames se retournent alors, dos à dos, la figure s'achève par une reprise des chevaux de bois.

Ce quadrille comme les autres s'achève souvent par la boulangère.

QUADRILLE MENUET. — Cette danse, adaptation moderne du pas de menuet au quadrille, est facile à apprendre et peut

être exécutée par toute personne unissant à un maintien gracieux le sentiment de la mesure.

Apprendre au préalable le pas de menuet ; ce pas s'exécute en avant, en arrière, suivant les nécessités des figures ; il comporte 3 temps. Au départ, le pied gauche est à l'arrière, légèrement ouvert ; à l'avant et croisé, le pied droit. Au 1er temps, pliez le genou et marquez le pas, avec souplesse, mais sans précipitation ; au 2e temps, glissez légèrement en avant sur la pointe du pied droit ; 3e temps, rapprochez lentement le pied gauche du pied droit, de façon à reprendre la position du 1er temps ; les jarrets, pendant l'exécution de ce temps doivent être tendus, la tête haute et légèrement inclinée en arrière.

Le quadrille menuet se danse à 4 couples, placés en carré et face à face, chaque cavalier tenant la gauche de sa dame. Cette danse se compose de 5 figures qui s'exécutent de la manière suivante :

1° *Le pas de menuet.* — Au début de la figure, le cavalier tient de la main droite, la main gauche de sa dame. Les 4 couples avancent au milieu du quadrille en exécutant 2 pas de menuet. Salut et révérence générales. Les cavaliers se placent en face de leurs dames, les premiers à l'intérieur du quadrille, les dames à leur place de départ ; le cavalier salue profondément sa dame qui répond par une révérence ; chaque cavalier reprend la main de sa dame ; un tour sur place par quelques pas marchés et lents qui conduisent chacun à sa place ; nouveau salut profond du cavalier ; la dame fait une révérence ;

2° *Changement de dames.* — Les cavaliers tournés vers leurs danseuses, reculent en arrière de 3 pas, puis saluent leur dame qui répond par un salut de la tête. Partant du pied gauche, tous les cavaliers font 4 pas en avant et se dirigent vers le centre du quadrille ; arrivés au milieu du quadrille, les cavaliers font dos au centre et chacun d'eux se trouve placé en face de la dame qui était à sa droite. Les dames et les cavaliers avancent les uns vers les autres par 2 pas de menuet, faits un du pied droit, l'autre du gauche ; élevant le bras droit, ils se prennent la main droite qu'ils abandonnent aussitôt pour exécuter le même mouvement avec le bras et la main gauche ; reprise à droite, puis à gauche, cette dernière reprise étant accompagnée d'un pas de menuet à droite. Les cavaliers élèvent encore le bras droit sous lequel passent les dames qui reprennent leur place. Les cavaliers marchent 4 pas et chacun d'eux vient se replacer de nouveau auprès de sa dame ;

3° *Le pas oblique.* — Le cavalier prend, de la main droite, la main gauche de sa dame ; le couple qui dirige implicitement le quadrille se tourne vers le couple qui est sur sa droite et qui se tourne en même temps pour lui faire face ; ainsi placés les 2 couples exécutent 2 pas de menuet du pied droit, tout en obliquant légèrement vers la droite ; saluts, révérences et les 2 couples reprennent leur place primitive ; ils sont immédiatement remplacés par les 2 couples opposés qui étaient restés immobiles et qui exécutent alors les mêmes mouvements ; quand ceux-ci ont terminé, les 2 premiers couples reprennent leur position antérieure, face à face, exécutent de nouveau 2 pas de menuet, mais cette fois-ci du pied gauche, et en obliquant légèrement à gauche ; saluts et révérences, après quoi les 2 autres couples exécutent à leur tour la même figure ;

4° *Le tour de mains.* — Chaque cavalier prend, de la main droite, la main gauche de sa dame. Les couples avancent tous ensemble vers le milieu du quadrille par 2 pas de menuet du pied droit et 2 pas du pied gauche ; les cavaliers, sans abandonner la main gauche de leur dame, font passer celle-ci sous leur bras droit qu'ils élèvent ; les couples haussés alors sur la pointe des pieds, changent de main et les dames passent cette fois sous le bras gauche de leur cavalier. Les bras restent levés, les cavaliers passent sous le bras gauche de leur dame ; puis dames et cavaliers se prennent les mains, font un tour de ronde mais sans précipitation, puis tous reprennent leur place ;

5° *Coda.* — Chaque cavalier prenant de la main droite, la main gauche de sa dame, élève le bras sous lequel passe la dame. Les couples avancent alors au milieu du quadrille par un pas de menuet exécuté du pied droit ; les cavaliers saluent, les dames font la révérence, les uns et les autres en s'adressant à leurs vis-à-vis ; les dames et les cavaliers se tenant les mains tournent ensuite sur la pointe des pieds d'un demi-cercle, de façon à ce que ceux-ci se trouvent placés en face de celles-là, les cavaliers en dedans du quadrille, les danseuses à l'extérieur ; on se quitte les mains, puis on échange de nouveau salut et révérence. Les cavaliers prennent, de la main droite, la main droite de leur dame, élèvent le bras, font tourner en dessous leur danseuse en même temps qu'eux-mêmes exécutent un demi-tour qui les ramène à leur place. Le quadrille s'achève sur un profond salut des cavaliers aux dames, qui répondent par une révérence.

QUALITÉS (*DROIT*). — Préambule des jugements, qui fait connaître notamment les parties en cause, le rôle qu'elles jouent dans l'instance, les différentes circonstances du procès, les conclusions prises et les questions à résoudre. — *V.* JUGEMENT.

QUARANTAINE. — *V.* HYGIÈNE PUBLIQUE.

QUASI-CONTRAT (*DROIT*). — Le quasi-contrat est un *fait* purement volontaire et licite de l'homme, qui engendre une obligation à la charge d'une personne, et même parfois des obligations réciproques à la charge de deux ou plusieurs personnes, comme s'il y avait eu entre elles une convention expresse.

Les quasi-contrats prévus et réglés par le Code civil sont : la *gestion d'affaires* et le *paiement de l'indu*. — *V.* GESTION D'AFFAIRES et INDU.

QUASI-DÉLIT (*DROIT*). — Le quasi-délit est un acte *illicite* (c'est-à-dire qui suppose une *faute* de la part de son auteur) et *dommageable*, mais commis *sans intention de nuire*. — *V.* RESPONSABILITÉ.

QUATRE COINS (*JEUX DE PLEIN AIR*). — Choisir quatre arbres placés en carré à environ 5 ou 6 mètres de distance les uns des autres ou tracer un carré d'environ 5 à 6 mètres de côté. Au pied de chaque arbre ou à chaque angle du carré se place un joueur ; au centre du carré se place un cinquième joueur (appelé patient, nigaud ou pot). Les 4 joueurs placés aux 4 coins se déplacent, vont d'un arbre (ou d'un coin) à l'autre, surveillés par le patient qui cherche à s'emparer de tout angle vacant. Chaque arbre (ou chaque coin) ne peut être occupé que par un joueur à la fois ; si le patient, au cours du changement opéré par 2 des joueurs réussit à s'emparer de la place qu'occupait l'un de ceux-ci, le joueur restant sans place devient patient à son tour.

QUATRE-ÉPICES. — *V.* ASSAISONNEMENT.

QUATRE-QUARTS. — Peser dans une balance 3 œufs avec leurs coquilles, peser aussi le même poids de beurre, autant de sucre râpé, autant de farine. Mêler le tout, et joindre une petite pincée de sel fin ; aromatiser avec du zeste de citron haché menu, de la vanille en poudre ou de l'eau de fleur d'oranger au choix ; on peut aussi ajouter 60 g. d'amandes pilées. || Beurrer une tourtière, verser la pâte et cuire au four ou au four de campagne avec feu dessus et feu dessous.

QUATRE-TEMPS (*RELIGION*). — Jeûne et abstinence de trois jours, mercredi, vendredi et samedi, aux quatre saisons de l'année, d'où leur nom. Ils sont fixés : à la première semaine de carême, à la semaine qui suit la Pentecôte, à celle qui est le plus près du 15 septembre, et à la troisième semaine de l'Avent (*V.* ABSTINENCE, JEUNE).

Au cours des Quatre-Temps, des prières sont dites pour attirer la bénédiction de Dieu sur les fruits de la terre et les travaux de la saison.

Les ordinations ont lieu régulièrement les samedis des Quatre-Temps (*V.* ORDINATION).

QUENELLES (*CUIS.*). — QUENELLES DE POISSON. — Eplucher et piler 100 g. de poisson à chair blanche, ajouter peu à peu 50 g. de moelle de bœuf hachée et débarrassée des peaux et fibres ; lorsque la pâte est bien mêlée et salée à point, y ajouter 100 g. de béchamel très épaisse, déjà travaillée dans la casserole, ou 100 g. de panade. Continuer à piler, en ajoutant 2 œufs crus, piler encore 10 minutes. Etendre sur la planche à hacher une légère couche de farine tamisée, et déposer par *petits tas*, de distance en distance, la pâte des quenelles ; au bout de 12 ou 15 minutes, rouler ces *tas* sous la main droite, enduite de farine, étendre la pâte en rouleau de grosseur égale, les couper en morceaux de 4 à 6 centimètres de longueur. Pour les couper sans *empâter* le couteau, il faut chaque fois, plonger celui-ci dans la farine. || Pendant ce travail, faire bouillir une grande casserole d'eau salée, dans laquelle on fait *pocher* les quenelles pendant quelques minutes ; on les dépose, une à une, avec précaution dans l'eau, où d'abord elles s'enfoncent. Au bout de 2 ou 3 minutes, elles remontent à la surface, ce qui indique que la cuisson est presque achevée ; on les laisse bouillir 15 minutes et on les retire une à une, comme on les a mises. || Pour les faire sécher, les déposer, sur une assiette, sans qu'elles se touchent les unes les autres. Ensuite on s'en sert comme garniture de vol-au-vent, de timbale, de sauce financière, etc. Les quenelles ne doivent être employées qu'après 12 heures de repos. Il ne faut pas les laisser *bouillir*, mais simplement *mijoter* dans la sauce.

QUENELLES DE VIANDE, VOLAILLE OU VEAU. — Procéder comme ci-dessus, seulement au lieu de poisson, employer de la chair de volaille ou de veau (la viande blanche est de rigueur). Les quenelles de viande sont moins délicates que celles de poisson.

PETITES QUENELLES A LA MOELLE DE BŒUF POUR POTAGES. — Faire tremper 60 gr. de mie de pain dans du lait ou du bouillon froid. Hacher 60 gr. de moelle de bœuf bien épluchée ; ensuite piler ensemble la moelle et le pain dont on a bien exprimé le liquide, saler et réduire une pâte molle et tendre. Fariner la planche, y déposer la pâte en petites boules, grosses comme des cerises, tourner ces boules dans la farine, les *pocher* comme ci-dessus, et s'en servir, mélangées avec des croûtons de pain grillé, comme fond de soupière dans un potage au bouillon gras. Ce potage ne doit être versé dans la soupière qu'au moment du repas.

SAUCE BÉCHAMEL RÉDUITE SUR FEU. — Faire fondre 2 fortes cuillerées de beurre frais dans une casserole de terre. Dans ce beurre, incorporer 2 cuillerées de farine tamisée, retirer du feu, pour éclaircir avec du lait ou du bouillon non coloré, remettre sur un feu doux, et travailler la sauce, avec la cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole ; alors retirer complètement la casserole sur feu et travailler jusqu'au refroidissement. || Cette sauce convient pour la farce des quenelles.

QUÊTES (*LÉGISL.*). — Les quêtes *à domicile* ne peuvent être faites que par les membres des bureaux de bienfaisance, ou, dans les communes dépourvues de ces bureaux, par les soins du maire. Toute personne quêtant à domicile en dehors de ce cas peut être dénoncée et est punissable comme s'étant rendue coupable de mendicité. || Les bureaux de bienfaisance ont en outre le droit de faire procéder à des quêtes et de placer des troncs *dans les églises*. Mais les ministres des Cultes ne peuvent y faire quêter que pour l'entretien de l'édifice.

QUININE. — Principe actif du QUINQUINA (*V.* ce mot). Poudre blanche très amère, on utilise ses sels contre la fièvre paludéenne, la grippe, la fièvre typhoïde, l'érysipèle, la coqueluche, les fièvres en général, les névralgies (dents, migraines), le cancer. Ne pas en faire prendre aux femmes enceintes ni pendant les règles. On utilise surtout les *sulfate, chlorhydrate, bromhydrate de quinine*.

Bromhydrate de quinine. — Surtout antinévralgique ; très soluble dans l'eau ; contient 76 p. 100 de quinine, se prend à la dose de 0 g. 30 à 0 g. 50 par jour, par prises de 0 g. 15. EXEMPLE : bromhydrate de quinine 0 g. 15 + extrait d'aconit 0 g. 01 en pilules, dose par jour 1 à 4.

Chlorhydrate de quinine neutre. — Utilisé en solutions pour piqûres sous la peau à la dose de 0 g. 30 à 0 g. 50 par jour. (Rarement d'ailleurs).

Chlorhydrate basique. — Contient comme le précédent 80 p. 100 de quinine. Utilisé tantôt en piqûres, tantôt et plutôt par la bouche, mêmes doses.

Sulfate neutre de quinine. — Contient 60 p. 100 de quinine. Doses 0,50 à 1 g. 50 par jour. — En cachets, suppositoires, potions, pilules.

QUINQUINA. — Ecorce de Chinchonas. Trois espèces :

Quinquina gris (10 p. 1 000 de teneur en quinine).

Quinquina rouge (quinine : 15 p. 1 000).

Ces espèces sont plutôt données comme *toniques*.

Quinquina jaune (quinine : 25 p. 1000), il est donné contre la fièvre.

Tous incompatibles avec le tannin. En cas d'empoisonnement, *V.* POISONS : ALCALOÏDES.

USAGES ET DOSES. — Poudre des trois espèces 1 à 6 g. en cachets (enfants : 0 g. 50).

Extrait aqueux ou mou de quinquina gris, 1 à 6 g. en potions (enfant : 0 g. 01 par an).

Sirop à l'eau : 30 à 60 g. (enfant : 20 g.).

Sirop au vin (*id.*).

Teinture au 1,5 : 53 gouttes pèsent 1 g. : 5 à 20 g. (enfant X gouttes par an).

Vin : 50 à 100 g. (enfant : 5 g. par an).

REMARQUES. — L'extrait mou est le plus recommandable, la teinture est surtout utilisée dans les mixtures apéritives, le sirop comme auxiliaire dans les potions. Il faut toujours proscrire le vin aux enfants et aux estomacs faibles, car il leur nuit.

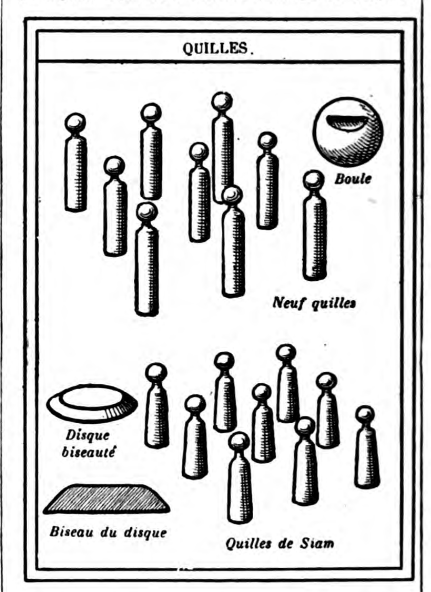
QUINZE-VINGTS (HOSPICE DES). — *V.* AVEUGLES.

QUITTANCE (*DROIT*). — Pour donner une quittance valable, il faut avoir la *capacité légale* de recevoir, et avoir *qualité* pour recevoir ce qui fait l'objet de la quittance (*V.* AUTORISATION MARITALE, CONSEIL JUDICIAIRE, EMANCIPATION, INTERDICTION, MINORITÉ).

Il y a des cas où la loi exige que la quittance résulte d'un acte *notarié* ; par exemple, si cela contient la mainlevée d'une hypothèque, ou une subrogation. On doit recourir aussi à la forme notariée, si le créancier ne sait ou ne peut signer.

V. notamment : ACTES, HYPOTHÈQUES, OBLIGATIONS, PAIEMENT.

QUILLES (*JEUX DE PLEIN AIR AVEC INSTRUMENTS*). — Suivant la grosseur des quilles et de la boule qui sert à les abattre, le jeu de quilles est un jeu d'enfants ou d'adultes. || Les quilles sont des morceaux de bois allongés, modelés au tour en forme de poupée grossière pouvant se tenir debout. On en fait ayant depuis 10 jusqu'à 60 ou 70 cm. de hauteur. || Le jeu se compose de 9 quilles et d'une boule. || Les quilles se placent en carré à 3 quilles par côté, séparées



les unes des autres par un intervalle qui est à peu près des 2/3 de leur hauteur. Au centre du carré est placée la 9e quille. || Le sort ayant désigné l'ordre dans lequel les joueurs doivent prendre part au jeu, chaque joueur placé à une distance conventionnelle, jette, à tour de rôle, et généralement deux fois de suite, la boule contre les quilles. || Le but du jeu est d'abattre le plus de quilles possible, chaque quille comptant pour 1 point, sauf celle du centre qui compte pour 3 points ; on fait l'addition des points obtenus par chaque joueur en 2 coups ; le gagnant est celui qui a obtenu le plus grand nombre de points. || Une variante consiste à compter la quille du centre pour 9 points à la condition qu'aucune autre quille n'ait été renversée en même temps qu'elle.

QUILLES DE SIAM. — Le jeu est composé comme le jeu de quilles ordinaire, mais la boule est remplacée par un disque dont les bords sont coupés en biseau ; le disque lancé d'une certaine distance, décrit un cercle autour des quilles, puis pénètre parmi elles et en abat un certain nombre. Le compte des points se fait exactement comme dans le jeu de quilles ordinaire.

QUOTITÉ DISPONIBLE (*DROIT*). — Il est certains héritiers ou *successibles* que la loi ne permet pas de déshériter *entièrement* ; quand un défunt laisse des héritiers de cette catégorie, sa succession se divise en deux parties : la portion dont il lui était loisible de disposer, ou quotité disponible, et la portion réservée à ces successibles privilégiés, ou *réserve*.

Les héritiers, à qui la loi assure la réserve, prennent le nom d'héritiers *réservataires* : ce sont les *descendants* (enfants, petits-enfants et arrière-petits-enfants à quelque degré qu'ils soient), et les *ascendants* (père et mère, aïeuls et aïeules, bisaïeuls et bisaïeules, etc...).

I. RÉSERVE DES DESCENDANTS. — Les libéralités, soit par actes entre-vifs, soit par testament, ne peuvent dépasser : la *moitié* des biens du disposant, s'il laisse *un* enfant légitime ; le *tiers*, s'il laisse *deux* enfants légitimes ; *le quart*, s'il en laisse *trois ou un plus grand nombre*.

Si, au lieu d'enfants, le disposant laisse comme héritiers des petits-enfants ou des arrière-petits-enfants, ils ne sont comptés que pour la tête de l'enfant dont ils sont issus.

L'enfant *naturel* légalement reconnu a droit à une réserve. Cette réserve est une *fraction* ou *quotité* de celle qu'il aurait eue s'il eût été légitime.

Cette quotité varie selon la qualité et parfois aussi, le nombre des héritiers légitimes avec lesquels l'enfant naturel se trouve en concours. S'il est en concours avec des descendants légitimes ou avec des collatéraux privilégiés (*V.* PARENTÉ), sa réserve est calculée en observant la proportion qui existe entre la part attribuée à l'enfant naturel au cas de succession *ab intestat* (*V.* SUCCESSION) et celle qu'il aurait eue dans le même cas s'il eût été légitime. EXEMPLE : Supposons qu'il est en concours avec des descendants légitimes ; la loi fixe, dans ce cas, sa part dans la succession *ab intestat* à la moitié de ce qu'elle aurait été s'il avait été légitime (C. civ., art. 758) ; sa réserve sera également de la *moitié*

de celle qu'il aurait pu prendre comme enfant *légitime*. S'il n'y a qu'un enfant légitime, la réserve de l'enfant *naturel* sera donc du *sixième* : en effet si les 2 enfants étaient légitimes, chacun d'eux aurait droit à une réserve d'un tiers (1/3), l'un d'eux, étant naturel, n'a que la moitié de ce tiers, soit un *sixième*. S'il y avait 2 enfants légitimes en concours avec l'enfant naturel, la réserve de ce dernier serait d'un *huitième*.

Si l'enfant naturel est en concours avec des collatéraux privilégiés, sa réserve est des trois huitièmes de la succession (C. civ., art. 759 et 913).

Quand l'enfant naturel se trouve en concours avec des collatéraux *ordinaires*, la loi lui attribuant dans cette hypothèse, la *totalité* de la succession *ab intestat* (C. civ., art. 760), c'est-à-dire lui conférant les mêmes droits que s'il était enfant légitime, il aurait droit aussi à la même réserve qu'un enfant *légitime* (*V.* plus haut).

Lorsque le défunt ne laisse pas d'enfants légitimes, mais seulement des enfants naturels et des *ascendants*, la quotité est de la moitié des biens du disposant s'il n'y a qu'un enfant naturel ; du *tiers* s'il y en a deux ; du quart s'il y en a trois ou un plus grand nombre. La réserve est, dans ce cas, recueillie par les ascendants à concurrence d'un huitième de la succession, et le surplus par les enfants naturels (C. civ., art. 915).

II. RÉSERVE DES ASCENDANTS. — Si, à défaut d'enfants légitimes, le défunt laisse des *ascendants* légitimes, la réserve est de *moitié* s'il y a un ou plusieurs ascendants dans chaque ligne (paternelle et maternelle), et d'un *quart* s'il ne laisse d'ascendants que dans une ligne. Les biens ainsi réservés au profit des ascendants sont par eux recueillis dans l'ordre où la loi les appelle à succéder (*V.* SUCCESSION) ; s'ils se trouvent en concurrence avec des collatéraux, et que les libéralités faites par le défunt, sans dépasser la quotité disponible, ne laissent pas assez de biens pour que l'ascendant trouve sa réserve au complet *après avoir partagé avec les collatéraux*, ces derniers devront subir un retranchement pour compléter la réserve de l'ascendant. EXEMPLE : Le défunt laisse un ascendant dans la ligne paternelle et un collatéral dans la ligne maternelle ; la succession est de 100 000 francs et la réserve, par conséquent, de 25 000 fr. ; si le défunt a fait pour 60 000 fr. de libéralités, la quotité n'a pas été dépassée ; cependant, en partageant les 40 000 fr. restant avec le collatéral (C. civ., art.753), l'ascendant ne recueillerait que vingt mille francs ; pour parfaire sa réserve, cinq mille francs devront donc être retranchés de la part du collatéral qui ne recevra en réalité que quinze mille francs.

III. RÉDUCTION DES DONATIONS ET LEGS. — Les libéralités qui excèdent la quotité sont *réductibles* à cette quotité lors de l'ouverture de la succession.

La réduction ne peut être demandée que par les héritiers *réservataires*, et par leurs héritiers ou leurs ayants cause ; les donataires, les légataires et les créanciers du défunt ne peuvent pas la demander, ni même en profiter quand elle a été prononcée sur la demande des héritiers réservataires.

La réduction se détermine de la manière suivante : 1° on fait une masse de tous les biens existants au décès du donateur ou testateur ; 2° on y réunit *fictivement* ceux dont il a disposé par donations entre-vifs, d'après leur valeur au jour du décès, mais sans tenir compte des améliorations ou des détériorations qui sont le fait des donataires ; 3° on déduit les dettes ; 4° on calcule, ensuite, sur ces biens, quelle est, eu égard à la qualité des héritiers qu'il laisse, la quotité dont le défunt a pu disposer.

Si la quotité a été dépassée, la réduction doit porter d'*abord* sur les dispositions *testamentaires* ; c'est seulement quand elles auront été épuisées qu'il y aura lieu de réduire les dispositions *entre-vifs* : et lorsqu'il y aura lieu à cette réduction, elle se fera en commençant par les donations *les plus récentes* (c'est-à-dire les dernières en date). Lorsque la valeur des donations entre-vifs excède ou dépasse la quotité, toutes les dispositions testamentaires sont *caduques* ou non-avenues.

Dans le cas où les dispositions testamentaires excèdent, soit la quotité, soit la portion de cette quotité qui reste après qu'on a déduit la valeur des donations entre-vifs, la réduction se fait *au marc-le-franc*, c'est-à-dire proportionnellement, sans distinction entre les legs universels et les legs particuliers. EXEMPLE : un défunt laisse une succession dont la quotité est de cinquante mille francs ; il a fait trente-cinq mille francs de donations entre-vifs et *deux legs* : l'un de vingt mille francs et l'autre de dix mille francs (soit au total 30 000 fr.). Les donations n'ayant pas épuisé la quotité, il reste quinze mille francs sur cette quotité, à partager entre les 2 légataires : le premier touchera donc dix mille francs et le second, cinq mille francs.

Néanmoins, dans tous les cas où le testateur a déclaré expressément qu'il entend que tel legs soit acquitté de préférence aux autres, sa volonté doit être respectée et, par suite, le legs ainsi désigné n'est réduit que si la valeur des autres ne suffit pas pour compléter la réserve.

EFFETS DE LA RÉDUCTION. — En ce qui concerne les *legs*, la réduction les rend caducs, en totalité ou en partie, suivant les cas.

En ce qui concerne les donations entre-vifs, le droit du donataire se trouve *résolu* pour le tout ou pour partie, selon que la réduction atteint la totalité ou seulement une partie des biens donnés. Comme conséquence de cette *résolution*, les hypothèques et autres charges réelles, que le donataire avait constituées sur les immeubles à lui donnés, sont anéanties.

Néanmoins, et bien que le donataire soit *censé* n'avoir jamais été propriétaire des biens atteints par la réduction, il ne restitue les fruits de ce qui excède la quotité qu'à compter du jour du décès du donateur si la demande en réduction a été faite *dans l'année*, et à compter seulement de la demande si elle a été formée après l'expiration de l'année.

L'action en réduction ou revendication peut être exercée par les héritiers contre les *tiers détenteurs* des immeubles faisant partie des donations et qui ont été aliénés par les donataires, de la même manière et dans le même ordre que si elle était exercée contre les donataires eux-mêmes ; mais cela à une condition, c'est que les donataires aient été préalablement discutés dans leurs biens, autrement dit *qu'ils soient insolvables*. Dans ce cas, l'action des héritiers doit être exercée contre les différents tiers détenteurs, suivant l'ordre des dates des aliénations, en commençant par la plus récente (C. civ., art. 930) ; les premières aliénations seront ainsi maintenues, si les biens qui ont fait l'objet des dernières aliénations sont suffisants pour parfaire la réserve.

IV. QUOTITÉ DISPONIBLE ENTRE ÉPOUX. — La portion, dont l'un des époux peut disposer *au profit de l'autre*, est différente selon : qu'il y a des enfants nés du mariage, ou des enfants d'*un précédent* mariage, ou qu'il n'existe aucun enfant.

PREMIER CAS. — Si l'époux donateur laisse un ou plusieurs enfants ou descendants *issus du mariage*, il peut donner à l'autre époux : ou un *quart* (1/4) en toute propriété et un autre *quart* (1/4) en usufruit, ou la *moitié* (1/2) de tous ses biens en usufruit seulement.

DEUXIÈME CAS. — L'homme ou la femme qui, ayant un ou plusieurs enfants d'un autre lit, contracte un *nouveau* mariage, ne peut donner à son nouvel époux qu'une part d'enfant légitime, sans que cette part puisse dépasser le *quart* des biens du disposant. En d'autres termes, le nouvel époux compte, dans le partage, pour un enfant de plus, dont la part ne pourrait toutefois excéder le quart. EXEMPLE : Il y a 3 enfants, le nouvel époux peut recueillir le quart (1/4) ; il y a 4 enfants, sa part sera du cinquième (1/5).

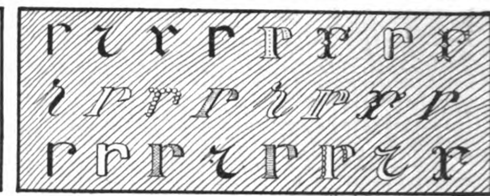
Si certains enfants ont été *avantagés*, c'est-à-dire ont reçu un *préciput*, la part du nouvel époux ne peut jamais être supérieure à celle de l'enfant *qui prend le moins*.

TROISIÈME CAS. — L'époux, qui ne laisse ni enfants, ni descendants, peut disposer au profit de l'autre époux de tout ce dont il pourrait disposer en faveur d'un étranger (*V. supra*). Par conséquent, s'il ne laisse pas d'héritiers à réserve, il peut disposer de la *totalité* de ses biens au profit de son conjoint ; s'il laisse des *ascendants*, il ne peut gratifier son conjoint que de la quotité telle qu'elle est indiquée plus haut (§ II). Jusqu'en 1900, l'époux donateur pouvait disposer au profit de son conjoint, de l'usufruit de la réserve des ascendants, qui se trouvaient ainsi réduits à la nue-propriété de leur réserve ; la loi du 14 février 1900 a supprimé cette bizarrerie, tout en maintenant l'effet des donations de cet usufruit faites par le contrat de mariage avant la promulgation de la loi nouvelle.

Les époux ne peuvent se donner indirectement au delà de ce qui leur est permis, comme il vient d'être dit. Toute donation, ou déguisée, ou faite à personnes interposées est nulle (C. civ., art. 1099). — *V.* DONATIONS ET PERSONNES INTERPOSÉES.







RACAHOUT. — Sorte de farine composée (Racahout dit « des Arabes ») de cacao, fécule, farine de riz : de chaque 60 gr. + salep, 15 gr. + sucre, 25 gr. + vanille, 1 gr.

Usage. — Une à trois cuillerées en 250 gr. d'eau, lait, bouillon, pour enfants et malades.

RACCOMMODAGE — *I. Utilité.* || *II. Manière de ranger le linge pour le raccommodage.* || *III. Réparation des draps de lit.* || *IV. Les pièces.* || *V. Les reprises.* || *VI. Réparation des corsets.* || *VII. Réparations des bas, chaussettes et autres objets tricotés.* || *VIII. Raccommodage du tulle et des dentelles.*

I. UTILITÉ. — Savoir raccommoder, poser une pièce, repriser un bas, est nécessaire, non seulement quand il s'agit de vêtements ou de linge encore utilisable chez soi, mais aussi d'objets destinés aux pauvres. La maîtresse de maison, même très fortunée, doit être capable de montrer pratiquement à sa lingère, à sa domestique, de quelle façon doit être opéré le raccommodage qu'elle demande.

II. MANIÈRE DE RANGER LE LINGE A RACCOMMODER. — Dès le blanchissage et avant le repassage, visiter le linge, recoudre ce qui est décousu et remplacer les boutons et cordons qui manquent. || Si le linge est lavé au dehors, ne pas tolérer qu'on rapporte repassés les objets qui exigent un raccommodage quelconque. || Plier les pièces qu'on ne peut réparer de suite, les enfermer dans de grandes enveloppes lavables en cretonne et les empiler dans une armoire, ou bien dans une grande corbeille, un sac que, pour moins d'encombrement, on suspendra au mur ou au plafond d'un cabinet de débarras. || Affecter 1 ou 2 jours par semaine aux réparations, ne jamais laisser accumuler le raccommodage. || Quand les mailles des bas qu'on porte s'amincissent, faire laver ceux-ci et les repriser. || Si une maille s'échappe, avant même de laver le bas, glisser une aiguillée de fil blanc au travers de cette maille et du brin transversal qui la précède et nouer les 2 extrémités du fil (fig. 1).

III. RÉPARATION DES DRAPS DE LIT. — CHANGEMENT DE LÉS. — Les draps s'usent davantage au milieu que sur les bords ; le premier raccommodage à leur faire subir est en conséquence le changement de lés. Découdre le surjet du haut en bas, ôter les brins de fil coupés, surjeter ensemble les 2 lisières extérieures et ourler les surjets devenus lisières. Pour un drap sans couture, c'est-à-dire à un seul lé, couper la toile au milieu de sa largeur et sur toute sa longueur et faire le surjet comme ci-dessus ; ensuite, ourler à points ordinaires les 2 bords coupés. Quand les draps ainsi réparés sont ornés d'un chiffre brodé, les 2 lettres séparées se trouvent alors aux 2 coins du rectangle. Pour les draps brodés d'une guirlande ou d'un écusson, avant de découdre le surjet ou de partager la toile, couper une bande transversale de la hauteur de la broderie et la supprimer ; le drap raccourci, ourlé à nouveau, peut servir soit comme drap de dessous, soit comme drap d'enfant. Si la broderie n'est pas en mauvais état et que la toile du drap semble encore assez solide, après avoir refait le surjet des 2 lés, réunir la bande brodée au drap réparé, en surjetant entre les 2 un jour échelle, ou un petit entre-deux de dentelle : Cluny ou crochet. La même réparation s'exécute pour les draps ourlés à jour, dont l'ourlet a été arraché par accident au lavage.

DRAPS MIS EN CROIX. — Les draps dont les lés auront déjà été changés peuvent encore se « mettre en croix » ; cette opération réduit leur largeur, mais ils peuvent encore servir pour les lits des enfants et des domestiques. Oter une bande en long au milieu du drap, puis partager en travers les morceaux restants, et couper les ourlets. || Poser B sur A en laissant dépasser un peu celui-là derrière celui-ci, coudre au point de côté (*couture*) ; coudre de même D sur C ; étendre et rabattre chacune des 2 coutures en remplissant le bord de toile qui dépassait. Joindre les 2 longues bandes ainsi obtenues, par une nouvelle couture rabattue (les coutures forment la croix). || Ensuite ourler tout le tour du drap.

PIÈCES DANS LES DRAPS. — Quand une douzaine de draps de toile qu'on aura utilisés à tour de rôle commenceront à s'user, en sacrifier un qui servira à réparer les 11 autres. Ne pas raccommoder de vieux draps avec de la toile neuve (la toile neuve se rétrécit au premier lavage, la vieille toile s'étire à l'humidité). Le rapiéçage des draps s'opère comme celui de tout autre objet de lingerie (*V.* ci-dessous) ; cependant, pour eux, la pièce carrée, ou rectangulaire, est le plus souvent posée contre l'une des lisières et ne comporte par conséquent que 3 coutures rabattues, la lisière, ou l'ourlet du bord qui la remplace faisant le quatrième côté de la pièce.

IV. LES PIÈCES : PIÈCES CARRÉES ET RECTANGULAIRES. — RÈGLES GÉNÉRALES. — Toutes les pièces se taillent et se posent en droit fil et dans le sens de l'objet à réparer : la *chaîne* en long, la *trame* en travers. Pour le rapiéçage des chemises de toile, sacrifier, comme pour les draps, une chemise par douzaine ; pour la lingerie en étoffe de coton, choisir un tissu plus léger, moins serré que l'objet à réparer et surtout sans apprêt, le tremper dans l'eau et le faire sécher avant de l'employer. || Tailler dans l'objet à réparer un carré ou un rectangle de la dimension exigée par l'usure et préparer la pièce de la même forme, mais plus longue et plus large que l'ouverture de 1/2 cm. tout autour. || Epingler un côté de l'ouverture sur la pièce en laissant celle-ci dépasser de 1/4 de cm. ; coudre au point de côté (*V.* COUTURE) ; le point arrière et la piqure ayant un envers ne sauraient convenir et le point devant est réservé pour le rapiéçage expéditif des objets dont on veut prolonger la durée, pendant peu de temps. || Parvenue au coin (fig. 3), fendre ou *hocher* l'ouverture en biais, bien dans l'angle, jusqu'à la distance de 2 ou 3 fils de largeur de la couture, tourner l'ouvrage sur le côté, épingler la seconde face de la pièce en la laissant dépasser comme la première fois, et continuer la couture à angle droit, en suivant exactement un fil de chaîne ou un fil de trame, et serrant également les points sans faire grimacer les angles entaillés à mesure (fig. 4). || La couture étant terminée et arrêtée, l'étendre sur les genoux avec l'ongle ou le bout du dé, sans effiler les bords de la toile. Rentrer l'excédent de la pièce avec la pointe de l'aiguille et rabattre (*V.* COUTURE) en suivant encore : fil de chaîne en fil de trame, afin que les côtés soient bien d'équerre et très plats (fig. 5).

POSE D'UNE PIÈCE SOUS LE BRAS D'UNE CHEMISE DE NUIT OU D'UNE CHEMISE DE JOUR A MANCHE. — Quand la pièce doit être placée à une faible distance d'une couture ou d'un ourlet, il vaut mieux la tailler plus longue ou plus large pour la prolonger jusqu'à la couture (ou l'ourlet), Commencer alors par découdre la couture ou l'ourlet, un peu en deçà de l'endroit où sera posée la pièce, et finir de découdre un peu au delà, de manière que la pièce étant cousue et rabattue sur 3 côtés, la couture ou l'ourlet puisse être refait sans former de défaut sur les angles restants de la pièce. Voir la figure 6 montrant la manière de rapiécer le dessous de bras d'une chemise de jour à manches : la couture de dessous de bras et une partie de l'emmanchure ont été décousues pour permettre de placer la pièce comme nous venons de l'expliquer. Les chemises de nuit avec ou sans gousset se réparent de la même façon.

LE RACCOMMODAGE

Raccommodage préventif.

FIG. 1. — *Brin de fil noué dans la maille échappée d'un bas avant le lavage.*

Draps de lit.

FIG. 2. — *Drap mis en croix.*

Pièces dans la lingerie.

FIG. 3. — *Hochage dans l'angle d'une pièce carrée.*

FIG. 4. — *Manière de tourner le coin d'une pièce.*

POSE D'UNE PIÈCE DANS LE PIQUÉ MOLLETONNÉ ET LES TISSUS A DESSINS. — Avec les étoffes à envers velus (telles que le piqué molletonné) et les autres tissus épais, la pose d'une pièce en couture rabattue étant impossible, procéder de la manière suivante : tailler la pièce et faufiler un rempli tout autour sur l'envers ; tailler dans l'objet à réparer une ouverture plus petite que la pièce (remplis exécutés) de toute la largeur nécessaire pour des remplis égaux à ceux de la pièce ; entailler les angles de l'ouverture et faufiler les remplis à l'envers ; épingler la pièce contre l'ouverture et *surjeter* (*V.* COUTURE) bord contre bord, une face après l'autre. Etendre le surjet en aplatissant les remplis ; couper un petit carré dans les angles de la pièce (fig. 7) ; *surfiler* les remplis (*V.* COUTURE) pour éviter qu'ils s'effilent. Par exception, les pièces dans le piqué à dessins en losanges peuvent être posées en biais afin de faire disparaître les surjets d'assemblage dans les creux de l'étoffe (fig. 8). Dans les piqués rayés ou à dessins irréguliers (fig. 9 et 10) suivre autant que possible les creux entre les rayures longitudinales, ou les dessins transversaux, pour l'un des sens de la pièce. La même règle s'observe avec toutes les étoffes rayées, quadrillées ou, avec des brochages quelconques, où les coutures doivent être exécutées de façon à rapprocher les fragments des dessins pour reconstituer ceux-ci dans leur ensemble.

POSE DES POINTES AU FOND D'UN CALEÇON. — On nomme pointes les pièces servant spécialement pour les fonds des caleçons ; il en faut 4 pour un caleçon : 2 petites pour le devant et 2 grandes pour le fond. Découdre d'abord un bout des 2 coutures des jambes en commençant dans l'entre-jambes et le faux ourlet de la fente et couper toute l'étoffe usée, un peu au delà de l'usure depuis la fente jusqu'à la couture d'entre-jambes en suivant le fil de l'étoffe, c'est-à-dire en 2 pointes (fig. 11). Puis, dans le fond, 2 morceaux beaucoup plus grands, commençant dans l'entre-jambes à la hauteur des pointes du devant et remontant dans le fond ; ces 2 morceaux, au lieu de commencer en pointe comme finissent ceux du devant, sont coupés carrés à chaque bout ; ils mesurent au moins 3 cm. à la base, plus si cela est nécessaire, suivent le fil du tissu et sont coupés carrés en travers à la hauteur où ils s'arrêtent (fig. 12). Sur ces 4 morceaux pris comme patrons, tailler 4 pointes neuves en réservant en plus la largeur des coutures rabattues. Poser les pièces, refaire les coutures des jambes et l'ourlet de la fente. ||

RÉPARATION DES PANTALONS DE LINGERIE. — Les fonds de pantalons fermés se réparent de la même façon. Souvent les fentes des côtés s'usent et se déchirent à la base : découdre le faux ourlet fait d'une bande d'étoffe (ou d'un ruban de coton croisé plié double en forme de V), poser une pièce carrée ou rectangulaire sur le bas de la fente, la rabattre sur 3 côtés et dans le haut à droite et à gauche de la fente jusqu'au bord de celle-ci ; fendre ensuite la pièce au mileu de sa largeur jusqu'à la longueur primitive de la fente, rabattre le faux ourlet, etc. (fig. 13).

Quand la ceinture ou poignet du pantalon est en trop mauvais état pour qu'il soit possible de réparer la boutonnière usée ou déchirée, démonter une partie du poignet, couper la partie usée, la remplacer par un morceau neuf, surjeté à l'envers de la partie restante de la vieille ceinture puis retourné à l'endroit pour remonter la ceinture comme précédemment. Exécuter une boutonnière sembable à l'ancienne (fig. 14).

CHEMISES D'HOMMES. — RÉPARATION DES FAUX-COLS. — Le raccommodage usité pour la ceinture du pantalon se fait aussi pour les faux-cols dont la boutonnière est déchirée (fig. 15 et 16), mais alors la partie remplacée doit être en 2 morceaux comme le poignet primitif du faux-col. || Pour refaire à neuf les boutonnières des devants de chemise, procéder ainsi : la chemise ayant été désapprêtée par un bon lavage et étant bien sèche, mais non repassée, couper et ôter avec soin tous les fils des points de boutonnières, glisser entre l'étoffe du plastron et la doublure un petit rectancle de percale sans apprêt, sous chaque boutonnière ; le maintenir tout autour par une faufilure ; faire une reprise en travers (*V.* plus loin) avec du coton fin ou du fil plat en s'efforçant de rapprocher les lèvres de l'ancienne boutonnière et d'en dissimuler les ébarbures (fig. 17 et 18) ; sur cette reprise, refaire une boutonnière ordinaire. Oter la faufilure en dernier lieu.

RÉPARATION DES DEVANTS DE CHEMISES. — Examiner les chemises pour se rendre compte si l'étoffe est en assez bon état pour supporter un plastron neuf ; les devants de calicot, le dos et les manches doivent être intacts ; les poignets, le col ou la brisure (pied de col) qui le remplace peuvent être changés en même temps que le plastron. || Faire tremper les chemises à réparer dans une eau de savon tiède pendant 12 heures si l'amidon n'était pas complètement enlevé, recommencer l'opération ; faire sécher les chemises, et repasser sans qu'il y reste aucun faux pli les parties à remplacer, c'est-à-dire tout le devant, les pièces d'épaule, le col et les poignets.

Achat des étoffes nécessaires à la réparation des chemises. — 1° Acheter les plastrons tout préparés, et se procurer en même temps le col et les poignets, ce qui est préférable quand on n'a pas une grande habitude de piquer à la machine, et une machine cousant bien la lingerie. || On trouve les plastrons, cols et poignets, au rayon des chemises d'hommes, dans les magasins de nouveautés ; ce sont des articles spéciaux pour les réparations, vendus souples, et non blanchis ;

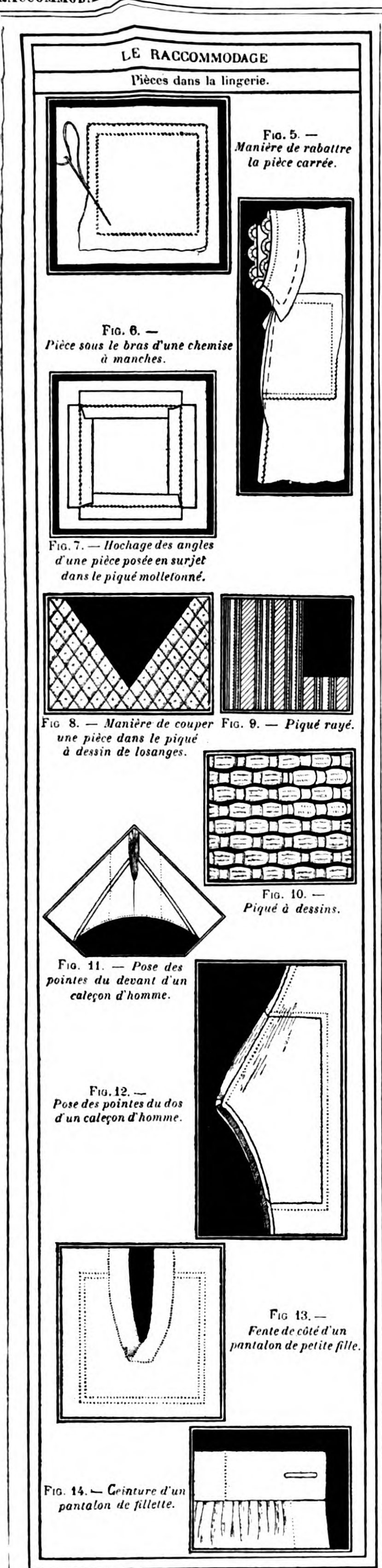
2° Pour confectionner les plastrons soi-même, on achète de la toile d'Irlande en 0 m. 90 de large, ce qui permet de trouver les plastrons de 3 chemises dans la largeur du tissu ; pour se rendre compte du métrage nécessaire, mesurer la hauteur du plastron légèrement augmentée, à peu près 0 m. 50 ; La triplure de *fil* dont on double les plastrons a 0 m. 90 de large ; la triplure de coton, suffisante lorsque les chemises sont repassées par une ouvrière habile, est plus économique ;

3° Acheter du calicot semblable à celui de la chemise pour tailler les nouvelles pièces d'épaule, les brisures et les poignets, et d'autre calicot léger bon marché, destiné à soutenir l'ancien calicot de la chemise dans le haut des devants (fig. 22).

Quand on prépare les plastrons soi-même, on les fait seulement en toile, doublés de triplure, sans une seconde doublure de percale fine ; ceux qu'on achète tout préparés sont faits, en général, de 3 doubles d'étoffe, toile triplure et percale. || Au lieu de remplacer le col et les manchettes de la chemise, on se contente souvent de terminer l'encolure par une brisure, les manches par un poignet servant à supporter des fausses manchettes ; la réparation est ainsi moins coûteuse parce que brisure et poignets s'exécutent en calicot ordinaire.

Savonner toutes les étoffes dont on doit se servir, sans les rincer afin qu'elles soient plus douces à coudre ; les repasser avec soin, dans le droit fil, sans les déformer.

Séparation de l'ancien plastron et de la chemise. — Avant de découdre le plastron, passer sur la chemise un fil de bâti de couleur ou faire un trait au crayon qui suive à 3/4 de cent. de distance le contour du plastron de toile ; ce repère, indiqué (fig. 26) par des traits allongés, sert d'indication pour poser le



LE RACCOMMODAGE

Pièces dans la lingerie.

Fig. 5. — *Manière de rabattre la pièce carrée.*

Fig. 6. — *Pièce sous le bras d'une chemise à manches.*

Fig. 7. — *Hochage des angles d'une pièce posée en surjet dans le piqué molletonné.*

Fig. 8. — *Manière de couper une pièce dans le piqué à dessin de losanges.*

Fig. 9. — *Piqué rayé.*

Fig. 10. — *Piqué à dessins.*

Fig. 11. — *Pose des pointes du devant d'un caleçon d'homme.*

Fig. 12. — *Pose des pointes du dos d'un caleçon d'homme.*

Fig. 13. — *Fente de côté d'un pantalon de petite fille.*

Fig. 14. — *Ceinture d'un pantalon de fillette.*

nouveau plastron qui sera légèrement plus grand que l'ancien ; cette modification est indispensable pour déplacer la piqûre fixant le plastron à la chemise ; si cette piqûre était faite à la même place que l'ancienne piqûre, la solidité de la chemise serait tout à fait compromise.

Vérification de la croisure. — Fermer l'ancien plastron comme s'il était boutonné, les boutonnières du devant gauche et du devant droit étant épinglées l'une au-dessous de l'autre ; indiquer sur le devant droit, par un trait au crayon, l'endroit précis où arrive le devant gauche lorsque la chemise est boutonnée. || Ce repère, marqué sur le plastron usé, est indispensable pour bien organiser la croisure du nouveau plastron (fig. 27).

Calicot doublant l'ancien devant. — Placer au-dessous de la partie ombrée (fig. 22) un morceau de calicot bon marché qui soutiendra l'ancien devant ; ce morceau, coupé dans le même sens que le devant de la chemise, sera bâti à l'envers, bien à plat, et pris plus tard dans la rabatture de la manche, la couture d'épaule, la piqûre réunissant la triplure et la toile du plastron ; il reste libre dans le bas où il ne faut pas le faire tenir à la chemise ; || ce morceau de calicot ne peut s'apercevoir à l'endroit. || Lorsqu'il est bâti, passer un fil qui le maintienne au devant de calicot, tout à fait au bord de celui-ci, un peu avant la marque au crayon faite avant de découdre le plastron de toile et indiquée au trait pointé.

Tracé des contours du nouveau plastron. — Nous supposons que le plastron a été acheté tout fait. Etendre son côté gauche sur une table, et poser dessus le côté gauche du plastron enlevé à la chemise ; ils ne doivent avoir aucun faux-pli parce que les indications seraient forcément inexactes si les étoffes n'étaient pas bien tendues. || La toile du plastron neuf touche la table, sa doublure étant en dessus ; la toile de l'ancien plastron touchera à la doublure du nouveau, et la doublure de l'ancien plastron sera en dessus ; suivre avec une pointe de crayon le bord de l'ancien plastron (ce bord étant resté replié comme si la piqûre le maintenait encore) ; indiquer ce contour sur la doublure du nouveau plastron ; on l'indique sur la triplure lorsque le plastron n'est fait que de deux doubles d'étoffe, toile et triplure ; on l'indique sur la doublure lorsque le plastron est fait de 3 étoffes. || Passer quelques fils de bâti qui maintiennent ensemble les doubles du nouveau plastron : ces fils devront garder 3 ou 4 cent. de distance avec le contour K L B (fig. 31) se réunissant à la chemise afin de ne gêner en rien l'assemblage de celle-ci et du plastron. || Couper le côté gauche du plastron en laissant 2 cent. au delà des contours. Préparer le côté droit de la même manière, mais pour l'autre côté.

Points de repère fournis par les marques des anciennes piqûres. — Le bord L M du devant de calicot, porte la marque des 2 piqûres qui maintenaient l'ancien plastron décousu (fig. 19) ; la première le réunissait à la triplure, la seconde fixait la toile du plastron. || Avant de bâtir le plastron neuf sur la chemise, recouper le calicot de celle-ci en suivant avec des ciseaux la marque de la première piqûre, celle qui cousait l'ancienne triplure ; il doit rester environ 1 demi-cent. entre la marque de la seconde piqûre et le nouveau bord ; s'il n'y avait pas cette distance, il vaudrait mieux recouper un peu en avant de la première piqûre pour ne pas enlever trop d'étoffe. || Si le devant est terminé par une patte (fig. 20) dans laquelle entre le bas du plastron, recouper seulement les bords 1-2 en laissant intact l'espace 2-2 réservé au pli rond (fig. 21). Si, au contraire, le devant décousu est semblable aux fig. 18 et 24, la triplure ou la doublure du plastron seront recoupées 1/2 cent. au delà du contour K L (fig. 31) qui doit être marqué au crayon ; la toile ne sera pas recoupée et gardera 2 cent. au delà de ce contour.

Couture réunissant le plastron et le calicot de la chemise. — La couture qui réunit le plastron et le devant de la chemise se fait à l'*endroit* de celle-ci ; elle prend l'ancien calicot de la chemise et le calicot neuf placé en dessous (fig. 22), la triplure et la doublure du plastron, s'il y en a une. La *toile du plastron n'est pas prise dans cette couture* ; on peut la maintenir repliée en dehors par un fil de bâti pour qu'elle ne gêne pas. || Si le plastron avait une doublure de percale, portant le tracé K L au crayon, il faudrait réunir cette doublure et la triplure par un fil de bâti passé 1 ou 2 mill. en arrière du trait K L, dont l'indication est indispensable pour l'assemblage avec la chemise.

Réunion du plastron et du devant. — Réunir le plastron et le devant de la chemise, de manière que le trait au crayon marqué sur la triplure du plastron soit appliqué environ 1 mill. en arrière de l'ancienne piqûre dont le devant de la chemise porte la trace (celle qui fixait la toile du plastron décousu) ; il faut en effet que la piqûre réunissant la triplure du plastron neuf et le devant de la chemise soit à environ 1 millimètre de distance de la marque de l'ancienne piqûre ; si la nouvelle piqûre était faite à la même place que l'ancienne, la solidité du devant serait compromise.

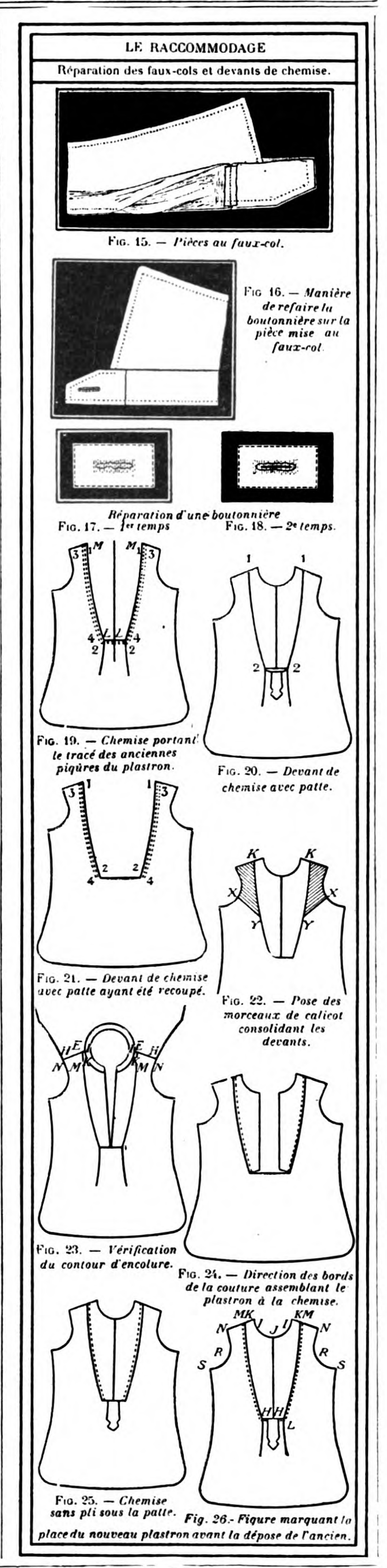
Lorsqu'on bâtit cette couture, le plastron et la chemise doivent être *tendus également* sans que l'un soutienne l'autre. || Faire la piqûre à la machine en suivant le trait au crayon marqué sur la triplure du plastron.

Vérification du contour d'encolure. — Avant de faire la piqûre indiquée ci-dessus, réunissant le plastron et les devants de la chemise, vérifier le contour d'encolure de la façon suivante (fig. 23) : épingler la ligne d'épaule du dos sur la ligne d'épaule du plastron du devant ; bâtir la brisure qui doit s'appliquer exactement sur le contour d'encolure du plastron lorsque l'explication a été bien suivie ; dans le cas contraire, vérifier l'erreur commise et rectifier après avoir débâti.

Assemblage du second côté du plastron avec le devant de la chemise. — Préparer le second côté du plastron exactement comme le premier ; vérifier l'encolure, avant de le coudre, comme il est indiqué à l'alinéa précédent.

Direction des bords de la couture. — Ouvrir avec l'ongle, pour bien l'aplatir, la couture réunissant le plastron et la chemise, puis la refermer et en diriger les bords vers l'*emmanchure* (fig. 24), après les avoir recoupés de façon à ne leur laisser que 4 mill. au delà de la piqûre ; les bords sont indiqués par le trait plein.

Toile du plastron. — Passer un fil de bâti réunissant la toile et la triplure aussi près que possible de la piqûre fixant cette dernière sur la chemise ; voir si la toile peut être repliée de façon que le bord arrive contre le trait au crayon marqué au début sur le calicot. Si ce trait était en partie caché par les bords de la couture réunissant le plastron à la chemise, il faudrait dessiner un nouveau trait conservant avec le premier un intervalle régulier de 1, 2, 3 mill., et replier la toile de manière qu'elle arrive contre cette indication au crayon. || Avant de bâtir définitivement la toile, la recouper en lais-



LE RACCOMMODAGE

Réparation des faux-cols et devants de chemise.

Fig. 15. — *Pièces au faux-col.*

Fig. 16. — *Manière de refaire la boutonnière sur la pièce mise au faux-col.*

Réparation d'une boutonnière

Fig. 17. — *1er temps*

Fig. 18. — *2e temps.*

Fig. 19. — *Chemise portant le tracé des anciennes piqûres du plastron.*

Fig. 20. — *Devant de chemise avec patte.*

Fig. 21. — *Devant de chemise avec patte ayant été recoupé.*

Fig. 22. — *Pose des morceaux de calicot consolidant les devants.*

Fig. 23. — *Vérification du contour d'encolure.*

Fig. 24. — *Direction des bords de la couture assemblant le plastron à la chemise.*

Fig. 25. — *Chemise sans pli sous la patte.*

Fig. 26.- Figure marquant la place du nouveau plastron avant la dépose de l'ancien.

sant seulement un rempli de 1/2 cent. || La toile du plastron étant bâtie définitivement doit cacher complètement la couture réunissant le plastron à la chemise ; passer très finement les fils de bâti qui la maintiennent, et faire une piqûre à 1 ou 2 mill. du bord.

Terminaison du bas du plastron. — Terminer le bas du plastron comme il l'était avant (fig. 20 ou 25), mais se rendre compte de la solidité de la chemise dans la partie qui se trouve immédiatement au-dessus de la patte, et au besoin consolider l'étoffe par un galon de percale. || La croisure du plastron se forme d'elle-même, et garde la même dimension sur toute sa longueur ; le côté gauche croise sur le droit, et les 2 lignes d'encolure arrivent l'une sur l'autre. || Lorsque le bas du plastron est semblable à la figure 20, organiser la croisure des nouveaux devants comme celles des anciens, puis piquer la patte à l'endroit et rabattre la doublure à l'envers.

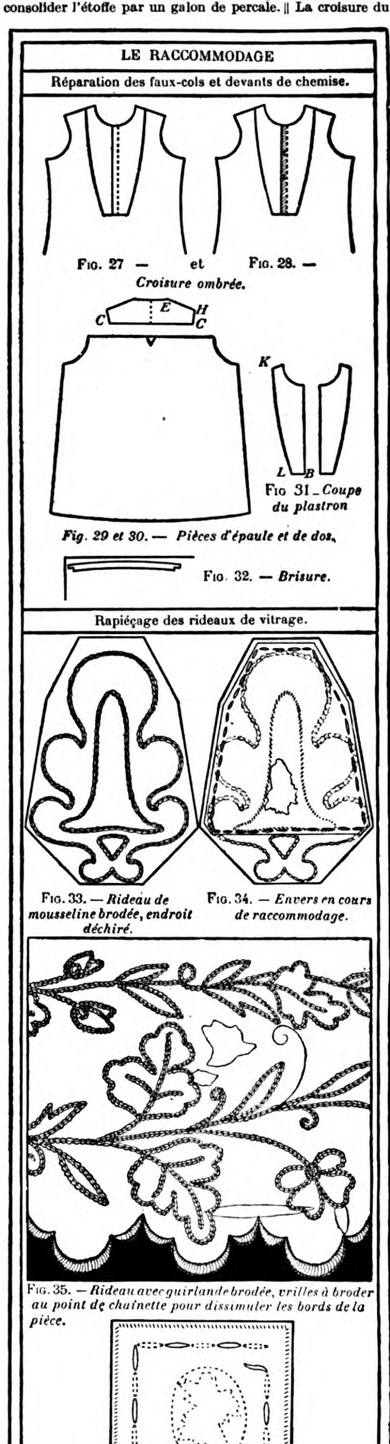


Fig. 27 — et Fig. 28. — *Croisure ombrée.*

Fig 31 – *Coupe du plastron*

Fig. 29 et 30. — Pièces d'épaule et de dos.

Fig. 32. — *Brisure.*

Fig. 33. — *Rideau de mousseline brodée, endroit déchiré.*

Fig. 34. — *Envers en cours de raccommodage.*

Fig. 35. — *Rideau avec guirlande brodée, vrilles à broder au point de chaînette pour dissimuler les bords de la pièce.*

Fig. 36. — *Pièce dans la grosse toile.*

Pièce d'épaule. — Il est préférable de changer la pièce d'épaule même si elle est en bon état, parce que la piqûre fixant la nouvelle brisure, et faite au même endroit que l'ancienne, en éprouverait la solidité. || Découdre le col, ou la brisure, qu'on met de côté, puis la pièce d'épaule. Repasser celle-ci sans défaire les remplis, et s'en servir pour tailler la nouvelle pièce d'épaules le long de la lisière, le bord C (fig. 29) étant droit fil ; en marquer le milieu qui doit être droit fil dans l'autre sens du tissu ; marquer les contours d'après l'ancienne pièce d'épaules ; indiquer à la roulette, puis au crayon, le contour d'encolure. || Préparer un second morceau pour la doublure ; le maintenir à la pièce d'épaule par des fils de bâti passés assez loin des contours pour qu'ils ne gênent pas l'assemblage.

Pose de la pièce d'épaule. — Replier sur ses contours exacts, sauf sur le contour d'encolure, le morceau faisant l'*endroit* de la pièce d'épaule ; bâtir les remplis pour qu'ils ne se défassent pas. || Appliquer le milieu du dos de la pièce d'épaule sur le milieu du dos de la chemise ; bâtir la pièce d'épaule à plat depuis l'emmanchure jusqu'aux fronces du dos ; celles-ci étant faites, égaliser l'ampleur, et coudre la pièce d'épaule en prenant une fronce dans chaque point de côté ; piquer les parties plates. || Appliquer le bord E H de la pièce d'épaule sur l'épaule du devant de la chemise ; piquer ; réunir la pièce d'épaule et la manche ; rabattre à l'envers la doublure de la pièce d'épaule.

Brisure (fig. 32). — Tailler la nouvelle brisure le long de la lisière, d'après l'ancienne brisure dont les remplis sont restés tracés et qui fait l'office de patron ; laisser 3/4 de cent. au delà des contours marqués au crayon. || Couper un second morceau pour doubler la brisure. || Placer ces 2 morceaux l'un sur l'autre, endroit contre endroit, les bâtir, les réunir par une piqûre, excepté sur le contour qui se fixe à l'encolure de la chemise. Ouvrir cette couture pour bien l'aplatir, puis en recouper les bords, surtout dans la partie qui avoisine les extrémités arrondies de la brisure. Débâtir et tourner la brisure à l'endroit. || Passer un fil de bâti sur les bords de la brisure afin d'empêcher l'envers de la brisure de revenir en dessus et de s'apercevoir à l'endroit ; faire une piqûre qui suive ce bord, en s'arrêtant à 3/4 de cent. des points E pour ne pas gêner l'assemblage de la brisure et de la chemise.

Réunion de la brisure et de la chemise. — Replier sur son contour exact le bas du morceau formant l'*endroit* de la brisure (fig. 32) ; fixer le milieu de la brisure sur le milieu de la pièce d'épaule ; achever de bâtir la brisure sur le contour d'encolure. || Faire une piqûre qui réunit la brisure à la chemise, et qui suit à 1 ou 2 mill. de distance le bord replié de la brisure ; en exécutant cette piqûre, avoir bien soin de ne pas prendre le morceau formant l'*envers* de la brisure ; terminer la piqûre à la main s'il est difficile de l'achever à la machine.

Boutonnières consolidées. — Avant de rabattre le morceau formant l'envers de la brisure, glisser à la place que doivent occuper les boutonnières un petit morceau d'étoffe ayant 2 cent. 1/4 de longueur et 1 cent. de largeur ; en arrondir l'extrémité comme celle de la brisure, et maintenir ce morceau d'étoffe par des fils de bâti en attendant l'exécution des boutonnières. || Rabattre à points de côté le morceau formant l'envers de la brisure ; terminer à la main les piqûres qui n'ont pu être faites à la machine.

Indication des boutonnières. — Indiquer les boutonnières sur le nouveau plastron et la nouvelle brisure d'après celle de l'ancien plastron et de l'ancienne brisure ; observer avec le plus grand soin la croisure de la brisure et du plastron, puis la dimension des boutonnières qu'on indique à l'aide de traits au crayon, ou qu'on coupe avec des ciseaux à vis permettant de régler d'une manière fixe la dimension des fentes. || Avant de couper les boutonnières, les tracer à l'aide de fil fin, en prenant les différents doubles du plastron, puis les épingler l'une sur l'autre afin de se rendre compte de leur place. || Si l'on ne pouvait prendre pour guide les boutonnières de l'ancien plastron et de l'ancienne brisure, on organiserait d'abord la croisure du plastron (2 cent. 1/2 à 3 cent.) ; puis on marquerait les boutonnières du devant gauche, en long, et celles du devant droit exactement au-dessous. Les chemises de petite taille ont 2 boutonnières à chaque devant ; la première à 9 cent. de la brisure, la 2e à [illegible] cent. de la 1re ; les chemises de grande taille ont 3 boutonnières régulièrement espacées. || Il ne faut pas faire d'abord les boutonnières du plastron de la chemise et indiquer ensuite celles de la brisure ; mieux vaut les indiquer toutes à la fois parce qu'on peut être amené à faire croiser le plastron un peu moins dans le haut, afin d'obtenir la dimension d'encolure de la brisure, ce qui changerait un peu la place des boutonnières sur le devant droit.

COL DE LA CHEMISE (REMPLACEMENT DU). — Remplacer le col soit par une brisure destinée à supporter un faux-col, soit par un col ayant à peu près la même forme que l'ancien, parce que l'encolure est coupée d'une manière un peu différente suivant la forme du col qui la termine.

MANCHETTES ET POIGNETS. — Les poignets destinés à supporter les fausses manchettes sont ordinairement usés en même temps que le plastron ; on peut : 1° les remplacer ; 2° les border tout simplement d'un galon de percale très fine, bâti avec soin et maintenu par une piqûre faite à l'endroit à 1 ou 2 mill. du bord. || Ce ruban doit être bâti de telle sorte qu'une seule piqûre le couse à l'envers et à l'endroit. || Lorsque les bords de la fente sont usés, on fait remonter le galon de percale jusqu'à la manche.

MANCHETTES (RÉPARATION DES). — 1° *Remplacer les manchettes par des manchettes neuves.* — Indiquer, sur les manchettes achetées toutes préparées, les contours de la manchette décousue. || Replier sur son contour exact le morceau faisant l'endroit, le dessus de la manchette, reconnaissable au grain des piqûres. Bâtir le bord replié à plat de chaque côté de la fente du bas de la manche, pendant 6 cent. 1/2 ; faire une piqûre sur ces parties plates : froncer l'ampleur, du bas de manche et la coudre en prenant une fronce dans chaque point de côté. || Rabattre la doublure de la manchette à l'envers.

2° *Couper les manchettes pour les transformer en poignets destinés à supporter les fausses manchettes.* — Sur la manchette usagée faire un trait au crayon 1-2 qui indique la hauteur exacte du poignet et qui est tracé à 4 cent. 1/2 du bas de la manchette. || Couper celle-ci 3/4 de cent. au-dessus de ce trait, découdre pendant 3 ou 4 cent. de chaque côté,

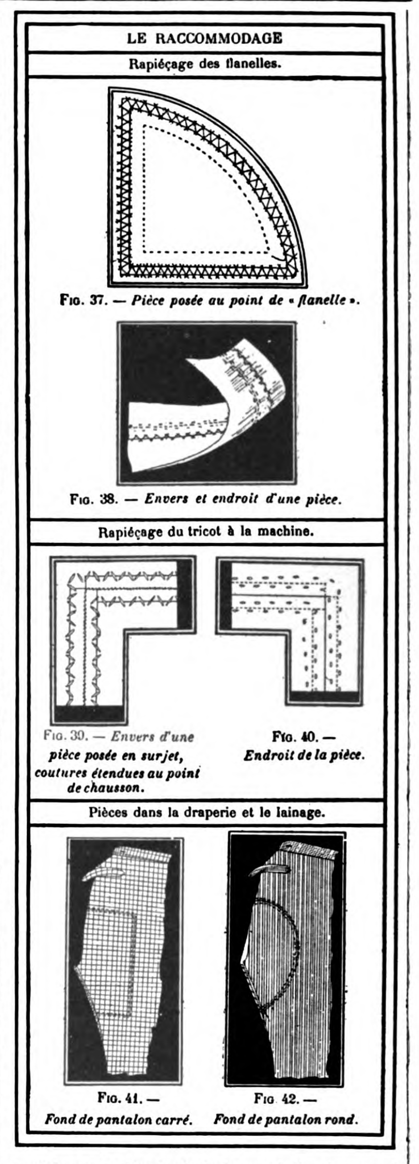


Fig. 37. — *Pièce posée au point de « flanelle ».*

Fig. 38. — *Envers et endroit d'une pièce.*

Fig. 39. — *Envers d'une pièce posée en surjet, coutures étendues au point de chausson.*

Fig. 40. — *Endroit de la pièce.*

Fig. 41. — *Fond de pantalon carré.*

Fig 42. — *Fond de pantalon rond.*

la piqûre retenant les bords de la manchette et couper la *triplure* seulement le long du trait de crayon. || La doublure de la manchette et l'étoffe qui en forme l'endroit continuent à dépasser ce contour de 3/4 de centimètre. Rentrer d'abord l'étoffe en la repliant sur la triplure à laquelle on la maintient par des points fins et solides invisibles à l'endroit ; rentrer la doublure de la même manière, en ayant soin que son bord replié ne dépasse pas le bord replié de l'étoffe formant l'endroit du poignet ; exécuter une piqûre à 1 ou 2 mill. du bord.

3° On peut aussi couper tous les doubles de la manchette sur le trait de crayon (*V.* ci-dessus) et le border d'un galon de percale, mais c'est moins soigné.

Lorsqu'on répare en même temps plusieurs chemises venant de différentes provenances, ne pas tailler les nouveaux plastrons, brisures et pièces d'épaule d'après un seul modèle. Se servir des pièces décousues à chaque chemise pour couper les nouvelles, et veiller à ne pas les confondre entre elles.

Devants de chemises préparés à la maison, choix de la toile et de la triplure. — Acheter de la toile et de la triplure à peu près semblables comme qualité à celle de la chemise qu'on veut réparer ; les savonner et les repasser. Suivre les indications données plus haut, depuis *Séparation de l'ancien plastron et de la chemise*, jusqu'à *Tracé des contours du nouveau plastron*, exclus.

Coupe de la triplure neuve à l'aide des anciens devants. — Poser la triplure neuve sur une table ; par-dessus cette triplure, poser le vieux plastron (côté gauche), la toile de celui-ci touchant la triplure, tandis que la triplure du devant gauche est au-dessus. || Marquer les contours en suivant le bord replié du plastron de toile, à l'aide d'un crayon. La ligne marquant le milieu du devant doit être rigoureusement droit fil. || Préparer le côté droit de la même façon, mais pour l'autre côté. Les anciens plastrons qui servent de guide doivent être soigneusement épinglés sur la triplure pour qu'ils ne dévient pas. Laisser 2 cent. sur tous les contours, excepté au bord du devant où 1 cent. suffit.

Coupe de la toile. — Épingler les plastrons en triplure sur la toile, le milieu du devant étant droit fil ; couper la toile un peu plus grandement que la triplure.

Si l'étoffe formant l'*endroit* du plastron avait un envers comme le zéphyr ou le piqué, on étendrait l'étoffe sur une table, l'endroit touchant la table, et on poserait ensuite la triplure de façon que l'indication des contours touche l'envers de l'étoffe.

Assemblage de la toile et de la triplure. — La toile et la triplure du plastron seront bâties l'une à l'autre au milieu du devant en maintenant la toile droit fil à cet endroit ; passer un second fil de bâti à 3 ou 4 mill. du premier. || La piqûre réunissant la triplure et la toile suivra ce second fil et sera faite par conséquent à une distance égale de 3 ou 4 mill. de la ligne, marquant le bord du plastron. || Exécuter cette piqûre à l'envers, les 2 étoffes étant placées l'une contre l'autre, endroit contre endroit. Couper la *triplure* de façon à laisser 3 ou 4 mill. d'étoffe après la couture.

Direction des bords de la couture. — Les bords de la couture seront laissés dirigés vers le milieu du devant ; retourner la toile en dessus de la triplure, sans replier le bord de la triplure ; à l'envers, il y aura 3 ou 4 mill. de toile depuis la couture réunissant la toile et la triplure jusqu'au bord du devant.

Piqûres faites aux bords du devant du plastron. — Bâtir la toile sur la triplure de façon qu'elles soient bien à plat ; faire une ou 2 piqûres au bord du devant. || Lorsqu'on fait une seule piqûre, elle est à 3 ou 4 mill. du bord ; lorsqu'on en fait 2, la première à 1 ou 2 mill. du bord, la seconde à 4 ou 5 mill. de la première. || *V.* plus haut : *Points de repère fournis par la trace des anciennes piqûres.*

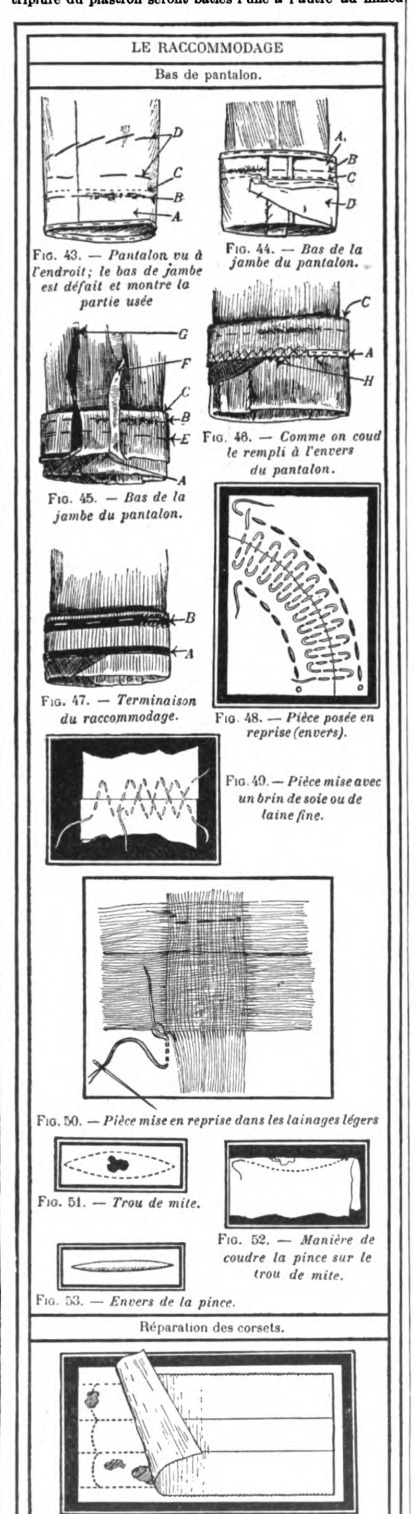


Fig. 43. — *Pantalon vu à l'endroit ; le bas de jambe est défait et montre la partie usée.*

Fig. 44. — *Bas de la jambe du pantalon.*

Fig. 45. — *Bas de la jambe du pantalon.*

Fig. 46. — *Comme on coud le rempli à l'envers du pantalon.*

Fig. 47. — *Terminaison du raccommodage.*

Fig. 48. — *Pièce posée en reprise (envers).*

Fig. 49. — *Pièce mise avec un brin de soie ou de laine fine.*

Fig. 50. — *Pièce mise en reprise dans les lainages légers.*

Fig. 51. — *Trou de mite.*

Fig. 52. — *Manière de coudre la pince sur le trou de mite.*

Fig. 53. — *Envers de la pince.*

Fig. 54. — *Manière de rapiécer un corset.*

PIÈCES DANS LES RIDEAUX DE VITRAGE. — Les rideaux en mousseline brodée au point de chaînette et en tulle brodé se réparent facilement d'une manière presque invisible : pour ce raccommodage, faufiler un morceau de mousseline unie ou de tulle à l'envers du rideau sur la partie usée, fixer l'application par des points de côté suivant les sinuosités du dessin et les contours de la pièce à l'envers (fig. 33 et 34) ; découper l'application à 1/2 cent. de la couture (en dehors de celle-ci) et la vieille mousseline à l'endroit contre la broderie. || S'il s'agit d'un rapiéçage au bord du rideau sous une guirlande brodée (fig. 35), tracer au crayon, sur l'endroit, quelque vrille ou barre réunissant entre eux les motifs brodés qui ne se touchaient pas, dans le haut et le bas de la pièce, et avec une aiguillée de coton à broder, exécuter quelques *points de chaînette* (broderie) sur le tracé, ces points suffisent à maintenir l'application dans les espaces restant entre les points de côté ; découper la mousseline ou le tulle en dehors, comme ci-dessous.

Les rideaux ainsi réparés servent pour les cabinets de toilette et de débarras, les cuisines et offices, les salles de jeu des enfants.

PIÈCES DANS LES TOILES À MATELAS ET LES SACS À POMMES DE TERRE. — *Toiles à matelas.* — Découdre un côté du matelas, poser les pièces en surjet comme dans le *piqué, surfiler* (*V.* COUTURE) les bords de la couture, recoudre le matelas ; || 2me manière : faufiler la pièce à plat sur l'envers de la déchirure et faire une *reprise* à l'endroit.

Sacs à pommes de terre, bâches, etc. — Appliquer la pièce à l'envers, remplier ses bords, rabattre avec du gros fil de lin, retourner à l'endroit, ébarber la déchirure en lui donnant une forme ronde ou ovale (fig. 36) ; avec l'aiguille, rentrer la toile du sac sur la pièce et rabattre. La grosse toile usée s'étire suffisamment pour rendre inutile le *hochage* de la couture (d'ailleurs il compromettrait la solidité du raccommodage).

RAPIÉÇAGE DES FLANELLES ET TISSUS TRICOTÉS À LA MACHINE. — *Rapiéçage des flanelles.* — Dans ce tissu, les pièces ne sont ni cousues ni rabattues ; appliquer à l'envers de la partie usée un morceau pris dans le même sens, le faufiler tout autour de l'endroit qu'on se propose de supprimer, découper la pièce d'après la forme de la déchirure : ronde, ovale, en losange, carrée sur un bord et arrondie sur l'autre, etc. (fig. 37) ; exécuter à cheval, sur le bord extérieur, un point de *flanelle* (broderie, points de lingerie) en fil fin ; retourner l'ouvrage, couper à l'endroit la partie usée jusqu'à 1/2 cent. des points de flanelle. 2me rangée des mêmes points à cheval sur le 2me bord de la pièce (fig. 38). || Les pièces ainsi posées sont très plates et n'occasionnent aucune gêne aux épidermes les plus délicats.

Tissus tricotés. — Rien ne vaut pour eux le *remmaillage* (*V.* plus loin), mais celui-ci exige de bons yeux, des loisirs et un tissu ayant la même épaisseur que l'objet à réparer. Le rapiéçage peut s'exécuter en *surjet* avec un tissu tricoté employé dans le même sens et sans trop serrer les points ; les pièces doivent alors être carrées ou rectangulaires ; le surjet achevé, retourner à l'envers et étendre, maintenir les bords de la couture par des points de *chausson* ou de *zigzag* (points de lingerie : broderie) qui l'empêcheront de s'effiler et dont la souplesse convient seule à ce genre de tissu qu'elle permet d'étirer en tous sens (fig. 39 et 40). || Les grands magasins vendent des morceaux de tissu tricoté pour les raccommodages.

PIÈCES DANS LA DRAPERIE ET LE LAINAGE. — *Fond de pantalon.* — Pour découdre le pantalon ou la culotte et tailler les pièces (*V.* CALEÇON) ne tailler que les 2 morceaux du dos d'après le patron des morceaux enlevés et en réserver la largeur des coutures en plus ; couper ces 2 morceaux soit : carrés (fig. 41), soit : (ce qui est plus usité), ronds (fig. 42) ; les fonds ronds ressemblent davantage à ceux qu'on applique par précaution sur les culottes de cheval, on les accepte plus volontiers. || Coudre la pièce au *point arrière* (couture) avec du fil solide, écarter les bords de la couture, les hocher, les faufiler à plat à l'envers, puis, pour le repassage sur une planche nue, étendre un linge de coton fin (préalablement trempé dans l'eau et tordu) sur les coutures, et repasser en promenant très doucement un fer modérément chaud sur ce tissu humide, en appuyant un peu. Laisser évaporer le reste de l'humidité devant le feu ou à l'air (non au soleil). Terminer comme un pantalon neuf ; pour repasser les coutures des jambes, enfiler celles-ci sur un morceau de bois ou une planche étroite (l'envers en dessus) et en se servant du linge mouillé. 2me manière : *fond appliqué* pour culotte de cheval ou de bicyclette. Découdre un bout de la couture de chaque jambe, prendre le patron du fond (en rond) avec un papier épinglé sur la culotte, tailler le fond en 2 morceaux, assembler ceux-ci par une couture au point arrière, étendre la couture, la repasser. Faufiler un rempli sur la partie arrondie du fond, l'appliquer sur la culotte, le fixer par 2 rangs de piqûre (à la main ou à la machine), 1 rang au bord, le 2me à 1/2 cent. d'intervalle du 1er. Achever en prenant le bord inférieur des 2 morceaux du fond dans l'épaisseur des 2 coutures des jambes. || Les tailleurs et les grands magasins vendent ordinairement, avec chaque pantalon, un morceau de drap destiné aux raccommodages.

PANTALON D'HOMME (RACCOMMODAGE DU BAS D'UN). — Fig. 43. — Avant de découdre le pantalon, passer un fil de bâti B sur le bord inférieur usé. || Découdre le pantalon, retenir à l'aide de quelques fils de bâti la toile qui le double à l'envers ; || brosser minutieusement pour nettoyer l'intérieur du rempli.

Passer le fil de bâti C marquant le nouveau bord à 3/4 de cent., 1 cent., 1 cent. 1/4, 1 cent. 1/2 du fil B, traçant l'ancien bord, suivant le degré d'usure avant de régler cet intervalle, examiner les 2 jambes du pantalon parce que l'une peut être plus usée que l'autre ; l'intervalle compris entre les fils B et C doit être le même pour les 2 jambes ; on le règle d'après la jambe la plus usée.

Fig. 44. — Replier la toile qui double le pantalon comme l'indique le croquis ; le pli de la toile doit rester à quelques millimètres du fil de bâti C marquant le nouveau bord inférieur ; recouper légèrement la toile si elle a trop de longueur.

Fig. 45. — Replier le bas du pantalon sur le fil C ; || le fil A et les traces d'usure se trouvent à l'intérieur, à l'envers ; on ne les voit pas à l'endroit. || Bâtir le rempli ; ce rempli, augmenté de l'intervalle compris entre les fils B et C, devient trop grand ; recouper le bord en enlevant une bande d'étoffe égale à l'intervalle B C ; || border le nouveau bord d'un biais d'étoffe mince posé à cheval, finement cousu, sans qu'il soutienne ou qu'il tende.

Fig. 46. — Coudre le rempli en fixant le biais qui le borde sur

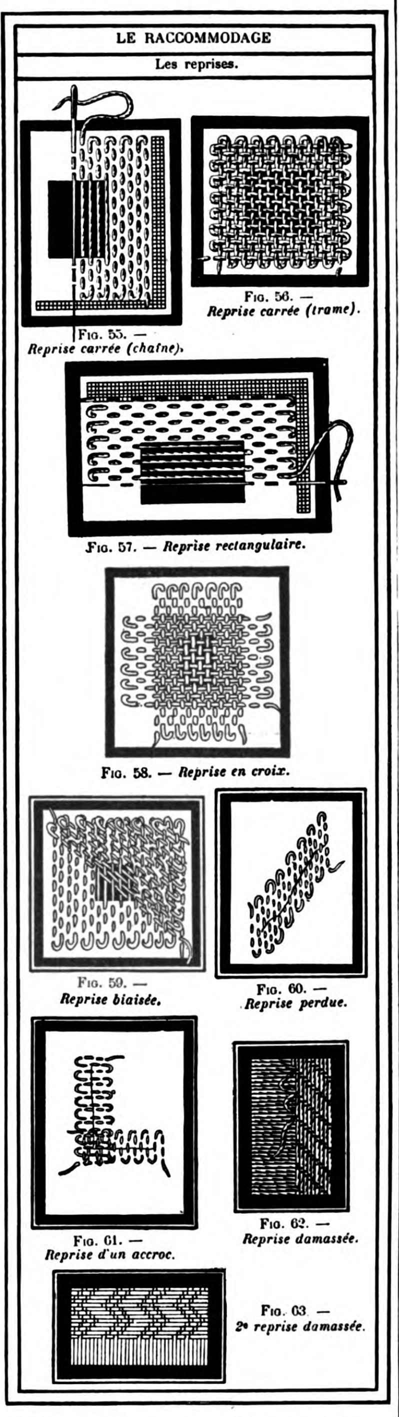


Fig. 55. — *Reprise carrée (chaîne).*

Fig. 56. — *Reprise carrée (trame).*

Fig. 57. — *Reprise rectangulaire.*

Fig. 58. — *Reprise en croix.*

Fig. 59. — *Reprise biaisée.*

Fig. 60. — *Reprise perdue.*

Fig. 61. — *Reprise d'un accroc.*

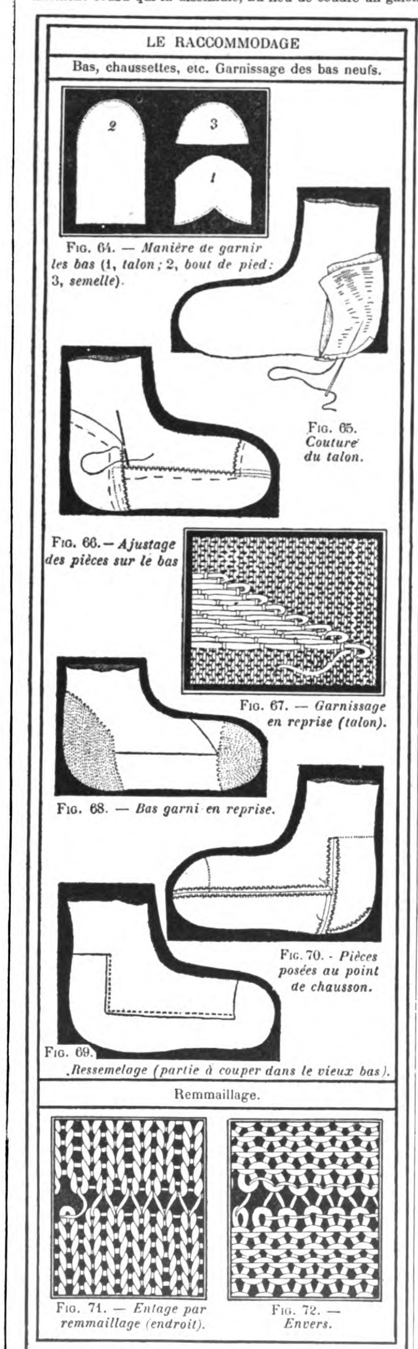
Fig. 62. — *Reprise damassée.*

Fig. 63. — *2e reprise damassée.*

le pantalon par des points d'ourlet pris dans l'épaisseur du tissu sans percer à l'endroit. || On peut aussi supprimer le biais et fixer le bord du rempli à points de chausson, mais c'est beaucoup moins soigné.

Fig. 47. — Le bas du pantalon terminé on le repasse, à l'envers à l'aide d'un linge mouillé ; le sécher complètement au repassage.

Fixer sur la partie usée, à l'intérieur du pantalon, un galon finement cousu qui la dissimule, au lieu de coudre un galon



LE RACCOMMODAGE

Bas, chaussettes, etc. Garnissage des bas neufs.

Fig. 64. — *Manière de garnir les bas (1, talon ; 2, bout de pied : 3, semelle).*

Fig. 65. *Couture du talon.*

Fig. 66. — *Ajustage des pièces sur le bas*

Fig. 67. — *Garnissage en reprise (talon).*

Fig. 68. — *Bas garni en reprise.*

Fig. 69. *Ressemelage (partie à couper dans le vieux bas).*

Fig. 70. - *Pièces posées au point de chausson.*

Remmaillage.

Fig. 71. — *Entage par remmaillage (endroit).*

Fig. 72. — *Envers.*

seulement en arrière comme aux pantalons neufs. || Ce galon croisé spécial est vendu dans les magasins de nouveauté par pièces de 10 m. ; prendre la première qualité qui se décolore moins à l'usage.

On emploie aussi les talonnettes de cuir, à la paire, perforées sur leurs 2 bords pour qu'on puisse les coudre.

Ne pas réparer le pantalon en coupant la partie usée et en ajoutant le rempli par une couture, cachée sous le galon ou la talonnette : l'épaisseur produite par les bords de la couture accélère l'usure du pantalon. || Les tailleurs raccommodent les pantalons en posant sur la partie usée un galon fixé par 2 piqûres à la machine.

Pièces posées avec des cheveux ou de la soie à coudre très fine (*V.* Couture). Ce genre de pièce (et la pièce mise en reprise fig. 48 et 49) s'emploie souvent au bas des jambes de pantalon.

Pièces posées en reprise (2 manières). — 1re *manière* : Dans la draperie. Tailler la pièce et l'objet à réparer de façon à pouvoir les juxtaposer comme pour une couture, en tailleur ; faufiler sur un papier épais, l'envers en dessous, avec un brin de laine fine (spéciale pour reprises), exécuter des points de reprise en allant et revenant d'un morceau sur l'autre en passant au-dessus de la jonction, sans jamais traverser l'épaisseur du drap, rapprocher plus ou moins les points en suivant la forme de la pièce (fig. 48). || La reprise peut être exécutée en zigzag au moyen de 2 rangées de points faits en sens opposé avec de la soie à coudre fine (fig. 49). || Quand les points sont bien faits et serrés sans exagération, les pièces mises ainsi sont invisibles.

2me *manière* : Pièce en reprise dans le lainage non croisé (mousseline et toile de laine, etc.) ; dans les lainages plus ou moins épais, mais s'effilant facilement, la réparation d'un accident : brûlure ou accroc, peut s'exécuter invisiblement de la façon suivante : couper dans l'objet à réparer une ouverture carrée et pour la pièce un morceau de même forme plus grand que l'ouverture de 2 à 3 cent. tout autour ; effiler la pièce de 3 côtés de manière à réserver au milieu un carré ayant exactement la dimension de l'ouverture. Faufiler la pièce à l'envers sur la partie non effilée ; prendre une aiguillée de soie très fine, enfiler les 2 extrémités dans le châs d'une aiguille à l'Y, faire quelques points *coulés sans traverser l'étoffe*, en descendant contre la 1re effilure de gauche de la pièce, glisser l'extrémité de cette 1re effilure dans la boucle de soie qui termine l'aiguillée et tirer l'aiguille avec précaution pour entraîner, à la suite de la soie, l'effilure au travers des points (fig. 50) ; introduire ainsi toutes les effilures une à une dans le tissu ; celles du bas étant toutes employées, faire le même travail avec celles de droite et de gauche ; défaufiler le haut de la pièce, ôter avec précaution les fils réservés de ce côté et terminer la pose de la pièce.

Réparation des trous de mites. — Les pièces posées en reprise de la 1re et de la 2e manière s'emploient souvent pour des trous de mites ; dans le drap épais près des coutures, dans les plis d'un vêtement, le raccommodage suivant est parfois usité : plier le tissu double sur le trou de mite l'envers en dessus (fig. 51 et 52), faire une pince et la coudre en piqûre (fig. 53).

V. RACCOMMODAGE DES CORSETS. — Ne jamais poser de pièces sur les corsets, cela les enlaidit et les déforme ; une réparation bien faite peut en prolonger la durée ; voici comment elle doit être exécutée ; si le corset est en coutil ou en tissu de fil, choisir des rubans de fil de la teinte du fond, écrus pour un fond écru, blancs pour un fond blanc (si le fond est rose, bleu pâle, mauve ou jaune, prendre aussi des rubans de fil blancs) ; pour les corsets de satin ou autre soierie, des rubans de satin ou de taffetas ; suivant la façon dont sont groupés les baleines et les ressorts, mesurer la largeur des rubans sur 1, 2 ou 3 baleines, 1 ou 2 ressorts ; il faut ordinairement pour 1 corset 2 ou 3 largeurs de rubans. || Découdre les bordures du haut et du bas, ôter baleines et ressorts, faufiler les rubans sur toute la hauteur du corset à l'endroit de chaque baleine ou ressort isolé, et de chaque groupe piquer à la machine ou à la main sur les bords du ruban et s'il y a lieu entre les baleines des groupes (fig. 54). || Remettre les baleines et ressorts, les fixer par une piqûre faite à la main à chaque bout ou (si le corset en vaut la peine) un éventaillage ; reborder le haut et le bas.

VI. LES REPRISES. — A de rares exceptions près, les reprises s'exécutent à l'envers de l'objet à réparer : toile, tissu de laine ou tricot. Il est indispensable de laisser en passant d'un rang à l'autre, un bout de laine, coton, ou soie incomplètement tiré et formant boucle ; sans cette précaution, l'étoffe ou le tricot, en s'allongeant et s'élargissant sous l'action de l'usure et le brin employé en se rétrécissant à l'humidité, font grimacer la reprise et éraillent son entourage ; la reprise doit être assez souple pour s'étirer facilement en tous sens.

Reprise carrée ou rectangulaire. — Pour apprendre à repriser à une fillette, couper une ouverture carrée dans un morceau d'étamine, lui montrer que le brin à employer doit être de même grosseur que les fils du tissu, et que, pour imiter ce tissu et obtenir la même opacité, il faut d'abord glisser son aiguille en suivant le tissage dans le sens de la chaîne de bas en haut et de haut en bas (fig. 55), pour tendre un brin sur l'ouverture en face de chaque brin coupé ; puis, tourner son ouvrage sur le côté et passer alternativement sur et sous chacun des brins de chaîne, dans le sens de la trame (fig. 56). Lui faire remarquer aussi que plus elle exécutera de points à droite, à gauche, au-dessous et au-dessus de la partie coupée, en tendant les brins, plus sa reprise sera solide. Pour les reprises dans la toile, employer du fil plat plus ou moins gros dédoublé ; dans les étoffes de coton, du coton spécial à repriser ; dans les lainages, la laine spéciale qui se divise comme le fil et le coton. Prendre suivant le cas : 1, 2 ou 3 brins sur l'aiguille (fig. 57) et en sauter un nombre égal sous l'aiguille, espacer les rangées de points dans la même proportion. Ne pas se contenter de repriser les trous (il vaut mieux souvent réparer ceux-ci au moyen d'une pièce) ; repriser surtout les endroits amincis par l'usage, pour ceux-ci une reprise faite dans le sens de la chaîne suffit ordinairement.

Reprise en croix. — Dans les objets très usés, celle-ci est préférable, car elle s'étend sur une plus grande longueur dans les 2 sens et fatigue moins l'étoffe (fig. 58).

Reprise biaisée. — Usitée pour les diagonales : exécuter la reprise dans le sens de la trame, et pour la chaîne, coucher les points en biais dans le sens du tissage (fig. 59).

Reprise perdue. — Sert à réparer les déchirures inégales dans les lainages. Faufiler sur un papier, exécuter la reprise en suivant le sens de la chaîne ou de la trame sur la déchirure (fig. 60) ; employer pour ce raccommodage les effilures même du tissu, prises dans la trame d'un morceau semblable, ou, à leur défaut, un brin unique, pris dans une aiguillée de laine spéciale.

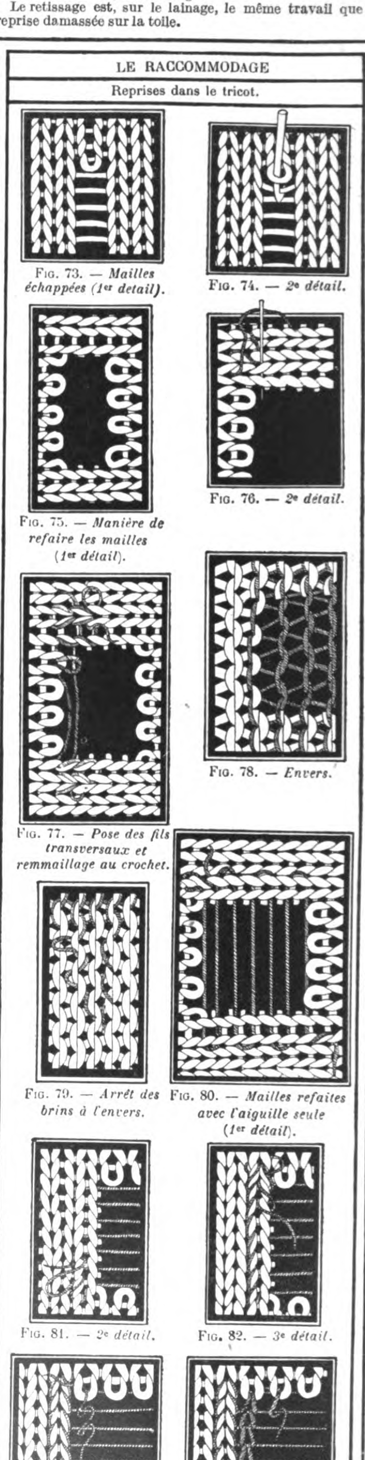
Reprise d'un accroc. — Faufiler sur un papier. Repriser d'abord dans le sens de la chaîne sur la déchirure en travers, puis dans le sens de la trame sur la déchirure en long, croiser les points dans l'angle (fig. 61). Même observation que ci-dessus pour le brin à choisir.

Pièce reprisée. — S'utilise surtout pour les toiles à matelas, vieux torchons et vieux vêtements pour les pauvres : faufiler un morceau d'étoffe à plat à l'envers de l'objet à réparer et repriser à l'endroit en carré, ou en rectangle à points espacés, mais réguliers (revoir les figures ci-dessus).

Reprises damassées pour le linge de table. — Faufiler sur un papier, repriser d'abord à points rapprochés dans un sens, défaufiler et remonter la toile sur le papier, l'endroit en dessus, glisser l'aiguille sur et sous les brins posés en premier lieu en s'appliquant à copier le dessin damassé et laissant la boucle du fil à l'envers entre la toile et le papier (fig. 62 et 63, dessins damassés).

Retissage. — On nomme ainsi la reprise qui, étant faite avec les effilures de l'étoffe, copie exactement le tissu, ses raies, ses carreaux, ses brochages.

Le retissage est, sur le lainage, le même travail que la reprise damassée sur la toile.



LE RACCOMMODAGE

Reprises dans le tricot.

Fig. 73. — *Mailles échappées (1er détail).*

Fig. 74. — *2e détail.*

Fig. 75. — *Manière de refaire les mailles (1er détail).*

Fig. 76. — *2e détail.*

Fig. 77. — *Pose des fils transversaux et remmaillage au crochet.*

Fig. 78. — *Envers.*

Fig. 79. — *Arrêt des brins à l'envers.*

Fig. 80. — *Mailles refaites avec l'aiguille seule (1er détail).*

Fig. 81. — *2e détail.*

Fig. 82. — *3e détail.*

Fig. 83. — *4e détail.*

Fig. 84. — *5e détail.*

Stoppage. — Celui-ci a plutôt comme type la *reprise perdue* et la *reprise d'un accroc*. On vend dans les magasins de mercerie et de nouveautés des morceaux de gutta-percha qui, en se collant à l'envers des déchirures, servent à les « *stopper* », sans le secours de l'aiguille.

VII. RÉPARATION DES BAS, CHAUSSETTES ET AUTRES OBJETS TRICOTÉS. — **Manière de garnir les bas (pièces).** — Autrefois tous les bas de coton blanc neufs devaient être garnis (avant d'être mis en service) soit au moyen de pièces, soit par des reprises, et l'étude de ce garnissage était comprise dans le programme des pensionnats de jeunes filles ; ce moyen est très utile à connaître au titre préventif afin de l'utiliser en raccommodage pour les bas dont les mailles s'amincissent ou s'eclaircissent sur toute la longueur de la semelle, rendant difficile un reprisage aussi complet ; d'ailleurs en choisissant pour le garnissage en pièces, une jambe de bas de même nature (coton, fil ou soie) que le bas à réparer, mais un peu plus mince, on peut obtenir un raccommodage sans aucune épaisseur, permettant de porter sans gêne (même dans des bottines de fatigue, pour la marche et certains sports), les bas ainsi consolidés. C'est aussi le plus pratique des raccommodages pour les bas de domestiques, d'ouvriers, et pour ceux destinés aux œuvres de bienfaisance. || Dans la jambe d'un bas (dont le pied est en trop mauvais état pour être réparé), tailler 3 morceaux dans le sens du bas, c'est-à-dire en long (fig. 64) : talon (1), semelles (3), bouts de pied (2) ; coudre d'abord au point arrière le bas de la pièce du talon pliée double puis assembler le bout du pied et le bout de la semelle (2), étendre les coutures et faufiler les bords avec un brin de coton mouliné fin, à petits points sur l'endroit et grands points sur l'envers, sans nouer ni arrêter les extrémités de l'aiguillée. || Replier le talon double, l'envers en dessus, le poser contre le talon du bas plié de même, surjeter la couture de la pièce sur la couture au tricot du bas, à points espacés et très lâches (fig. 65) ; retourner la pièce et en recouvrir le talon du bas (envers contre envers), maintenir tout le tour par un fil de bâti ; enfiler la main gauche dans le bas, recouvrir la semelle et le bout du pied avec les pièces préparées à cet effet (fig. 66) ; faufiler, coudre au point de chausson en piquant alternativement un point sur le bord de la pièce et un en dehors sur le bas ; coudre le talon sur la semelle de la même façon.

2e **manière de garnir les bas (reprises).** — Le garnissage en reprise est à recommander surtout pour les bas et les chaussettes dont le talon et le bout ne sont pas « renforcés » ; il est invisible et prolonge beaucoup la durée des extrémités si exposées à l'usure ; il facilitera aussi (en maintenant la forme du bas) les reprises futures qui se font alors en travers sur le garnissage effectué en long. || Avec 2 longs brins de coton à repriser similisé, dédoublé, ou de soie à tricoter, et une aiguille à repriser, commencer le garnissage du talon sur les diminutions de la cheville, en face du dernier rang, en remontant depuis la couture de la semelle jusqu'à un peu plus de la moitié de la hauteur du pied (plié double) ; mettre la main gauche dans le talon du bas (retourné à l'envers), ou se servir d'un « œuf » à repriser en bois, enfilé dans le bas et tenu au travers du tricot en tendant un peu les mailles sur lui. Repriser en piquant alternativement de bas en haut dans l'épaisseur d'une maille et en sautant 3 ; remonter d'une maille à chaque rang, en escalier, jusqu'à rejoindre la couture tricotée du talon ; ne pas sauter de maille entre les rangs qui doivent se toucher ; laisser un peu de jeu au brin et réserver une longue boucle au tournant des rangs (fig. 67 et 68). || Descendre sur le 2e côté du talon comme l'on est monté sur le 1er. || Pour le bout du pied (revoir les 2 figures précédentes), faire d'abord une file de points sur le pli du bas en contournant la pointe du dessus au-dessous et continuer la reprise à droite ou à gauche en rond ; 2e moitié comme la 1re. || Quelques personnes garnissent aussi la semelle en long, depuis le garnissage du talon, sous le pied jusque sur le dessus du bout du pied en contournant l'extrémité et formant une pointe sur le pied (fig. 68, ligne noire indiquant la forme de la semelle sans tenir compte de la reprise du bout).

Ressemelage. — Même travail que le garnissage (pièces), mais au lieu de poser les 3 morceaux sur le bas tourné à l'envers, couper le pied du bas comme le montre la figure 69 ; assembler les 3 pièces pour obtenir une semelle tenant au talon, étendre les coutures, les faufiler, coudre les côtés de la semelle et les côtés du bas ensemble, en long à droite et à gauche du pied, puis en remontant des 2 côtés du talon (celui-ci, au lieu d'être cintré du haut, doit être tout droit). Etendre toutes les coutures au point de chausson. || Le haut du talon et le bout du pied étant coupés en travers ne doivent pas être cousus mais *remmaillés* (fig. 71 et 72).

Remmaillage ou **Entage.** — Se fait sur l'endroit ou sur l'envers ; on l'emploie soit pour remplacer un pied de bas usé par un pied neuf, soit pour le *ressemelage*. Autrefois on pouvait trouver dans les magasins des chaussettes spéciales destinées à « *enter* » les bas et coupées à vif dans le haut ; on peut remplacer ces chaussettes spéciales par des chaussettes véritables dont on coupe le haut à côtes et qu'on joint au bas coupé à la même hauteur, mais il faut que la teinte, la matière et la grosseur des mailles soient identiques. || Prendre pour le remmaillage une aiguille à coudre et un brin de coton mouliné fin (le fil serait trop sec, trop dur et coupant) ; faufiler les 2 bords à réunir, maille contre maille, sur un papier et piquer en zigzags tantôt dans une maille d'un morceau, tantôt dans une maille de l'autre (fig. 71 et 72). || Quand l'un des côtés a plus de mailles que l'autre (éviter autant que possible cette inégalité), prendre de place en place 2 mailles à la fois (l'une sur l'autre). || Pour *enter* les *bas* au *tricot*, *V.* ces mots.

Reprises dans le tricot. — Même travail que sur la toile en comptant les mailles comme un fil. Pour les très grands trous qu'on veut réparer rapidement, faire d'abord une reprise, croisée très claire, c'est-à-dire comme un grillage à larges mailles, sur l'envers, pour maintenir à peu près le tour du trou et rendre la forme à l'objet, puis repriser sur l'endroit en laissant les boucles à l'envers.

Mailles échappées (fig. 73 et 74). — Elles se rattrapent avec l'aide d'un crochet en faisant passer successivement chaque brin transversal au travers de la maille qui le précède et qui devient maille à son tour ; arrêter la dernière maille sur l'envers avec une aiguille et un brin de coton la nouant sur la plus proche, ou reprisant quelques mailles au-dessus et au-dessous en 2 ou 3 rangs.

Différentes manières de refaire les mailles. — *a*) avec une aiguille et un crochet ; *b*) avec l'aiguille seule. Pour les accrocs et tous les accidents qui surviennent aux tricots neufs ou presque neufs, il est préférable de refaire la maille ; c'est d'ailleurs la seule manière de réparer les jambes de bas et les vêtements tricotés, où les reprises, si bien exécutées qu'elles puissent être, se distingueraient infailliblement.

Avec une aiguille et un crochet. — Couper un carré ou un rectangle dans le tricot et détricoter avec soin le rang du haut et le rang du bas de l'ouverture (fig. 75), faufiler l'endroit en dessus, sur un papier, d'abord autour de l'ouverture, puis un peu plus loin. || Avec un brin de même nuance, de même grosseur et aussi de même matière que le tricot, et une aiguille à repriser proportionnée, préparer une série de barres ou brins parallèles imitant l'échelle produite par la rupture de

LE RACCOMMODAGE

Reprises dans le tricot.

Fig. 85. — *Deuxième manière (1er détail).*

Fig. 86. — *2e détail.*



Fig. 87. — *3e détail.*

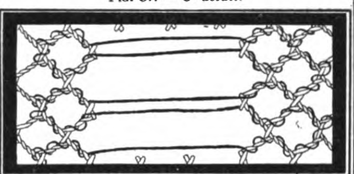


Fig. 88. — *Raccommodage du tulle (1er détail).*

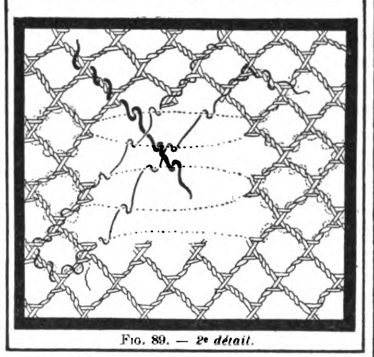


Fig. 89. — *2e détail.*

plusieurs mailles voisines ; pour cela : glisser l'aiguille en zigzag de droite à gauche, alternativement, sous une maille entière dans le haut, puis sous la 2e moitié de la même maille et sous la demi-maille suivante dans le bas, etc. (fig. 76), garnir ainsi 2 ou 3 mailles à droite de l'ouverture, traverser celle-ci sans déformer les demi-mailles coupées sur les bords latéraux ; répéter le même trajet à gauche, laisser un long bout de laine, coton ou soie ; recommencer en face de chaque rang de tricot. || Avec un crochet, remmailler comme une maille échappée (fig. 77), mais en procédant par rangs transversaux. || Les brins n'étant pas arrêtés dans leurs extrémités glissent autant qu'il est utile pour fournir les mailles, les arrêter ensuite à l'envers du tricot en les glissant d'une maille dans l'autre avec l'aiguille (fig. 78 et 79).

Mailles refaites avec l'aiguille seule. — 1re *manière.* — Faire une ouverture carrée, monter sur un papier comme ci-dessus ; poser les barres transversales de droite à gauche et de gauche à droite sans couper le brin (fig. 80) ; en terminant, surjeter l'avant dernière demi-maille en piquant un point dans chaque rang sur l'endroit en montant, descendre de même sur la 1re demi-maille ; consolider le second côté de l'ouverture comme celui-ci. || De haut en bas, glisser l'aiguille à l'envers dans l'épaisseur de quelques mailles de la 1re file de gauche et sortir à l'endroit au travers de la dernière maille au-dessus de l'ouverture ; ensuite, passer l'aiguille de bas en haut entre le papier et les barres transversales prises une à une (fig. 81) ; en bas, piquer de gauche à droite au travers de la maille du coin et sortir par la 2me maille ; remonter comme l'on est descendu ; piquer dans la 1re maille du haut à gauche et sortir dans la 2e, etc. (fig. 82, 83 et 84).

2e *manière.* — (Plus expéditive que la 1re et donnant un aussi bon résultat que celle-ci). Tendre le brin en zigzag de haut en bas et de bas en haut (fig. 85) comme pour imiter une longue maille réunissant les mailles du haut à celles du bas de l'ouverture ; la 1re de ces longues mailles doit être faite sur la plus proche file de mailles de gauche (ou de droite) de l'ouverture et la dernière sur la file de mailles bordant le 2e côté. Sur ces longues mailles exécuter des rangs de mailles à l'aiguille en travers comme le montrent les figures 86 et 87, en commençant et finissant sur les files de mailles bordant les côtés de l'ouverture.

VIII. RACCOMMODAGE DU TULLE ET DES DENTELLES. — Pour apprendre à l'exécuter, s'exercer sur les déchirures d'un store ou de tout autre objet en tulle grec. || Faufiler le tour de la déchirure sur un papier, couper les ébarbures et tendre, en 3 sens, des brins de fils, coton ou soie, de même grosseur que ceux du réseau.

1er *sens* : avec une aiguille à coudre et un long brin, entourer l'un des côtés de 2 trous du tulle, traverser l'ouverture de droite à gauche, entourer 2 trous sur le 2e bord, et revenir de gauche à droite sur le 2e côté des mêmes trous de tulle (fig. 88), etc.

2e *sens* (fig. 89) : les brins du 1er sens étant posés en travers, poser ceux du 2e en biais de gauche à droite et de bas en haut ; entourer d'abord la hauteur de 2 trous de tulle, puis exécuter sur chaque brin rencontré le point des mailles de tricot *refaites avec l'aiguille seule* (1re *manière*, fig. 88) ; descendre et remonter toujours de la même façon ; après avoir ainsi tendu le 2e brin, sur une moitié de l'ouverture, retourner l'ouvrage le bas en haut pour la 2e moitié.

3e *sens* : même travail que le 2e sens, mais en croisant de gauche à droite sur celui-ci, sans jamais s'occuper des superpositions de points inévitables sur les trous entourant l'ouverture (revoir fig. 88) ||. Pour le raccommodage des dentelles : Chantilly ou autres, s'appliquer à repriser les rinceaux et les fleurs en retissage.

RACHITISME (*MÉD. PRAT.*). — Gonflement et ramollissement du tissu osseux, spécial à l'enfance, survient surtout à la fin de la période de lactation.

On constate : D'abord de la fièvre, de la diarrhée, des sueurs abondantes, puis des douleurs au niveau des os (le malade qui essaie de marcher pleure, et pousse des cris à chaque tentative), enfin des déformations : le crâne présente une saillie exagérée des bosses frontales ; la colonne vertébrale est exagérément courbée et parfois tordue ; le thorax comprimé en haut s'élargit inférieurement, le sternum fait saillie en avant ; le bassin est rétréci. Les membres sont à la fois renflés au voisinage des articulations et tordus dans leur longueur (surtout les membres inférieurs des jeunes enfants qu'on veut faire marcher trop tôt).

Complications. — Ces malformations entrainent de la gêne des diverses fonctions : respiration, circulation, locomotion, le bassin rétréci peut être plus tard chez la femme, en cas de grossesse, une difficulté sérieuse à l'accouchement.

Peut être confondu avec le mal de Pott (tuberculose de la colonne vertébrale), l'hydrocéphalie ou diverses maladies héréditaires.

Il faut : Mettre l'enfant dans de bonnes conditions hygiéniques, régler les tétées s'il est au sein, le rationner s'il est sevré, le tenir au grand air, à la campagne. Huile de foie de morue à condition qu'elle ne détermine ni dégoût ni diarrhée : glycérophosphate de chaux. Bains d'eau salée ou mieux de mer et de soleil, suivant avis du médecin.

Régime préventif. — Alimentation rationnelle du nouveau-né (*V.* **Hygiène de l'enfance**).

De nombreux établissements reçoivent les enfants rachitiques ou seulement débiles, les lymphatiques, les scrofuleux, tous les prédisposés à la tuberculose, certains même reçoivent les tuberculeux.

1° Etablissements gratuits :

Hôpital maritime de Berck-sur-Mer (750 lits) [Assistance publique], reçoit les enfants de 4 à 15 ans des hôpitaux de Paris.

Sanatorium des Enfants assistés à Berck (250 lits).

Hôpital James Nathaniel de Rotschild à Berck, (200 lits) pour les deux sexes.

Sanatorium Renée Sabran à Giens par Hyères (150 lits), [Administration des Hospices civils de Lyon] reçoit gratuitement les enfants indigents domiciliés à Lyon depuis un an au moins.

Œuvre des enfants infirmes, quartier de Montboron à Nice, (30 lits), reçoit les petites filles rachitiques.

2° Etablissements payants, mais dans lesquels un certain nombre de places gratuites ou des conditions spéciales sont réservées aux enfants secourus :

Sanatorium de Saint-Pol-sur-Mer (Nord) (450 lits) garçons de 2 à 15 ans, filles de 2 à 18 ans ; pour les places gratuites du département, s'adresser au Préfet du Nord.

Sanatorium d'Arcachon (220 lits) garçons de 2 à 15 ans, filles de 2 à 16 ans. Un certain nombre d'enfants sont entretenus gratuitement.

Sanatorium de Saint-Trojan, île d'Oléron, (200 lits) enfants des 2 sexes de 4 à 14 ans. Conditions spéciales pour les enfants secourus des départements, municipalités, hôpitaux, sociétés de secours mutuels, etc.

Sanatorium de Banyuls-sur-Mer (212 lits) enfants des 2 sexes de 3 à 14 ans. Conditions spéciales de pension, réduction sur le prix du voyage pour les enfants secourus.

Sanatorium de Zuydcoote près Dunkerque (400 lits).

3° Autres établissements :

Hôpital Cazin-Perrochaud à Berck-Plage (400 lits) garçons de 3 à 13 ans ; filles de 3 à 16 ans.

Hôpital marin de Pen-Bron près le Croisic (500 lits) garçons de 4 à 15 ans, filles à partir de 4 ans.

Maison Saint-Jean-de-Dieu au Croisic (150 lits) [Maison de même ordre à Paris ; 223, rue Lecourbe]. Reçoit les garçons seulement de 6 à 18 ans. Même établissement à Cerbère (Pyrénées-Orientales), (34 lits).

Sanatorium de Roscoff (80 lits) pour les 2 sexes, garçons de 3 à 14 ans seulement ; ne reçoit pas les tuberculeux.

Institut maritime de Malo-les-Bains (Nord) (55 lits)

Institut Verneuil à la Baule-Escoublac (Loire-Inférieure) (60 lits) 2 sexes, depuis 3 ans.

Sanatorium de Cette (450 lits). Œuvre protestante.

Sanatorium d'Hendaye (Basses-Pyrénées) (628 lits).

Asile Sainte-Eugénie au Cap Breton (Landes) (60 lits).

Asile Dollfus à Cannes (Alpes-Maritimes) (50 lits).

RACINES DES NOMBRES (*MATH. PRAT.*). — *Racine carrée* (ou 2e) *d'un nombre.* — Nombre qui multiplié par lui-même reproduit le nombre donné (10 est la racine carrée de 100, car $10 \times 10 = 100$).

Racine cubique (ou 3e) *d'un nombre.* — Nombre qui multiplié deux fois par lui-même, reproduit le nombre donné (10 est la racine cubique de 1 000, car $10 \times 10 \times 10 = 1\,000$).

Racines 4e, 5e, *etc. d'un nombre.* — Nombre qui multiplié 3, 4... fois par lui-même, reproduit le nombre donné.

Carré d'un nombre. — Ce nombre multiplié par lui-même (100 est le carré de 10, car $10 \times 10 = 100$).

Cube d'un nombre. — Ce nombre multiplié 2 fois par lui-même (1 000 est le cube de 10, car $10 \times 10 \times 10 = 1\,000$).

4ᵉ, 5ᵉ *puissance d'un nombre.* | Ce nombre multiplié 4, 5.. fois par lui-même.

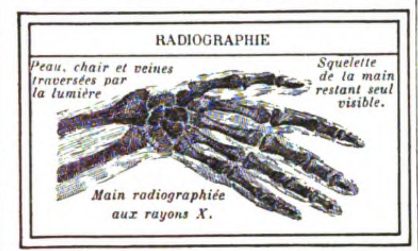
NOMBRE.	CARRÉ.	CUBE.	RACINE CARRÉE.	RACINE CUBIQUE.
1	1	1	1,0000	1,0000
2	4	8	1,4142	1,2599
3	9	27	1,7321	1,4422
4	16	64	2,0000	1,5874
5	25	125	2,2361	1,7100
6	36	216	2,4495	1,8171
7	49	343	2,6458	1,9129
8	64	512	2,8284	2,0000
9	81	729	3,0000	2,0801
10	100	1 000	3,1623	2,1544
11	121	1 331	3,3166	2,2240
12	144	1 728	3,4641	2,2894
13	169	2 197	3,6056	2,3513
14	196	2 744	3,7417	2,4101
15	225	3 375	3,8730	2,4662
16	256	4 096	4,0000	2,5198
17	289	4 913	4,1231	2,5713
18	324	5 832	4,2426	2,6207
19	361	6 859	4,3589	2,6684
20	400	8 000	4,4721	2,7144
21	441	9 261	4,5826	2,7589
22	484	10 648	4,6904	2,8020
23	529	12 167	4,7958	2,8439
24	576	13 824	4,8990	2,8845
25	625	15 625	5,0000	2,9240
26	676	17 576	5,0990	2,9625
27	729	19 683	5,1962	3,0000
28	784	21 952	5,2915	3,0366
29	841	24 389	5,3852	3,0723
30	900	27 000	5,4772	3,1072
31	961	29 791	5,5678	3,1414
32	1 024	32 768	5,6569	3,1748
33	1 089	35 937	5,7446	3,2075
34	1 156	39 304	5,8310	3,2396
35	1 225	42 875	5,9161	3,2711
36	1 296	46 656	6,0000	3,3019
37	1 369	50 653	6,0828	3,3322
38	1 444	54 872	6,1644	3,3620
39	1 521	59 319	6,2450	3,3912
40	1 600	64 000	6,3246	3,4200
41	1 681	68 921	6,4031	3,4482
42	1 764	74 088	6,4807	3,4760
43	1 849	79 507	6,5574	3,5034
44	1 936	85 184	6,6332	3,5303
45	2 025	91 125	6,7082	3,5560
46	2 116	97 336	6,7823	3,5830
47	2 209	103 823	6,8557	3,6088
48	2 304	110 592	6,9282	3,6342
49	2 401	117 649	7,0000	3,6593
50	2 500	125 000	7,0711	3,6840
51	2 601	132 651	7,1414	3,7084
52	2 704	140 608	7,2111	3,7325
53	2 809	148 877	7,2801	3,7563
54	2 916	157 464	7,3485	3,7798
55	3 025	166 375	7,4162	3,8030
56	3 136	175 616	7,4833	3,8259
57	3 249	185 193	7,5498	3,8485
58	3 364	195 112	7,6158	3,8709
59	3 481	205 379	7,6811	3,8930
60	3 600	216 000	7,7460	3,9149
61	3 721	226 981	7,8102	3,9365
62	3 844	238 328	7,8740	3,9579
63	3 969	250 047	7,9373	3,9791
64	4 096	262 144	8,0000	4,0000
65	4 225	274 625	8,0263	4,0207
66	4 356	287 496	8,1240	4,0412
67	4 489	300 763	8,18 4	4,0615
68	4 624	314 432	8,2462	4,0817
69	4 761	328 509	8,3066	4,1016
70	4 900	343 000	8,3666	4,1213
71	5 041	357 911	8,4261	4,1408
72	5 184	373 248	8,4853	4,1602
73	5 329	389 017	8,5440	4,1793
74	5 476	405 224	8,6023	4,1983
75	5 625	421 875	8,6603	4,2172
76	5 776	438 976	8,7178	4,2358
77	5 929	456 533	8,7750	4,2543
78	6 084	474 352	8,8318	4,2727
79	6 241	493 039	8,8882	4,2908
80	6 400	512 000	8,9443	4,3089
81	6 561	531 441	9,0000	4,3267
82	6 724	551 368	9,0554	4,3445
83	6 889	571 787	9,1104	4,3621
84	7 056	592 704	9,1652	4,3795
85	7 225	614 125	9,2195	4,3968
86	7 396	636 056	9,2736	4,4140
87	7 569	658 503	9,3274	4,4310
88	7 744	681 472	9,3808	4,4480
89	7 921	704 969	9,4340	4,4647
90	8 100	729 000	9,4868	4,4814
91	8 281	753 571	9,5394	4,4979
92	8 464	778 688	9,5917	4,5144
93	8 649	804 357	9,6437	4,5307
94	8 836	830 584	9,6954	4,5468
95	9 025	857 375	9,7468	4,5629
96	9 216	884 736	9,7980	4,5789
97	9 409	912 673	9,8489	4,5947
98	9 604	941 192	9,8995	4,6104
99	9 801	970 299	9,9499	4,6261
100	10 000	1000 000	10,0000	4,6418

Extraction arithmétique d'une racine carrée. — Bien qu'on fasse rarement cette opération et qu'on use soit de tables de racines, (*V.* plus bas), soit des logarithmes (*V.* ce mot), pour obtenir une racine carrée nous allons sur un exemple montrer comment elle s'effectue. Soit à extraire la racine carrée du nombre 21 372 129 ; on le partage en tranche de 2 chiffres de la droite vers la gauche (la dernière tranche de ce côté pouvant n'en avoir qu'un). Le premier chiffre 4 de la racine s'obtient immédiatement comme étant la racine du plus grand carré 16 contenu dans 21 ; on retranche 16 de 21 et à côté du reste 5, on abaisse la tranche des deux chiffres 37. Séparer le chiffre 7 ; on divise 53 par 8 double du chiffre 4 déjà trouvé à la racine, le quotient 6 indique le second chiffre de la racine ou un chiffre trop fort. Pour essayer ce chiffre, on le met à côté du 8 (au-dessous de la racine) et on multiplie 86 par 6 ; le produit 516 pouvant se retrancher de 537, le chiffre 6 est bien le second chiffre de la racine. On abaisse la tranche suivante 21 à côté de la différence 21 que l'on trouve entre 537 et 516 et, séparant le chiffre 1, on divise 212 par 92, double de la partie 46 déjà trouvée à la racine. Le quotient 2 sera le troisième chiffre cherché, ou un chiffre trop fort. Pour l'essayer, on le place à côté de 92 et on multiplie 922 par 2 ce qui donne 1 844, moindre que 2121, donc 2 est le troisième chiffre cherché ; à côté de 277 différence entre 2 121 et 1 844 on abaisse la tranche 29 et on divise 2 772 par 924 (double du nombre 462 déjà obtenu à la racine) ; le quotient 3 étant placé à droite de 924, on trouve que le produit de 9 243 par 3 donne 27 729 ; le dernier reste est donc nul et 4 623 est la racine cherchée ; le nombre proposé est donc un carré exact. Dans le cas où l'un des produits partiels (par ex. 9 243 × 3) aurait été plus grand que le nombre dont il doit être retranché, on aurait diminué successivement d'une unité le chiffre trouvé 3, jusqu'à ce que la soustraction fût devenue possible.

```
Carré donné
 21 37 21 29 = 4 623 Racine cherchée.
  5 37       =    86 × 6 ..    516 ⎫
    21 21    =   922 × 2 ..  1 844 ⎬ Opération d'essais
     2 77 29 = 9 243 × 3 .. 27 729 ⎭
          00
```

L'extraction arithmétique des racines, troisièmes, quatrièmes, est une opération très compliquée qu'on n'effectue jamais dans la pratique.

RADIOGRAPHIE. — Si l'on fait le vide au millionième d'atmosphère dans une ampoule de verre scellée, la matière restante (gaz ou air raréfié), sous l'action du passage d'un courant électrique, révèle des propriétés puissantes et merveilleuses qu'on a groupées sous le nom de Rayons X. (*V.* ce mot). Ces rayons sont un état particulier de la matière



ainsi électrisée à une extrême diffusion, état lumineux car l'ampoule est illuminée par eux, et lumière pénétrante car elle traverse les corps opaques sans s'y réfracter, mais allant derrière eux impressionner les plaques photographiques ou rendre fluorescents certains corps comme le platino-cyanure de baryum.

Mais les corps opaques sont inégalement transparents aux Rayons X, d'où la possibilité, en plaçant un homme entre l'ampoule active et un écran sensible de platino-cyanure, d'y apercevoir le squelette en ombre et certains organes et leurs lésions à condition qu'ils offrent une certaine opacité aux rayons X. Cette opération d'examen aux rayons X est la *radioscopie*. Remplaçons l'écran fluorescent par une plaque photographique, nous aurons une épreuve de *radiographie*.

RADIOTÉLÉGRAMMES. — *V.* POSTES, TÉLÉGRAPHES ET TÉLÉPHONES.

RADIOTÉLÉPHONIE. — *V.* TÉLÉPHONIE SANS FIL.

RADIUM. — Métal excessivement rare extrait par Curie de l'uranium et qui émet spontanément et constamment, c'est-à-dire sans cause extérieure : 1° des *rayons* analogues à ceux de l'électricité dans les rayons X ; 2° un gaz très subtil appelé *émanation* qui est utilisé en médecine parce qu'il a la propriété de ne traverser aucun corps (comme les gaz ordinaires) donc de pouvoir être mis en flacon ou en préparations pharmaceutiques, et qu'il confère à tout ce qu'il touche un pouvoir rayonnant analogue au rayonnement du radium lui-même (radioactivité dite induite) avec ce détail que les rayons du radium sont de différentes variétés et sont plus pénétrants que les rayons X. On utilise le radium en sels de radium (bromure, sulfate) ; 3° de la chaleur, de la lumière, de la phosphorescence, de l'électricité.

RAFRAICHISSOIR (*ÉC. DOM.*). — On fait rafraîchir les boissons :

1° En les plaçant dans des vases de terre poreux, non vernissés, enveloppés d'un linge humide, exposés à un courant d'air (*V.* ALCARAZAS) ;

2° En mettant les bouteilles ou les carafes à la cave 12 ou 15 heures avant de s'en servir ;

3° En les plongeant pendant 3/4 d'heure ou 1 h. dans un bassin d'eau courante, ou dans une terrine placée sous un

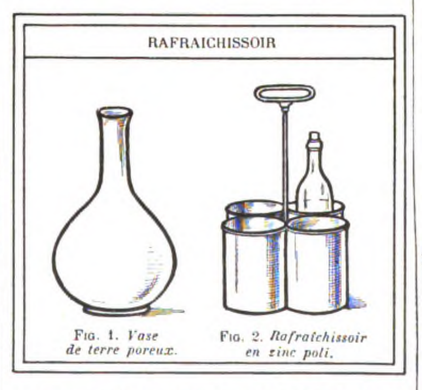


FIG. 1. *Vase de terre poreux.* FIG. 2. *Rafraîchissoir en zinc poli.*

robinet qui coule constamment ; dans ce dernier cas, il est essentiel, de boucher parfaitement les carafes pour que l'eau du robinet n'y puisse pénétrer ;

4° En les plaçant dans un rafraîchissoir en zinc poli ;

5° En les plaçant soit dans une glacière à bouteilles, en zinc recouverte de feutre, soit dans une glacière de ménage.

RAGE (*MÉD. PRAT.*). — Affection virulente, transmissible par inoculation au niveau d'une plaie, en général par la morsure d'animaux enragés (chien, chat, loup).

On constate : Période d'incubation de 3 semaines à 10 mois. Période de prodromes : la plaie, d'ailleurs bien cicatrisée, devient le siège d'anesthésies et les alentours siège d'hyperesthésie (sensibilités accrues), le membre ou la région mordue éprouvent des fourmillements, tiraillements, élancements, crampes et secousses musculaires, le tout 2 ou 3 jours. Période de rage déclarée : 1° *Forme furieuse* : mélancolie, dépression, insociabilité, angoisse ; puis accès caractérisé par début brusque, sensibilités exagérées (tout fait souffrir le malade), impossibilité d'avaler surtout les liquides, de sorte que le malade a une soif terrible et une répulsion invincible, de l'eau (hydrophobie), étranglements, spasmes de la glotte, écoulement de salive (bave) par impossibilité de l'avaler, convulsions du genre du tétanos, cris, hurlements, le malade se jette la tête contre les murs, arrache ce qu'il trouve, mord ses proches, il les fuit au contraire. Ces accès deviennent rapprochés jusqu'à se toucher. Le sujet meurt en syncope en 2 ou 5 jours.

Peut être confondue avec une crise de tétanos, mais ici le sujet reste contracturé entre les accès au contraire de la rage. — 2° *Forme paralytique* : assez rare, au lieu d'accès, on constate un état flasque généralisé, mort en 5 jours.

Il faut éviter les causes (abatage des chiens suspects ou errants, muselage obligatoire comme en Allemagne). Tout mordu suspect doit être immédiatement cautérisé très profondément au fer rouge (les mordus non cautérisés meurent dans 85 p. 100 des cas, les cautérisés dans 31 p. 100 seulement) et envoyé à l'Institut Pasteur où on le vaccinera par doses progressives, afin que le jour de la déclaration de la rage, son sang soit riche de sérum antitoxique et jugule le mal.

CHIEN ENRAGÉ. — *V.* CHIENS.

RAIE (*CUISINE*). — Les principales espèces employées sont la *raie lisse* et la *raie bouclée*. Celle-ci, dont la peau est hérissée d'aspérités est la meilleure. || Avant toute préparation, la raie doit dégorger une demi-heure dans l'eau froide vinaigrée. Ensuite la faire bouillir 10 ou 15 minutes ; l'égoutter, enlever la peau, les grosses arêtes, et la disposer en morceaux réguliers dans un plat d'entrée ; placer le plat à l'entrée du four pendant qu'on s'occupe de la sauce.

RAIE AU BEURRE NOIR. — Cuire la raie au court-bouillon, l'égoutter, l'arroser de beurre noir.

RAIE A LA SAUCE BLANCHE. — La raie étant bouillie et parée, la servir dans une sauce blanche au beurre. On peut ajouter à cette sauce des câpres.

RAIE A LA SAUCE HACHÉE. — Lorsqu'elle a été cuite au court-bouillon, la servir avec une sauce espagnole avec beurre d'anchois, câpres, persil, échalotes hachées.

RAIFORT (*CUISINE*). — Appelé aussi *cranson, cran de Bretagne, moutarde allemande*, c'est une racine grosse comme le doigt qui peut se cultiver dans tous les jardins ; on la mange crue, râpée et en guise de moutarde avec le bœuf bouilli et les viandes froides. Elle se multiplie par tronçons de racines qu'on met en terre au printemps en place ombragée. La racine et les feuilles sont antiscorbutiques et servent en tisanes et sirops.

RAISINS (*CUISINE*). — CONFITURE. — Prendre de beaux grains de raisins bien mûrs. Enlever les pépins avec un cure-dent ou une plume. Les mettre dans une bassine sur feu doux et les faire cuire une heure et demie environ. Ajouter alors une demi-livre de sucre par livre de fruits. Faire cuire encore une bonne demi-heure. Essayer alors si une goutte de confiture, placée entre le pouce et l'index, filera en écartant les doigts, si oui, la cuisson est terminée. Mettre en pots et attendre pour couvrir 4 ou 5 jours.

Raisins (cure de) (*MÉD. PRAT.*). — Raisins blancs de la treille. On débute par quelques grappes, on augmente la dose jusqu'à la 5ᵉ semaine, puis on diminue progressivement. On prend le raisin en 3 fois par jour : 1/2 livre le matin à jeun ou après le petit déjeuner ; puis à 11 h. et à 5 ou 6 h. avant les repas. Rejeter la peau.

CURES DE RAISIN FRAIS PASTEURISÉ. — On prend du jus préparé d'avance, conservé et débarrassé des grains et peaux.

INDICATIONS. — Dyspepsies, entérites, gravelles, coliques hépatiques ou néphrétiques, obésité, constipation, furoncles, eczéma.

RALE OU ROI DES CAILLES (*CHASSE*). — Il arrive en avril, niche dans les prairies ou les genêts. Bon nombre de ces oiseaux partent pour l'Afrique et l'Espagne dans le courant de septembre. || On trouve surtout le râle dans les prairies artificielles, les grandes herbes et les broussailles clairsemées. Il a le dos brun roux avec des reflets dorés. Son ventre ressemble à celui de la caille. Sa grosseur est un peu inférieure à celle de la perdrix. Il possède de très grandes pattes dont il se sert merveilleusement pour piéter devant les chiens. Il ne se lève que lorsqu'il a épuisé toutes ressources, fait des détours nombreux, essaye de se percher ou même de se cacher dans le feuillage. || Son vol est lourd et comme cet oiseau laisse alors ses longues pattes pendre derrière lui, celles-ci sont presque toujours brisées par les plombs.

RALE D'EAU. — De même couleur et silhouette que le précédent, mais plus petit, il en a les mœurs. La seule différence consiste en cette circonstance qu'il séjourne de préférence dans les roseaux des rivières et surtout des étangs.

Il existe une petite espèce qui porte le nom de marouette.

Râle (*CUISINE*). — Le râle de genêt se prépare de la même façon que la CAILLE (*V.* ce mot) ; la manière la plus habituelle et la meilleure d'employer cet excellent gibier, c'est de le mettre à la broche. || Le *râle d'eau* s'apprête comme le canard sauvage.

RALLYE-PAPER (*SPORTS*). — Sport hygiénique de plein air : Un coureur agile part une demi-heure à l'avance en semant de côté et d'autre, de manière à créer de fausses pistes, des rognures de papier et en plantant de petits drapeaux aux couleurs des concurrents. Ceux-ci partent ensuite et courent à la recherche de celui qui les a devancés en se guidant sur les papiers et en essayant de retrouver leurs drapeaux assez vite pour arriver au but marqué avant que le rallieur y soit lui-même parvenu. Ce sport se pratique aussi à cheval.

RAMEAUX (*REL.*). — Il est d'usage dans l'église catholique de faire bénir des rameaux de buis avant ou après l'office du dimanche précédant Pâques ; une procession dans l'église rappelle l'entrée triomphante que Jésus-Christ fit à Jérusalem avant sa Passion.

Dans certaines régions, les catholiques déposent aussi en ce jour, des rameaux bénits sur les tombes de leurs parents.

RAMIE. — *V.* TEXTILES.

RAMIER (*AVI.*). — Pigeon sauvage. Il y en a deux espèces principales : petit ramier ou pigeon colombier et grand ramier ou palombe. Le premier vit en France et fait son nid dans les bois. Le second ne vient en France que pendant la belle saison. Ces deux espèces vivent bien en captivité mais leur reproduction y est très capricieuse. Le ramier est un gibier délicat.

RAMOLLISSEMENT (*MÉD.*). — *V.* CERVEAU et PARALYSIE GÉNÉRALE.

RAMONAGE (*DROIT*). — Il est assez généralement admis que le ramonage des cheminées est, sauf convention contraire, à la charge du locataire.

Ceux qui négligent de faire ramoner leurs cheminées sont passibles d'une amende de 1 fr. à 5 fr., prononcée par le tribunal de simple police (*V.* MAJORATION).

RAMPE (*ARCHIT.*). — On appelle *main courante* la partie sur laquelle s'appuie la main. *Rampe en pierre.* La main courante est supportée par une balustrade, sorte de mur d'appui bas, défoncé, ajouré ou non, ou même de balustres tournés ou carrés, rampants, c'est-à-dire inclinés, ou non. Au départ est un *pilastre* plus ou moins décoré. Dans

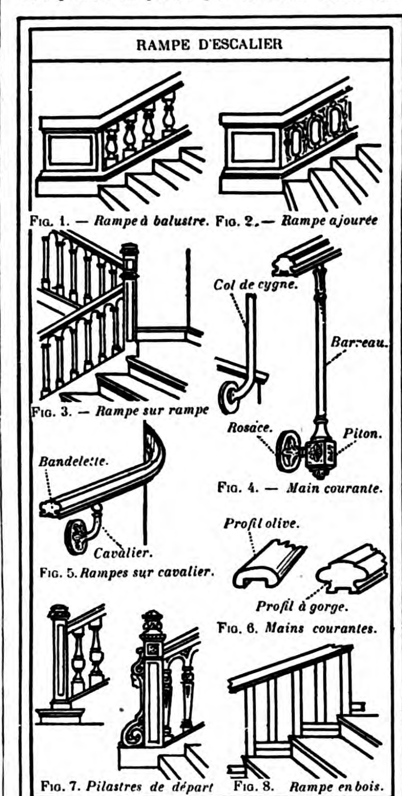


FIG. 1. — *Rampe à balustre.* FIG. 2. — *Rampe ajourée*
FIG. 3. — *Rampe sur rampe*
FIG. 4. — *Main courante.*
FIG. 5. *Rampes sur cavalier.*
FIG. 6. *Mains courantes.*
FIG. 7. *Pilastres de départ* FIG. 8. *Rampe en bois.*

les rampes en bois, des balustres tournés ou carrés supportent la main courante, quelquefois l'escalier est rampe sur rampe, c'est-à-dire que la main courante d'une volée est dans le même plan vertical que le limon de la volée supérieure. Dans les rampes *en fer*, la main courante en bois de choix de profils différents, repose sur une bande de fer plat, au-dessous sont des barreaux en fer rond ou carré, à piton ou à col de cygne. Dans les rampes *sur cavaliers* la bandelette repose sur de petites consoles scellées directement dans les murs. Les rampes métalliques peuvent encore être formées de panneaux de fonte ou de rinceaux en fer forgé.

RAMS (*JEUX DE CARTES*). — GÉNÉRALITÉS. — Jeu de cartes très ancien, qui se joue avec 32 cartes, dont voici l'ordre de valeur : as, roi, dame, valet, dix, neuf, huit, sept. Le nombre des joueurs peut varier de 3 à 8, mais chacun joue pour soi et il n'y a toujours qu'un seul gagnant et un perdant, quel que soit le nombre des joueurs. On ne marque pas de points au rams, on démarque, au contraire : chacun ayant reçu en entrant au jeu un nombre déterminé et égal de jetons, chaque levée faite par un joueur lui permet de se débarrasser d'un jeton qu'il met dans un panier. Le premier qui a réussi à se débarrasser ainsi de tous ses jetons est le gagnant de la partie.

LA PARTIE. — Tirez la donne à la plus haute carte, car c'est un avantage comme à l'écarté ; puis, après avoir convenu de l'enjeu que le perdant aura à payer au gagnant, distribuez à tous les joueurs un même nombre de jetons, d'ordinaire 5 et plus souvent 10. Si vous êtes le donneur, mêlez, faites couper et distribuez de droite à gauche à chacun et à vous-même 5 cartes (2 + 3 ou 3 + 2) lorsque le nombre des joueurs ne dépasse pas 5, lorsqu'il y a 6 ou 7 joueurs on ne donne que 4 cartes ; puis retournez la première carte du talon, ce sera l'atout que vous aurez seul le droit d'échanger contre une de vos cartes et seulement si vous jouez dans le coup.

LE JEU. — Le premier joueur de droite, premier à parler, ayant examiné son jeu, dit s'il tient ou s'il passe. Le rams se jouant le plus souvent « libre », on peut à son gré tenir ou passer, mais dans le rams « forcé », on ne peut se dispenser de jouer sur un coup. Chaque joueur parle donc à son tour et déclare s'il tient ou s'il passe. Si tout le monde passe, vous qui avez donné les cartes, faites ce qu'on appelle rams, c'est-à-dire que vous vous débarrassez d'office de 5 de vos jetons. Si un seul joueur tenait, c'est lui qui ferait rams, mais dans ce cas, on autorise le premier en cartes, qui a passé, à revenir sur sa parole et à tenir, s'il veut, contre l'unique joueur.

Lorsque plusieurs personnes tiennent le coup, la première jette une carte quelconque, les autres doivent fournir de la couleur, forcer s'ils le peuvent, ou, s'il y a lieu, couper et même surcouper. Pendant que se joue le coup, ceux qui ont passé ont déposé leurs cartes à couvert, au talon et ils doivent s'abstenir de réflexions sur les jeux des partenaires. Le coup joué, on fait le compte des levées, chacun des joueurs remet dans la corbeille autant de jetons qu'il a fait de levées. Celui qui a tenu et n'a fait aucune levée est « ramsé », il doit ajouter 5 jetons à ceux qu'il a déjà. Ceux qui n'ont pas joué dans le coup conservent simplement leurs jetons. On recommence un nouveau coup, la main passe à droite, et ainsi de suite. Le joueur qui s'est débarrassé le premier de tous ses jetons est le gagnant ; il se retire et la partie se poursuit entre les autres ; les joueurs sortent du jeu à mesure qu'ils ont épuisé leurs jetons, le dernier restant est le perdant, il paiera au premier sorti l'enjeu convenu.

LE MORT. — On joue très souvent le rams avec ce qu'on appelle un Mort ou une Fille ou Demoiselle (à condition cependant d'être moins de 6 joueurs). Ce Mort reçoit 5 cartes comme les autres. Le donneur les lui sort à couvert, comme aux autres joueurs, et avant de se servir lui-même. C'est donc un jeu supplémentaire qui est à la disposition du premier en cartes qui, si son propre jeu ne lui convient pas, peut prendre ce Mort ou cette Demoiselle, mais sans en regarder les cartes à l'avance. S'il laisse le Mort, le joueur suivant peut le prendre et ainsi de suite. De refus en refus, le Mort pourra donc revenir au donneur qui, s'il le ramasse renonce à prendre l'atout de retourne, la règle est formelle. Souvent encore on joue au Mort ou à la Fille forcés. Si le premier joueur ne joue pas avec son jeu, il est obligé de prendre le Mort (c'est une variante donc de rams forcé) ; s'il joue avec son jeu, le suivant doit de même ou jouer avec son jeu ou prendre le Mort ou Fille, et ainsi de suite jusqu'au donneur lui-même qui devra ou le prendre ou jouer avec le jeu qu'il a en main. Mais dès qu'un joueur s'est décidé à prendre la Fille, il libère les autres qui peuvent à leur gré jouer ou passer.

OBSERVATIONS. — Un joueur peut demander le rams général, c'est-à-dire prétendre aux 5 levées : s'il les réussit, il remet 5 jetons au panier et tous les joueurs doivent en prendre 5. Tout le monde est forcé de jouer quand quelqu'un a demandé la « générale » et sans pouvoir toucher au Mort.

Lorsque 2 joueurs finissent en même temps, c'est l'ordre des levées qui détermine le gagnant : s'il leur restait par exemple 2 jetons à épuiser, et que sur un même coup, ils fassent chacun 2 levées, le gagnant sera celui qui aura fait la première levée.

Le joueur qui, sans achever le coup a assez de levées pour sortir et se retirer, ne doit pourtant pas le faire avant la fin, à cause des autres joueurs, mais lorsque le jeu se dispute entre 2 personnes, le premier qui a fait assez de levées pour se débarrasser du reste de ses jetons, peut se retirer sans terminer le coup.

TABLEAU DE DISTRIBUTION. — 1° Rams simple : de 3 à 6 joueurs, 5 cartes à chacun ; à 7 joueurs : 4 cartes ; à 8 joueurs : 4 cartes, et la retourne est la dernière carte du donneur.

2° Rams avec Mort ou Fille : de 3 à 5 joueurs, 5 cartes + 1 Mort de 5 cartes ; à 6 joueurs, 4 cartes + 1 Mort de 4 ; à 7 joueurs, 4 cartes + 1 Mort de 4.

RAPATRIEMENT (*LÉGISL.*). — Un enfant d'origine française abandonné à l'étranger, celui d'origine étrangère abandonné en France, un aliéné français soigné à l'étranger ou vice-versa peuvent être rapatriés par les soins de l'Administration. Pour l'enfant ou l'aliéné français, on s'adressera à l'Agent diplomatique accrédité dans le pays ; pour l'enfant ou l'aliéné étranger, au Préfet du département qui en référera au Ministre de l'Intérieur. Le paiement des frais est négocié entre les gouvernements. Le marin éloigné de son quartier, même pour cause de désertion, a droit à son rapatriement, sauf à l'Etat à se faire rembourser les frais de retour par l'armateur, le capitaine ou le matelot rapatrié, selon les conditions de l'engagement ; spécialement, le matelot laissé à terre pour cause de maladie ou de blessures reçues dans son service est rapatrié aux dépens du navire. C'est au Consul ou à l'agent consulaire français le plus voisin de l'endroit où il se trouve, que le marin s'adressera pour être rapatrié. Tout navire de commerce français partant pour la France ou une colonie française, est tenu de recevoir pour le rapatrier un marin par 50 tonneaux de jauge du navire, ou un passager civil par 100 tonneaux. Une indemnité de route est remise aux gens de mer rapatriés et qui ne sont pas ramenés à leur port d'armement. S'il y a lieu, les dépenses pour frais de rapatriement sont acquittées en traites sur le Trésor public.

RAPPORT A SUCCESSION. — (*DROIT*). — Tout *héritier*, même bénéficiaire, venant à une succession, doit remettre (ou *rapporter*) à la masse de la succession, tout ce qu'il a reçu du défunt, *par donations entre-vifs*, soit directement, soit indirectement : il ne peut retenir les *dons* à lui faits par le défunt, à moins qu'ils ne lui aient été faits expressément par préciput et hors part, ou avec dispense de rapport. Par conséquent, en ce qui concerne les donations entre-vifs, le rapport est la règle, la dispense de rapport est l'exception.

Au contraire, les *legs* faits à un héritier sont *réputés* faits par préciput et hors part, et, par suite non soumis au rapport, à moins que le testateur n'ait exprimé sa volonté d'imposer au légataire, l'obligation de rapporter ; dans ce dernier cas, le légataire fait le rapport en *moins-prenant* (*V.* paragraphe IV).

Bien entendu, les legs non soumis au rapport ne peuvent être réclamés, et les donations dispensées du rapport ne peuvent être retenues, par l'héritier donataire ou légataire venant au partage, *que jusqu'à concurrence de la quotité disponible* (*V.* QUOTITÉ DISPONIBLE).

I. QUI DOIT LE RAPPORT ? — Le rapport est dû par tout *héritier* qui est *en outre* donataire ou légataire. Il est dû, même par le donataire qui n'était pas héritier présomptif lors de la donation, mais qui se trouve successible *au jour de l'ouverture de la succession*, à moins que le donateur ne l'en ait dispensé. D'après la jurisprudence, les héritiers présomptifs d'un défunt, appelés par le testament de celui-ci à recueillir sa succession, non comme héritiers, *mais seulement comme légataires*, ne peuvent pas être tenus à rapport. L'héritier, qui *renonce* à la succession, ne doit pas le rapport ; il peut donc retenir le don ou réclamer le legs à lui fait, jusqu'à concurrence de la portion disponible. Un père appelé comme héritier dans une succession, n'est pas tenu de rapporter les dons et legs faits à son fils par le défunt ; de même un fils, venant *de son chef* à une succession, n'est pas tenu de rapporter les dons faits à son père par le *de cujus* ; mais il en doit le rapport s'il ne vient que *par représentation* de son père (*V.* SUCCESSION), alors même qu'il aurait renoncé à la succession de celui-ci.

Les dons et legs faits au *conjoint* d'un successible ne sont pas rapportables ; ceux faits conjointement à deux époux, dont l'un seulement est successible, ne doivent être rapportés qu'à concurrence de *moitié* ; si les dons sont faits à l'époux successible, il les rapporte en entier.

II. QUE DOIT-ON RAPPORTER ? — Ainsi qu'on l'a dit plus haut, les *legs* ne sont rapportables que si le testateur a exprimé sa volonté qu'ils soient soumis au rapport.

Au contraire, toutes les *libéralités entre-vifs*, faites à un successible, *directement* ou *indirectement*, sont en principe rapportables, si le donateur n'a pas manifesté de façon non équivoque son intention de dispenser le donataire de l'obligation du rapport, et sauf les exceptions prévues par la loi. C'est par application de ce principe, que le rapport est dû de ce qui a été employé par le défunt pour l'établissement d'un des co-héritiers ou pour le paiement de ses dettes (*C. Civ., art.* 851). Ne sont pas rapportables, au contraire, notamment : 1° les frais de nourriture, d'entretien, d'éducation, d'apprentissage, les frais ordinaires d'équipement, ceux de noces et présents d'usage ; 2° les profits que l'un des héritiers a pu retirer de conventions passées avec le défunt, si ces conventions ne présentaient aucun avantage indirect, lorsqu'elles ont été faites ; 3° les bénéfices provenant d'une association faite sans fraude entre le défunt et l'un de ses héritiers, pourvu que les conditions en aient été réglées par un acte *authentique* (*C. Civ., art.* 852 et suiv.).

L'immeuble qui a péri par cas fortuit et sans la faute du donataire n'est pas sujet à rapport. Quant aux *fruits* et *intérêts* des choses sujettes à rapport, ils ne sont dus qu'à compter du jour de l'ouverture de la succession.

III. A QUI EST DU LE RAPPORT ? — Le rapport n'est dû que par le *co-héritier à son co-héritier* ; il ne peut être demandé ni par les légataires, ni par les créanciers de la succession (*C. Civ., art.* 857), à moins, bien entendu, qu'à leur qualité de légataires ou de créanciers, ils ne joignent celle d'héritiers ; mais il peut être demandé par les créanciers de l'un des *héritiers*, comme exerçant les droits de celui-ci (*V.* OBLIGATIONS et SUCCESSION).

IV. COMMENT SE FAIT LE RAPPORT. — Le rapport se fait en *nature* ou en *moins-prenant*.

Quand le rapport s'effectue en nature, on remet dans la masse successorale l'*objet même* qui a été donné.

Quand il s'effectue en moins-prenant, l'héritier qui doit le rapport conserve la chose qui lui a été donnée, mais chacun de ses co-héritiers prélève sur la masse, avant le partage, une valeur égale à celle qu'a reçue l'héritier soumis au rapport ; de telle sorte que sur cette masse, ce dernier prend moins que les autres. EXEMPLE : La succession comprend 50 000 fr. de biens, il y a 2 héritiers, dont l'un, Pierre, a reçu une libéralité rapportable de 10 000 fr. ; l'autre héritier, Paul, prélèvera sur ces 50 000 fr., une somme de 10 000 fr. et le surplus (40 000 fr.) sera partagé par moitié entre Pierre et Paul ; l'égalité est ainsi rétablie, puisque chaque héritier reçoit au total 30 000 fr.

Le rapport des *legs* (quand ils ont été soumis à l'obligation du rapport) se fait en moins-prenant.

Le rapport des donations entre-vifs se fait tantôt en nature, tantôt en moins-prenant.

Les *immeubles* sont, en principe, rapportables en *nature* ; toutefois, le rapport s'en fait en moins-prenant si l'immeuble donné a été *aliéné* par le donataire ; le rapport *peut* aussi se faire en moins-prenant, s'il existe dans la succession d'autres immeubles de même nature, valeur et qualité, dont on puisse former des lots à peu près égaux pour les autres héritiers. Quand le donataire a aliéné l'immeuble, il doit le rapport en moins-prenant de sa valeur, à l'*époque de l'ouverture de la succession*. Dans tous les cas, il doit être tenu compte au donataire : 1° de la *plus-value*, résultant au moment du partage, des impenses d'*amélioration* faites par lui ; 2° de l'intégralité des impenses *nécessaires* qu'il a faites pour la conservation de la chose, encore qu'elles n'aient point amélioré le fonds. Le donataire, de son côté, doit tenir compte des *dégradations et détériorations* qui ont diminué la valeur de l'immeuble, par son fait ou par sa faute et sa négligence. En cas d'aliénation de l'immeuble, les mêmes règles s'appliquent aux améliorations ou dégradations faites par l'acquéreur.

Lorsque le rapport se fait en nature, les biens se réunissent à la masse successorale, francs et quittes de toutes charges créées par le donataire ; mais les créanciers hypothécaires peuvent intervenir au partage, pour s'opposer à ce que le rapport se fasse en fraude de leurs droits et pour éviter, notamment, que l'immeuble rapporté soit attribué à un autre que leur débiteur (*V.* PARTAGE). Le co-héritier, qui fait le rapport en nature d'un immeuble, peut en retenir la possession jusqu'au remboursement effectif des sommes qui lui sont dues pour impenses ou améliorations.

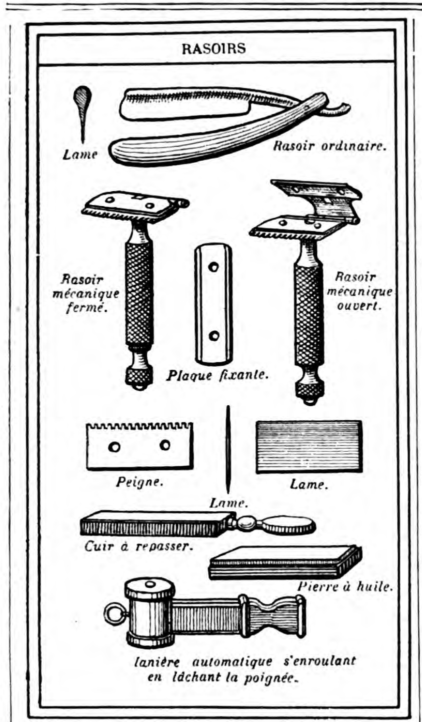
Le rapport du *mobilier* ne se fait qu'en moins-prenant, et cela, sur le pied de la valeur de ce mobilier, lors de la donation, d'après l'état estimatif annexé à l'acte ; s'il n'y a pas d'état estimatif, d'après une estimation faite par experts.

Le rapport de l'*argent* donné se fait en moins-prenant dans le numéraire de la succession ; en cas d'insuffisance, le donataire peut abandonner, jusqu'à concurrence, du mobilier, et à défaut de mobilier, des immeubles de la succession.

V. RAPPORT DES DETTES. — Quand un héritier est débiteur du défunt, il doit être tenu compte de sa dette, lors du partage ; l'obligation qui en résulte pour l'héritier débiteur est généralement désignée sous le nom de *rapport des dettes*. Il diffère toutefois du rapport des libéralités : 1° en ce que l'héritier ne peut pas s'exonérer du rapport de ce qu'il doit en renonçant à la succession ; 2° en ce que les créanciers de la succession et les légataires peuvent agir contre lui pour le contraindre à s'acquitter de sa dette.

RASOIR (*HYG.*). — L'essuyer très soigneusement quand il a servi et le tenir enveloppé de laine, à l'abri de toute humidité. Avant d'en faire usage, le passer sur un *cuir* frotté de *cire* ou *pâte à rasoir*, en appuyant la lame bien à plat sur toute sa largeur, et successivement de chaque côté. Se servir du même rasoir tant qu'il coupe suffisamment, puis le laisser reposer en se servant d'un autre ; le repos fait surtout qu'il peut encore servir par la suite pendant un certain temps sans qu'il soit repassé.

LE RASOIR MÉCANIQUE permet à chacun de se raser sans passer par cette sorte d'apprentissage que nécessite le rasoir ordinaire. Le rasoir mécanique agit comme une sorte de rabot ; il y en a un grand nombre de sortes différentes ; les lames se démontent pour le repassage et l'entretien du rasoir est minutieux. En général, ces rasoirs ne coupent pas les barbes un peu dures.



RATAFIAS (*ÉCON. DOM.*). — Les ratafias se font par infusion. Ce qualificatif ne s'applique qu'aux liqueurs provenant des fruits fermentés ou macérés.

RATAFIA DE CASSIS. — Prendre, égrener et écraser 3 livres de cassis très mûr. Les mettre dans une cruche avec 4 litres et demi d'alcool à 85°, 250 gr. de framboises, 1 gr. de girofles, 4 gr. de cannelle. Au bout de 3 mois, séparer tout le liquide, en exprimant fortement. Remettre le jus dans le vase avec 1 kilog. de sucre; le sucre fondu, bien mêler le tout, laisser reposer, filtrer, mettre en bouteilles, laisser vieillir 6 mois.

RATAFIA DE CERISES. — Prendre 1 kilog. de cerises, 750 gr. de cassis, 1 kilog. de framboises, 3 centil. d'infusion de lauriers, 2 centil. d'infusion de galanga, 1/2 litre d'eau de noyaux, broyer le tout sans écraser les noyaux et mettre infuser pendant 2 mois dans un l. 250 d'alcool à 85°. Passer l'infusion, puis y verser 1 kg. 500 de sucre fondu à chaud dans une quantité d'eau suffisante pour compléter 5 litres. Laisser refroidir, mettre en bouteilles, laisser vieillir quelques mois.

RATAFIA DE COINGS. — Les choisir bien mûrs et très sains, après essuyage les râper et les mettre dans une terrine et les déposer ainsi 48 heures à la cave. Les exprimer alors fortement, de manière à obtenir 3 litres de jus que l'on mélange à partie égale d'alcool à 85° ; y ajouter 2 g. de vanille, découper en petits morceaux 1 gr. de cannelle et laisser au repos 6 semaines au moins, filtrer et ajouter 300 gr. de sucre par litre de ce mélange. Après filtrage, mettre en bouteilles.

RATAFIA D'ESTRAGON. —. — Prendre 125 gr. de feuilles sèches et mondées d'estragon, 15 décigr. de cannelle, autant de clous de girofle, mettre macérer le tout dans 4 litres d'alcool à 85° pendant 3 ou 4 jours, passer à travers une mousseline, y incorporer 1 kil. 750 de sucre fondu dans 1 litre d'eau, laisser reposer, filtrer, mettre en bouteilles.

RATAFIA DE GENIÈVRE. — Mettre infuser sans les écraser, pendant 24 heures, dans 1 kilog. de sucre fondu dans 1/2 litre d'eau bouillante, 200 gr. de baies fraîches et bien mûres de genièvre. Ajouter alors 2 litres d'alcool à 85° et 1 kilog. de sucre fondu dans un litre d'eau ; bien mêler, filtrer, mettre en bouteilles.

RATAFIA DE GÉRANIUM. — Dans un grand vase, déposer 100 gr. de fleurs de géranium à odeur de rose, 25 gr. de feuilles de la même plante, étaler au-dessus 700 gr. de sucre, puis verser sur le tout 1/2 litre d'eau très bouillante ; laisser infuser 4 heures, passer sur un tamis, ajouter un l. 250 d'alcool à 85°, laisser refroidir et filtrer.

RATAFIA DE GRENADES. — Les choisir bien mûres, les ouvrir et en laisser couler le jus à travers un tamis de crin, ne pas écraser les pépins. Dès un litre obtenu, y ajouter un litre d'alcool à 85°, une forte pincée de cannelle, autant de vanille, bien mêler et laisser macérer le tout 6 semaines au moins, ajouter alors 750 g. de sucre et 1/2 litre d'eau, en bien opérer le mélange, filtrer, mettre en bouteilles.

RATAFIA DE GROSEILLES. — Egrener 1 kilog. de groseilles rouges ou blanches, prendre une petite pincée de vanille, et faire macérer le tout pendant 6 semaines dans un litre d'alcool à 85°. Soutirer en exprimant fortement. Ajouter une livre de sucre fondu dans 3 décilitres d'eau et laisser reposer jusqu'à complet éclaircissement. Passer doucement à travers un linge très fin.

RATAFIA DE FRAMBOISES. — Prendre 3 livres de framboises, 1 livre de merises, 1 litre d'alcool à 85°, 1 kilog. de sucre, 5 décilitres d'eau et procéder comme pour le ratafia de groseilles.

RATAFIA DES QUATRE FRUITS. — Prendre framboises, fraises, groseilles, cassis, 500 g. de chaque fruit. Egrener groseilles et cassis, monder fraises et framboises, couper très menu 1/2 gousse de vanille et mettre macérer le tout pendant six bonnes semaines dans 3 litres d'alcool à 85° ; passer alors, après légère expression, ajouter 2 kilog. de sucre fondu dans un litre d'eau, laisser reposer, filtrer, mettre en bouteilles.

RATAFIA DE FLEURS DE TILLEUL. — Couvrir avec 2 ou 3 litres d'alcool à 85°, 250 g. de fleurs de tilleul bien épanouies, après une infusion de 15 jours à 3 semaines, passer à travers un linge fin et ajouter 750 g. de sucre fondu dans un litre d'eau par litre d'infusion. Mêler avec soin et filtrer.

RATAFIA DE FLEURS D'ACACIA. — Dans un grand vase, déposer 200 gr. de fleurs mondées et 25 gr. de feuilles. Faire fondre 750 g. de sucre dans un 1/2 litre d'eau et le verser bouillant sur le mélange de fleurs et de feuilles. Quatre heures après, passer sur un tamis et ajouter 1 litre d'alcool à 85°, après refroidissement filtrer et mettre en bouteilles.

RATAFIA DE FLEURS D'ORANGERS. — Préparer 100 g. de pétales, 500 g. de sucre râpé, 250 g. en morceaux, 6 décil. d'alcool à 85°, 4 décil. d'eau. Sur un plat creux, faire un lit de pétales, un lit de sucre râpé et ainsi de suite en finissant par du sucre. Couvrir, mettre au frais et laisser macérer exactement 12 heures. Laver le mélange avec la moitié de l'eau; faire un sirop avec le restant du sucre et 2 décilitres d'eau. A l'eau ainsi parfumée, ajouter les 6 décilitres d'alcool et le sirop. Laisser reposer un mois. Filtrer, mettre en bouteilles.

RATAFIA DE MERISES. — Prendre 5 kilog. de merises bien mûres, ôter les queues, les écraser, puis les mettre dans une bassine sur feu très vif, remuer continuellement avec une spatule en bois, jusqu'à ce que le liquide devienne épais. A ce moment, le retirer du feu et le verser dans une terrine. Après refroidissement, ajouter 2 l. 750 d'eau-de-vie à 59° et laisser infuser pendant 2 mois en remuant le liquide de temps en temps. Soutirer alors et laisser la liqueur s'éclaircir seule, puis mettre doucement en bouteilles.

RATAFIA D'ŒILLETS. — Sur 100 gr. d'œillets mondés et effeuillés mis dans une terrine, parsemer une bonne pincée de cannelle, puis verser 500 gr. de sucre et 1/2 litre d'eau en ébullition, couvrir hermétiquement. Après refroidissement complet, ajouter 1 litre d'alcool à 85°, bien mêler le tout et le surlendemain filtrer et mettre en bouteilles.

RATAFIA DE POIRES DE ROUSSELET. — Les choisir saines et bien mûres, après les avoir essuyées, les râper et les déposer ainsi 48 heures à la cave. Après les avoir fortement exprimées et avoir recueilli 2 litres environ, incorporer de l'alcool à 85° à volume égal, ajouter une demi-gousse de vanille coupée menue et laisser reposer 1 mois, 6 semaines. A ce moment, faire fondre 1 k. 750 de sucre dans 1/2 litre d'eau, le mêler avec soin à la liqueur, filtrer et mettre en bouteilles.

RATAFIA DE RAISIN MUSCAT. — Mettre macérer pendant 20 à 25 jours, 1 k. 250 de muscat sain, bien mûr, égrené et écrasé dans 1 litre d'alcool à 85°. Le passer après l'avoir fortement exprimé, faire fondre 3 livres de sucre dans 250 g. d'eau, mêler le tout et laisser éclaircir. Six semaines après, le mettre délicatement en bouteilles.

RATAFIA DE NOYAU. — Dans 3 litres d'eau-de-vie à 59°, faire infuser pendant 3 ou 4 semaines 200 g. de noyaux de pêche concassés et 200 g. de noyaux de cerises entiers, en remuant de temps à autre. Puis faire fondre 1 kilog. de sucre dans 750 g. d'eau. Faire un bon mélange. Laisser reposer. Filtrer.

RATAFIA DE BROU DE NOIX. — Prendre 4 litres d'eau-de-vie à 85° et y faire infuser pendant 2 à 3 mois, 80 noix déjà grosses, mais peu formées. Faire fondre dans la liqueur 1 kilog. de sucre et laisser encore infuser pendant 3 mois. Filtrer alors et mettre en bouteilles.

RATE (*MÉD PRAT.*). — Organe de l'abdomen, situé à gauche immédiatement contre les 8e, 9e, 10e et 11e côtes.

ABCÈS. — Dus à la fièvre paludéenne, à la fièvre typhoïde, à la tuberculose, etc.

On constate : douleurs, tumeur, fièvre.

Peut être confondu : 1° avec pleurésie purulente gauche, mais celle-ci n'a pas de signes vraiment abdominaux, elle siège un peu plus haut; 2° avec phlegmon du rein gauche, tandis qu'ici les signes sont plus en arrière et plus bas ; 3° avec les grosses rates diverses, mais ici pas de fièvre, ni de douleurs. L'évolution est très grave si l'abcès se vide dans le ventre (péritonite). *Il faut* qu'un chirurgien opère.

DÉPLACEMENTS. — L'expression vulgaire *se fouler la rate*, correspond à une chute de cet organe, par suite de défectuosités dans ses ligaments suspenseurs, chute brusque ou lente. *On constate* la présence de la rate sous forme de boule dure, soit derrière le nombril, soit dans la fosse iliaque gauche, avec douleurs, vomissements, et possibilité de ramener l'organe en haut à sa place. *Il faut* ou porter un bandage (sangle de Glénard) ou se faire opérer et attacher l'organe.

KYSTES. — 1° *Hydatiques* ; souvent accompagnés d'un kyste de même nom du foie. On constate les signes de l'abcès de la rate. L'évolution est lente vers le dépérissement, sauf complications (péritonite). Il faut un chirurgien qui ponctionnera ou extirpera.

PLAIES. — Par instruments piquants, tranchants, contondants, par ruptures et déchirures aux chocs ou pressions. Le danger est l'hémorragie interne. Il faut qu'un médecin ouvre le ventre pour recoudre l'organe.

RATELIER — *V.* DENTIER.

RATELIER D'ARMES (*CHASSE*). — Il se compose de deux parties. L'une est une forte planche munie de logements entaillés dans le bois qui reçoivent les crosses, l'autre est une planche moitié moins large portant des trous, par lesquels passent les canons. Le plus court fusil ayant au moins 1 m. 15 de long, l'espacement entre les 2 planches ne peut être moindre de 1 mètre. || La planche inférieure se fixe parallèlement au mur, au moyen de deux potences de métal ou de bois. Elle doit être assez éloignée du parement pour qu'aucun bec de crosse ne touche à celui-ci. La planche supérieure est fixée de la même manière, mais ici le bras de potence doit être d'environ 5 centimètres plus long que pour la planche inférieure, afin que fusil s'appuie mieux. Il faut que chaque trou de la planche supérieure soit bien exactement au-dessus de chaque entaille de la planche inférieure. Si l'on ne veut établir qu'un râtelier pour 3 ou 4 armes, le mieux est de le placer en coin. Ainsi il n'y aura pas de potence, mais simplement à fixer au mur sur un tasseau chaque extrémité des planches coupées à demi angle droit.

Si l'on désire que le râtelier d'armes soit élégant ou décoratif, ce qui convient d'ailleurs pour des armes de prix, on peut le garnir de peluche ou de velours avec clous ornés ou bien l'établir en bois de choix : noyer, chêne, ou acajou. On pourra ajouter des moulures rapportées sur les faces et sur les côtés, puis vernir ou simplement cirer à l'encaustique.

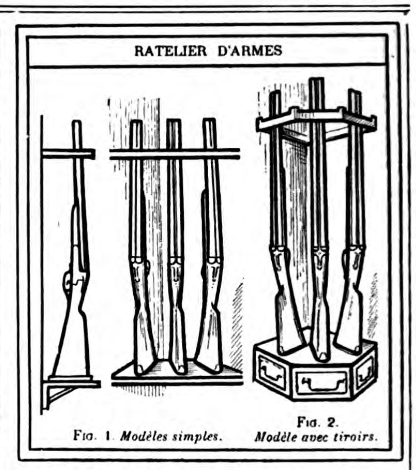


FIG. 1. Modèles simples. FIG. 2. Modèle avec tiroirs.

Si on place le râtelier en coin, la pièce inférieure portant les crosses pourra être une véritable console contenant, si l'on veut, un tiroir à cartouches.

RATS ET SOURIS (DESTRUCTION DES) (*ÉC. DOM.*). — LES PIÈGES. — Il y en a un très grand nombre et de systèmes très différents, à trous, à bascules, à trappes, à détente, en grillage, en bois. Les meilleurs sont les plus simples. Pour les souris, le simple piège à trous au fond desquels on met de la farine que deux brins de fil séparent de l'animal. Dès que le fil casse, un ressort étrangle le rongeur. Pour les rats, le piège à détente brusque réussit assez souvent. D'autres ratières composées d'une cage en treillage munie en haut d'un orifice que le rat ne peut plus enfiler pour sortir, rendent aussi des services appréciables. Dès que les pièges ont fait une capture, les échauder avant de les tendre à nouveau. || Dans les jardins infestés de rats, on peut en détruire beaucoup par le procédé suivant : enterrer jusqu'aux trois quarts un tonneau que l'on remplit d'eau jusqu'au quart, en posant dans le fond un pot à fleurs renversé qui émerge un peu. Recouvrir le tonneau d'une large feuille de papier qu'on ficelle autour comme un pot à confitures. Faire dans ce papier des incisions convergeant vers le milieu, de façon qu'il cède à un faible poids et se redresse ensuite. Graisser le milieu du papier et y semer quelque appât. Un papier un peu ferme conviendra pour cela. Si un rat vient pour manger l'appât, le papier cède et le rat tombé dans le tonneau attire par ses cris d'autres rats qui tombent aussi, se battent pour rester sur le pot à fleurs, attirant ainsi par le bruit de la bataille de nouvelles victimes qui toutes, finissent par se noyer.

LES POISONS. — C'est un moyen plus efficace de détruire les rongeurs, mais certains poisons ont l'inconvénient d'être dangereux pour les animaux domestiques ; certains autres dont l'effet n'est pas assez rapide, font mourir les souris et les rats dans leurs trous qu'ils infectent. Parmi de nombreuses formules, donner la préférence aux suivantes : Faire une pâtée composée de deux tiers de fromage de gruyère et d'un tiers de scille préalablement réduite en poudre. Les rats qui ont grignoté cet appât meurent sur place. L'absorption n'est pas nuisible aux animaux domestiques.

LE PAIN DE BARYTE, composé de 80 parties de farine et de 20 parties de carbonate de baryte précipité donne de bons résultats. On trempe ce pain en petits morceaux dans du lait écrémé ou on l'asperge d'essence d'anis ; on peut aussi le mélanger à du lard et à de la graisse et on sème les morceaux dans les endroits infestés par les rats. Un kilog. de pain suffit pour un hectare. On peut aussi réduire en poudre de la chaux vive, la mélanger avec un même poids de sucre pulvérisé et placer le mélange dans des soucoupes aux endroits fréquentés par les rats. Ils mangent en même temps la chaux et le sucre. Ce procédé de destruction est moins rapide.

LE VIRUS. — Aucun de ces poisons ne présente cependant autant d'efficacité que le virus découvert à l'Institut Pasteur. Ce virus, délivré en flacons de 350 gr. est un bouillon de culture dans lequel s'est développé un microbe mortel aux petits rongeurs. On en imbibe les appâts qui communiquent aux rats et souris qui les rongent un mal contagieux et infailliblement destructeur. Les appâts ainsi préparés, répandus à foison sur la terre et dans les habitations, sont sans danger pour les autres animaux.

RATURE (*DROIT*). — Les ratures contenues dans un acte doivent être approuvées par la partie ou les parties qui signent l'acte. L'approbation s'exprime ainsi : « rayé tant de mots nuls au présent acte » : elle se met en marge et doit être suivie de la signature, ou tout au moins (dans les cas où la signature entière n'est pas absolument prescrite), d'un paraphe spécial.

RATIFICATION (*DROIT*). — La ratification consiste à rendre valable un acte qui était entaché d'une nullité, c'est-à-dire à faire disparaître le vice dont il était atteint.

On désigne aussi sous le nom de ratification l'approbation donnée par celui dont l'affaire a été gérée aux actes du gérant d'affaires. (*V.* GESTION D'AFFAIRES) et d'une façon générale le fait par une personne de prendre pour son propre compte des opérations faites en son nom par une autre personne à qui elle n'avait pas donné mandat.

La ratification ou confirmation d'un acte nul peut être *expresse* ou *tacite*.

La ratification *tacite* résulte principalement de l'*exécution volontaire* de l'acte annulable, en connaissance de la nullité dont il était entaché et avec l'intention de la réparer ; elle ne valide l'acte que si elle se produit après la cessation de l'état de choses qui le rendait annulable ; ainsi, un acte annulable pour cause d'incapacité d'une des parties ne peut être ratifié par cette partie que lorsqu'elle sera devenue capable.

La ratification résulte d'une déclaration formelle de volonté de celui qui ratifie.

L'acte, qui contient ratification d'un acte ou d'une obligation annulable ou rescindable, n'est valable que si l'on y trouve : 1° la substance ou l'objet même de l'obligation ; 2° la mention du *vice* dont l'acte est entaché ; 3° l'intention de ratifier, c'est-à-dire de réparer ce vice.

L'acte ratifié ou confirmé est considéré comme ayant toujours été valable ; il en est ainsi, du moins, *entre les parties*. La ratification ne peut, au contraire, être opposée aux tiers, à qui elle serait susceptible de causer préjudice. EXEMPLE : Un propriétaire a vendu un de ses immeubles par un acte annulable ; plus tard il vend une seconde fois le même immeuble à une autre personne ; puis il ratifie la première vente : cette ratification ou confirmation ne produira pas d'effet à l'égard du second acquéreur qui restera propriétaire de l'immeuble acquis régulièrement par lui.

La ratification ne peut s'appliquer qu'aux actes *annulables ou rescindables* ; mais non aux actes *inexistants* ou à ceux atteints de certaines nullités (*V.* NULLITÉS). C'est par application de cette règle que le donateur ne peut réparer par aucun acte confirmatif les vices d'une donation entre vifs : nulle en la forme, il faut qu'elle soit refaite en la forme légale (*art.* 1339, *C. Civ.*). Par exception cependant, la loi admet la validité de la ratification d'une donation, *par les héritiers ou ayants-cause* du donateur, après le décès de celui-ci (*art.* 1340, *C. Civil.*).

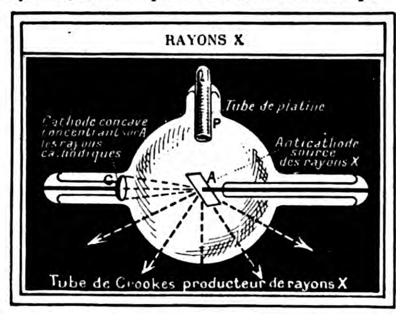
RAVALEMENT (*ARCHIT.*). — Dans les grandes villes l'administration exige le nettoyage des façades tous les 10 ans. On l'exécute à l'aide d'échelles, de la *corde à nœuds*, de *plateaux* suspendus et d'échafaudages volants suivant l'importance de la façade. Les façades peuvent être brossées et lavées, badigeonnées à la chaux ou peintes à l'huile, celles en pierres sont parfois *ripées*. ‖ Dans les façades enduites en plâtre, il faut soigneusement dégarnir les crevasses et les boucher au plâtre, revoir et refaire les scellements, reviser la couverture en zinc des appuis et bandeaux. — *V.* FAÇADES.

RAVES. — *V.* NAVETS.

RAVIGOTE. — *V.* SAUCE.

RAYONS X. — Une ampoule de verre où l'on a poussé le vide atmosphérique (vide pneumatique), comme fit Abria, puis en 1880 Crookes, jusqu'à 1 millionième d'atmosphère, et où l'on fait jaillir entre 2 électrodes une décharge électrique, s'illumine comme sous le choc de particules gazeuses électrisées, projetées de l'électrode (ou pôle) négative à une vitesse de 300 000 kilomètres à la seconde. Ce mouvement particulaire (ou comme on dit « moléculaire »), qui constitue l'origine du rayonnement de l'ampoule de Crookes en *canaux* et en rayons *cathodiques*, subit au contact de la paroi de l'ampoule une modification énergétique d'où naissent les rayons X, constitués par des vibrations de l'éther qui se

RAYONS X



Tube de Crookes producteur de rayons X

propagent en ligne droite et ont le pouvoir de traverser certains corps, ne se réfléchissent pas à la surface des corps qu'ils pénètrent, ne se réfractent pas en les traversant et ne transportent aucune charge d'électricité quoiqu'ils rendent l'air bon conducteur. Ces rayons X impressionnent les plaques photographiques, produisent la fluorescence de certains corps et la coloration de certains sels. On les utilise en médecine pour examiner l'intérieur du corps dont les chairs sont traversées à l'exception du squelette, et pour modifier les réactions vitales de certains tissus malades (cancers, etc.).

L'opération d'examen aux rayons X est la *radioscopie* (du grec : *radios* rayon et *scopeo* j'examine). Remplaçons l'écran fluorescent par une plaque photographique, nous aurons une épreuve de *radiographie* (grapho : j'écris).

REBOISEMENT (*LÉGISL.*). — I. *Reboisement proprement dit.* ‖ II. *Conservation des terrains boisés.*

Le déboisement, particulièrement celui des montagnes, offre les plus grands dangers, en augmentant la masse et la vitesse des eaux, en favorisant ainsi les inondations. La législation s'est efforcée de porter remède à cette situation par les dispositions suivantes, contenues principalement dans la loi du 4 avril 1882.

I. REBOISEMENT PROPREMENT DIT. — Le reboisement peut être : 1° rendu obligatoire par une loi ; 2° seulement facultatif, et encouragé par l'État.

REBOISEMENT RENDU OBLIGATOIRE. — Lorsque l'administration des eaux et forêts (*V.* FORÊTS), estime indispensables les travaux de cette nature, il est procédé à la reconnaissance du terrain. Le procès-verbal de cette opération et l'avant-projet des travaux proposés sont déposés à la mairie de chaque commune intéressée pendant l'enquête prescrite par arrêté préfectoral, et d'une durée de 30 jours. Passé ce délai, un commissaire enquêteur, désigné par le préfet, reçoit pendant 3 jours consécutifs, les observations des habitants. Chaque conseil municipal donne son avis. Puis, dans la quinzaine de sa convocation par le préfet se réunit une commission spéciale composée du préfet ou de son délégué (ayant voix prépondérante), d'un membre du conseil général, d'un autre du conseil d'arrondissement, de deux délégués de chaque commune intéressée, ces délégués n'ayant qualité que pour représenter la commune qui les a choisis, d'un ingénieur des ponts et chaussées ou des mines et d'un agent forestier, tous deux nommés par le préfet. Cette commission examine successivement le dossier de toutes les communes et donne pour chacun son avis motivé, formulé dans le mois sous forme de procès-verbal. Le préfet consulte ensuite le conseil d'arrondissement et le conseil général, et transmet les dossiers, avec son avis motivé, au ministre de l'Agriculture qui, s'il juge la mesure opportune, soumet aux Chambres le projet de loi déclarant d'utilité publique, les travaux de restauration et fixant le périmètre des travaux à exécuter. ‖ L'Etat acquiert à l'amiable, ou, à défaut d'entente, par voie d'expropriation, les terrains qui ont été ainsi désignés, et y exécute les travaux de restauration. Toutefois, les particuliers, les communes, les établissements publics peuvent conserver la propriété de leurs terrains compris dans les périmètres de restauration, s'ils parviennent, avant le jugement d'expropriation, à s'entendre avec l'Etat, et s'engagent à faire dans un délai fixé, aux conditions convenues, les travaux exigés, sous le contrôle de l'administration forestière ; ils peuvent dans ce but constituer des ASSOCIATIONS SYNDICALES de propriétaires (*V. ce mot*). Pour obtenir cette faculté, adresser une demande au conservateur des Eaux et Forêts, dans les 30 j. de la notification faite de l'extrait de la loi déclarative d'utilité publique ; remettre ensuite au conservateur dans les 15 j. et en double exemplaire, engagement d'exécuter les travaux dans les conditions prescrites ; cet engagement est soumis à l'appréciation du ministre de l'Agriculture. Lorsque cette même faculté est demandée par les communes et les établissements publics, leur déclaration motivée sera adressée au préfet et dans les 30 j. de la notification : un nouveau délai de 30 j. leur est accordé pour accepter les conditions faites par l'administration des Eaux et Forêts.

REBOISEMENT ENCOURAGÉ PAR L'ETAT. — L'Etat encourage d'autre part les travaux de reboisement entrepris librement par les particuliers, les communes, les établissements publics, au moyen de subventions consistant en argent, en travaux, ou en délivrance de plants ou de graines. Les particuliers désirant obtenir ces subventions, adresseront leur demande au conservateur des Eaux et Forêts ; les communes, établissements publics... l'adresseront au préfet qui la transmettra, avec son avis, au conservateur. Les subventions sont accordées par le ministre de l'Agriculture. Tous travaux entrepris à l'aide de subventions de l'Etat donnent lieu à la surveillance des agents forestiers. Les subventions en argent ne sont payées qu'après l'achèvement des travaux, au vu d'un procès-verbal de réception dressé par l'agent forestier local et sur l'avis du conservateur ; les subventions en plants ayant été, avant leur délivrance, l'objet d'une évaluation, le montant de cette évaluation peut être répété par l'Etat en cas de mauvaise exécution des travaux, constatée contradictoirement. Tous terrains reboisés par l'Etat ou à l'aide de subventions de l'Etat sont soumis de plein droit au régime forestier (*V.* FORÊTS). ‖ Les plantations de bois dans les montagnes sont en outre exemptées d'impôt pendant 30 ans (*C. forest.* art. 226,) ; il en est de même des plantations de bois dans les terrains en friche depuis 10 ans, une déclaration étant cependant nécessaire dans ce dernier cas : elle doit être faite, avant tous travaux, devant le maire de la commune.

II. CONSERVATION DES TERRAINS BOISÉS. — Dans le but de conserver les terrains boisés et pâturages appartenant aux communes, aux établissements publics, aux particuliers, l'administration des Eaux et Forêts peut requérir la *mise en défens*, qui, après enquête faite dans les mêmes conditions que s'il s'agissait de restauration (*V.* plus haut) est prononcée par décret rendu en conseil d'Etat. Ce décret détermine la nature et les limites des terrains, la durée de la mise en défens (ne pouvant excéder 10 ans), le délai pendant lequel les intéressés pourront procéder au règlement amiable de l'indemnité accordée aux propriétaires pour privation de jouissance ; cette indemnité est alors fixée par le ministre de l'Agriculture ; si, au contraire, l'accord ne peut se faire, l'indemnité est déterminée par le conseil de préfecture, après expertise contradictoire s'il y a lieu, et sauf recours sans frais au conseil d'Etat. L'indemnité part du jour de la mise en défens et est purgée, pour chaque année écoulée dans le mois de janvier de l'année suivante. Si l'Etat veut, après le délai de mise en défens, maintenir les terrains en défens, il est tenu, dans l'année qui précède l'expiration de ce délai, d'en aviser les propriétaires, et, s'il en est requis par ceux-ci dans le mois de la notification, d'acquérir les terrains à l'amiable ou par voie d'expropriation publique. Pendant la mise en défens, l'administration des Forêts peut exécuter des travaux accessoires consolidant le sol, et cela sans indemnité de part ou d'autre. Les délits commis sur des terrains en défens sont punis comme ceux commis en matière forestière (*V.* FORÊTS). ‖ A ces mesures destinées à protéger les terrains, particulièrement en montagne, se rattachent celles concernant le *défrichement* des forêts appartenant aux communes, aux établissements publics, aux particuliers (*V.* FORÊTS), celles qui règlent les conditions des *pâturages communaux* (*V.* PATURAGES).

RECENSEMENT. — Le recensement ou dénombrement de la population s'opère tous les 5 ans ; il est fait par les mairies aidées, s'il y a lieu, d'agent des contributions directes et indirectes. Chacun (ou le père de famille pour tous les siens) répond par écrit au questionnaire imprimé qui est remis par les agents de recensement et qui porte sur l'âge, le sexe, la profession, la nationalité de chaque individu. Le questionnaire demande aussi des informations de statistique relativement aux aveugles, sourds-muets, aliénés, etc. Les agents peuvent aussi recueillir de vive voix et transcrire sur les feuilles, les renseignements demandés. Les populations mobiles et flottantes (armée, détenus, aliénés, etc.) sont recensées à jour fixe et inscrites dans un cadre distinct.

RECOURS POUR EXCÈS DE POUVOIR (*DROIT*). — Recours ouvert devant le conseil d'Etat, contre les actes de puissance publique accomplis par les autorités administratives. Ce recours qui bénéficie de dispenses de frais peut être exercé par tout intéressé ; un intérêt pécuniaire n'est même pas nécessaire ; un simple intérêt moral suffit.

Ne peuvent être attaqués par cette voie que les actes administratifs, ce qui exclut tous les actes de gouvernement, (traités passés avec les puissances étrangères, etc.), les actes de police judiciaire, même accomplis par des autorités administratives, les maires, par exemple, etc.

Il faut en outre qu'il s'agisse de décisions exécutoires : on ne saurait attaquer par cette voie de simples instructions adressées par un supérieur à son subordonné, ou des propositions ou prétentions émises par l'administration au cours d'une discussion avec un particulier.

Toutefois, le silence gardé par une autorité administrative quelconque pendant 4 mois à partir d'une demande adressée à cette autorité par une partie intéressée, équivaut à une décision de refus et peut être attaquée par la voie du recours.

Enfin les intéressés ne peuvent, en principe, user de ce recours, lorsqu'ils peuvent obtenir justice au moyen d'un autre recours parallèle et direct, c'est-à-dire lorsqu'ils possèdent une action devant un tribunal administratif ou judiciaire quelconque. Mais cette règle a subi de nombreuses exceptions, et la jurisprudence du conseil d'Etat se montre actuellement très libérale à cet égard.

L'effet du recours lorsqu'il est admis par le conseil d'Etat, est d'entraîner l'annulation de l'acte attaqué ; cet acte est supprimé soit entièrement, soit seulement dans ses parties entachées d'excès de pouvoir, et cela non seulement à l'égard de l'auteur du recours, mais encore à l'égard de tout le monde. D'autre part, tout en annulant l'acte, le conseil d'Etat ne peut pas, comme lorsqu'il s'agit d'autres recours, lui substituer un acte valable. Il annule et ne réforme pas. L'autorité dont la décision a été infirmée a le devoir de statuer à nouveau, s'il y a lieu, d'une manière régulière.

Les cas d'excès de pouvoir peuvent en général se classer sous quatre rubriques :

1° *Incompétence.* — C'est le cas dans lequel l'acte administratif, émane d'une personne qui n'avait pas qualité pour l'accomplir.

2° *Vice de forme.* — Lorsque l'acte n'a pas été accompagné des formalités exigées par les lois (avis, enquêtes, mises en demeure, etc.).

3° *Violation de la loi.* — La jurisprudence a étendu aux recours formés contre les actes de pure administration et basés sur toute violation ou fausse application de la loi, la procédure de faveur admise pour les recours ; mais, dans ce cas, il faut remarquer que le recours n'est ouvert qu'aux personnes dont les droits ont été lésés par l'acte dont il s'agit, et non pas à toute personne ayant intérêt à voir annuler cet acte, comme dans les deux cas précédents.

4° *Détournement de pouvoir.* — L'on peut encore atteindre par le recours les décisions prises par les autorités dans une forme régulière et dans les limites de leurs attributions, mais dans un autre but que l'intérêt général ; il en est ainsi par exemple, lorsque l'acte n'a eu pour but que de servir les intérêts privés de particuliers ou ceux d'un parti politique ; il en est même ainsi lorsque des administrateurs usent, pour sauvegarder les finances des collectivités, de mesures que la loi n'a prévues que dans un intérêt de police ou de salubrité publique.

RECRUTEMENT (BUREAUX DE) (*ARMÉE*). — Au chef-lieu de chacune des 155 *subdivisions de région* (*V.* TERRITOIRE MILITAIRE) de la France, se trouve un bureau dit de recrutement, duquel relèvent *tous* les hommes de la subdivision de région soumis au service (jeunes soldats des contingents, disponibles, réservistes, territoriaux). Outre ces 155 bureaux de subdivision, il y a 15 autres bureaux de recrutement (total 170). Ces 15 bureaux sont répartis : 10 en France, 3 en Algérie, 1 en Tunisie et 1 au Maroc ; savoir :

Trois à Lyon pour le département du Rhône : le bureau *central* pour la 14e région ; les bureaux *Nord* et *Sud* pour la 7e région. *Un* à Versailles pour le département de Seine-et-Oise, dont les hommes sont répartis, en principe, entre les 2e corps (arrondissement de Pontoise), 3e corps (arrondissements de Mantes et de Versailles), 4e corps (arrondissement de Rambouillet) et 5e corps (arrondissements d'Etampes et de Corbeil) ;

Six dans le département de la Seine, dont les hommes soumis au service sont répartis comme ceux de Seine-et-Oise, entre les régions environnant Paris. Ces 6 bureaux sont : 1er bureau, poste caserne n° 5 (porte de la Chapelle Saint-Denis) pour le 2e corps (Xe, XIXe et XXe arrondissements ; cantons de Saint-Denis, Saint-Ouen, Aubervilliers, Pantin et Noisy-le-Sec) ; 2e bureau, poste caserne n° 8 (porte de Passy) pour le 3e corps (Ier, VIIe, XVe et XVIe arrondissements ; cantons de Courbevoie, Colombes, Puteaux, Asnières, Neuilly, Boulogne, Levallois-Perret et Clichy) ; 3e bureau, poste caserne n° 12 (porte de Châtillon), pour le 4e corps (IVe, Ve, VIe, XIIIe et XIVe arrondissements ; cantons de Sceaux, Vanves, Villejuif et Ivry) ; 4e bureau, poste caserne n° 1 (porte de Charenton), pour le 5e corps (IIe, IIIe, XIe et XIIe arrondissements ; cantons de Charenton, Nogent-sur-Marne, Saint-Maur, Vincennes et Montreuil) ; 6e bureau (poste caserne n° 7, porte Champerret) pour le 6e corps (VIIIe, IXe, XVIIe, XVIIIe arrondissements).

Enfin, le bureau central, situé à Paris, 71, rue Saint-Dominique, dit bureau spécial de mobilisation et de recrutement de la Seine, qui est chargé d'assurer un certain nombre de services qui ont, dans le département de la Seine, une importance particulière et qui, pour ce motif, ne sont pas répartis entre les bureaux matriculaires. Ce bureau est sous l'autorité immédiate du chef d'état-major du gouvernement militaire de Paris.

Les 3 bureaux de recrutement de l'Algérie correspondent aux 3 départements et sont installés à Alger, Oran et Constantine.

Le bureau de recrutement de Tunisie, est à Tunis et celui du Maroc, à Casablanca.

Colonies. — L'administration des réservistes et territoriaux présents dans les colonies est assurée par les états-majors correspondants.

RÉCUSATION (*DROIT*). — La récusation est le droit reconnu par la loi à un plaideur, de demander qu'un ou plusieurs *juges d'un tribunal* ne connaissent pas de l'affaire qui est pendante devant ce tribunal.

I. CAUSES DE RÉCUSATION. — Il y a lieu à récusation, dans les cas suivants :

1° Si le juge est *parent* ou *allié* des parties, ou de l'une d'elles jusqu'au degré de cousin issu de germain exclusivement ;

2° Si la *femme* du juge est parente ou alliée de l'une des parties, ou si le juge est parent ou allié de la *femme* de l'une des parties, au degré ci-dessus ; cette cause de récusation subsiste encore que la femme soit décédée, *s'il en existe des enfants* ; si elle est décédée et qu'il n'y ait point d'enfant, le beau-père, le gendre et les beaux-frères pourront seuls être récusés. (La règle relative à la femme décédée s'applique également à la femme *divorcée* s'il y a des enfants du mariage dissous) ;

3° Si le juge, sa femme, leurs ascendants et descendants, ou alliés dans la même ligne, ont un différend sur une question pareille à celle dont il s'agit entre les parties ;

4° S'ils ont un procès en leur nom dans un tribunal où l'une des parties est juge ;

5° S'ils sont créanciers ou débiteurs d'une des parties ;

6° Si, dans les 5 ans qui ont précédé la récusation, il y a eu *procès criminel* entre eux et l'une des parties, ou son conjoint, ou ses parents ou alliés en ligne directe ;

7° S'il y a *procès civil* entre le juge, sa femme, leurs ascendants et descendants, ou alliés dans la même ligne, et l'une des parties, et que ce procès, s'il a été intenté par la partie, l'ait été avant l'instance dans laquelle la récusation est proposée ; il en est ainsi, encore que le procès ne soit plus pendant,

s'il n'a été terminé que dans les six mois (6 mois) précédant la récusation ;

8° Si le juge est tuteur, subrogé-tuteur ou curateur, héritier présomptif ou donataire, maître ou commensal de l'une des parties ; s'il est administrateur de quelque établissement, société ou direction, partie dans la même cause ; si l'une des parties est sa présomptive héritière ;

9° Si le juge a donné conseil, plaidé ou écrit sur le différend, s'il en a précédemment connu comme juge ou comme arbitre ; s'il a sollicité, recommandé, ou fourni aux frais du procès ; s'il a déposé comme témoin ; si, depuis le commencement du procès, il a bu ou mangé avec l'une ou l'autre des parties dans leur maison, ou reçu d'elles des présents ;

10° S'il y a *inimitié capitale* entre lui et l'une des parties ;

11° S'il y a eu, de sa part, agressions, injures ou menaces, verbalement ou par écrit, depuis l'instance ou dans les six mois précédant la récusation proposée.

Les causes de récusation ci-dessus sont applicables au ministère public lorsqu'il est *partie-jointe* ; mais non lorsqu'il est *partie principale* (*V.* MINISTÈRE PUBLIC).

II. FORMES ET DÉLAI DE LA RÉCUSATION. — Celui qui veut récuser doit le faire avant le commencement de la plaidoirie, c'est-à-dire, d'après l'opinion la plus généralement admise, avant que les conclusions aient été contradictoirement prises à l'audience : et, si l'affaire est en rapport, avant que l'instruction soit achevée, ou que les délais soient exposés, à moins que les causes de récusation ne soient survenues postérieurement.

La récusation contre les juges commis aux descentes sur lieux, enquêtes et autres opérations, ne peut être proposée que dans les *trois jours* qui courent : 1° du prononcé du jugement, s'il est contradictoire ; 2° de l'expiration de la huitaine de l'opposition, s'il est par défaut et qu'il n'y ait pas eu d'opposition ; 3° du jour du débouté d'opposition, en cas où le jugement par défaut a été frappé d'opposition.

La récusation doit être proposée par un acte au greffe, qui en contient les moyens : il est *signé* de la partie, ou du fondé de sa procuration authentique et spéciale, laquelle est annexée à l'acte.

Le tribunal, saisi de la demande originaire, statue sur la récusation. Si la récusation est déclarée non-recevable ou non-admissible, celui qui l'a proposée est condamné à une amende de *cent francs au moins*, sans préjudice des dommages-intérêts.

Tout jugement rendu sur une récusation est susceptible d'appel ; l'appel doit être fait dans les *cinq* (5) *jours* du jugement, par un acte au greffe, qui est motivé et contient l'énonciation du dépôt fait au greffe des pièces à l'appui de cet appel (*C. Proc. Civ.* art. 391 et 392).

Dans le *mois* du jour du jugement de 1re instance qui a rejeté la récusation, l'appelant est tenu de signifier aux parties la décision rendue sur son appel, en un certificat du greffier de la juridiction d'appel constatant que l'appel n'est pas jugé et indiquant le jour où il doit l'être : sinon, le jugement qui a rejeté la récusation est exécuté *par provision* et ce qui a été fait en conséquence est valable, encore que la récusation fût admise sur l'appel.

III. RÉCUSATION DES JUGES DE PAIX. — Les juges de paix peuvent être récusés : 1° quand ils ont *intérêt personnel* à la contestation ; 2° quand ils sont *parents* ou *alliés* d'une des parties, jusqu'au degré de cousin germain inclusivement ; 3° si, dans l'année qui a précédé la récusation, il y a eu *procès criminel* entre eux et l'une des parties ou son conjoint, ou ses parents et alliés en ligne directe ; 4° s'il y a *procès civil* existant entre eux et l'une des parties ou son conjoint ; 5° s'ils ont donné un avis *écrit* dans l'affaire.

La récusation est formée par acte signifié, avec l'exposé des motifs, par exploit d'huissier, au greffier de la justice de paix, qui vise l'original ; cet exploit doit être signé, sur l'original et la copie, *par la partie* ou son fondé de pouvoir spécial. La copie est déposée au greffe et communiquée immédiatement au juge par le greffier.

Si le juge de paix refuse de s'abstenir, ou faute par lui de répondre, la récusation est jugée en dernier ressort par le tribunal de 1re instance dans le ressort duquel est située la justice de paix, sur les conclusions du procureur de la République et sans qu'il soit besoin d'appeler les parties (art. 47 *C. Proc. civ.*).

IV. RÉCUSATION DES PRUD'HOMMES. — Les membres des conseils de prud'hommes peuvent être récusés : 1° quand ils ont un intérêt personnel à la contestation ; 2° quand ils sont parents ou alliés d'une des parties jusqu'au degré de cousin germain inclusivement ; 3° si, dans l'année qui a précédé la récusation, il y a eu action judiciaire, criminelle ou civile, entre eux et l'une des parties ou son conjoint, ou ses parents et alliés en ligne directe ; 4° s'ils ont donné un avis *écrit* dans l'affaire ; 5° s'ils sont patrons, ouvriers ou employés de l'une des parties en cause.

La partie qui veut récuser un prud'homme est tenue de former la récusation *avant tout débat*, et d'en exposer les motifs dans une déclaration revêtue, de sa signature, qu'elle remet au secrétaire du conseil ou verbalement faite au même secrétaire, et dont il lui est délivré récépissé.

La récusation est jugée en dernier ressort par le tribunal civil, dans le ressort duquel le conseil est situé, et sans qu'il soit besoin d'appeler les parties (*Loi du* 27 *mars* 1907, *art.* 38).

V. RÉCUSATION DES EXPERTS. — *V.* EXPERTISE.

RÉFÉRÉ (*DROIT*). — Le référé est une procédure simple et rapide, à laquelle il est permis de recourir dans certains cas, principalement lorsqu'il y a *urgence*, ou lorsqu'il s'agit de statuer *provisoirement* sur les difficultés relatives à l'exécution d'un titre exécutoire, d'un jugement par exemple. Elle est introduite au moyen d'une *assignation*, donnée pour l'audience tenue à cet effet par le *Président du tribunal civil* ou par le juge qui le remplace, aux jour et heure indiqués par le tribunal.

En cas d'urgence extrême, le président peut *permettre* d'assigner pour un autre jour que celui de l'audience ordinaire des référés, et même pour un jour de fête ; l'assignation ne peut, dans ce cas, être donnée qu'en vertu de l'ordonnance du président qui commet un huissier pour la délivrer.

Les parties peuvent se présenter devant le juge des référés, en personne ou par mandataire muni d'un pouvoir spécial ; mais il est plus prudent de charger de ses intérêts un avoué ou un avocat, un référé mal introduit pouvant entraîner pour le plaideur des conséquences extrêmement préjudiciables.

I. EXÉCUTION ET VOIES DE RECOURS. — Les ordonnances de référé ne statuent qu'à titre provisoire et sans porter préjudice au *principal*, c'est-à-dire aux *droits* des parties et au *fond* du procès qui pourra être porté plus tard devant le tribunal. Elles sont exécutoires malgré l'appel, sans caution si le juge n'a pas ordonné qu'il en serait fourni une ; elles ne sont pas susceptibles d'opposition.

L'*appel* doit être interjeté au plus tard *dans la quinzaine* de la signification de l'ordonnance ; il peut l'être aussitôt que l'ordonnance a été rendue.

Dans les cas de nécessité absolue, le juge des référés peut ordonner l'exécution de son ordonnance, *sur la minute même* ; dans les autres cas, il faut, pour procéder à l'exécution, la *grosse* qui est délivrée par le greffier.

II. CAS OU IL PEUT Y AVOIR LIEU A RÉFÉRÉ. — Les difficultés qui peuvent être soumises au juge des référés sont extrêmement nombreuses ; nous citerons, à *titre d'exemples* : 1° Les demandes de décharge formées par le gardien à une saisie-exécution ; 2° Certaines difficultés ou incidents qui peuvent se produire au cours d'une apposition de scellés, d'un inventaire, ou d'une saisie mobilière ; 3° Certaines demandes relatives à l'exécution de réparations ou travaux *urgents* ; 4° La nomination d'un séquestre, ou d'un expert, dans les cas qui requièrent célérité.

RÉFÉRENDAIRE AU SCEAU (*LÉG.*). — Fonctionnaire nommé par le Président de la République, sur la proposition du ministre de la Justice. Les référendaires, au nombre de 12, sont chargés de l'instruction et de la poursuite de toutes les affaires du sceau. Ils déposent, avant d'entrer en fonctions, un cautionnement de 500 francs de rente.

RÉFORMÉS (DROITS DES). — SOINS MÉDICAUX, CHIRURGICAUX ET PHARMACEUTIQUES. — Les anciens militaires, porteurs d'un titre définitif ou provisoire de pension d'infirmité temporaire ou permanente, ont droit, leur vie durant, aux soins médicaux, chirurgicaux et pharmaceutiques.

A cet effet, ils doivent adresser au maire une demande d'inscription sur les listes spéciales, tenues par la mairie de leur commune, en joignant à l'appui de leur demande le certificat du médecin du Centre spécial de Réforme.

Le maire remet à l'intéressé un carnet de bons de visite. Muni de ce carnet, l'ex-militaire peut se présenter chez le médecin, ou chez le pharmacien du département librement choisi par lui.

L'intéressé a droit également à l'hospitalisation et, dans certains cas, à l'usage des eaux minérales et des sanatoria.

Les anciens militaires mutilés ont droit aux appareils orthopédiques gratuits, ainsi que, le cas échéant, à des chaussures et à des gants. Ils doivent adresser, à cet effet, une demande au Centre orthopédique de leur région.

Le pensionné qui, par le fait de blessures ou d'infirmités, ne peut plus exercer son métier, a droit à l'aide de l'État en vue de sa rééducation professionnelle.

CARTES D'INVALIDITÉ. — Les blessés de guerre dont l'invalidité atteint ou dépasse 25 p. 100 doivent demander une carte au Comité départemental des Mutilés par l'intermédiaire de la mairie de leur région. Ils devront fournir une photographie de 4 centimètres sur 3.

Ils justifieront de leur qualité de pensionnés de guerre par l'une des pièces ci-après :

1° Notification de l'arrêté ministériel portant concession de la pension ;

2° Titre de paiement en cours.

La carte d'invalidité leur donne droit à une réduction de 50 p. 100 sur les tarifs de chemins de fer, s'ils sont atteints d'une invalidité au moins égale à 25 p. 100 et d'une réduction de 75 p. 100, si leur invalidité est au moins égale à 50 p. 100.

CARTES DE PRIORITÉ. — Ces cartes délivrées par les Commissaires de police aux mutilés, donnent droit, à Paris au parcours en omnibus et en tramway en toute classe et pour tout parcours moyennant le tarif d'une section en 2e classe.

Dans le métropolitain, les porteurs de cette carte sont admis en 1re classe au tarif de seconde.

Dans la banlieue de Paris, le tarif de 2e classe est appliqué aux porteurs de la carte de priorité qui voyagent en 1re classe.

D'autre part, des places numérotées leur sont réservées.

REGAIN (*AGRIC.*). — Les prairies arrosées donnent toutes un regain fauchable : sinon le regain est pâturé sur place. S'il y a plusieurs regains, le premier est le plus nutritif le faucher et le faner pour les vaches laitières. Le second et le troisième sont pâturés ; les regains d'arrière-saison ont peu de propriétés nutritives et ne pourraient pas être desséchés sauf dans les pays très chauds et secs. On peut les faucher et les employer comme engrais végétaux. Ces regains ne valent rien pour les chevaux.

RÉGATES. — *V.* AVIRON.

RÉGIME DOTAL (*DROIT*). — Le régime dotal est un régime matrimonial qui a pour but de protéger, de façon toute spéciale, la *dot* de la femme : c'est de là, d'ailleurs, que lui vient son nom.

Le régime dotal est beaucoup moins pratiqué que le régime de communauté, aussi nous nous bornerons à indiquer ses caractères principaux.

On distingue, dans ce régime, les biens de la femme en deux catégories : les biens *dotaux* et les biens *paraphernaux*.

I. BIENS DOTAUX. — Tout ce que la femme se constitue en dot, et tout ce qui lui est donné par contrat de mariage, est réputé *bien dotal*, s'il n'y a stipulation contraire.

La *constitution de dot* peut frapper tous les biens présents et à venir de la femme, ou tous ses biens présents seulement, ou une partie de ses biens présents et à venir, ou même un objet individuel. La constitution faite, en termes généraux, *de tous les biens de la femme*, ne comprend pas les biens à venir.

La dot ne peut être constituée ni même augmentée *pendant le mariage*.

Le mari a seul l'administration des biens dotaux pendant le mariage ; il a, seul, le droit d'en poursuivre les débiteurs et détenteurs, d'en percevoir les fruits et les intérêts et de recevoir le remboursement des capitaux. Cependant, il peut être convenu, *par contrat de mariage*, que la femme touchera annuellement, sur ses seules quittances, une partie de ses revenus pour son entretien et ses besoins personnels.

L'immeuble qui a été acquis des deniers dotaux n'est pas dotal, si la condition d'emploi n'a pas été spécialement stipulée par le contrat de mariage ; il en est de même de l'immeuble qui a été *donné en paiement* de la dot *constituée en argent*, c'est-à-dire de *l'immeuble* qui a été livré au lieu de la *somme* promise.

INALIÉNABILITÉ ET IMPRESCRIPTIBILITÉ. — Les immeubles constitués en dot ne peuvent, en principe, être aliénés ou hypothéqués pendant le mariage, ni *par le mari*, ni *par la femme*, ni *par le mari et la femme conjointement*.

Cette règle souffre exception dans les cas suivants :

1° La femme, mariée sous le régime dotal, peut, avec l'autorisation de son mari (ou sur son refus, avec la permission de justice) donner ses biens dotaux *pour l'établissement des enfants qu'elle aurait d'un mariage antérieur* ; mais, si elle n'est autorisée que par justice, elle doit réserver à son mari la *jouissance* de ces biens ; 2° Elle peut aussi, mais seulement avec l'autorisation *de son mari*, donner ses biens dotaux pour l'établissement de leurs enfants *communs* ; 3° L'immeuble dotal peut être aliéné lorsque l'aliénation en a été permise *par le contrat de mariage* ; 4° Il peut être encore aliéné, avec permission de justice, et aux enchères après trois affiches : pour tirer de prison le mari ou la femme ; pour fournir des aliments à la famille (descendants, ascendants et alliés en ligne directe) : pour payer les dettes de la femme ou de ceux qui ont constitué la dot, lorsque ces dettes ont une *date certaine antérieure au contrat de mariage* ; pour faire de *grosses réparations indispensables pour la conservation de l'immeuble dotal* ; enfin lorsque cet immeuble se trouve *indivis* avec des tiers, et qu'il est reconnu impartageable : dans tous ces cas, la partie du prix de vente, qui excède les besoins reconnus, reste dotale et il doit en être fait *emploi* comme tel au profit de la femme.

Les aliénations de biens dotaux faites par les époux en dehors des cas exceptionnels où la loi les autorise, sont frappées de nullité ; cette nullité peut être invoquée : 1° par la femme après la dissolution du mariage ou après la séparation de biens ; 2° par les héritiers de la femme ; 3° par le mari, lui-même, *pendant le mariage* (sous la réserve des dommages-intérêts dont il peut, dans certains cas, être tenu envers l'acheteur). Lorsque l'aliénation n'est permise, soit par la loi (comme dans les cas ci-dessus), soit par le contrat de mariage, qu'à charge *d'emploi* ou de *remploi*, l'exécution de cette charge est une condition de validité de l'aliénation. Les *tiers*, et en particulier l'acquéreur du fonds dotal, ont donc le plus grand intérêt à s'assurer qu'un emploi ou un remploi *régulier* a bien été effectué et à ne payer leur prix qu'après qu'on leur en aura justifié. Il n'en pourrait être autrement que si le contrat de mariage contenait une clause mettant *formellement* les tiers à l'abri de *toute espèce de responsabilité*.

Les immeubles dotaux, qui n'ont pas été déclarés aliénables par le contrat de mariage, sont *imprescriptibles* pendant le mariage, *à moins que la prescription ait commencé auparavant*. Néanmoins, ils deviennent prescriptibles après la séparation de biens (*V.* ce mot), quelle que soit l'époque à laquelle la prescription a commencé (*C. Civ., art.* 1561).

DE CERTAINES OBLIGATIONS DU MARI. — Le mari est tenu à l'égard des biens dotaux, de toutes les obligations de l'usufruitier (*V.* USUFRUIT). Il est responsable de toutes les prescriptions acquises et détériorations survenues par sa négligence.

Lorsque le mariage a duré *dix ans*, depuis l'échéance des *termes* qui avaient été pris pour le paiement de la *dot*, le mari est présumé l'avoir reçue ; par conséquent, la femme ou ses héritiers peuvent en exiger la restitution du mari après la dissolution du mariage, sans être tenus de prouver qu'il l'a reçue ; mais cette présomption est détruite, si le mari justifie de diligences faites inutilement par lui pour s'en procurer le paiement (*C. Civ., art.* 1569). Il y a controverse sur le point de savoir, si cette présomption s'applique seulement à la constitution de dot faite par les *tiers*, ou si elle est également applicable à la dot que la femme elle-même s'est constituée.

En ce qui concerne la restitution de la dot et le paiement des fruits et intérêts, *V. C. Civ., art.* 1564 *et suiv.*

II. BIENS PARAPHERNAUX. — Tous les biens de la femme qui n'ont pas été constitués en dot sont *paraphernaux*.

La femme a l'administration et la jouissance de ses biens paraphernaux : mais elle ne peut les aliéner ni ester en justice à raison desdits biens, sans l'autorisation de son mari ou, s'il la refuse, sans la permission de justice (*V.* AUTORISATION : II. *Autorisation maritale*).

Si tous les biens de la femme sont paraphernaux, et si le contrat de mariage n'indique pas dans quelle proportion elle devra supporter les charges du mariage, elle est tenue d'y contribuer à concurrence du *tiers* (1/3) de ses revenus.

Le mari qui jouit des biens paraphernaux est tenu des obligations de l'usufruitier. S'il en a joui, sans mandat mais néanmoins *sans opposition de la part de la femme*, il n'est tenu, soit à la dissolution du mariage, soit au cours du mariage si la femme l'exige, qu'à la représentation des fruits encore existants, mais n'est point comptable de ceux qui ont été consommés. Si, au contraire, il a joui des biens paraphernaux, *malgré l'opposition constatée de la femme*, il doit compte à cette dernière de tous les fruits, tant existants que consommés.

III. SOCIÉTÉ D'ACQUÊTS. — Tout en se soumettant au régime dotal, les époux peuvent stipuler qu'il existera entre eux une *Société d'acquêts* (*V.* COMMUNAUTÉ).

RÉGIME MATRIMONIAL (*DROIT*). — On désigne sous ce nom, l'ensemble des conventions qui règlent les conditions pécuniaires du mariage de deux époux (*V.* COMMUNAUTÉ, CONTRAT DE MARIAGE, RÉGIME DOTAL, SÉPARATION DE BIENS).

RÉGIME PÉNITENTIAIRE (*LÉGISL.*). — I. *Administration centrale et personnelle des services extérieurs.* || II. *Établissements pénitentiaires.* || III. *Régime des détenus.* || IV. *Prisons militaires et maritimes.* || V. *Éducation correctionnelle.*

I. ADMINISTRATION CENTRALE ET PERSONNEL DES SERVICES EXTÉRIEURS. — La direction de l'administration pénitentiaire a été rattachée au ministère de la Justice, mais ses bureaux sont situés rue Cambacérès, 11 (*V.* MINISTÈRES : JUSTICE). Trois conseils importants délibèrent sur des questions intéressant le régime pénitentiaire : le *Conseil supérieur des prisons*, composé de 36 membres, dont 24 nommés par le ministre (19 dans le Parlement), et 12 désignés en raison de leurs fonctions, — qui est consulté sur la construction des prisons destinées à l'emprisonnement individuel, les règlements sur l'application du régime de cet emprisonnement, les subventions à allouer aux départements ; la *Commission de classement des récidivistes relégables*, qui examine la situation individuelle de chaque récidiviste frappé de relégation ; le *Comité de la libération conditionnelle*, qui donne son avis sur les demandes de libérations conditionnelles transmises par l'administration pénitentiaire : ces deux commissions sont composées de fonctionnaires. L'inspection de tous les établissements pénitentiaires est assurée par les inspecteurs généraux des services administratifs, qui dépendent du MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR (*V.* MINISTÈRES : INTÉ-

RIEUR). || Le personnel des services extérieurs comprend des directeurs et directrices d'établissements pénitentiaires, des contrôleurs qui surveillent le régime intérieur et suppléent, le cas échéant, le directeur, des économes, les instituteurs, les institutrices, les greffiers-comptables, chargés de tenir le registre d'écrou, et d'autre part, les agents de garde et de surveillance : gardiens-chefs et surveillants-chefs, ayant sous leurs ordres : des premiers gardiens et premiers surveillants, des gardiens ou surveillants commis-greffiers, des gardiens et surveillants, des gardiens et surveillants stagiaires. Les agents de garde et de surveillance des prisons de la Seine reçoivent un traitement légèrement plus élevé. Des indemnités basées sur l'importance des établissements sont versées aux aumôniers, médecins, pharmaciens, qui leur sont attachés. Ces différents fonctionnaires ou agents sont nommés ou agréés par le ministre de la Justice : les gardiens ou surveillants doivent avoir satisfait aux obligations militaires, savoir lire, écrire, compter, posséder l'aptitude physique nécessaire ; un certain nombre d'emplois de début sont réservés aux militaires gradés ayant de 5 à 15 ans de service, et âgés de moins de 32 ans (adresser la demande au général commandant le corps d'armée). || Une médaille d'argent dite *pénitentiaire* (suspendue à un ruban vert avec chevrons amarante) peut être décernée aux agents du service actif comptant au moins 25 ans de services irréprochables, dont 20 dans l'administration pénitentiaire, ou s'étant signalés par des actes exceptionnels de courage dans l'exercice de leurs fonctions.

II. ÉTABLISSEMENTS PÉNITENTIAIRES. — Ces établissements comprennent : || 1° Les prisons réunies sous le nom de *départementales*, parce que les immeubles appartiennent aux départements, ou sous celui de *prisons de courtes peines* : *maisons d'arrêt*, qui reçoivent les prévenus d'un délit, *maisons de justice*, qui reçoivent les individus accusés d'un crime, *maisons de correction* pour les condamnés à un an et au-dessous. Mais en fait, ces établissements sont généralement réunis dans un même bâtiment, avec simplement des quartiers distincts ; ces prisons renferment en outre des individus soumis à la contrainte par corps, des condamnés de passage, etc. Le régime y est le plus souvent celui de l'emprisonnement en commun, bien que la transformation de ces prisons soit prévue, en vue de l'emprisonnement individuel. || 2° Les *maisons centrales de force et de correction*, appartenant à l'État ; elles sont au nombre de *onze*, et renferment les condamnés à plus d'un an d'emprisonnement, les individus condamnés à la réclusion, les forçats âgés de plus de 70 ans, les femmes condamnées aux travaux forcés ou relégables (Rennes), les individus condamnés à la détention (Clairvaux). Aux maisons centrales sont assimilés les *pénitenciers agricoles* (deux en Corse), où les détenus des mêmes catégories sont employés à des travaux de culture. Ces différents établissements sont réorganisés en vue de l'isolement de nuit. || 3° Les *chambres de sûreté*, établies dans les arrondissements sans prisons, et destinées aux détenus tranportés de prison en prison, les *dépôts* pour forçats ; les *dépôts de mendicité*, *violons* ou les *postes* établis dans les villes pour recevoir les délinquants arrêtés en flagrant délit, jusqu'à interrogatoire par un représentant de l'autorité : commissaire de police. || 4° Les établissements publics ou privés réservés aux *mineurs* (*V.* plus loin). || Le système de la *régie* (l'État gérant tout par ses propres moyens) tend à se généraliser dans les établissements pénitentiaires, celui de l'*entreprise* (adjudication à un entrepreneur qui subvient aux dépenses au moyen des bénéfices réalisés par lui sur le travail des détenus) étant encore cependant en application dans la plupart des prisons départementales.

II. RÉGIME DES DÉTENUS. — Toute incarcération donne lieu à l'inscription sur un registre d'*écrous* des mandats ou extraits de jugements concernant les prévenus et les condamnés, les mêmes formalités étant nécessaires pour la *levée de l'écrou*, c'est-à-dire pour l'élargissement des détenus. | Tout condamné à 3 mois de prison et au-dessus reçoit, à son arrivée, un costume de rigueur en droguet de fil et laine beige, les objets et lingerie réglementaire, etc. ; les hommes ont la barbe rasée et portent les cheveux très courts. Les détenus ont deux repas par jour (bouillon, légumes, pain ; viande le dimanche et le jeudi) ; ils peuvent en outre se procurer certains vivres supplémentaires d'après les tarifs de la cantine, et même, dans les prisons de courtes peines, 30 cl. de vin, ou 50 cl. de bière ou de cidre. Les *prévenus* ont la faculté de faire venir certains vivres du dehors. La literie des détenus se compose d'un lit de fer, d'un matelas, de couvertures, etc. En cas de maladie, ils sont soignés à l'infirmerie, et, s'il y a lieu, à l'hôpital (dans le département de la Seine, à l'infirmerie de Fresnes-lès-Rungis, et, s'ils sont aliénés, à l'infirmerie spéciale du Dépôt). || Les punitions réglementaires sont la privation de cantine, de promenade, l'interdiction de communiquer avec les parents ; la privation de vivres autres que le pain pendant 3 jours consécutifs ou plus, la mise en cellule, et, dans les maisons centrales, la salle de discipline. Les récompenses peuvent être les facilités de correspondances et visites, certains postes de faveur (contremaîtres), le port de la barbe, les gratifications (dixième supplémentaire sur le produit du travail), et surtout la libération conditionnelle. || Tout condamné valide est dans l'obligation de travailler à l'industrie organisée dans la prison. Il reçoit une part des produits de son travail, variant, selon la nature de la condamnation et les antécédents judiciaires, de trois à cinq dixièmes ; la moitié de ce pécule, augmentée des gratifications, est librement dépensée par le prisonnier pendant sa détention, l'autre forme la réserve, dont il ne se servira qu'après sa libération. L'enseignement est donné, dans les prisons, à tous les détenus de moins de 30 ans, il est facultatif pour les autres. || Les condamnés peuvent correspondre avec leurs parents une fois par mois dans les maisons centrales, une fois par semaine dans les prisons départementales ; leurs lettres, à l'exception de celles adressées à l'administration, sont lues par le directeur ou le gardien-chef. Les visites des parents et amis doivent être autorisées par le directeur dans les maisons centrales, les préfets dans les prisons départementales, sauf la nécessité du visa du juge d'instruction pour les prévenus. Ces derniers peuvent écrire et être visités tous les jours ; ils communiquent librement avec leurs avocats, et les lettres qu'ils leur adressent ne sont pas soumises au visa. || Les condamnés politiques subissent un régime à peu près semblable à celui des prévenus.

IV. PRISONS MILITAIRES ET MARITIMES. — Les prisons militaires comprennent : 1° les *prisons* proprement dites, maisons d'arrêt pour les militaires punis disciplinairement, maisons de justice pour ceux traduits devant le Conseil de guerre, maisons de correction pour les condamnés à des peines de courte durée ; 2° les *pénitenciers*, qui reçoivent les militaires condamnés à un emprisonnement d'au moins un an ; 3° les *ateliers de travaux publics* pour les militaires et marins condamnés aux travaux publics. Des *prisons maritimes*, établies dans les ports de guerre, reçoivent les marins justiciables des conseils de guerre ou des tribunaux maritimes, et ceux qui sont condamnés à la peine de l'emprisonnement. || Les prisons militaires sont dirigées par un agent principal, ayant généralement le grade d'adjudant ; les pénitenciers et ateliers de travaux publics, par un capitaine en activité ou en retraite, assisté d'un officier de grade inférieur faisant l'office de contrôleur, d'un officier de l'administration comptable, d'un adjudant de surveillance, etc... Les prisons maritimes sont dirigées par un commissaire aux prisons, assisté d'un surveillant principal (premier maître), d'un chef de travaux (maître), de surveillants (seconds maîtres). || Le régime des militaires et marins prévenus ou condamnés se rapproche de celui des prévenus ou des condamnés ordinaires.

VI. ÉDUCATION CORRECTIONNELLE. — Le principe de la loi du 5 août 1850, qui a prescrit l'isolement et l'éducation des jeunes détenus a donné lieu à la création d'un certain nombre d'établissements spéciaux : ceux-ci portent principalement le nom de *colonies pénitentiaires*, recevant les détenus (garçons) acquittés comme ayant agi sans discernement mais non remis à leurs parents, ceux qui ont été condamnés à moins de deux ans d'emprisonnement, les mineurs détenus par voie de correction paternelle (durée : au minimum un mois si l'enfant a moins de 16 ans, six mois s'il a plus de 16 ans, mais n'est pas majeur) ; *colonies correctionnelles* pour les jeunes détenus condamnés à plus de deux ans de prison ; *maisons pénitentiaires*, pour les jeunes filles de ces différentes catégories. Il existe en outre des *écoles de réforme* (enfants de moins de 12 ans), une *école de préservation* pour les jeunes filles. || Une large place est donnée, dans ces établissements, à l'instruction primaire, et à l'enseignement professionnel, généralement agricole ; les enfants ont 3 ou 4 repas par jour, le pain à discrétion... Il est malheureusement à constater que les jeunes détenus vicieux ont une déplorable influence sur les autres. Autant que possible, après 2 ou 3 ans d'éducation, les « pupilles de l'administration pénitentiaire » sont libérés provisoirement, et rendus à leurs familles, placés chez des particuliers, ou engagés dans l'armée.

RÉGIMES (*MÉD. PRAT.*). — L'établissement d'un régime consiste à régler la ration alimentaire journalière en y distribuant les aliments conformément aux besoins de l'individu.

On prend comme type la ration d'entretien nécessaire à un individu normal.

Elle doit être constituée par 100 grammes d'albuminoïdes, 60 g. de graisses et 300 à 350 g. d'hydrates de carbone (sucres, féculents), plus les produits minéraux, indispensables à l'organisme et qui se trouvent contenus dans tous les aliments en proportion variable et sous des formes diverses, c'est pourquoi il importe d'introduire une grande variété dans le choix des constituants d'un régime, car l'organisme pourra alors y trouver toutes les substances nécessaires à compenser ses pertes.

Les substances albuminoïdes s'empruntent aux produits carnés et aux végétaux (60 p. 100 des premiers et 40 p. 100 des seconds, pain, légumineuses, pommes de terre, farines d'orge, de riz, d'avoine, etc.).

Les graisses sont fournies par la viande, le lait, les œufs, le fromage, le beurre, certains légumes.

Les hydrates de carbone sont contenus dans le pain, les légumineuses, pommes de terre, farines, lait, sucre, fruits, racines, légumes verts.

L'alcool pourrait contribuer à la constitution de la ration, s'il n'était à repousser en raison de sa nocivité. Mais les boissons telles que la bière et le vin peuvent y rentrer en petite quantité (1/2 litre pour la première, 1/4 de litre pour le second) et constituent un appoint en hydrates de carbone. L'eau de boisson elle-même doit apporter une quantité appréciable de matières minérales.

La ration d'entretien sera proportionnée à l'âge.

Si on doit produire un fort travail musculaire, modifier la ration en conséquence et y introduire des aliments susceptibles de pourvoir à ce surcroît de dépense d'énergie. (*V.* ALIMENTATION).

C'est surtout aux hydrates de carbone (sucre, cet aliment du muscle, légumineuses, haricots, lentilles, pois...) et aux graisses qu'il faudra s'adresser ; élever aussi la quantité de substances albuminoïdes, mais rejeter l'alcool, qu'on remplacera par le café ou le thé.

Il peut être nécessaire de diminuer ou même de supprimer de la ration l'un des éléments primordiaux : hydrate de carbone dans le diabète, graisses dans certaines maladies d'estomac, du foie, ou du pancréas, sels minéraux solubles (régime déchloruré) ou bien seulement certaines substances : les produits carnés ou certains d'entre eux dans les néphrites, dans la goutte...

Mais pour conserver à la ration la même valeur nutritive, il est nécessaire de parer au déficit ainsi réalisé en y introduisant, en substitution, d'autres substances alimentaires. D'autres régimes sont constitués d'un seul élément ou d'un seul groupe de substances alimentaires, régime carné, lacté, végétarien) plus ou moins exclusifs (*V.* plus loin).

Mais ne jamais établir un régime en tenant compte seulement de l'énergie que tel ou tel aliment peut fournir à l'organisme et en rejetant de parti-pris certaines substances au profit d'un seul élément, par exemple, les substances albuminoïdes. Si certaines maladies ou prédispositions justifient l'institution d'un régime particulier, c'est seulement à des cas limités que doit être appliqué leur emploi et strictement sur avis du médecin.

Régime carné. — S'il était seul employé, il nécessiterait pour fournir à l'organisme un apport suffisant de carbone, une ration journalière de 1.600 grammes de viande, ce qui surchargerait l'estomac d'une quantité d'albumine considérable d'une digestion difficile, d'où dyspepsie, embarras gastrique, puis constipation et accumulation dans le sang d'une grande quantité de déchets azotés, d'acide urique surtout, entraînant la congestion du foie et des reins, prédisposant aux maladies de peau, aux rhumatismes, à l'artériosclérose. Donc à rejeter comme régime exclusif, la viande pourra être pourtant avantageusement augmentée dans la ration des chlorotiques, anémiques, des tuberculeux.

Régime déchloruré. — Consiste à supprimer dans la mesure du possible le chlorure de sodium (sel marin) de l'alimentation. A instituer chez les brightiques (maladie du rein) et chez les cardiaques pour prévenir ou faire disparaître les œdèmes et les hydropisies la rétention des chlorures dans l'organisme (rétention chlorurée) étant chez ces malades un facteur très important dans l'évolution de ces accidents.

Avec un régime ordinaire, la quantité de chlorure de sodium ingérée est de 12 à 15 grammes par jour, mais le fait de s'abstenir de saler les aliments ne peut supprimer d'une façon complète le sel de la ration, car à l'état naturel et sans préparation, il existe dans tous, une certaine quantité de chlorure de sodium. A moins d'instituer un régime hydrique absolu (*V.* ce mot) qui ne peut être prolongé, c'est donc de l'hypochloruration (réduction des chlorures) que l'on peut réaliser.

Le régime lacté (3 litres de lait ne contiennent que 3 gr. 40 de chlorure de sodium) constitue un régime hypochloruré (*V.* RÉGIME LACTÉ).

Les aliments usuels privés du sel marin qu'on y ajoute habituellement peuvent très bien constituer un régime hypochloruré, et ont l'avantage de pouvoir être variés, tout en n'introduisant dans l'organisme qu'un gramme environ de chlorure de sodium par jour (Avoir soin de prendre du pain non salé.)

Ce régime est assez pénible à suivre, mais rend de très grands services ; seul le médecin est qualifié pour l'établir ou le supprimer suivant les résultats des analyses urinaires et les variations du poids des malades, il pourra dans certains cas permettre l'addition d'une quantité maxima de sel que l'organisme pourra tolérer.

Régime de la goutte. — S'abstenir de : gibier, crustacés, truffes, champignons, légumes acides (oseilles), fruits acides (citrons), vinaigre, épices, vin pur, bières alcoolisées, alcool sous toutes ses formes.

Composer les repas de : viandes blanches (veau, poulet, agneau) ; poissons maigres tels que : soles, merlans ; ris de veau, cervelles ; laitages ; pâtes, légumes secs et légumes verts ; fruits, surtout fraises, raisins ; comme boissons : eau rougie avec 1/4 de vin de Bordeaux, bière de table, cidre léger, café, thé.

Viandes de boucherie : porc, œufs, fromage en petite quantité.

Régime de l'obésité. — S'abstenir de : graisses, beurre, huile, de féculents, farineux, sucre, aliments et boissons sucrés (*V.* RÉGIME DU DIABÈTE).

Composer les repas de viandes maigres, grillées ou rôties, de jambon maigre, de cervelles, de poissons cuits à l'eau, grillés ou frits sans la peau. Œufs. Légumes verts. Lait en petite quantité, fromages, fruits, gâteaux secs. Très peu de pain et la croûte seulement.

Autant que possible s'abstenir de boire aux repas. Deux heures après prendre du thé léger ou un peu de vin blanc coupé d'eau.

Régime du diabète. — S'abstenir de : vins sucrés, sirops, liqueurs, bière et cidre. Féculents et farineux (haricots, lentilles, pois, châtaignes, riz ; préparations où rentre de la farine, pâtes) ; sucre, légumes sucrés (carottes, betteraves) ; fruits sucrés, compote, confitures, pâtisseries. Remplacer le pain ordinaire par du pain de gluten ou d'amandes, de soja ou des pommes de terre cuites à l'eau ou sous les cendres.

Composer les repas de : viandes, poissons, coquillages, œufs, légumes verts, laitages, fromages, beurre, fruits secs (noix, noisettes, amandes), cacao. — Comme boisson : vin de Bordeaux, cognac, rhum, kirsch, café et thé non sucrés (on pourra remplacer le sucre par la glycérine ou la saccharine).

Régime hydrique. — Suppression de toute alimentation et administration d'eau bouillie pure pour toute boisson, dans les entérites graves, les vomissements incoercibles, l'urémie, dans le choléra infantile, le catarrhe gastro-intestinal du nourrisson (*V.* HYGIÈNE DE L'ENFANCE), etc...

La quantité d'eau chez l'adulte sera de un litre 1/2 à 2 litres par 24 heures en quatre à cinq fois. Ce régime sera institué pour 24 ou 48 heures, ensuite on donnera du bouillon de légumes qu'on pourra préparer en faisant bouillir pendant 2 heures dans un litre d'eau : un navet, une carotte, une pomme de terre, une cuillerée à café de riz ou lentilles, passer et saler ; on pourra ensuite donner du lait bouilli et revenir progressivement au régime normal.

Régime lacté. — 1° Absolu. Pour toute alimentation : Chez l'adulte 4 litres de lait par jour, à raison d'un 1/2 litre toutes les 3 heures en buvant lentement et par petites gorgées. Le lait sera froid ou tiède, mais toujours bouilli. Le lait non écrémé est plus nourrissant, mais certaines personnes ne le digèrent pas et devront le prendre écrémé ou même additionné d'eau de Vichy ou de chlorure de calcium (solution à 10 p. 100, une cuillerée à café par litre de lait). On pourrait aussi l'aromatiser avec quelques gouttes de café ou d'eau de fleurs d'oranger pour vaincre la répugnance que le lait inspire quelquefois.

Le régime lacté absolu constitue un régime d'exception qui n'est à recommander chez l'adulte que dans les maladies d'estomac, d'intestin, de foie, de reins, de cœur, etc., où il rend de grands services.

2° Mitigé. En remplaçant une certaine quantité de lait par des fromages frais non fermentés, des œufs, des crèmes, des pâtes, du riz, du pain, sucre, sel. A l'avantage de moins fatiguer les malades et convient très bien à la période de convalescence, pour revenir progressivement au régime habituel.

Régime végétarien. — Constitué exclusivement de légumes et de pain, il a l'avantage chez les prédisposés de prévenir, ou tout au moins d'atténuer, les manifestations goutteuses, arthritiques ou rhumatismales ; mais pour fournir à l'organisme les éléments indispensables il nécessite une quantité considérable d'aliments (voici un exemple de ration : pain 600 g., fèves 225 g., pommes de terre 1 000 g., haricots 450 g.) et il ne peut convenir à des estomacs délicats ; aussi le plus souvent sera-t-il associé au régime lacté (régime lacto-végétarien) dans l'exemple ci-dessus on peut remplacer 500 g. de pommes de terre et 200 g. de haricots par 1 litre et 1/2 de lait.

Dans d'autres régimes végétariens mitigés, on peut introduire le beurre et les graisses, les fromages frais, les œufs ; ils sont plus rationnels et offrent beaucoup des avantages du régime végétarien absolu.

RÉGIMENTS ÉTRANGERS (*ARMÉE*). — Font partie de l'armée d'Afrique et se recrutent avec les étrangers qui demandent à servir en France.

Les Français qui font partie de la réserve de l'armée active ou de l'armée territoriale peuvent contracter, au titre étranger, des engagements volontaires de 5 ans pour la Légion étrangère. Ils doivent produire : 1° un certificat d'aptitude physique délivré par le commandant de recrutement ; 2° leur livret militaire individuel ; 3° l'extrait du casier judiciaire demandé par l'intermédiaire du commandant

de recrutement ; 4° un certificat d'identité délivré par le maire du dernier domicile. Les engagés, sont répartis entre les divers régiments de la légion étrangère selon les besoins du service.

REGISTRE MATRICULE DU RECRUTEMENT (*ARMÉE*). — Il est tenu par subdivision de région un registre matricule sur lequel sont portés tous les jeunes gens inscrits sur les listes de recrutement cantonal. Ce registre mentionne l'incorporation de chaque homme inscrit ou la position dans laquelle il est laissé et, successivement, tous les changements qui peuvent survenir dans sa situation jusqu'à sa libération définitive. Tout homme inscrit sur ce registre reçoit un *Livret individuel*.

RÉGLISSE (*EC. DOM.*). — La multiplier au printemps par bourgeons séparés du pied ; planter dans une terre sablonneuse et substantielle profondément labourée. Elle craint les hivers rigoureux et prospère surtout dans le midi de la France et en Catalogne. Ne prendre les racines que quand la plante a déjà 3 ou 4 ans ; ne lui en enlever que la moitié au plus et sans toucher à celles qui n'ont pas 2 ans.

Faire infuser la racine *à froid* pour obtenir sa saveur sucrée et en édulcorer les tisanes en place de sucre ou de miel ou pour faire du *coco*.

SUC DE RÉGLISSE. — Couper par morceaux des racines sèches, et les soumettre à une forte ébullition dans l'eau. Passer le liquide à l'étamine et l'évaporer jusqu'à consistance de pâte molle qu'on achève de dessécher au soleil après l'avoir divisée en bâtons.

PATE DE RÉGLISSE. — Faire dissoudre de la gomme arabique dans une forte infusion de racine de réglisse. Evaporer la solution de gomme après y avoir incorporé 5 blancs d'œufs par kilog. et 500 gr. de sucre blanc.

VIN DE RÉGLISSE. — Prendre 100 gr. de crème de tartre, 250 gr. de racines de réglisse, 30 litres d'eau bouillante, 1 litre d'eau-de-vie. Faire bouillir la crème de tartre avec la réglisse jusqu'à ce que la première soit dissoute, laisser refroidir et verser dans un baril avec l'eau-de-vie. Cette boisson ne se conserve pas longtemps.

RÉGULATEUR (*AVIC.*). — Les incubateurs (*V.* ce mot) sont presque tous munis d'un régulateur qui sert à maintenir la température de la couveuse artificielle à un degré donné.

Les régulateurs qui sont de diverses sortes (à mercure ou à métal) sont utiles ; ils ne sont pas indispensables. Les régulateurs variant de fonctionnement suivant les constructeurs, se faire expliquer par le marchand le mécanisme de l'appareil qu'on achète.

RÉHABILITATION COMMERCIALE (*DROIT*). — Il existe deux sortes de réhabilitation commerciale : la réhabilitation *judiciaire* et la réhabilitation *de droit*.

RÉHABILITATION JUDICIAIRE. — Le *failli* peut, en cas de probité reconnue, obtenir sa réhabilitation pourvu qu'il justifie : soit du paiement intégral des *dividendes* qu'il a promis par son *concordat*, soit de la remise entière de ses dettes par ses créanciers ou de leur consentement unanime à sa réhabilitation. Le failli peut être réhabilité après sa mort (*C. de com, art.* 614).

La demande de réhabilitation commerciale est adressée au procureur de la République de l'arrondissement dans lequel la faillite a été prononcée, avec les quittances et autres pièces justificatives. Avis de cette demande est donné par lettres recommandées, par les soins du greffier du tribunal de commerce, à chacun des créanciers vérifiés à la faillite ou reconnus par décision judiciaire postérieure, qui n'ont pas été intégralement payés, dans les limites indiquées ci-après. Pendant le délai *d'un mois* à partir de cet avis, ils peuvent faire opposition à la réhabilitation par acte au greffe, appuyé de pièces justificatives ; ils peuvent aussi intervenir dans la procédure de réhabilitation.

Après enquête, le procureur de la République transmet le dossier au président du tribunal de commerce. Le tribunal entend, s'il y a lieu, en Chambre du Conseil le demandeur (qui peut être assisté d'un conseil) et les opposants. Le jugement est rendu en audience publique ; il peut être frappé d'appel tant par le procureur que par le demandeur et les opposants dans le délai d'*un mois* à partir de l'avis qui leur est donné par lettres recommandées.

Si la demande est rejetée, elle ne peut être reproduite qu'après une année d'intervalle.

Ne sont point admis à la réhabilitation commerciale : les banqueroutiers frauduleux, les personnes condamnées pour vols, escroqueries ou abus de confiance, à moins qu'ils ne soient réhabilités au point de vue pénal, soit judiciairement, soit de plein droit (*C. de com., art.* 612, *modifié par la loi du* 30 *décembre* 1903).

RÉHABILITATION DE DROIT. — Est réhabilité de *droit* le failli qui a *intégralement* acquitté les sommes par lui dues en capital, intérêts et frais, sans toutefois que les intérêts puissent être réclamés au delà de 5 ans ; pour être réhabilité de droit, l'associé d'une maison de commerce tombée en faillite doit justifier qu'il a acquitté dans les mêmes conditions toutes les dettes de la Société, alors même qu'un concordat particulier lui aurait été consenti. En cas de disparition, d'absence ou de refus de recevoir d'un ou de plusieurs créanciers, la somme due est déposée à la Caisse des Dépôts et Consignations et la justification du dépôt vaut quittance (*Loi du* 30 *déc.* 1903).

Est également réhabilité de droit : tout failli non banqueroutier et tout liquidé judiciaire, lorsqu'il s'est écoulé *dix ans* depuis la déclaration de faillite ou la liquidation judiciaire (*Loi du* 23 *mars* 1908). Cette réhabilitation ne peut porter aucune atteinte aux droits des créanciers qui ne seraient pas intégralement remboursés.

Les règles applicables à la réhabilitation des faillis sont applicables à la réhabilitation des commerçants qui ont obtenu la liquidation judiciaire (*Loi du* 30 *déc.* 1903).

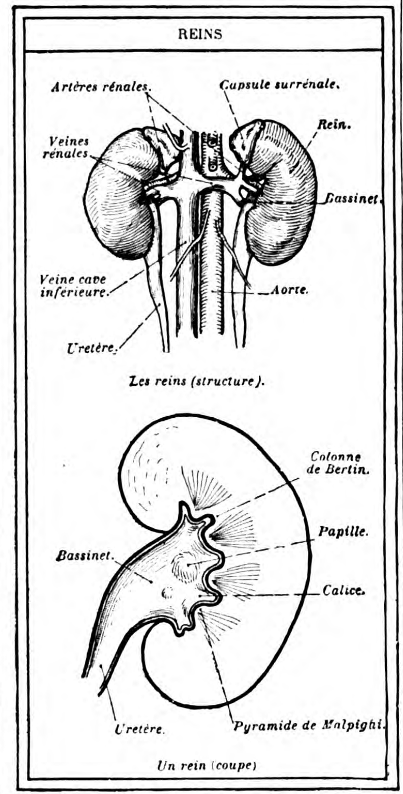
REINS (*MÉD. PRAT.*). — Glandes appliquées contre la paroi postérieure de la cavité abdominale, de chaque côté de la colonne vertébrale et en regard des deux dernières côtes qu'elles débordent en bas. Elles sont le lieu de formation des urines.

DOULEURS DE REINS. — Toutes les douleurs de la région lombaire ne doivent pas être attribuées à une altération ou à un trouble fonctionnel des glandes rénales. Mais seulement celles qui siègent immédiatement en dessous de la dernière côte, avec ou sans irradiations, et que la pression exercée avec la main en regard de l'organe rend plus vives ; d'autres signes en ce cas, et surtout les modifications des URINES (*V.* ce mot) achèvent de préciser la cause de la douleur, signe fréquent des maladies de reins, particulièrement vives dans les COLIQUES NÉPHRÉTIQUES (*V.* COLIQUES : COLIQUES NÉPHRÉTIQUES).

Les douleurs musculaires et névralgies lombaires cèdent en général au repos, au massage, aux pulvérisations analgésiques avec un siphon contenant du chlorure de méthyle liquéfié sous pression et dont on dirige le jet sur la région.

CONTUSIONS DE REINS. — Après chute sur un corps en saillie, ou choc portant sur la région lombaire, les reins peuvent être atteints à des degrés variables pouvant aller jusqu'à l'éclatement de l'organe.

C'est l'hématurie (sang dans l'urine) *constatée* dès la première émission d'urine qui doit mettre en éveil ; pourtant il arrive



Les reins (structure).

Un rein (coupe)

que l'urine ne devient sanglante qu'après deux ou trois jours.

Dans les cas légers, l'hématurie peu abondante cesse après 2 ou 3 jours. Mais elle peut se prolonger davantage, 8-10 jours et plus avec des intermittences.

Il faut, dans tous les cas immobiliser le tronc dans un bandage en flanelle et appeler le médecin. Les cas graves peuvent nécessiter une opération.

COMPLICATIONS à redouter : une hémorragie interne persistante ou une infection entrainant la suppuration du rein ou des abcès périnéphrétiques.

CONGESTION DES REINS. — Sous l'effet de substances toxiques éliminées par le rein telles que la cantharide qui rentre dans la composition du vésicatoire et qui peut être absorbée par la peau (certaines personnes y sont particulièrement sensibles) ; au cours des infections (scarlatine, pneumonie, tuberculose, surtout) ; au cours du mal de Bright, sous l'influence de causes nerveuses, etc.

ON CONSTATE des douleurs lombaires, des urines abondantes, quelquefois envies fréquentes d'uriner, une albuminurie passagère, de l'hématurie (les urines sont brunes ou même noires, mais il arrive aussi dans les cas d'hématurie discrète qu'elles ne semblent pas modifiées). L'état général peut rester bon, pourtant il est des cas où le malade est abattu, sans forces.

La congestion rénale n'est généralement que le début d'une NÉPHRITE (*V.* ce mot pour le traitement).

REIN MOBILE, REIN FLOTTANT. — Les reins ne subissent normalement que de faibles déplacements sous l'influence des mouvements respiratoires du diaphragme, fixés qu'ils sont à la région lombaire et maintenus par la tension constante de la masse intestinale appliquée sur eux. Si leurs moyens de fixité se relâchent, surtout si la paroi abdominale se laisse distendre par la pression de la masse intestinale, un état particulier se trouve réalisé : abaissement des diverses parties de l'intestin, dilatation de l'estomac, déplacement des reins, se traduisant par des troubles variant suivant le degré, pouvant même rester longtemps méconnus.

SE RÉVÈLE habituellement : 1° par des douleurs : simple point de côté, le plus souvent à droite (car c'est le rein droit qui se déplace le premier) après une marche ou un effort, ou au contraire, crises douloureuses parfois même très intenses avec vomissements, altération des traits et pouvant être confondues avec des *coliques néphrétiques* ;

2° Par des troubles nerveux ; irritabilité, névralgies, palpitations ;

3° Par des troubles dyspeptiques : sensation de barre au creux de l'estomac avec angoisse et suffocation surtout marqués 3 heures après les repas, vomissements, hyperchlorhydrie, constipation.

Il faut soutenir par une ceinture élastique la paroi abdominale relâchée, suffit dans la plupart des cas à faire disparaître peu à peu tous les troubles. Pourtant quand le déplacement est très accusé et qu'il y a à craindre des complications, l'intervention chirurgicale peut être nécessaire. Ces *complications* sont : les suppurations du rein, rétention urinaire et urémie, tumeurs, etc.

MOYENS PRÉVENTIFS. — Port de la ceinture élastique chez les femmes après des grossesses répétées ayant affaibli la paroi abdominale ; dans tous les états neurasthéniques avec ventre flasque, varices, tendance aux hernies.

REINE PARAIS — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

RELEVÉS (*EC. DOM.*). — Ils se servent après le potage et s'accompagnent généralement d'une forte garniture ; les plus usités sont :

Le *bœuf bouilli* et ses légumes ; le *jambon chaud* garni de pommes de terre, purées, épinards ; les *poulardes*, *dindes* et *dindonneaux* au jus, à l'estragon, aux morilles, aux concombres et à diverses sauces ; les *pièces d'aloyau*, *rosbifs* et *filets de bœuf*, à la financière, braisés, garnis à la française. Les *quartiers de gibier* à la poivrade, à la chasseur, à la purée de marrons ; les *gigots* à l'eau ou braisés avec navets glacés, épinards, etc. ; les *carrés de veau* et de *porc* aux tomates, aux laitues braisées ; les *pâtés chauds* : les *timbales de poisson*, le *turbot* aux câpres ou aux huitres, le *saumon* au bleu ou aux crevettes et moules, les *truites* et *carpes* à la Chambord, l'*alose* grillée sur purée d'oseille, le *bar*, l'*esturgeon*, le *brochet*, etc.

RELIURE (*TRAV. D'AM.*). — Relier un livre, c'est coudre et fixer ensemble dans une couverture de carton les cahiers qui le constituent.

On peut relier soi-même sans long apprentissage et sans outillage coûteux. Voici la liste des principaux instruments employés en reliure ; comme nous l'indiquons, on peut leur substituer à peu de frais un outillage plus ou moins primitif.

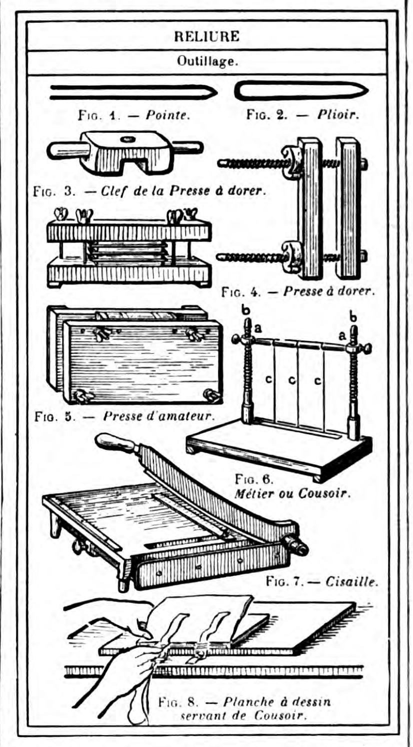


FIG. 1. — *Pointe.* FIG. 2. — *Plioir.*
FIG. 3. — *Clef de la Presse à dorer.*
FIG. 4. — *Presse à dorer.*
FIG. 5. — *Presse d'amateur.*
FIG. 6. *Métier ou Cousoir.*
FIG. 7. — *Cisaille.*
FIG. 8. — *Planche à dessin servant de Cousoir.*

OUTILLAGE. — *Pointe** (fig. 1) ou un canif. || *Presse à percussion* ou plutôt le modèle primitif qu'on peut se faire fabriquer par un menuisier (fig. 5), ou presse à copier, presse à linge, presse à dorer (fig. 3 et 4) serrée à l'aide de la clef, ou à la rigueur par une planche chargée d'un poids (d'un seau d'eau par exemple) : *Cisaille* (fig. 7) ou la *pointe*, de concert avec la règle d'acier. || *Règle d'acier** || *Feuille de zinc**. || *Cousoir ou métier** (fig. 6) ou le siège et le dossier d'une chaise de cuisine ou une planche à dessin (fig. 8). || *Plioir** (fig. 2) ou coupe-papier ordinaire ; *Marteau à battre et marteau à endosser** ou marteau ordinaire. || *Tas à battre* ou fourneau de cuisine. *Couteau à parer.* || *Compas.* || *Equerre en cuir.* || *Grecque* ou scie ordinaire. || *Pierre à parer* ou plaque de verre double. || *Pierre à repasser* ou fusil à couteau. || *Pince-nerfs* ; *Poinçon.*

Les outils marqués d'un astérisque sont ceux dont un amateur peut se contenter.

FOURNITURES. — Liste des fournitures nécessaires à la reliure.

Grosse aiguille à repriser ; fil moche (n° 50, 60 ou 70) ou fil flamand (mêmes numéros) ; ficelles ou nerfs : ficelle spéciale à 3 brins ; rubans de toile ou de percale, papier mince (papier à cigarettes) ; carte ; carton ; carte à satiner ; mousseline à patrons ; papier de verre n° 0 ; couleurs en poudre (*V.* plus loin) ; colle de pâte ; colle forte à chaud ou à froid ; papier blanc et de couleur pour gardes ; 1° papier de couleur pour couvrures (les meilleurs sont ceux dits à *la forme*, faits à la main, papier vergé le plus souvent. Papiers mécaniques. *Marbrés*, *jaspés*, *peigne* ou *tourniquet*, (suivant la forme et la disposition de leurs bigarrures) ; 2° toile pour couvrure (*gaufrée, de soie, vélum, anglaise*) ; 3° peaux de couvrure.

TERMES TECHNIQUES. — Les termes imprimés en italique

ne sont pas techniques, mais on les a adoptés ici pour faciliter l'intelligence de la description.

Cahier : Ensemble des doubles feuillets que donne une feuille d'imprimerie une fois qu'elle est pliée :

Dos : Partie du livre où les feuilles sont assemblées ;

Ebarber : (*V.* plus loin.)

Feuille simple : Feuille constituée par 2 feuillets, et comprenant par conséquent 4 pages ;

Feuille d'imprimerie : Feuille de papier, ordinairement de grande dimension, sur laquelle on imprime à la fois plusieurs pages, et qui pliée constitue un cahier;

Grecquer : (*V.* plus loin.)

Onglet : (*V.* plus loin.)

Page : Un des côtés imprimés (verso ou recto) d'un feuillet ;

Plats : Surface unie que présente le dessus et le dessous d'un livre ;

Queue : Le bas du livre ;

Signature : Chiffre qui se trouve à droite et au bas de la première page de chaque cahier, pour en faciliter l'assemblage avec les autres ;

Tête : Le haut du livre, partie qui correspond au titre ;

Tranche : Surface que présente l'ensemble des feuilles du côté où elles sont coupées ;

Tranchefile : (*V.* plus loin.)

1° DÉBROCHAGE. — Couper les fils dans le milieu des cahiers ; détacher avec soin les cahiers les uns des autres ; gratter au canif ou à la *pointe* la colle qui demeure du brochage.

RELIURE

Réparation des Feuillets.

FIG. 9. — *Feuille simple ou double-feuillet.* *49 + 50 = 1 feuillet.* *63 + 64 = 1 feuillet.* *49 = 1 page.*

FIG. 10. — *Disposition des Feuillets à recoller :* A. — *Verso paginé 64.* B. — *Verso paginé 50.*

FIG. 11. — *Onglet de réparation.*

FIG. 12. — *Déchirure légère.*

FIG. 13. — *Application de l'Onglet.*

Onglets.

FIG. 14. *Feuillet simple monté sur Onglet.*

FIG. 15. *Comment placer le Feuillet dans le cahier.*

FIG. 16. — *Onglet pour double-feuillet.*

FIG. 17. — *Comment placer cet Onglet dans le cahier.*

2° RÉPARATION DES FEUILLETS. — Chaque *feuille simple* d'un livre comprend 2 feuillets ou doubles pages, soit un feuillet composé d'un recto et d'un verso (fig. 9) paginés par exemple 49-50 et un autre feuillet composé d'un recto et d'un verso paginés par exemple 63-64. Il peut arriver que, par suite d'une déchirure, les deux parties d'une feuille soient complètement séparées (suivant la ligne AB). Dans ce cas pour réparer la feuille, placer ces deux parties l'une sur l'autre, toutes deux présentant leur *verso* dos tourné vers vous, le dos de celle d'en dessous dépassant le dos de celle d'en dessus, de 4 ou 5 mm. ; les enduire directement et du même coup de colle de pâte, le long du dos (partie ombrée de la figure) ; préparer une bande étroite (8 mm.) de papier mince ordinaire (pas de papier écolier) qu'on applique dans toute sa longueur et sur une largeur de 3 mm. (partie C *a* *b* D) sur le bord qui se trouve en dessous ; faire bien adhérer avec les doigts ; à ce moment tourner le feuillet d'en dessus comme si on ouvrait un livre (de manière qu'il vienne, le recto étant tourné en dessus, se placer devant l'autre feuillet, proche de l'opérateur et sur la seconde moitié de la bande de papier mince), mais en ayant soin de ménager 1 ou 2 mm. d'intervalle entre les deux feuillets ainsi réunis ; faire adhérer avec les doigts ; laisser la feuille ouverte et la replier seulement quand elle est sèche.

Pour les autres déchirures, poser une bande de papier mince (papier à cigarettes) sur la table, appliquer dessus une des lèvres de la déchirure (car une déchirure n'est jamais absolument nette, et laisse toujours deux lèvres qui se recouvrent) et, soulevant l'autre lèvre, enduire la première de colle de pâte étendue avec le doigt ; rabattre dessus la seconde et la recouvrir d'une autre feuille de papier mince. La réparation demeure invisible après qu'on a détaché délicatement (la colle étant sèche) les papiers minces de renfort.

ONGLETS. — Pour fixer une gravure hors-texte ou des cartes sur feuillet simple *en papier fort* à l'intérieur du volume, coller sur une bande de papier spécial dit *papier à onglets*, qu'on replie suivant la ligne du dos (AB), puis la placer dans le cahier de telle sorte qu'elle se trouve prise dans la couture en même temps que les feuillets. Soit dans un cahier de 4 feuillets (c.-à-d. 16 pages, numérotées par ex. de 49 à 64), à insérer une gravure après la page 60 : On placera la gravure avec son onglet entre le feuillet n° 2 (pages 51-52, 61-62) et le feuillet n° 3 (pages 53-54, 59-60) de telle sorte que la gravure se trouve entre la page 60 et la page 61, et l'onglet entre la page 52 et la page 53 ; ainsi la gravure se trouvera cousue avec le reste du volume.

Si la gravure ou la carte sont en même papier que le reste de l'ouvrage, il *peut* suffire de les coller : celles sur feuillet simple, directement le long du pli intérieur (au recto par conséquent) de la page qui leur fait immédiatement suite ; celles sur feuillet double, à 1/2 cm. du même pli, pour qu'elles ne soient pas prises dans la couture. Mais, si au contraire, ces cartes ou gravures sur feuillet double sont en papier fort, il est indispensable de les monter sur un onglet coupé assez large, qu'on replie un nombre de fois suffisant pour qu'il offre une épaisseur égale à celle que donne la gravure à l'endroit de sa monture ; le feuillet en double et le bord collé de l'onglet y formant 3 épaisseurs de papier, c'est 3 épaisseurs de papier aussi que doit fournir la partie repliée (de 1/2 cm. environ de large) de l'onglet (fig. 16 et 17) à prendre dans la couture en AB.

C'est sur ce même genre d'onglet qu'on monte les feuillets de musique. Rétablir et vérifier ensuite la pagination de chaque cahier séparément.

3° BATTAGE. — Prendre les cahiers par pincées de deux

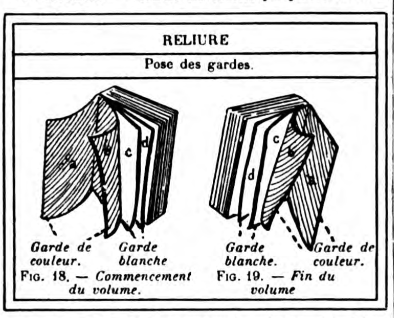


FIG. 18. — *Commencement du volume.*

FIG. 19. — *Fin du volume*

ou trois (*battées*), les laisser retomber plusieurs fois debout entre les doigts, d'abord sur la tête, puis sur le dos (les *tasser*), pour que les feuilles entrent à fond les unes dans les autres. Ensuite les mettre à plat (toujours par *battées*) sur une surface dure (*tas à battre*), ou à son défaut fourneau de cuisine en fonte), et avec un gros marteau ordinaire, les frapper à petits coups tout le long du dos, pour assouplir et amincir les dos.

Fournir le commencement et la fin du volume de *gardes blanches* (une feuille pliée en deux ou en quatre) de même format, collées le long du dos du premier et du dernier cahier ; puis un double feuillet de *gardes de couleurs* du commencement du volume : la moitié *b* contre-collée sur le premier feuillet *c* de la garde blanche ; garde de couleur de la fin du volume : la moitié *a* contre-collée sur le dernier feuillet de la garde blanche, à la colle de pâte, si le papier de couleur le supporte, autrement avec une colle forte très légère. Ajouter ensuite mais sans les coller, pour protéger ces gardes, des *fausses-gardes* en un papier léger quelconque, qui seront arrachées par la suite.

4° LAMINER. — C'est-à-dire réduire le volume à son minimum d'épaisseur, le mettre sous presse bien tassé en tête et en dos, et divisé par petits groupes de cahiers, entre lesquels on interpose des planchettes minces et bien polies, à peu près du format du livre (on peut les remplacer par de fortes cartes à satiner.) Le laisser en cet état 48 h. pour le moins, soumis à la plus forte compression.

On peut utiliser pour cela une presse à copier, ou une presse à linge, ou une presse à dorer (fig. 4) : ou encore, de préférence, le modèle primitif décrit plus haut (fig. 5).

5° EBARBER. — C'est rafraichir chaque cahier séparément le long de la tranche du devant et de celle de queue. Laisser les marges le plus larges possible, plus elles sont larges plus le livre a de valeur. Déterminer par conséquent le format à donner aux cahiers en les tassant tous ensemble d'abord en dos, puis en tête et en choisissant dans la masse deux cahiers qui tiennent le milieu entre les autres, l'un en hauteur, l'autre en largeur. Tailler alors bien d'équerre, sur ces modèles, un *calibre* ou patron en fort carton laminé ; puis, d'après ce calibre, ébarber successivement chaque cahier en queue et en côté, à l'aide de la *pointe* et d'une *règle d'acier*, en s'établissant sur une *feuille de zinc*.

Rétablir ensuite et vérifier la pagination du volume, en se servant cette fois non des chiffres inscrits en haut de chaque page, mais des *signatures* inscrites au bas de la *première page de chaque cahier* (*V.* par exemple, dans le *Dictionnaire*, les signatures 10, 11, 12, etc., au bas des pages 73, 81, 89, etc.).

6° COUSURE. — On coud les livres, soit sur rubans (cartonnage, reliure, papeterie), soit sur ficelles (*reliure* proprement dite) ; avec la couture sur rubans le livre s'ouvre beaucoup mieux, c'est pourquoi nous la conseillons de préférence. C'est elle que nous décrivons ici.

Sur la traverse *aa* du métier ou *cousoir* (fig. 6) sont enfilées de petites sangles, où l'on attache les deux ou trois rubans *c* (rubans de fil, larges au plus d'un cm.) sur lesquels on coudra le volume ; on maintient ces rubans sous la tablette par des *clavettes* à griffe. Régler la tension des rubans avec la traverse *aa*, qu'on fait monter ou descendre sur les montants *b* en tournant ceux-ci sur eux-mêmes.

En guise de cousoir, on peut employer une chaise de cuisine (fixer les rubans, en haut à la traverse du dossier, en bas au barreau qui réunit les pieds de derrière ; le siège servira de tablette) ; ou une planche à dessin au champ de laquelle on fixe les rubans par des punaises (fig. 8).

Outre les rubans (ou les ficelles) un *point de chaînette tt* en tête et en queue relie encore entre eux les cahiers. Marquer la place de cette chaînette par un trait de crayon tracé à la règle, sur le dos du volume tassé, à moins d'un cm. du haut et du bas.

Pour coudre, commencer toujours par la fausse garde du commencement du volume, établie sur la tablette du

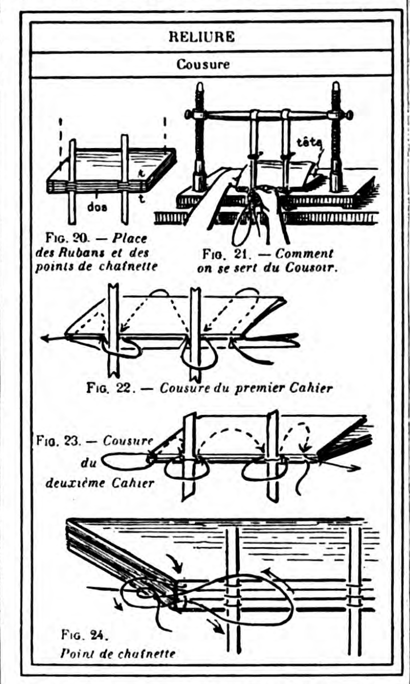


FIG. 20. — *Place des Rubans et des points de chaînette*

FIG. 21. — *Comment on se sert du Cousoir.*

FIG. 22. — *Cousure du premier Cahier*

FIG. 23. — *Cousure du deuxième Cahier*

FIG. 24. *Point de chaînette*

métier tête à droite (*droite de l'opérateur*), dos tourné devers soi en regard des rubans (fig. 8). Enfoncer l'aiguille du dehors en dedans avec la main droite à la ligne de crayon de tête : et la repiquer du dedans au dehors à droite (*droite de l'opérateur*) du premier ruban qui se présente, avec la main gauche qui ne quitte pas l'intérieur du cahier. La piquer de nouveau de dehors en dedans (avec la main droite), mais cette fois à gauche du premier ruban qui se trouve ainsi pris dans le point. Et ainsi de suite pour les autres rubans ; après avoir ressorti le fil au trait de crayon de queue, tirer l'aiguillée tout d'un trait en dehors, dans le sens du cahier pour ne pas le déchirer, ne laissant dépasser que quelques centimètres de fil hors du premier trait de crayon (fig. 22). Placer alors le premier cahier muni de ses gardes, sur la fausse-garde, et le coudre de même, mais en commençant cette fois par la queue ; lorsque l'aiguille est ressortie en tête, nouer l'aiguillée au bout de fil demeuré en dehors de la fausse-garde, à laquelle le premier cahier se trouve ainsi lié (fig. 23). Continuer de la même manière avec les cahiers suivants, en commençant la couture alternativement, par la tête et par la queue. Chaque fois que l'aiguille ressort en queue ou en tête, tirer entièrement l'aiguillée, passer l'aiguille dans le point qui lie le cahier précédent au cahier d'en dessous, et la repasser dans la boucle ainsi formée avant de serrer le fil. C'est la chaînette (fig. 24). Quand une aiguillée de fil est achevée on lui en noue une autre, en veillant que le nœud ne tombe jamais sur une ficelle ou un ruban.

Grecquer. — Pour coudre sur ficelles, préparer la place des ficelles par un trait de scie (*grecque*), pratiqué sur le dos du volume tassé et mis en presse ; on forme ainsi une sorte de canal dans lequel la ficelle sera logée.

Dans la couture sur ficelles, on pique et repique l'aiguille dans le même trou ou *grecque*, à chaque ficelle qu'on enferme successivement dans les points.

7° ENCOLLAGE DU DOS. — Le livre cousu, et tassé pour le bien carrer, enduire le dos d'une couche légère de colle forte très chaude (ou de colle à froid) en le maintenant serré au bord de la table entre deux bandes de carton. Avec la tête d'un marteau frotter le dos sur toute sa longueur pour bien faire pénétrer la colle entre les cahiers. Retirer les cartons et laisser le volume sécher à plat.

8° COLORIAGE DE LA TRANCHE. — La tranche de tête doit être toujours sinon dorée du moins passée en couleurs, pour empêcher la poussière de pénétrer dans le livre. Niveler et polir la tranche au papier de verre n° 0 (fin par conséquent), le livre étant serré vigoureusement dans la presse entre deux ais, étendre la couleur à l'aide d'un gros pinceau en blaireau. Quand elle est sèche, on peut la *brunir* en frottant la tranche avec le plat du *plioir*.

N'employer pour ce travail que les *couleurs en poudre* : terre de Sienne, terre brûlée, brun Van Dyck, vermillon, ocre jaune, jaune de chrôme, vert végétal etc. ; on fait une pâte semi-liquide en les délayant dans très peu d'eau (ajouter une petite quantité de gomme arabique fondue et

de colle de pâte pour donner de l'adhérence). Toutes ces couleurs se mélangent sans inconvénients. Pour éclaircir une nuance y ajouter du blanc de neige, non de l'eau qui rendrait la couleur trop liquide.

9° PRÉPARATION DU DOS ET DES PLATS. — *Arrondissage du dos.*

L'encollage du dos étant sec, mettre le livre à plat sur la table, la tranche du devant tournée vers l'opérateur ; le maintenir de la main gauche *tout en tirant vers soi, avec les doigts, par les rubans qui en dépassent*, tandis que de la main droite, on frappe le dos dans toute sa longueur pour l'arrondir, avec le *côté* d'un gros marteau. Cela fait, retourner le livre sur le plat opposé, et arrondir l'autre côté du dos en usant du même système. On peut garnir alors le dos en tête et en queue d'une *tranchefile*, petite ganse de soie de couleur qu'on colle à la colle forte au ras des tranches de tête et de queue.

Celle de tête porte le signet. Coller en tous cas tout le long du dos, entre les rubans, des bandes de mousseline à patrons pour le renforcer, puis une ou deux épaisseurs de papier mince couvrant le tout.

Préparation du faux-dos. — Il est fait de deux ou trois épaisseurs de carte taillées de manière à dépasser l'arête de chaque côté du dos de 2 ou 3 mm., et de 4 ou 5 mm. en tête et en queue. On colle ces épaisseurs de carte l'une sur

RELIURE

Préparation de la couverture.

Plat de carte.

FIG. 26. *Pose des Plats de carte.*

Faux-dos.

FIG. 25. *Faux-dos spécial.*

FIG. 27. — *Pose du Faux-dos.*

FIG. 28. — *Pose des Plats de carton.*

l'autre, puis, tandis qu'elles sont encore humides, on les arrondit sur un manche à balai, sur des branches de pincettes ou sur toute autre tige employée en guise de *mandrin*, pour leur faire prendre la forme du dos du volume. Coller ensuite à l'intérieur de ce faux-dos une bande de calicot qui en déborde de 2 ou 3 cm. de chaque côté.

Préparation des plats. — Ils se composent chacun d'une première épaisseur de carte mince (1 mm.) recouvrant les feuillets du volume en entier à partir de l'arête du dos, et les dépassant de 4 ou 5 mm. sur les trois autres côtés ; puis de cartons de 2 ou 3 mm. d'épaisseur, de même hauteur que le plat de carte précédent, mais moins larges d'un centimètre environ.

Mise en place des plats et du faux-dos. — Placer un plat de carte de chaque côté du corps d'ouvrage en réglant ses *chasses*, c'est-à-dire de façon que, touchant à l'arête du dos, il dépasse également en tête, en queue, et devant. Rabattre et coller par-dessus à la colle forte, les rubans de la cousure (fig. 24). Appliquer ensuite sur le dos pour le renforcer, et débordant de 2 ou 3 cm de chaque côté sur les plats, une bande de mousseline à patrons collée à la colle de pâte. Fixer alors en place le faux-dos sur le dos du volume, bien de niveau en tête et en queue avec les plats de carte, rabattre et coller sur ces plats à la colle forte la bande de madapolam dépassant

RELIURE

Reliure en peau

FIG. 30. — *Pour rentrer le cuir à l'intérieur du Faux-Dos.*

a

b

FIG. 29. — *Le Livre avec ses Plats de Carton et son faux-dos de Carte.*

FIG. 31.

Rabattre le Cuir à l'intérieur des Plats.

FIG. 33. *Former la Coiffe.* FIG. 32. — *Recouper les Angles*

du faux-dos, qui vient ainsi recouvrir rubans et mousseline déjà collés.

Enduire maintenant de colle forte la surface intérieure des plats de carton fort, et les appliquer exactement sur les bords extérieurs des plats de carte, de telle sorte que demeure entre les cartons et le faux-dos un intervalle de 1 cm. environ formant *gorge* (fig. 28).

10° COUVRURE. — Les cartons sont prêts à recevoir la peau, la toile, les papiers de *couvrure* qui, employés séparément ou bien de concert formeront : la *reliure pleine* (dos et plats recouverts d'un seul morceau de peau ou de toile) ; la *demi-reliure* (dos seul couvert en peau, les plats couverts de papier ou de toile) ; la *reliure amateur* — sorte de demi-reliure avec coins, dans laquelle la tranche de la tête du volume seule est dorée.

Couvrure du dos. — La peau destinée à la couvrure du dos (dans la demi-reliure), déborde de 3 à 5 cm. sur les plats du livre. L'amincir légèrement dans les parties qui doivent toucher aux plats.

PEAUX. — *Cuir de Russie*, fait avec peau de jeune vache ; *basane* ou peau de mouton ; *veau* ; *maroquin*, fait suivant sa qualité de peau de chèvre de pays, de chèvres du Niger, ou encore de chèvre du Cap (maroquin du Levant) ; *chagrin*, peau de chèvre chagrinée ; *vélin* parchemin fait avec peau de veau mort-né : *parchemin*, peau de mouton ou chèvre : *peau de porc*, *peau de serpent*

La *parer* encore plus (*V.* GAINERIE) sur tous les bords à replier ainsi que le long des charnières du dos. L'enduire à deux ou trois reprises de colle de pâte, l'appliquer sur le dos et les plats, puis rabattre les remplis de tête et de queue à l'intérieur du faux-dos en écartant légèrement de celui-ci le dos du volume, à l'aide du *plioir*. Les dos de toile s'appliquent de la même façon, mais on a soin de ne les encoller jamais qu'à la colle forte. *Réviser* ensuite avec le plioir les gorges des charnières dans lesquelles la couvrure doit entrer à fond ; pour la mieux faire adhérer introduire même dans ces gorges une mince bande de carton épais qu'on retirera après le séchage.

Mettre le livre en presse entre deux ais pour lui faire prendre forme ; le retirer au bout d'une heure si le dos est en toile, s'il est en peau au bout de 3 ou 4 heures ; si le dos était en parchemin il faudrait l'ouvrir au bout d'une heure ou 1 h. 1/2, sans quoi le vélin trop sec éclaterait aux charnières.

Coins. — Tailler les coins de peau ou de toile deux à deux en triangle d'après des *calibres* en carton fort coupés d'avance, et qui peuvent servir indéfiniment. Les coins de peau ne sont collés qu'après qu'on en a paré tous les contours ; puis, on en rabat les bords à l'intérieur des plats, en leur faisant dessiner à l'angle quelques petits plis que, pour terminer, on réduit d'épaisseur à petits coups de marteau.

Couvrure des plats. — Encoller les couvrures de toile à la colle forte, celles de papier à la colle forte ou à la colle de pâte suivant la commodité ; les appliquer ensuite sur les plats, suivant une ligne préalablement tracée sur les bords de la couvrure du dos. Arracher les fausses gardes ; il ne reste plus alors qu'à contre-coller à l'intérieur des plats la seconde moitié demeurée libre des gardes de couleur, puis, lorsqu'elles sont sèches, à mettre le livre en presse une dernière fois, avec une feuille de zinc ou de *carte à satiner* entre la garde de couleur des plats et celle des cahiers pour qu'elles restent lisses et nettes.

Confier ensuite le livre au doreur pour qu'il l'agrémente de filets, fleurons, figures, dorés ou imprimés à froid aux petits fers ou au balancier, et qu'il y imprime le titre au dos ; ou bien écrire soi-même ce titre en lettres de fantaisie de couleur, sur une petite étiquette de parchemin qu'on colle aux 2/3 de la hauteur.

EMBOITAGE BRADEL. — On exécute aussi sur rubans un autre genre de reliure, dit *cartonnage* ou *emboîtage Bradel*, moins solide que la *reliure-papeterie* que nous venons de décrire, puisque les rubans collés à l'*intérieur* des plats n'y sont maintenus que par les gardes de couleur. De plus, dans le cartonnage Bradel (comme dans la reliure sur nerfs), le faux-dos ne dépassant pas du dos, il est indispensable de former de chaque côté du dos en l'arrondissant une sorte de rebord dit *mors* pour y loger l'épaisseur des plats de carton. Cette opération est difficile et fatigante pour les amateurs qui n'ont qu'un outillage sommaire.

RELIURE SUR FICELLES ET NERFS. — Un *métier* ou *cousoir* est ici indispensable pour tendre convenablement les ficelles. Celles-ci, une fois le livre cousu, sont effilochées et passées dans les plats de carton, par des trous faits au préalable avec le poinçon, puis collées à l'intérieur de ces plats, à la colle forte.

Reliure (*CONNAIS. PRAT.*). — Un livre sera livré à la reliure un an ou deux au moins après son impression ; l'encre d'imprimerie est lente à sécher ; les opérations de la reliure comprennent des battages et des compressions qui pourraient parfois, si le texte n'était pas parfaitement sec, causer un irréparable dommage.

CE QUE DOIT ÊTRE UNE BELLE RELIURE. — 1° Solide, par conséquent, faite avec des matériaux de premier choix ; 2° sobre et élégante, c'est-à-dire que le dos et les plats ne seront pas surchargés d'inutiles ornements ; 3° nette ; 4° légère. En outre, le livre s'ouvrira facilement et restera ouvert à n'importe quelle page, sans que les pages voisines forment éventail ; si le livre est fermé, la couverture et les feuilles formeront un tout parfaitement uni ; le dos doit se briser facilement au cours de la lecture, sans garder traces des brisures ; enfin, le texte sera lisible sans effort et pour cela les marges intérieures seront suffisantes en même temps que les extérieures ne seront ni trop ni inégalement rognées.

LES DIFFÉRENTES RELIURES. — 1° *Reliure pleine* : le dos et les plats sont recouverts d'un morceau de peau d'une seule pièce ; des solutions de continuité, aux deux côtés du dos par exemple, enlèveraient à la reliure toute sa couleur et indiqueraient chez son auteur une méconnaissance absolue de son art ; 2° *demi-reliure* : Le dos est en peau, les plats sont en toile, en parchemin, en papier, etc. ; 3° *reliure d'amateur* : le dos et les coins des plats sont en peau, le reste des plats peut être en toile, en papier, etc... Dans ce genre de reliure, la tranche de tête est généralement dorée, les autres tranches simplement ébarbées, etc. 4° le *cartonnage à l'anglaise* : reliure en toile d'un seul tenant, aux plats d'une grande souplesse ; on emploie couramment aujourd'hui le cartonnage à l'anglaise revêtu de basane pour la reliure de certains ouvrages classiques d'enseignement supérieur (droit et médecine en particulier) ; 5° le cartonnage Bradel, en toile d'un seul tenant, ou en papier, à plats résistants ; c'est à proprement parler, l'emboîtage commercial considéré quand il s'applique à une œuvre de quelque valeur, comme une simple reliure provisoire ; la reliure Bradel s'emploie surtout pour les ouvrages classiques, les livres d'étrennes, de prix, les bibliothèques populaires, etc...

RELIURES SPÉCIALES. — Si vous avez à faire relier un atlas contenant des cartes sur double page, un album contenant des dessins, des planches, etc... également sur double page, il faut que planches, cartes, dessins, soient avant reliure montés sur des *onglets* en toile.

La musique doit aussi être montée sur onglets et sa reliure demande un soin spécial ; il est nécessaire, en effet, qu'une partition reste franchement ouverte, quelque page que l'on ouvre.

On emploiera la pleine reliure pour les œuvres de très grande valeur.

On emploiera la reliure-amateur pour les ouvrages de valeur, mais ne constituant pas une curiosité bibliographique. Les œuvres complètes d'un auteur seront reliées de la même façon quand bien même les volumes seraient de formats différents. On doit d'ailleurs tendre plutôt à l'unité de couleur dans la composition d'une bibliothèque, mais en évitant de choisir une couleur criarde ; des reliures d'un rouge vif uniforme seraient de mauvais goût ; du marron, du vert bouteille, du pourpre (lie-de-vin), du bleu foncé sont d'un bel effet décoratif.

Les autres reliures ne peuvent convenir qu'à des œuvres momentanées ou d'études ; elles ne peuvent à aucun titre figurer dans une bibliothèque de luxe.

On utilise dans la reliure, outre les peaux de toutes provenances — moutons, chèvre, veau, porc, principalement — le parchemin, des tissus divers : soie, satin, velours, toile, le papier sous toutes ses formes, uni, gaufré, moiré, jaspé et dans toutes ses colorations, l'ivoire, la nacre, l'écaille, même les métaux et les pierres précieuses.

Reliure (*HIST.*). — La reliure du Codex des Romains était simple : c'était une couverture de vélin ornée de filets gaufrés et portant sur le plat l'effigie de l'empereur régnant. De Rome, l'art de la reliure émigra à Byzance, où il s'enrichit de filigranes et d'émaux cloisonnés.

Au moyen âge se généralise l'usage des ais de bois revêtus d'étoffe, d'ivoire sculpté ou de plaques d'or et d'argent. Mais c'est à partir de Gutenberg que la technique de la reliure reçut sa plus radicale modification. Elle abandonne les ais de bois pour le carton que l'on recouvre alors de parchemins ou de cuirs frappés et rehaussés d'or. Du XVI[e] au XVIII[e] siècle, on peut citer en France parmi les plus habiles relieurs les Jehan Dupin, les André Boule, les Eve, les Le Gascon, les Pasdeloup, les Antoine Michel et tant d'autres des mains desquels sortirent de vrais chefs-d'œuvre, où l'harmonie des teintes, la chaleur des maroquins rouges s'éclairaient des ors frappés au petit fer.

Sous la restauration, la reliure fut représentée par Thouvenin et Vogel dont les traditions se poursuivent jusqu'aux nvirons de 1875. A cette époque parut Rossigneux qui, appropriant la reliure à l'ouvrage, créa un genre vraiment nouveau et original, aujourd'hui encore très florissant.

REMÈDES SECRETS. — Tout remède qui n'est pas la réalisation d'une formule magistrale de médecin ou d'une formule officinale du Codex est appelé remède secret. Ainsi sont des remèdes secrets : les associations de remèdes non secrets ; les formes non officinales d'un remède en lui non secret, comme la mise en dragées d'huile de foie de morue. La vente des remèdes secrets fait objet de lois spéciales qui constituent la législation des spécialités pharmaceutiques. Ainsi toute spécialité doit correspondre à une formule déposée et approuvée, aucune ne saurait faire l'objet d'un brevet d'invention, toutes peuvent être garanties au point de vue propriété commerciale et industrielle par une « marque déposée », etc., etc...

REMISE (*ARCHIT.*). — Les portes de remises doivent avoir de 3 m. à 4[m],50 de hauteur suivant la nature des voitures à remiser.

Une voiture sans timon a 3[m],50 de long sur 1[m],90 de large.

Une voiture avec timon a 6[m],50 de long sur 1[m],90 de large.

Un chariot de moisson a 4 m. de long sans timon.

Un chariot de moisson a 7 m. de long avec timon et 2[m],20 de largeur hors moyeux.

Une charrue a 3 m. de long sur 1[m],70 de large.

Une locomobile a 3 m. de long sur 1[m],80 de large.

Ces renseignements sont susceptibles de changements, surtout pour les voitures agricoles et suivant les régions.

REMISE DE DETTE (*DROIT*). — La remise de dette est l'abandon que le créancier fait gratuitement de ses droits contre le débiteur. La convention d'où résulte la remise de dette est soumise, quant à sa preuve, aux formes et aux règles ordinaires (*V.* ACTE et PREUVE).

La loi *présume* dans certains cas, la remise de dette : 1° La remise *volontaire* en titre original sous signature privée, par le créancier au débiteur, fait preuve de la libération de ce dernier ; 2° La remise volontaire de la *grosse* du titre authentique fait présumer la remise de la dette ou son paiement, mais cette présomption peut être combattue par la preuve contraire.

La remise du titre original sous signatures privées ou de la grosse du titre authentique, à l'un des débiteurs solidaires, produit le même effet au profit de ses co-débiteurs.

La remise de dette consentie à un débiteur *solidaire* libère tous les autres co-débiteurs, à moins que le créancier n'ait *expressément* réservé ses droits contre ces derniers ; dans le cas où il a stipulé cette réserve, la dette des co-débiteurs est diminuée de la *part* de celui à qui la remise a été consentie.

La remise de la chose donnée en nantissement ne suffit pas pour faire présumer la remise de la dette.

La *remise* conventionnelle accordée au débiteur principal libère la caution ; celle accordée à la caution ne libère pas le débiteur principal ; celle accordée à l'une des cautions ne libère pas les autres (*C. civ., art.* 1287).

REMONTES (SERVICE DES) (*ARMÉE*). — Il s'occupe d'acheter les chevaux nécessaires à l'armée et d'encourager la production et l'élevage. En Algérie, il assure, en outre le service des haras, qui, en France, dépend du ministère de l'Agriculture. Centralisé au ministère de la Guerre par un général inspecteur permanent secondé par un inspecteur adjoint (général ou colonel). Se divise en circonscriptions, dépôts et annexes.

DÉPOTS. — Dirigés par des officiers de cavalerie chargés d'acheter les chevaux propres aux services de la guerre. Tous les ans, à des époques déterminées, un comité d'achat (commandant du dépôt et 2 autres officiers) parcourt les départements de la circonscription et achète des chevaux hongres entièrement guéris de la castration et des juments. Ces animaux doivent avoir 3 ans au moins et 8 ans au plus. Exception est faite pour les chevaux de pur sang qui peuvent être pris à 2 ans.

ANNEXES. — Destinées à conserver les jeunes chevaux jusqu'au moment de leur mise en service, à les entrainer et à les dresser.

En dehors du personnel des officiers, le service des différents établissements des remontes est assuré par 8 *compagnies de cavaliers de remonte* : Caen, Fontenay-le-Comte, Tarbes, Mâcon, Saumur, Blida, Mostaganem et Constantine.

En Algérie, il existe une jumenterie, à Tiaret, destinée à fournir aux dépôts d'étalons des reproducteurs de choix. Cette jumenterie comprend deux établissements : l'élevage, l'exploitation agricole. Les chevaux y sont achetés de 4 à 8 ans.

ENCOURAGEMENTS. — Prix de course ; primes de majoration pour encourager l'élevage du cheval de guerre ; vente aux éleveurs des juments réformées aptes à la reproduction ; mise en dépôt chez les éleveurs, qui en font la demande, de jeunes juments de 3 ans (jusqu'à 5 ans) et primes de 250 fr. par an si, après avoir été saillie, la jument est dans un bon état de conservation.

Les produits restent la propriété de l'éleveur.

RÉQUISITION des chevaux, mulets, voitures. Comprend 3 opérations : recensement, classement, réquisition proprement dite.. — *Recensement.* — Tous les ans pour les chevaux et mulets, tous les 3 ans pour les voitures, les maires, sur la déclaration obligatoire des propriétaires, font le recensement des chevaux et juments âgés de 5 ans et au-dessus, des mulets et des mules de 3 ans et au-dessus, et des voitures attelées autres que celles qui sont exclusivement affectées au transport des personnes. Les propriétaires de chevaux, mulets, voitures qui ne se conforment pas aux dispositions ci-dessus sont passibles d'une amende de 50 fr. à 2 000 fr. (*V.* MAJORATION). — *Classement.* — A l'aide, des listes de recensement, des commissions spéciales établissent la liste des chevaux, mulets ou voitures qui seront réquisitionnés en cas de mobilisation. Ces listes sont établies en 2 expéditions : l'une reste à la mairie de chaque commune, l'autre au bureau de recrutement. — *Requisition proprement dite.* — En cas de mobilisation, des affiches indiquent la date, l'heure et le lieu où les chevaux, mulets et voitures devront être réunis. Les prix des animaux requis et ceux des voitures sont déterminés à l'avance. Les propriétaires qui, sans motifs valables, ne se conformeront pas à la réquisition seront déférés aux tribunaux et pourront être condamnés à une amende de 25 à 1 000 fr. (*V.* MAJORATION). Mais la saisie et la réquisition pourront être exécutées avant le jugement, à la diligence de l'autorité militaire. (*V.* RÉQUISITIONS MILITAIRES).

RÉMOULADE. — *V.* SAUCES.

REMPAILLAGE (*ÉC. DOM.*). — Pour le rempaillage ordinaire des chaises, employer la paille de seigle et en tordre une cinquantaine de cordons formés de plusieurs brins aplatis et serrés ensemble. Ces cordons doivent être très rapprochés les uns des autres, aussi semblables que possible et attachés solidement. Pour les rempaillages de belle qualité, choisir des pailles fines, faire des cordons moins gros et les rapprocher davantage.

REMPAILLAGE DE CHAISES

FIG. 1. *Clouer, sur la partie antérieure du bord avant, l'extrémité du brin de rotin, et l'enrouler autour de ce bord pour un 1er faux-tour.*

FIG. 2. *Pour rattraper la différence de longueur entre le bord avant et le bord arrière, faire en avant un faux-tour entre chaque tour.*

FIG. 3. *Garnir les deux parties latérales de brins longitudinaux, vérifier ensuite si la partie restant à garnir est de même longueur à l'avant et à l'arrière.*

FIG. 4. *Le garnissage longitudinal terminé, aucun faux-tour n'étant fait au centre, les brins sont parallèles, alors qu'ils s'écartent aux deux extrémités vers l'avant.*

FIG. 5. *Pour la décoration en losange, passer sur les deux brins du milieu et de chaque côté sous cinq brins, puis déborder à chaque tour d'un brin vers l'extérieur*

FIG. 6. *Après avoir passé le brin du milieu, continuer à passer sous cinq brins, mais en débordant à chaque tour vers l'intérieur*

FIG. 7. *Les derniers brins transversaux ne pouvant plus être saisis avec le doigt, employer le manche recourbé d'un tire-bouton pour les passer à travers les brins longitudinaux*

RENTES (*DROIT*). — On entend par constitution de rentes le contrat, aux termes duquel une partie verse à l'autre un capital, dont elle s'interdit d'exiger le remboursement, mais en stipulant de celle-ci le paiement d'une redevance périodique, appelée *rente*.

La rente peut être constituée en *perpétuel* ou en *viager* (*C. civ. art.*, 1910).

I. RENTES PERPÉTUELLES. — La rente perpétuelle est essentiellement *rachetable*, c.-à-d. que le *débiteur* de la rente peut toujours s'affranchir de l'obligation de continuer à la payer en remboursant le capital. Les parties peuvent seulement convenir que le rachat ne sera pas fait avant un délai *qui ne peut excéder dix ans*, ou sans avoir averti le créancier un certain temps à l'avance déterminé par la convention.

Le débiteur d'une rente perpétuelle peut être *contraint* au rachat dans deux cas : 1° S'il cesse de remplir ses obligations pendant deux années ; 2° S'il ne fournit pas au prêteur les sûretés qu'il lui a promises par le contrat. Le capital de la rente perpétuelle devient aussi exigible en cas de faillite ou de déconfiture du débiteur.

II. RENTES VIAGÈRES. —La rente viagère, comme son nom l'indique, ne doit être payée que pendant la *vie* d'une personne déterminée (le plus souvent le créancier de la rente ou *crédi-rentier*).

Elle peut être constituée à *titre onéreux*, moyennant une somme d'argent, une chose mobilière appréciable ou un immeuble. Elle peut l'être aussi *à titre gratuit* par donation ou par testament, mais elle doit être alors revêtue des formes requises par la loi (*V.* DONATIONS et TESTAMENTS) ; elle est, au surplus, *réductible* si elle dépasse la quotité disponible et *nulle* si elle est faite au profit d'une personne incapable de recevoir.

On dit que la rente viagère est constituée *sur la tête* de telle personne quand c'est la mort de cette personne qui doit mettre fin au service de la rente. Une rente viagère peut être constituée, soit sur la tête du *crédi-rentier*, soit sur la tête d'un *tiers*, soit même sur *plusieurs têtes*. Elle peut, aussi être constituée au profit d'un autre que celui qui en a fourni le prix ; dans ce cas, quoiqu'elle ait les caractères d'une libéralité, elle n'est point assujettie aux *formes* des donations mais elle est réductible ou nulle dans les cas indiqués plus haut (*C. civ., art.* 1973).

Le contrat de rente viagère est nul : 1° Si la rente a été, créée ou constituée sur la tête d'une personne qui était *morte* au jour du contrat ; 2° Si elle a été créée sur la tête d'une personne atteinte de la maladie dont elle est décédée *dans les vingt* (20) *jours de la date du contrat* (*art.* 1974 *et* 1975, *C. civ.*).

Rente française (*FINANCES*). — PRIVILÈGE. — Est insaisissable et ne peut être frappée d'opposition par un tiers. Est également exempte d'impôt mais passible du droit ou d'enregistrement (testament, donation entre vifs) ou successoral (mutation par décès).

TITRES. — Sont de trois sortes :

A. *Au porteur*, c'est-à-dire sans mention du nom de l'acquéreur ; sont munis de coupons trimestriels d'arrérages (intérêts) et mis à la disposition des intéressés en coupures de quotités fixes et déterminées, transmissibles de la main à la main. Sont remboursables : le 3 p. 100 perpétuel au bout de 5 ans et le 3 p. 100 amortissable au bout de 10 ans.

B. *Nominatifs*, c'est-à-dire inscrits au nom de l'acquéreur ; ne portent pas de coupons et sont remboursables tous les 10 ans. Sont établis par coupures de 15 francs de rente et multiples.

C. *Mixtes*, c'est-à-dire représentés par un titre nominatif munis de coupons payables au porteur. Ne peuvent être délivrés qu'aux personnes ayant la libre et entière disposition de leurs biens. Sont remboursables tous les 10 ans. Le paiement des intérêts ou arrérages se fait par trimestre : il s'effectue, pour Paris et le département de la Seine, à la caisse centrale et chez les receveurs-percepteurs ; pour les départements, les colonies et les pays de protectorat, chez les trésoriers-payeurs généraux, receveurs particuliers et percepteurs. Les arrérages des rentes au porteur et mixtes se payent à toutes les caisses publiques sur simple présentation des coupons ; ceux de rentes nominatives à l'endroit désigné par le titulaire. Les intérêts ou arrérages non perçus se *prescrivent* (sont acquis au Trésor) par 5 ans et successivement par échéance trimestrielle. Toute rente au porteur, ou rente mixte peut être transformée en rente nominative et vice-versa (*reconversion*).

Pour *renouveler* les titres au porteur, les déposer (contre récépissé) au ministère des Finances (bureau des renouvellements) après paiement du dernier coupon, on les lui fait parvenir par l'intermédiaire d'un trésorier général ou d'un receveur des rentes ; pour les titres nominatifs ou mixtes, joindre un certificat de vie (papier timbré 2 fr.) dressé par notaire ou maire.

RENVOI. — Lorsque, dans un acte, on a omis quelque chose ou qu'on y a fait une erreur, l'omission se répare, ou l'erreur se rectifie au moyen d'un signe, qui se place à l'endroit où se trouve l'erreur ou l'omission et qui *renvoie* à l'endroit où l'on met les mots oubliés ou ceux qui se substituent aux mots erronés.

Les renvois s'écrivent ordinairement en marge, et autant que possible vis-à-vis des phrases auxquelles ils se rapportent. Ils doivent être *signés*, ou tout au moins (dans les cas où la signature entière n'est pas prescrite) *paraphés*, par toutes les parties dont la signature est nécessaire à la validité de l'acte.

Renvoi pour parenté ou alliance. — Lorsque, dans un tribunal, plusieurs juges sont parents d'une *partie* on peut craindre que leurs collègues ne jugent pas l'affaire en toute indépendance ; aussi, la loi permet-elle, dans ce cas, de demander que le tribunal tout *entier* ne connaisse pas de cette affaire.

Le renvoi peut être demandé : si la partie a *deux* parents ou alliés, jusqu'au degré de cousin issu de germain inclusivement, parmi les juges du *tribunal de 1re instance* ou *trois* parents ou alliés au même degré parmi les conseillers à la *Cour d'appel*. Si la partie est elle-même membre de ce tribunal ou de cette Cour, il suffit qu'elle ait *un* parent au degré ci-dessus indiqué parmi les juges du tribunal ou *deux* parmi les conseillers de la Cour d'appel.

Le renvoi doit être demandé avant que l'affaire ne soit en état (*V.* RÉCUSATION). Il est proposé par un acte au greffe, contenant les moyens et signé de la partie intéressée ou de son fondé de procuration spéciale et authentique. La procédure étant faite par l'*avoué* de la partie, nous ne nous en occuperons pas ici (*V.* au surplus *art.* 371 *et suiv. C. Proc. civ.*).

Celui qui succombe sur sa demande en renvoi est condamné à une amende de 50 fr. au moins, sans préjudice des dommages-intérêts, s'il y a lieu.

L'appel du jugement rendu sur le renvoi est *suspensif* dans tous les cas ; les formes et délais de l'appel sont les mêmes qu'en matière de récusation (art. 376 et 377, *C. Proc., civ.*). — *V.* RÉCUSATION.

RÉPARATION DES CHAUSSURES. — En ce temps de vie chère, il est à la portée de beaucoup d'amateurs d'effectuer la réparation sinon des bottines de luxe tout au moins des chaussures d'usage. Surtout dans les familles où il y a de nombreux enfants, l'économie qu'on réalisera en opérant ainsi, sera, pour une année, des plus intéressantes.

OUTILLAGE. — Munissez-vous avant tout d'une enclume dite des familles (fig. 1), sur laquelle s'enfile la chaussure à réparer (fig. 9), d'un tranchet (fig. 2), d'une mailloche, d'un fer à lisser le cuir, d'une roulette à décorer (fig. 5), d'un marteau à battre le cuir (fig. 6), d'un marteau à clouer (fig. 7). On se munira également d'une forme à forcer qui permettra de remettre les chaussures en forme ou de les élargir quelque peu, en cas de besoin. On aura en outre une pierre à affûter, le tranchet devant être toujours parfaitement coupant ; une râpe à dents fines ; un assortiment de chevilles de cuivre, des pointes fines à river, des pointes carrées à talons ; un flacon de colle Bouchon ; de la cire au pouce jaune ou noire ; de la cire Onfroy en bâton, jaune ou noire ; enfin du cuir épais pour les talons et les semelles, et, pour les pièces des empeignes, du cuir de veau mince, qu'on pourra se procurer facilement en déchiquetant des chaussures hors d'usage.

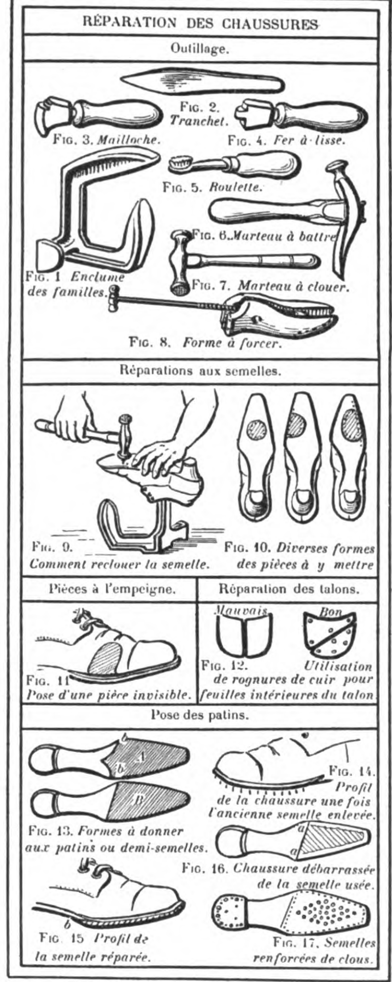


FIG. 1 *Enclume des familles.* FIG. 2. *Tranchet.* FIG. 3. *Mailloche.* FIG. 4. *Fer à lisse.* FIG. 5. *Roulette.* FIG. 6. *Marteau à battre* FIG. 7. *Marteau à clouer.* FIG. 8. *Forme à forcer.*

FIG. 9. *Comment reclouer la semelle.* FIG. 10. *Diverses formes des pièces à y mettre*

FIG. 11 *Pose d'une pièce invisible.* FIG. 12. *Utilisation de rognures de cuir pour feuilles intérieures du talon.*

FIG. 13. *Formes à donner aux patins ou demi-semelles.* FIG. 14. *Profil de la chaussure une fois l'ancienne semelle enlevée.* FIG. 15 *Profil de la semelle réparée.* FIG. 16. *Chaussure débarrassée de la semelle usée.* FIG. 17. *Semelles renforcées de clous.*

RÉPARATION DES SEMELLES. — On peut soit mettre une demi-semelle, soit clouer sur les trous des morceaux de cuir bien ajustés.

Demi-semelle. — Prenez du cuir à semelles ordinaire ou chromé. Découpez ce cuir à peu près à la mesure voulue ; si c'est du cuir ordinaire, battez sur l'enclume toute la surface à l'aide du marteau spécial, de façon à rendre le cuir à la fois plus souple et plus résistant. Si vous utilisez du cuir chromé, ne pas le battre et couper immédiatement les demi-semelles à la mesure voulue. Dans un cas comme dans l'autre, parez ensuite le cuir, c'est-à-dire amincissez-en les bords par un large biseau, mais seulement dans la partie arrondie du pourtour. ‖ Votre demi-semelle taillée à la mesure, ajustez-la d'abord sur l'ancienne si celle-ci était cousue, à la place de l'ancienne préalablement déclouée si celle-ci était clouée.‖ Etant assuré que votre demi-semelle va bien, enduisez de colle la pièce de cuir et l'endroit de la semelle qui doit la

recevoir ; ce collage se fera à l'aide de la colle Bouchon. || Avant de clouer, fixez votre demi-semelle, à l'aide de deux pointes, placée l'une au bout du pied, l'autre à l'autre extrémité. S'il s'agit de cuir chromé, vous l'aurez au préalable assoupli, en le pliant avec les mains comme si vous vouliez le briser. || La demi-semelle fixée comme dit précédemment, procédez au clouage définitif en utilisant de la petite pointe de Paris s'il s'agit de cuir ordinaire, et de la semence à fraiser de 12 ou 14 millimètres, si vous avez employé du cuir chromé. || Couper ce qui est en trop à l'aide du tranchet, puis amincissez en sifflet tous les contours de la semelle pour que celle-ci soit invisible.

Pièces à la semelle. — Pour la préparation du cuir, utilisez les indications données ci-dessus en les adoptant à la nature du cuir que vous employez : cuir ordinaire ou cuir chromé. || Découpez votre pièce d'une dimension à peu près double de celle du trou à boucher ; amincissez les bords de la pièce pour qu'elle ne fasse pas sous le pied un bouchon incommode ; collez-la et fixez-la à l'aide de pointes de Paris (cuir ordinaire) ou de semence à fraiser de 12 ou 14 millimètres (cuir chromé). Dans tous les cas, le clouage se fait en se servant de l'enclume.

TALONS. — A l'aide d'un mauvais couteau, d'un marteau et de tenailles, enlevez une ou deux des épaisseurs de cuir qui constituent le talon ; généralement il suffira d'enlever une ou deux de ces épaisseurs, car l'usure des autres peut être corrigée au moyen de morceaux de cuir cloués à l'endroit de l'usure ; le niveau du talon sera ainsi rétabli et il n'y aura plus qu'à ajouter une ou deux épaisseurs ou rondelles ayant toute la largeur du talon. || Préparez ces rondelles de cuir en relevant tout d'abord l'empreinte du talon sur un morceau de papier fort ; si l'usure avait fait disparaître certains contours, ayez soin de rétablir ceux-ci. || La rondelle supérieure c'est-à-dire celle qui termine le talon et qui sera en contact avec le sol, sera d'un seul morceau, pour les rondelles ou parties de rondelle intérieures on pourra utiliser des morceaux de cuir qu'on ajustera soigneusement et en s'inspirant des indications données à la figure 12.

Pour clouer le talon, se servir de la partie de l'enclume destinée à cet usage ; cette partie se distingue nettement de l'autre qui affecte vaguement la forme d'un pied. || Pour fixer le talon, en garnir tout le tour au ras du bord de clous carrés très rapprochés les uns des autres ; doubler ou tripler la rangée à l'arrière du talon et à l'endroit où se produit ordinairement l'usure. || Une fois le talon cloué, ébarber les morceaux de cuir placés pour remplacer des parties de rondelles intérieures, ainsi que les rondelles de remplacement ; puis achevez votre ouvrage en polissant à l'aide de la râpe, du grattoir, d'un morceau de papier de verre. Enfin, avec la cire Onfroy que vous aurez dans votre réserve, vous terminerez le polissage ; la cire s'applique à chaud ; soit qu'on présente à la chaleur le bâton dont elle est faite et qu'on l'applique, dès fusion, autour du talon et de la semelle, soit qu'on la mette directement sur le cuir légèrement chauffé et qu'on l'étende alors au moyen d'un fer à repasser chaud.

PIÈCES INVISIBLES. — Pour qu'une pièce soit invisible ou à peu près, il faut que le cuir employé soit de même nature que celui sur lequel il va s'adapter, chevreau sur chevreau, veau sur veau, etc. || Taillez la pièce d'après l'usage qu'elle doit faire et l'endroit auquel on la doit appliquer. Amincissez-en les bords de manière telle qu'à l'application il y ait confusion entre l'empeigne et la pièce qui va recouvrir la partie détériorée. Pour exécuter proprement ce travail d'amincissement des bords, il sera utile de se procurer une épaisse plaque de verre sur laquelle on appuiera les pièces au cours du travail. Pour amincir, placez le tranchet presque à plat sur le cuir à travailler à environ un demi centimètre du bord et amincir en allant vers la périphérie. Le meilleur amincissement est celui qui se fait d'un seul coup. Lever un peu le tranchet en approchant du bord de la pièce et couper net le bord extrême. Si celui-ci reste un peu baveux, laissez-le tel quel et ne cherchez pas à rogner le bord vif une fois la pièce amincie. || Râclez la partie de la pièce qui doit s'appliquer sur l'empeigne, mais en respectant toutefois la partie amincie. || Marquez à l'aide d'un couteau pointu et bien affilé le contour de l'endroit qu'occupera la pièce sur l'empeigne. Grattez celle-ci, si c'est du veau ou du box-calf, enlevez la couche superficielle si c'est du chevreau glacé. || Assurez-vous que l'empeigne et la pièce sont parfaitement exemptes de saleté et appliquez-leur de la colle Bouchon dont nous avons déjà parlé ; le produit devra recouvrir l'empeigne exactement dans les limites des contours tracés. || Prenez alors la chaussure de la main droite et la pièce de la main gauche ; passez à la flamme d'un bec de gaz, alternativement et très rapidement ; dès échauffements, appliquez vivement la pièce mais avec le plus grand soin et en évitant que le bord de la pièce chevauche le tracé fait sur l'empeigne ; éviter également qu'il y ait solution de continuité entre la pièce et le tracé ; l'empeigne céderait bientôt à l'endroit découvert. Il est pratique pour cette application de la pièce, d'utiliser la forme de la figure 8, bien entendu s'il s'agit d'un bout de pied ou d'une pièce de côté. Si on prend cette précaution, on pourra, après l'opération, taper avec le marteau sur toute la pièce et mettre ensuite l'ouvrage de côté pour que la prise se fasse bien. || S'il s'agit d'un faux bout, inutile d'enlever celui qui est en mauvais état, on pourra se contenter de le recouvrir, en utilisant les piqûres de l'ancien bout comme piqûre du nouveau bout. C'est par conséquent au-dessous de la piqûre qu'on fera le tracé dont nous parlons plus haut et qu'on appliquera le rebord extrême de la pièce. Les pièces cousues sont plus délicates à placer et il vaut mieux, dans ce cas, avoir recours à un spécialiste.

COUTURES DÉCOUSUES. — C'est généralement le long des tiges par derrière, et près du contrefort que l'accident se produit.

Prenez, suivant la couleur de votre chaussure, du fil jaune ou noir ; frottez-le sur un morceau de ciré. Puis réajustez toutes les parties de l'ancienne couture, une fois que vous aurez débarrassé celle-ci des fils cassés qui y adhéraient encore ; pour coudre, repassez l'aiguille aussi exactement que possible dans les trous de la piqûre précédente.

Les souliers d'enfants, quand ils sont destinés au jeu, à la promenade, seront utilement cloutés solidement et même ferrés du bout. On en prolongera ainsi l'usage d'une façon appréciable.

L'usage des talons et semelles ou parties de semelle en caoutchouc s'est généralisé aujourd'hui ; on arrive, en utilisant ce procédé, à prolonger considérablement la durée de la chaussure ; en outre la mise en place n'en est pas difficile ; cependant, en ce qui concerne les talons on aura soin de visser bien droit, ce qui est, dans le cuir, plus difficile qu'on ne s'imagine.

RÉPARATIONS LOCATIVES. || ÉTAT DES LIEUX. || Le locataire ne répond pas des dégradations causées par la vétusté, l'usage normal des choses ou la force majeure ou cas fortuit. Le locataire doit remettre les locaux qu'il quitte dans l'état où il les a pris et avant de les quitter ; mais la plupart du temps une estimation contradictoire des dommages est faite amiablement dont le montant est versé en argent. L'art. 1754 du C. civ. précise les réparations locatives comme réparations de menu entretien. Ce sont les réparations aux âtres, contrecœurs, chambranles et tablettes de cheminée. Recrépiment du bas des murailles, à la hauteur d'un mètre. Réparations des pavés et carreaux des chambres. Réparations des vitres, quand il n'y a pas force majeure. Des portes, croisées, planches de cloison et de fermeture, gonds, targettes, serrures. Ajoutons que le locataire doit rendre les fourneaux nettoyés et en bon état, il doit remplacer les barreaux de grille, le foyer s'il est cassé ou brûlé, les conduits de fumée ramonés. Il doit rendre les parquets cirés et encaustiqués comme il les a reçus, s'ils sont tachés de son fait et que cela puisse disparaître avec un léger rabotage, il n'a qu'à payer ce dernier ; si le dommage est plus tenace, il doit le remplacement des frises détériorées. || Le locataire doit aussi remplacer les papiers déchirés ou salis, mais non si ceux-ci se déchirent parce qu'ils sont décollés par l'humidité, ni s'ils ont passé de ton simplement. Le locataire doit remplacer les cuirs des robinets et est tenu au nettoyage des verres à vitres avant son départ. En un mot il est responsable de tout ce qui peut être détérioré ou détruit par sa faute, sa négligence ou le manque d'entretien normal et journalier.

REPASSAGE DES COUTEAUX. — Pour aviver le tranchant émoussé des couteaux et serpettes, passer la lame de l'instrument à de nombreuses reprises sur une pierre à aiguiser ou *pierre à couteaux*, qu'on emploie sèche, telle que la vendent les couteliers. Pour les canifs et lames fines, se servir d'une *pierre à huile*, soit de pierre très fine et polie, de nuance jaunâtre et sur laquelle on passe les lames à repasser après y avoir mis une ou deux gouttes d'huile qu'on renouvelle dès que la pierre sèche un peu.

REPASSAGE ET PLIAGE DU LINGE (*ECO. DOM.*).— I. *Installation.* — II. *Outillage.* — III. *Apprêt.* — IV. *Principes généraux.* — V. *Linge de maison.* — VI. *Trousseau de Madame.* — VII. *De Monsieur.* — VIII. *Layette et costumes d'enfants.* — IX. *Linge d'église.*

I. INSTALLATION. — 1° Avoir à sa disposition une table sans valeur, assez grande, propre, placée au grand jour, bien d'aplomb, de hauteur commode. || Y ajouter une planche arrondie aux angles, de 1m,50 à 1m,70 de long, sur 0m,25 de large à son extrémité la plus étroite, et 0m,50 à son extrémité la plus large. || Elle est nécessaire pour le repassage des jupes, jupons, robes d'enfants, etc. || Peut à la grande rigueur remplacer la table. Pour s'en servir, l'équilibrer d'un bout sur une table quelconque, de l'autre sur un dossier de chaise ; ou mieux sur deux tréteaux.

2° Pour bien tendre sur la table les doubles de molleton (ou la vieille couverture de laine pliée) nécessaires au repassage, coudre solidement sur les côtés de l'étoffe du dessus, à intervalles assez rapprochés, et en regard deux à deux, des cordons de fil à nouer sous la table, attacher les cordons des angles aux pieds de la table. || Recouvrir ce matelassage d'une enveloppe en tissu de fil ou de coton, assez fin pour que l'action du fer n'en imprime pas le grain sur les lingeries. || Faufiler cette enveloppe sur les molletons, ou bien l'ourler et la munir aussi de cordons à nouer qui permettent de la bien tendre à son tour. || Avoir deux enveloppes de cette sorte à faire laver à tour de rôle. || Garnir pareillement la planche de plusieurs épaisseurs de laine recouverte d'une enveloppe de toile.

II. OUTILLAGE. — DIFFÉRENTS MODES DE CHAUFFAGE DES FERS. — 1° Si pour le chauffage des fers on utilise le *fourneau de cuisine*, en bien nettoyer la plaque pour qu'elle ne communique pas aux fers de taches grasses. || 2° *Le fourneau plat*, assez bas, avec encoches pour recevoir les fers, se chauffe au coke ou au charbon de terre. Le coke est plus économique. || 3° *Le fourneau-cloche*, rond ou ovale, se chauffe de la même façon ; beaucoup de repasseuses en chambre l'emploient ; peut chauffer plus de fers à la fois. || 4° Les avantages du chauffage des fers par *le gaz* sont : propreté absolue, rapidité de la mise en train, réglage facile de la température, mode de chauffage à peine plus onéreux qu'un autre, si l'on a soin de bien régler la flamme. || Le réchaud spécial est fort pratique.

LES FERS. — 1° Fers ordinaires ; 2° Fers à glacer ; 3° Fers à charbon, alcool. etc. ; 4° Fer chien, fer polonais ; 5° Fers à tuyauter ; 6° Fers à coque.

1° Compter pour le moins 2 fers ordinaires (fig. 1) — 4 au plus — par personne qui repasse. || Les acheter de bonne qualité, on les renouvelle rarement, et de leur choix dépend la perfection du travail. || Les prendre plutôt grands et un peu lourds pour qu'ils conservent longtemps la chaleur ;

2° Les émanations qui s'échappent des fers creux (fig. 2) dans lesquels on introduit des charbons allumés, rendent dangereux l'emploi de ces fers pour le repassage courant ; mieux valent ceux dans lesquels on introduit de la même façon une plaque chauffée. || Les fers à alcool (fig. 2) sont coûteux, et pratiques seulement pour le voyage, où l'on n'a pas toujours un fourneau à sa disposition ;

3° Les fers à glacer (fig. 4) servent à donner le brillant aux plastrons, cols et manchettes. || Qu'ils soient pointus (*a*) à bout carré (*b*), à clous (*c*) ou cannelés, ils donnent tous des résultats à peu près identiques. || Le modèle *b* à talon est le plus généralement employé. || En avoir au moins 2 à sa disposition. Les utiliser les uns ou les autres de concert avec une planchette de bois dur, de 80 × 40, enveloppée directement de toile fine, bien tendue et surjetée tout autour, ou mieux recouverte d'un zinc soigneusement cloué.

4° Le fer chien (fig. 5), semblable au fer ordinaire, mais de bien plus petite taille, sert pour le repassage de la layette et les pièces de lingerie fine. || Le fer polonais (fig. 6) est nécessaire pour bien repasser volants, ou toutes parties montées en fronces.

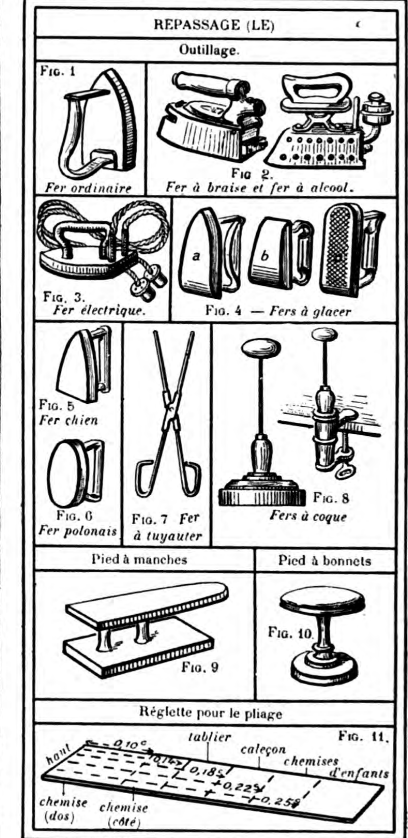
Pour poser ces différents fers lorsqu'ils sont chauds, sans risquer de brûler la couverture, avoir à sa disposition une *grille porte-fers*, en bronze ajouré ou en fil de fer fort.

5° Deux *fers à tuyauter* (fig. 7), l'un mince, l'autre plus gros, peuvent suffire dans un ménage.

6° Les *fers à coque* (fig. 8), en forme d'œufs, servent au repassage des parties bouillonnées, des hauts de manches froncées, des bonnets de nourrice, de certains bonnets de bébés et même du corps de certaines chemisettes très garnies. || On les chauffe comme les fers ordinaires, puis on en fixe le manche soit sur un pied de bois, soit dans un étui de fonte fixé à la table par une vis.

LES POIGNÉES dont on se sert pour manier les fers peuvent s'acheter toutes faites, en cuir, en feutre, ou en tapis, garnies intérieurement de lames de fer, ou d'une feuille d'amiante. Celles qu'on confectionne soi-même avec de vieux bas, ou 5 à 7 épaisseurs de drap soigneusement piquées ensemble, sont aussi commodes et aussi solides.

PIEDS. — Sur le *sitran*, ou pied à manches (fig. 9) enfiler les manches de vestes ou de chemisettes qui ne doivent pas être pliées par le fer au repassage. || Il doit être, comme la table et la planche à repasser, garni de doubles de laine, et d'une enveloppe de toile fixée en-dessous par des cordons. || Le remplacer, pour les manches de robes d'enfants, par une laine roulée. || Le *pied à bonnets* (fig. 10) dont l'usage est tout



indiqué par son nom, offre aussi une commodité pour le repassage de certaines parties de chemisettes lingerie. || Il n'est pas indispensable, toutefois, les fers coque pouvant à la grande rigueur en remplir l'emploi.

DIVERS. — La repasseuse doit encore avoir sous la main des chiffons propres, pour essuyer les fers : || un *mouilloir*, petit morceau de flanelle humecté d'eau dans une soucoupe, utile pour humecter les parties trop sèches, pour effacer un pli formé par le fer, pour faire disparaître une tache, ou parfaire un repassage ; || un morceau de *cire vierge* ficelé dans un carré de linge, dont on frotte le fer de temps à autre, pour le faire mieux glisser ; || un *lange de laine*, à utiliser pour le repassage des broderies et des dentelles, dont il fait valoir les reliefs ; || on peut y ajouter la réglette (fig. 11) propre à guider pour le pliage régulier des pièces courantes du trousseau. || Elle porte des marques indiquant la largeur à donner au pliage des tabliers de cuisine (10 cm.), des chemises ordinaires (14 cm.), la mesure en longueur des chemises d'enfants (18 cm.), des chemises de femme (22 cm.), des caleçons d'hommes (25 cm.), mesures à modifier s'il y a lieu, suivant la commodité ou le besoin de chaque ménage.

III. APPRÊTS. — 1° Empois cuit ; 2° Comment le colorer ; 3° Empois cru propre au glaçage ; 4° Amidon pour l'apprêt des dentelles ; 5° Comment procéder à l'amidonnage ; 6° Apprêt à la gomme ; 7° Glaçage américain.

1. EMPOIS CUIT — L'amidonnage à l'empois cuit donne au linge un apprêt régulier, et plus souple que celui à l'empois cru. || L'amidon de belle qualité est très blanc, son grain est fin et régulier, il se dissout complètement sans former de grumeaux. || Compter pour l'empois cuit 60 gr. d'amidon par litre d'eau. || Mettre à bouillir la quantité d'eau voulue ; || y joindre un peu de bougie, de cire vierge ou de blanc de baleine, pour aider au glissement du fer. || Délayer d'autre part l'amidon dans juste assez d'eau froide pour en former une pâte malléable ; || continuant à le tourner, y verser peu à peu l'eau bouillante ; || le remettre à cuire sur un feu modéré, en tournant toujours, le temps que le mélange devienne bouillie transparente (5 minutes environ). || Y joindre un peu de bleu pour le linge qui doit rester blanc. || Tandis que l'empois est encore chaud, le tamiser au travers d'une fine mousseline. || L'éclaircir plus ou moins à l'eau tiède ou froide, au moment de s'en servir, selon la nature des objets à amidonner.

2. COMMENT LE COLORER. — Mêler également à l'empois la coloration ocre, bise, ficelle, qu'on désire donner aux stores, courtines, rideaux, robes de lingerie, etc. || Employer à cet usage le thé (crème foncé) ; le safran (jaune beurre) ; le café ou l'eau de chicorée (crème clair) ; les liqueurs spéciales vendues par les marchands de couleurs, et dont quelques gouttes suffisent pour un bain d'amidon ; les boules d'ocre de toutes teintes à faire dissoudre dans un peu d'eau ; || passer cette eau colorée dans un linge fin, || en verser quelques gouttes dans l'empois. || On trouve aussi dans le commerce des sortes de sachets, permettant de colorer en bleu, violet, mauve, rose, vert, etc., robes ou lingerie d'ameublement. || Doser toujours la coloration à obtenir en faisant l'essai du mélange sur un petit morceau d'étoffe à peu près de même épaisseur que la pièce à teindre, qu'on sèche d'un coup de fer.

3. EMPOIS CRU PROPRE AU GLAÇAGE. — L'empois cru, plus cassant et plus opaque que l'empois cuit, lorsqu'il s'agit de glacer plastrons, faux-cols, manchettes d'hommes ou de dames. || Faire fondre 30 gr. de borax dans très peu d'eau bouillante, et laisser refroidir. || Délayer d'autre part 150 gr. d'amidon pour 10 litres d'eau ; || y ajouter 15 gr. de savon de Marseille, pour donner du brillant. || Verser le borax dans l'amidon délayé, et bien remuer le tout pour obtenir un mélange parfait. || Le borax a pour objet d'activer l'absorption de l'empois par le linge et le séchage sous le fer. || Il altère les couleurs ; le supprimer donc dans tout empois cru destiné à l'apprêt des tissus qui ne sont pas entièrement blancs. || L'*amidon Olympia*, pour chemises d'hommes et faux-cols, renferme à la fois borax et savon ; || l'employer à la dose de 1 kg. 250 par 10 litres d'eau.

4. AMIDON POUR DENTELLES. — Diviser l'amidon en deux parts égales ; || délayer l'une dans l'eau froide ; || faire de l'autre un empois cuit en opérant comme nous avons dit. || Retirer celui-ci du feu, || le tamiser, || le tourner jusqu'à ce qu'il soit tiède. || Le mélanger alors à l'amidon cru, en y ajoutant la matière colorante dont on veut teinter la dentelle : café, thé, ocre ou toute autre couleur suivant le besoin.

5. COMMENT PROCÉDER A L'AMIDONNAGE. — Le linge à amidonner doit être absolument sec avant qu'on le trempe dans l'empois. || La personne chargée de l'amidonnage doit avoir les mains nettes et propres. || Eclaircir plus ou moins l'amidon cuit à l'eau tiède ou froide au moment de s'en servir, selon la nature des objets à apprêter ; || l'employer tout à fait liquide pour toutes les garnitures de lingerie. || L'empois peut être indistinctement utilisé à chaud ou à froid pour toutes les lingeries blanches ; || ne l'employer jamais qu'à froid pour les pièces de couleur. || Le battre fortement avec la main ou une spatule de bois avant de s'en servir pour le rendre plus léger, lorsqu'on doit l'employer assez épais. || Plonger les pièces à amidonner l'une après l'autre dans l'empois, || les presser soigneusement, puis les frapper à mesure entre les paumes des mains. || Les étendre à sécher : il n'est pas bon en effet de repasser le linge encore humide d'empois, car le fer y adhère trop aisément. || Imprégner de même régulièrement les garnitures à amidonner, et les mettre ensuite à sécher tout à fait.

Les plastrons, cols, poignets de chemises d'hommes à passer à l'amidon cru doivent être aussi parfaitement secs. || Les tremper dans l'amidon la veille du repassage, ou tout au moins quelques heures à l'avance. || Pour que les seules parties à empeser trempent dans le liquide, les y plonger d'une main, tandis que l'autre les tord au sortir du bain.

Tremper les dentelles dans leur apprêt spécial, || les comprimer délicatement entre les mains sans les tordre, tout en les imbibant complètement de l'empois. || Renouveler l'opération deux fois. || Rouler la dentelle dans un linge blanc et fin, pour la faire sécher quelque peu avant de l'épingler ou repasser, suivant le genre ou la qualité de cette dentelle apprêtée à neuf.

6. APPRÊT A LA GOMME. — L'apprêt à la gomme se recommande pour l'apprêt du neuf des batistes de couleur (teintes foncées surtout) sur lesquelles l'amidon ferait tache ; les plastrons souples des chemises d'hommes en oxford, zéphir, ou batiste, ainsi que pour les soies et pongées trop mous par eux-mêmes ; la lingerie fine en mousseline, linon ; les dentelles, Valenciennes, Malines, Cluny, etc.

Préparation. — Mettre fondre à froid 125 gr. environ de *gomme arabique blanche* dans un demi-litre d'eau. || Faire bouillir 5 à 10 minutes la gomme bien dissoute sur un feu très doux, dans une casserole émaillée ou en porcelaine, en remuant avec une cuiller de bois, ne servant qu'à cet usage. || Y ajouter un peu d'eau tiède, et verser le mélange dans un flacon en le tamisant à travers une mousseline. || Conserver le produit dans le flacon hermétiquement bouché. || Pour l'apprêt des dentelles, quelques personnes utilisent la gomme sans la faire passer du tout par le feu.

Emploi. — Mettre dans un récipient une cuillerée à bouche environ du produit par litre d'eau, de manière que l'eau gommée colle légèrement entre les doigts. || Tremper le linge à apprêter dans de l'eau pure, || le presser comme il faut, || le plonger aussitôt dans l'eau gommée en l'imbibant à fond. || Le retirer, || le presser, || le rouler dans un linge blanc pour le repasser 4 ou 5 heures plus tard. || *Tout tissu apprêté à la gomme doit être repassé à l'envers.* || Pour les pièces de lingerie dont les garnitures de dentelle seules réclament un léger apprêt à la gomme, asperger d'eau ces objets, || étaler les garnitures sur des doubles de linge propre, || les imbiber d'eau gommée à l'aide d'une petite éponge propre ou d'un linge trempé dans le liquide. || Enrouler les pièces mouillées dans un linge, comme à l'ordinaire, en attendant le repassage.

7. GLAÇAGE AMÉRICAIN, à l'aide d'un produit spécial, le *Lustre-toile*, le *Sylda* (une cuillerée à café dans une tasse à thé d'eau chaude), etc. || Après avoir empesé, repassé et séché le linge au fer, étaler sur les parties à lustrer, à l'aide d'un chiffon humide, une première couche mince du produit tel qu'il sort de la boîte, ou mieux, dissous par avance dans l'eau chaude. || Repasser à nouveau, de concert avec la planchette à glacer soit avec le fer à glacer, soit avec un fer ordinaire à l'extrémité arrondie. || Le fer (pas trop chaud pour le Lustre-toile, bien chaud pour le Sylda), doit être très lisse et surtout très propre. || Si l'on n'obtient pas du premier coup le glacé désiré, appliquer une seconde couche du produit et recommencer l'opération.

IV. PRINCIPES GÉNÉRAUX. — 1 MOUILLAGE ET ESSORAGE DU LINGE A REPASSER. — La repasseuse doit avoir les mains très propres, et porter un tablier blanc, pour ne pas défraîchir le linge qu'elle a à manier. || Ne pas repasser le linge encore humide du lavage, car les fers risquent de le tacher. || Le linge sec, au sortir des étendoirs, doit être trié. || Mettre ensemble : en paquets séparés, mouchoirs, serviettes, torchons, chemises de jour, de nuit, etc., pour repasser l'un après l'autre tous les objets de même sorte, le travail est ainsi plus parfait, plus rapide, le pliage plus régulier. || Mouiller séparément chaque paquet. || Etendre un linge blanc (vieux drap ou serviette) sur la table à repasser, || étaler dessus, l'une après l'autre, chaque pièce séparée du paquet, et l'asperger à mesure d'eau claire, soit avec la main, soit avec un fouet en jonc à battre les œufs, ou tout autre objet similaire qui laisse tomber l'eau en pluie. || Quand toutes sont aspergées, les enrouler ensemble dans le linge, || les laisser essorer en cet état plusieurs heures de suite, même du soir au lendemain, si la température n'est pas trop élevée. || Ce mouillage et essorage ne s'exécutent, pour les pièces passées à l'empois cuit, qu'une fois celles-ci sèches de l'amidonnage ; || pour les objets à glacer en partie, qu'une fois ces parties imprégnées de l'amidon cru. || Au cas où les pièces, étant demeurées trop longtemps à essorer, se trouveraient trop sèches par place, passer le mouillon sur les parties séchées avant d'en entreprendre le repassage.

2. ENTRETIEN DES FERS. — Ranger les fers à l'abri de tout ce qui peut les salir ou en altérer le poli. || Pour nettoyer un fer rouillé ou sali, ou qui a collé à une pièce amidonnée, le frotter, lorsqu'il est chaud, avec un morceau de cire jaune enveloppée d'un chiffon, puis sur un papier de verre demi gros, ou sur un papier grossier saupoudré de sel fin ; || l'essuyer avec soin pour terminer. || Agir de même, mais avec la cire vierge, avant le repassage d'une pièce empesée, pour éviter que le fer ne s'y colle.

3. EMPLOI DU FER A GLACER. — Cols, manchettes ou plastrons étant bien repassés au préalable, secs et raides autant qu'il convient, poser la surface à glacer directement sur la planche à glacer ; || passer rapidement dessus le mouillon ; || saisir le fer à glacer, || le tenir à deux mains pour l'appuyer avec plus de force (fig. 12), || le promener très rapidement en zigzag, sur toute la surface à glacer, de haut en bas et de bas en haut des cols et manchettes, de côté en côté pour les plastrons, sans cesser de l'appuyer un instant, par le talon. || Si le glaçage ainsi obtenu n'est pas suffisant, passer plusieurs fois le mouillon, puis le fer, de la même façon, jusqu'à ce que toute la surface soit uniformément lustrée. || Les coins cassés d'un col sont glacés dans les mêmes conditions, mais avec la pointe du fer spécial, et dans la diagonale de l'angle. || Pour les cols rabattus, ou les manchettes à revers, les glacer d'abord les uns ou les autres tout à plat (manchette et revers séparément du côté de leur endroit), puis passer le mouillon assez humecté à l'envers de la brisure, avant de rabattre col ou revers et de passer le fer fortement par-dessus : ceci afin d'éviter de faire éclater la toile.

REPASSAGE (LE)

Emploi du fer à glacer — Fig. 12

Emploi du fer à tuyauter — Fig. 13

Emploi du fer à coque — Fig. 14

Emploi du pied à manches — Fig. 15

4. EMPLOI DU FER POLONAIS. — C'est surtout du bout arrondi du fer polonais qu'on travaille, pour écarter toutes fronces, et faire bouffer les parties froncées.

5. EMPLOI DU FER A TUYAUTER. — Toute dentelle et tout volant à tuyauter doivent être d'abord repassés à plat. || Mettre à chauffer le fer spécial ; || pincer dentelle ou volant du bout de ses deux branches. || Lorsqu'on tourne en arrière la main qui tient l'outil, la branche gauche de celui-ci soulève contre l'index de la main gauche qui maintient la garniture à tuyauter, la partie qui la recouvre, et lui donne une forme arrondie (fig. 13). || Tuyauter d'arrière en avant.

6. EMPLOI DU FER A COQUE. — Le faire chauffer comme les fers ordinaires, l'essuyer ; || l'établir dans la gaine fixée à la table, ou sur le pied de bois spécial ; || travailler à deux mains (fig. 14), et passer vivement et successivement sur la coque toutes les surfaces bouffantes ou tous les bouillonnés à repasser, bien dans le sens du droit fil.

7. POUR REPASSER LES MANCHES. — Les enfiler sur le pied spécial (fig. 15) || retourner à mesure du repassage sur la planchette supérieure molletonnée, afin d'en soumettre toutes les parties à l'action du fer.

8. REPASSAGE A L'ENDROIT OU A L'ENVERS. — Repasser à l'endroit toutes les parties unies, ainsi que toutes celles ornées de petits plis. || Repasser à l'envers, puis à l'endroit toutes les parties redoublées (ourlets, ceintures, poignets de cols ou de manches, etc.), afin de les bien sécher des deux côtés. || Repasser à l'*envers seulement* broderies et dentelles, et *sur le lange de laine*, unique moyen d'en faire bien valoir tous les reliefs.

9. COMMENT ÉVITER LES TACHES DU FER. — Le fer ne tache que les pièces, amidonnées ou non, insuffisamment essorées : excès d'humidité occasionné souvent par la trop grande épaisseur soit du tissu lui-même, soit de ses doubles. || Il suffit, pour éviter les taches, de sécher tout d'abord les parties trop mouillées en interposant un linge propre entre le fer et la pièce à repasser.

10. COMMENT FAIRE DISPARAITRE LES TACHES DU FER. — Frotter la tache avec le mouillon jusqu'à ce qu'elle disparaisse ; || si elle résiste, et que le tissu soit assez solide, recourir à une petite brosse en tempico mouillée d'un peu d'eau. || Une fois la tache enlevée, réenvelopper l'objet pour ne le repasser qu'un peu plus tard, sous peine de voir reparaître les traces jaunâtres ; || n'exécuter en tous cas le repassage qu'en couvrant d'un linge blanc la partie plus humide que le reste de la surface.

PLIAGE. — Après avoir déterminé la mesure de pliage la plus commode pour les classements dans l'armoire à linge, l'adopter pour toutes les pièces de même ordre, afin d'obtenir des piles régulières et bien équilibrées.

V. LINGE DE MAISON. — DRAPS. — 1° *Etirage et mise en presse.* — On peut se dispenser de repasser les draps ordinaires (draps d'enfants, de dessous, de domestiques), les serviettes de toilette, torchons, serviettes d'office. || Retirer

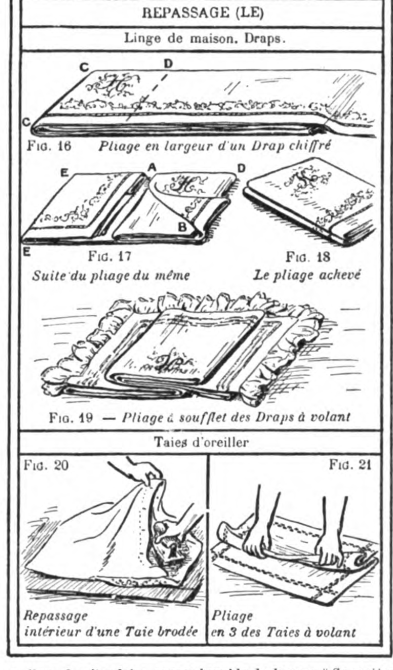


Fig. 16 *Pliage en largeur d'un Drap chiffré*

Fig. 17 *Suite du pliage du même*

Fig. 18 *Le pliage achevé*

Fig. 19 — *Pliage à soufflet des Draps à volant*

Fig. 20 *Repassage intérieur d'une Taie brodée*

Fig. 21 *Pliage en 3 des Taies à volant*

ce linge des étendoirs, encore humide du lavage. || Se mettre à deux pour détirer les draps. || Que chaque personne tienne la pièce par une lisière, || qu'elle tire dessus en même temps que la personne opposée, et bien en face pour ne pas étirer le drap en biais. || Plier alors la pièce en deux, ourlet de pied contre ourlet de tête ; || l'étendre ainsi sur la table de repassage, ourlets devant soi ; || effacer de son mieux les plis en les brossant et les tapant avec la main ; || ramener le premier pli sur les ourlets ; || taper et brosser encore avec la main. || Plier en quatre, puis en huit dans l'autre sens. || Empiler tous les draps ainsi pliés sur une table ; || placer sur la pile la presse à linge, ou à son défaut une planche chargée de poids aussi lourds que possible. || Les laisser sous presse de 10 à 15 heures de suite. || Ils sont, au bout de ce temps, aussi lisses et fermes que s'ils avaient été repassés.

2° *Draps repassés, non chiffrés.* — N'enlever les draps des cordes que lorsqu'ils sont entièrement secs. || Les plier en deux pour les mouiller, et les mettre à essorer comme à l'ordinaire. || Le moment du repassage venu, étendre de nouveau le drap plié en deux sur la table, ourlets devant soi, marque en dessus ; || donner un coup de fer général ; || insister davantage sur les ourlets pour les bien sécher. || Retourner sur la table le drap toujours plié en deux, en conservant les ourlets devant soi, pour repasser l'autre côté. || Ramener maintenant le premier pli sur les ourlets, qu'il ne doit pas dépasser ; || passer le *mouillon*, puis le fer sur le nouveau pli ; plier encore une fois en deux dans le même sens, et repasser de nouveau. || Retourner sens dessus dessous le drap plié dans son travers, pour donner un dernier coup de fer sur le pli du dessus qui porte l'ourlet de tête. || Plier enfin le drap dans sa largeur, en deux, puis en quatre, puis en huit ; || terminer par un coup de mouillon, puis un coup de fer définitif, en appuyant l'outil à deux mains, sur le pli du dessus qui porte la marque d'angle.

3° *Pliage simple des draps brodés et chiffrés.* — Le drap étant plié en deux sur la table, marquer en tête du chiffre le pli à ménager au rabat, pli qui oblige souvent à ne replier ensuite le drap qu'en trois en longueur, mais avec le repli supplémentaire A (*V.* fig. 17). || Etendre sur la table à repasser le lange de laine plié en deux (à remplacer en ce cas pour plus de commodité par une couverture de laine blanche ordinaire) ; || rabattre à l'envers par-dessus le rabat orné du drap ; || passer dessus le mouillon, puis le fer, en insistant sur chiffre, broderies ou entre-deux de dentelle, et en redressant soigneusement les droits fils avec le fer.

Pour le pliage en largeur, calculer à l'œil la place du premier pli, à 12 ou 13 cm. à droite ou à gauche du chiffre, soit en CC (fig. 16). || Ramener à l'intérieur de CC la lisière B (fig. 16 et 17) ; || former un nouveau pli en DD, c'est-à-dire à 12 ou 13 cm. de l'autre côté du chiffre. || Reporter par le nouveau pli EE l'autre lisière à l'intérieur du pliage (fig. 17). || Ramener enfin E à B, ce qui donne un pliage carré ou rec-

REPASSAGE ET PLIAGE DU LINGE

tangulaire suivant la largeur du drap (fig. 18). || Il faut tâtonner naturellement avant d'arriver à ce que les plis concordent exactement ; || pliage et dépliage successifs chiffonnent quelque peu le drap. || Dès que le pliage obtenu donne satisfaction, passer le fer sur les faux-plis ; || terminer par un coup de fer vigoureux sur la masse pliée (fig. 18).

4° *Pliage à soufflet des draps volantés.* — Le volant doit en être légèrement amidonné ; || ne le repasser qu'en dernier lieu, après les jours, broderies ou entre-deux qui encadrent le rabat. || Ne ramener l'ourlet de pied qu'à la *tête du volant*, au pliage en deux du début. || Le pliage en trois qui lui fait suite, avec le rempli A de l'intérieur (fig. 17) plus ou moins grand, dans les mêmes conditions que précédemment, en veillant toujours à ce que le volant dépasse les plis en dehors. || Plier le drap en largeur comme l'indique la fig. 19, de manière que le volant demeure des trois côtés en dehors de la masse pliée. || Etablir droits, naturellement, les plis déplacés dans le croquis pour qu'on en saisisse mieux la disposition. || Les creuser plus ou moins, selon la mesure du pliage à obtenir d'après la place réservée à ce genre de drap dans l'armoire à linge.

TAIES D'OREILLER. — 1° *Repassage des taies unies.* — Etendre la taie, côté des boutons en dessus, sur la table de repassage, ouverture opposée à soi ; || repasser, en commençant devant soi et manœuvrant le fer jusqu'au bord opposé, en insistant sur les ourlets pour les bien sécher. || Retourner la taie sens dessus dessous, et recommencer la manœuvre, en glissant le moins possible le fer sur la partie opposée aux boutons.

2° *Repassage des taies brodées.* — Etendre la taie, ouverture en dessus et tournée devers soi, sur le lange de laine. || Introduire le fer à l'intérieur pour repasser broderie ou dentelle à l'envers de l'étoffe (fig. 20). || Continuer le repassage comme plus haut, en évitant de passer le fer sur les broderies lorsqu'on en sera au repassage du dessus de la taie.

3° *Repassage des taies à volant.* — *a.* Volant plat ; *b.* volant froncé ;

a. Amidonner très légèrement le volant. || Le corps même de la taie est-il orné de broderie ou de jours : repasser intérieurement sur lange de laine comme il est dit plus haut ; || sinon, agir comme pour les taies ordinaires. || Repasser le volant à l'envers d'abord, puis à l'endroit, pour le bien sécher, || en faire « boire » les bords sous le fer pour qu'ils demeurent bien plats. || *b.* Amidonner très légèrement la garniture. || Repasser d'abord le corps de la taie en se conformant aux indications précédentes, puis le volant à l'aide du fer polonais. || Si ce volant est bordé d'un feston ou d'une dentelle, repasser d'abord ceux-ci à l'envers, puis le reste du volant à l'endroit. || S'il est brodé, le repasser uniquement à l'envers.

4° *Pliage en trois des taies unies.* — Etendre la taie à l'envers, fermeture à droite. || Reporter de la main gauche la couture parallèle au bord de la table à un peu moins du tiers de la surface de la taie, || repasser le pli. || Rabattre sur ce pli la couture opposée (fig. 20), || passer le mouillon, donner un coup de fer. || Retourner la taie sens dessus dessous. || Plier de même en trois dans l'autre sens, boutons à l'intérieur (fig. 20).

5° *Pliage en trois des taies garnies.* — La taie étant tournée, côté orné en dessus, chiffre à gauche près de soi, marquer un premier pli au tiers environ de la surface de l'objet ; || reporter ce pli jusqu'au jour opposé de monture du volant (fig. 21), le jour de monture parallèle au bord de la table venant rejoindre de ce fait le pli formé en dessous par ce mouvement. || Opérer de même dans l'autre sens, de façon à obtenir un carré parfait régulièrement encadré d'un volant plat ou froncé.

NAPPES. — 1° *Calandrage ou apprêt.* — Faire calandrer les nappes unies par le teinturier. || Eviter cette opération aux nappes ajourées ou incrustées de dentelle, qu'elle déchire. || Si l'on n'a pas la possibilité de faire calandrer les nappes, les amidonner légèrement. || Les nappes, même ordinaires, gagnent beaucoup à cet amidonnage : leur tissu s'en trouve mieux lissé, plus brillant, et se défraichit moins vite. || L'apprêt des nappes garnies de dentelle peut être fait à la gomme.

2° *Repassage et pliage.* — *a.* Nappes chiffrées à l'angle ; *b.* Nappes chiffrées dans le milieu ; *c.* Chiffre brodé aux deux bouts ; *d.* Chiffre dans les deux angles opposés d'un encadrement intérieur.

a. Bien détirer la nappe ; || la plier en deux à l'endroit, lisière contre lisière (à l'inverse des draps) ; || l'étendre ainsi sur la table à repasser, lisières vers soi, chiffre à droite face à la table. || Coup de fer général sur la surface qui se présente en dessus. || Ramener très droit sur la lisière le premier pli en long ; || passer le mouillon sur tous les faux plis qui auraient pu se produire sur la surface ainsi présentée, durant le premier acte du repassage, de même que sur le nouveau pli dessiné en long, puis le fer partout. || Replier encore une fois la nappe dans le même sens, et repasser dans les mêmes conditions. || Il est bon de se mettre à deux pour exécuter ce pliage en long qui, fait de façon irrégulière, nuirait beaucoup, plus tard, au joli coup d'œil du couvert.

Replier alors la nappe dans l'autre sens, en deux d'abord, puis en trois ou quatre suivant sa longueur ; || passer à mesure mouillon et fer sur chacune des faces qui se présentent. || Retourner la nappe, chiffre en dessous, pour terminer, et donner de ce côté le coup de fer final.

b. Etant donné une nappe de 170 à 180 de large (mesure courante) indiquer dans le sens des lisières un double pli AA, BB (fig. 22), séparé par un intervalle de 33 cm. environ, et dont le chiffre occupe exactement le milieu. || Le pli A étant exécuté, la lisière de son côté C longe parallèlement en FF la lisière opposée D, à 31 cm. environ de distance. || Ramener cette dernière sur la première, jusqu'à l'intérieur du pli B ; || rabattre par-dessus le pli AB qui porte le chiffre. || Accentuer tous ces plis au fer si le chiffre occupe bien ainsi le milieu de celui du dessus ; || sinon, les modifier jusqu'à ce qu'on obtienne ce résultat.

Les mêmes tâtonnements se représentent au pliage en long. || Compter 38 à 40 cm. en ce sens, entre les deux plis dont le chiffre occupe le milieu ; || Rabattre un côté de la nappe pliée sur l'autre, au point indiqué (pointillé, fig. 23), || ramener ce qui dépasse du bout le plus long sur le plus court (IJ) ; || replier encore la nappe en trois ou quatre en longueur, mais de manière que les bords ourlés se placent à l'aise dans les plis, sans risque de se chiffonner. || Grâce à ce mode de pliage (fig. 24), lorsqu'on étend la nappe sur la table, le chiffre se trouve régulièrement encadré de plis en relief dessinant un rectangle parfait.

c. Pliage en travers semblable à celui des nappes chiffrées dans le milieu ; c'est-à-dire : placer à distance égale des deux médaillons les plis AA, BB (fig. 25), de telle sorte que les lisières ne puissent se trouver chiffonnées par la suite entre les plis. || En longueur, plier d'abord la nappe en trois, les deux nouveaux plis faits à égale distance des médaillons (fig. 26), || replier de nouveau la nappe en trois, l'un des médaillons placé à l'intérieur, l'autre sur le pli du dessus.

Ce genre de pliage convient à tous genres de nappes portant médaillons aux deux bouts, fussent-elles encadrées en couleur, ou ornées de broderie, incrustations ou jours.

d. Plier la nappe en largeur, en deux d'abord, puis en trois, le pli *opq* (fig. 27) à une distance telle du côté extérieur de l'encadrement, que la même distance puisse être observée entre le côté *st* de l'encadrement et le pli *vx* (fig. 28) du pliage en long. || Une fois la place de ce pli *opq* bien déterminée, disposer les autres plis en long par rapport à celui-là aussi régulièrement que possible ; || les accentuer au mouillon et au fer. || Plier la nappe en deux, en long (fig. 27 et 28) ensuite en trois ou en quatre selon sa taille, de manière que le pli *vx* occupe bien par rapport à l'encadrement, la position déterminée par le pliage en largeur, et que les bords de la nappe trouvent leur entier développement à l'intérieur des plis.



FIG. 22 Pliage en largeur d'une Nappe chiffrée dans le milieu. FIG. 23. Pliage en longueur. FIG. 24 Pliage achevé. FIG. 25 Pliage en long d'une Nappe chiffrée aux deux bouts. FIG. 26 Achèvement du Pliage. FIG. 27 — Pliage en long d'une Nappe à encadrement intérieur. FIG. 28 Le pliage achevé. FIG. 29. Pliage en rectangle. FIG. 30 Pliage en losange. FIG. 31 — Repassage. FIG. 32 — Épinglage.

SERVIETTES DE TABLE. — Les amidonner comme les nappes, et au même degré, ou les faire calandrer. || Les repasser à l'endroit ; chiffre, encadrements de broderie, jours ou dentelle à l'envers.

1° *Pliage en carré.* — *a.* Pour serviettes marquées à l'angle ; *b.* Pour serviettes carrées chiffrées dans le milieu.

a. Etaler la serviette repassée à l'envers, marque à droite vers soi. || Ramener la lisière opposée à soi à un peu moins des deux tiers de la largeur de la serviette ; || reporter l'autre lisière sur le pli. || Retourner l'objet sens dessus dessous ; || replier en trois en longueur, marque en dessus, et accentuer les plis. *b.* Recroiser les deux lisières l'une sur l'autre comme précédemment ; || rabattre le côté gauche aux deux tiers environ de la longueur de ce premier pliage, || le côté droit par-dessus. || Retourner l'objet sens dessus dessous, || vérifier si le chiffre occupe bien le milieu du pli du dessus ; || sinon, corriger le pliage, puis l'accentuer au fer.

2° *Pliage en rectangle.* — Pour serviette rectangulaire d'au moins 95 cm. de long. || La serviette étant pliée en trois en largeur comme précédemment, la replier en trois en longueur comme sur la fig. 29. || Par un dernier repliage en deux la serviette forme un rectangle facile à empiler, avec le chiffre placé au milieu du pli du dessus (s'il occupe le milieu de la serviette ou d'un de ses bouts).

3° *Pliage en losange.* — A exécuter de préférence lorsqu'on met le couvert, pour remédier au pliage précédent peu coquet sur l'assiette. || La serviette demeurant pliée en trois en largeur, 1° Ramener en capucin les deux extrémités de la longueur pliée l'une contre l'autre, leur bord bien de même niveau (fig. 30) ; || 2° Remonter l'angle *b* sur l'angle *a* ; || 3° Renverser le pan *e* sur le triangle *f*, et remonter à son tour *d* sur *c* ; puis replier les deux pans sur eux-mêmes ; 4° Retournant le pliage, le losange ainsi dessiné reçoit le petit pain sous son angle supérieur soulevé.

STORES, COURTINES ET RIDEAUX. — Les amidonner ou les apprêter à la gomme suivant leur nature. — Diviser l'apprêt, coloré ou non, en autant de portions qu'on a de pièces à teindre et à amidonner, pour que le degré de fermeté ou de teinture soit le même pour toutes. || Après les avoir passées à l'empois coloré, les mettre à sécher *horizontalement* sur plusieurs cordes tendues, pour que la teinte donnée reste uniforme partout, ne s'accumule pas aux deux bouts. || Tremper ensuite les pièces colorées ou non dans une cuve d'eau claire pour les remouiller complètement ; || les laisser essorer au moins 12 heures, roulées dans un drap et placées dans un lieu frais.

Le tissu dont ces objets sont faits, quelle qu'en soit la nature, se contracte toujours au lavage. || Le travail de l'apprêteuse ou de la repasseuse doit tendre à leur rendre la mesure nécessaire pour qu'ils fassent bon effet une fois remis en place. || Deux manières d'opérer :

1° Repassage ; 2° Epinglage sur la table molletonnée.

1° *Repassage.* — Les parties pleines et unies de stores, vitrages, courtines ou grands rideaux, en étamine, toile ancienne, linon, etc. (ce dernier tissu fût-il même imprimé en couleurs) doivent être repassées à l'endroit ; || les parties brodées ou incrustées de dentelle, à l'envers. || Le repassage de ces pièces demandant un temps assez long, et leur tissu léger ayant tendance à sécher très vite, les avoir très humides encore au moment du repassage. || Commencer le travail par le bas ou la partie garnie. || Redresser soigneusement les droits fils du tissu ou le réseau des fonds par la manœuvre du fer uniquement, jusqu'à ce qu'on ait obtenu la largeur indiquée par la mesure de la fenêtre ; || continuer à repasser et à mesurer de 20 en 20 cm. environ, afin d'assurer partout à la pièce la même largeur ; || manœuvrer d'ailleurs toujours le fer en largeur plutôt qu'en longueur. || Admettant que la table trop petite ne puisse supporter tout l'objet, lorsque la partie repassée en déborde assez pour laisser craindre que son poids fasse dévier les droits fils, ou qu'elle traine à terre, la retenir en droit fil aux molletons par de fines épingles de laiton. || Ayant atteint l'extrémité opposée, la ramener sur la première pour reviser si la pièce est bien partout de largeur égale ; || en corriger les parties défectueuses s'il y a lieu, à l'aide du mouillon, et du fer. || Une fois le travail parachevé, rouler largement la longueur de la pièce sur elle-même, sans y marquer aucun pli.

On peut également repasser les stores, vitrages ou grands rideaux en tulle ou guipure (apprêtés à la gomme, ou à l'apprêt de dentelle, moitié empois cuit et cru) mais il est nécessaire d'avoir pour cette opération une table assez grande pour les y étaler en entier. || A défaut de table spéciale, recourir à une allonge de table de salle à manger, habillée d'une couverture de laine blanche mise en plusieurs doubles. || Si la table ou l'allonge n'ont pas la longueur du rideau, rouler le haut de celui-ci sur lui-même, et n'étaler que le bas à l'envers sur la couverture. || Ils doivent être très humides et les fers bien chauds. || Détirer minutieusement de la main gauche tous les picots, courbes ou festons du bord, tout en dirigeant le fer de la main droite d'avant en arrière et d'arrière en avant par le travers du rideau, en régularisant bien les réseaux de fond. || Veiller à bien faire boire les bords sous le fer, en le manœuvrant de côté (fig. 31), pour que les côtés des rideaux ne pendent pas une fois les pièces mises aux fenêtres, toute l'ampleur se réunissant dans le milieu. || S'ils sont entourés d'un volant, terminer par celui-ci le repassage.

2° *Epinglage des rideaux en tulle ou dentelle.* — *A l'endroit*, bien humides du mouillage à même la couverture de laine. || N'employer pour cette opération que des épingles en laiton qui ne rouillent pas ; || les piquer rapprochées dans les picots mêmes des bords, bien détirés (mais non tiraillés) à la mesure voulue, ou dans des ajours qu'elles ne risquent pas d'endommager (fig. 32). || Lorsqu'on a plusieurs garnitures à mettre en état, en épingler l'une sur l'autre toutes les pièces de même nature, pour qu'elles soient toutes de mesure pareille. || L'épinglage étant une opération assez longue, les rideaux sont presque secs une fois le travail achevé. || Retirer donc les épingles, || reprendre les bords au fer, tandis qu'ils ont encore quelque humidité, pour faire rentrer dans l'ordre les picots trop étirés par le séchage (qui contracte les réseaux). || Les rideaux épinglés ont presque autant de fermeté que ceux passés au fer. || Si l'on opère avec soin, et qu'on épingle les pièces bien droit, on obtient plus sûrement, plus facilement, et avec moins de risques, une régularité plus grande qu'avec le fer, et des réseaux de tulle plus ronds. || Ne jamais épingler cependant les volants encadrant des rideaux de tulle ou dentelle ; || les repasser au fer. || Pour les pièces moitié tissu, moitié dentelle, après avoir repassé toutes les parties pleines, on peut ensuite en épingler sur la laine les garnitures incrustées, bien humides encore.

CHEMINS DE TABLE, NAPPERONS, FONDS DE PLATEAU OU D'ASSIETTES, ENVELOPPES DE COUSSIN, LINGERIE, etc. — Traiter toutes ces pièces différentes d'après les données précédentes. || Les plier le moins possible, et sans accentuer les plis au fer.

VI. TROUSSEAU DE DAME. — CHEMISES DE JOUR

REPASSAGE ET PLIAGE DU LINGE

— 1° Chemise plate ; 2° Chemise montée à fronces ou petits plis ; 3° Chemise à épaulettes rapportées.

1° *Chemise plate.* — *a.* Repassage ; *b.* Pliage.

a. Mettre les deux coutures l'une sur l'autre, le dos plié en deux vers soi, gorge à gauche (fig. 33) ; || repasser une moitié du dos, puis l'autre. || Détirer dentelles ou broderies des garnitures de gorge et emmanchures, pour les repasser sur la laine. || S'il entre des petits plis dans ces garnitures, ils auront été repassés au préalable, et à l'endroit. || Enlever la laine ; || étendre la chemise sur le dos, gorge à gauche ; || repasser les côtés, à partir des coutures, puis le milieu du devant.

b. La mesure à donner au pliage des chemises ordinaires est de 22 × 32 ; || à celui des chemises très garnies, soit 25 × 35, soit 28 × 40. || Vérifier ces mesures au centimètre ; ou tracer sur la *réglette* (fig. 11), des marques en conséquence. || Marquer de chaque côté du devant, dans toute la longueur de la chemise, un pli de 2 ou 3 cm. de profondeur tourné extérieurement (*aa'*, *bb'*, fig. 34). || Pour le pliage 25 × 35,

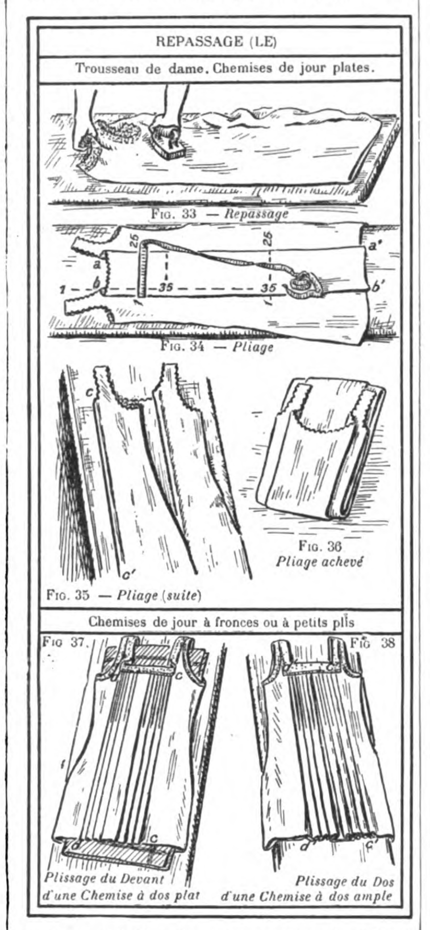


Fig. 33 — Repassage

Fig. 34 — Pliage

Fig. 35 — Pliage (suite)

Fig. 36 Pliage achevé

Fig 37. Plissage du Devant d'une Chemise à dos plat

Fig 38. Plissage du Dos d'une Chemise à dos ample

la distance à établir entre ces deux premiers plis est d'environ 22 cm. ; || pour le pliage 22 × 32, elle est seulement de 18 cm. || Repasser ces plis. || Mesurer deux fois dans la hauteur de la chemise une largeur de 25 ou 22 cm. (fig. 34). || A ces marques, indiquées d'un coup d'ongle, former deux nouveaux plis accentués au mouillon et au fer. || Retourner la chemise sur le devant ; || rabattre le côté gauche sur le dos à l'arête du second pli tracé (*cc'*, fig. 35) ; || passer le mouillon, puis le fer, pour en effacer le creux. || Rabattre à son tour le côté droit sur l'autre. || Mesurer deux fois une hauteur de 35 (ou de 33 cm.) à partir du haut de l'épaulette, à indiquer de coups d'ongle ; || replier la longueur de la chemise en trois à ces marques et repasser le pliage (fig. 36) ;

2° *Chemises montées à fronces ou petits plis.* — *a.* Avec dos plat ; *b.* avec ampleur égale dans le dos et le devant.

a. Après avoir repassé dos et garnitures, puis le devant à plat, étendre la chemise sur le dos ; || glisser le lange de laine à l'intérieur, pour plisser l'ampleur du devant sans risque de prendre le dos. || Ces plis peuvent faire suite à ceux qui ornent la chemise (*V.* fig. 37). || Maintenir de la main gauche posée de champ sur la monture des fronces ou petits plis, le haut de la chemise ; || tirer en droit fil sur le bas avec la main droite ; les plis se forment d'eux-mêmes ; || les régulariser avec les doigts de 15 en 15 cm., ou de 20 en 20 cm., et les repasser à mesure. || Les tourner tous du côté gauche, si le décolleté est arrondi, mi-partie à droite et à gauche (fig. 37) si la gorge en est carrée. || Poser à mesure le fer sur la hauteur de plis déjà marquée, pour les maintenir tandis qu'on les plisse de plus en plus bas. || Si l'on plisse le haut de la chemise très fin, en arrivant à mi-longueur réduire le nombre de plis en creusant davantage ceux que l'on continue pour que l'ampleur plissée soit moindre en bas qu'en haut (fig. 37). || Retirer la laine ; || marquer de chaque côté de la surface plissée les deux plis d'amorce du pliage (*dd*, *cc*, fig. 37), en prenant dos et devant à la fois ; || achever le pliage comme il est dit précédemment. || Pour que les plis ne se déplacent pas lorsqu'on retourne la chemise du dos sur le devant, la saisir avec les petits doigts par les deux emmanchures, en retenant à la fois les plis avec le pouce et l'index de chaque main ; || ramener délicatement le haut de la chemise vers le bas, et la retourner sans lui faire quitter la table.

b. Exécuter le plissage du corps de la chemise en supprimant la laine, et en prenant dos et devant à la fois. || Marquer de même les plis *dd*, *cc*, dont la contre-partie dans le dos est *d'd'*, *c'c'* (fig. 38). || Rabattre les côtés sur le dos à ces plis, et achever le pliage selon la règle ordinaire.

CHEMISES DE NUIT, CAMISOLES. — 1° A col et manches à poignets ; 2° sans col et à manches fantaisie.

1° *Avec col et manches à poignets.* — *a.* Repassage ; *b.* pliage.

a. Repasser la pièce d'épaule ; || les manches à plat, couture vers soi. || Bien sécher intérieurement et extérieurement le petit poignet de celles-ci. || En réduire l'ampleur du bas par 4 ou 5 plis prenant les deux épaisseurs et dirigés vers le pli du coude. || Réduire de même l'ampleur du haut par d'autres plis dirigés dans le même sens (fig. 39) ; || les accentuer au fer. || Replier la manche sur elle-même, de l'extrémité des plis du haut à la couture (*aa*, fig. 40) ; || repasser fortement ce nouveau pli. || Retourner la manche de dessus en dessous, et passer le fer sur l'autre côté. || Faire de même pour l'autre. || Plier sur la table la chemise par le milieu du dos, les coutures l'une sur l'autre, col à gauche ; || repasser dos, côtés et devant, sans les sécher complètement ; || repasser de même, mais en les séchant, col et baguette du devant à l'envers, puis à l'endroit ; || travailler leurs garnitures, ainsi que celles des manches, sur le lange de laine. || Etendre la chemise sur le dos, encolure à gauche, pièce d'épaule bien à plat ; || passer cette dernière à l'intérieur. || Ecarter les devants ; || tirer le dos par le bas, en droit fil, en maintenant le haut, pour en amorcer le plissage ; || dessiner avec les doigts ces plis couchés à l'intérieur, plus ou moins nombreux et petits ; || se guider pour les disposer sur celui du milieu marqué au début (fig. 41). || Les repasser de 20 cm. en 20 cm., à mesure qu'on les trace. || Une fois le haut plissé, poser le fer sur les plis ; || relever le devant de la chemise pour pouvoir les continuer jusqu'au bas (fig. 42). || Glisser le lange de laine sur ces plis faits pour exécuter ceux du devant sur une surface plane. || *b.* Amorcer le pliage, comme on le fait pour les chemises de jour, en comptant un intervalle de 25 à 30 cm. entre les deux plis (fig. 43). || Retourner la chemise devant contre la table, en prenant les précautions usitées pour n'en pas défaire le plissage ; || passer le mouillon, puis le fer sur les plis du dos ; || retirer le lange de laine. || Rabattre le côté gauche sur le dos. || Le pli *aa* marqué au repassage des manches, (fig. 40) présente celles-ci de biais sur le dos ; || les rabattre maintenant en *bb* sur elles-mêmes (fig. 44 *bb*), garnitures en dehors. || Replier alors la chemise en trois en longueur ; || épingler les manches sur les devants (fig. 45).

Repasser les *camisoles* dans le même ordre, mais les plier seulement en deux en longueur. || N'en plisser le dos que s'il est monté à fronces sur une pièce d'épaules.

PANTALONS. — 1° Pantalons droits ; 2° Pantalons-culottes.

1° *Pantalons droits.* — Repasser la ceinture et les pattes de fermeture à plat à l'envers et à l'endroit, le pantalon tombant devant soi ; || tout le haut du devant et du fond à l'intérieur. || Etaler l'objet sur la table, ceinture à gauche ; || repasser le bas des jambes, || le poignet de monture du volant, intérieurement et extérieurement pour le bien sécher ; || les garnitures dans les conditions ordinaires.

Etaler une première jambe à plat, côté du fond en dessus ; || la plisser dans la hauteur, plus ou moins finement selon la délicatesse du tissu en prenant à la fois les deux côtés d'étoffe. || Commencer les plis à la ceinture, les continuer jusqu'au poignet du bas ; || les accentuer au mouillon et au fer. || Faire de même pour l'autre jambe, en contrariant le sens des plis. || Ramener les deux jambes l'une sur l'autre ; || rabattre la pointe d'entre-jambe sur la jambe gauche ; || replier l'objet en deux ou trois en hauteur, laissant libres les volants pour qu'ils ne soient pas écrasés une fois placés dans l'armoire.

2° *Pantalons-culottes.* — Repasser comme précédemment ceinture et pattes de côté. || Après avoir travaillé le haut à plat, réduire à chaque jambe l'ampleur du fond par 4 ou 5 plis tournés vers le dos ; || repasser bas de jambes et garnitures de poignets. || Plier comme précédemment.

JUPONS. — 1° Jupons de dessous ; 2° Jupons de couleur en popeline de fil ou de laine.

1° *Jupons de dessous.* — Repasser la ceinture, puis le volant du bas s'il y en a. || Etaler le jupon à plat sur la table, ceinture à gauche, couture contre couture, milieu du devant vers soi. || Repasser tout un côté du jupon, puis l'autre. || Le remettre sur le premier côté. || Compter 20 cm. environ sur la monture du volant, à partir du pli du milieu du dos, et à cette mesure plier la largeur du jupon en accordéon ; || réduire la profondeur des plis à mesure qu'on avance vers le devant ; || les accentuer au fer, sans passer celui-ci sur les volants. || Replier le jupon en trois en hauteur, ceinture et devant à l'intérieur, l'arête du premier pli touchant à la tête du volant.

2° *Jupons de couleur, popeline de fil ou de laine.* — Très léger apprêt à l'empois cuit, ou à la gomme si l'amidon doit faire tache — comme sur un tissu à larges rayures noires et blanches, par exemple. || Repassage entièrement à l'envers avec retouches à l'endroit s'il y a lieu.

CORSETS. — En coutil blanc, gris ou écru, ou en batiste fleurie.

Le corset étant à demi sec du lavage, y donner un coup de fer sommaire ; || le regarnir de ses baleines tenues seulement par un point à chaque bout. || L'apprêter en cet état, avec un bon empois cuit chaud ou froid suivant la nature du tissu. || Une fois empesé, laisser l'objet bien essorer dans une serviette. || Repasser à l'envers et à l'endroit, dans le droit fil, autant que possible, des différentes pièces qui le composent. || Mettre un linge blanc sous le fer quand on repasse à l'endroit, pour éviter des marbrures aux places occupées par les baleines ou par plusieurs doubles d'étoffe. || Nouveau coup de fer général, une fois les ressorts replacés et les éventails de soie exécutés.

CHEMISETTES. — 1° Chemisettes chemisier ; 2° Chemisettes lingerie.

1° *Chemisettes chemisier.* — *a* Chemisettes plates ; *b.* Blouses à garnitures plissées.

a. Les amidonner. || Repasser d'abord les manchettes ou poignets, les glacer et les rouler (*V.* CHEMISES D'HOMMES), || La manche à plat sur la table. || Enfiler la manche sur le pied spécial ; || effacer le pli marqué par le repassage à plat ; || arrondir au polonais ou au fer coque, les fronces de monture à l'emmanchure et au poignet. || Passer au col ou poignet d'encolure, et le traiter comme les poignets de manches. || Si la nature du col et des manchettes réclame qu'ils soient glacés, exécuter à ce moment l'opération préparée par un apprêt à l'amidon cru. || Repasser à la suite du col, le dos de la chemisette ; || terminer par les deux devants si le corsage est attaché devant. || Procéder dans l'ordre contraire s'il est fermé dans le dos. || Lorsque dos et devants sont ornés de plis, soulever ceux-ci, lorsqu'ils sont encore tièdes, en glissant dessous la pointe du fer ordinaire, ou les décoller à l'aide d'une petite lame arrondie de bois ou d'os.

b. Blouses à garnitures plissées. — En repasser les garnitures à plat en même temps que le corsage. || Pour les plisser, les établir sur la table, monture à gauche ; || redessiner régulièrement avec les doigts un certain nombre de plis, en glissant l'index dessous à leur naissance pour les reformer ; || repasser ce premier groupe, et au besoin laisser le fer dessus tandis qu'on prépare le suivant ; || continuer de même jusqu'au bout. || Si deux plissés sont superposés, repasser d'abord celui du dessous. || Lorsqu'ils sont bordés d'une dentelle, on peut tuyauter celle-ci ou la plisser en même temps que le reste.

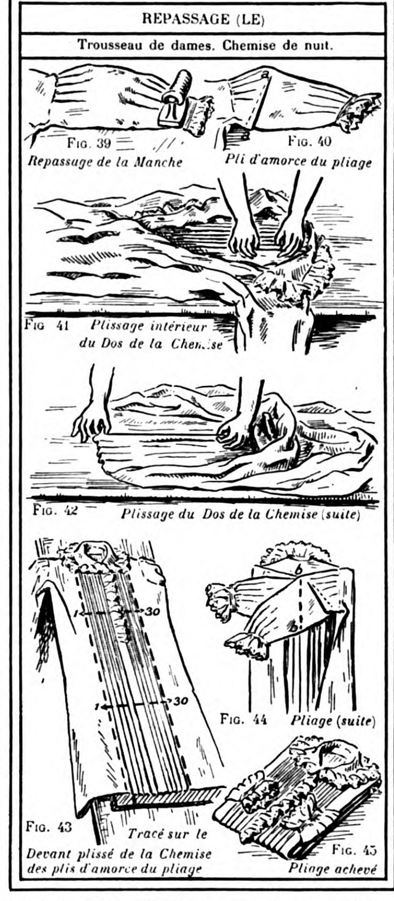


Fig. 39 Repassage de la Manche

Fig. 40 Pli d'amorce du pliage

Fig 41 Plissage intérieur du Dos de la Chemise

Fig. 42 Plissage du Dos de la Chemise (suite)

Fig. 43 Tracé sur le Devant plissé de la Chemise des plis d'amorce du pliage

Fig. 44 Pliage (suite)

Fig. 45 Pliage achevé

2° *Chemisette lingerie.* — L'emploi de l'eau gommée se recommande surtout ici pour donner l'apprêt du neuf aux blouses de batiste ou de linon, ainsi qu'à celles de dentelle ou de soie, molle. || Ce genre d'apprêt est le seul à employer pour les blouses de batiste noire que l'amidon tacherait. || Commencer par repasser le corsage, les manches ici étant trop délicates pour ne pas se froisser pendant le reste du travail. || Opérer d'abord les deux côtés de la fermeture ; || repasser à l'endroit tous les petits plis, puis les parties plates ; || enfin à l'envers toutes broderies ou dentelles. || Le repassage des corsages en linon très ornés de garnitures surajoutées, est beaucoup plus aisé et rapide, exécuté sur un gros fer à coque d'au moins 6 cm. dans son plus petit diamètre. || Ce fer étant chauffé, passer vivement et successivement dessus toutes les parties plates du corps de la chemisette et des manches, en suivant bien les droits fils pour ne pas déformer le corsage. Le repassage, avec cette méthode, étant exécuté à l'envers, donne l'aspect du neuf au tissu, dont le fer à coque fait bien valoir le grain. || Reprendre ensuite les différentes garnitures, et les travailler avec les fers appropriés. || Ne faire usage du fer à tuyauter qu'en dernier lieu, une fois le reste du repassage achevé.

COSTUMES. — 1° Costumes tailleur en tussor ; 2° Costumes en toile ou coutil ; 3° Costumes de batiste en linon.

1° *Costumes tailleur en tussor.* — Ne les apprêter d aucune façon. || Les retirer de l'étendoir encore très humides du lavage ; || les envelopper dans un linge blanc, pour ne les repasser que plus tard, régulièrement humides encore mais de façon modérée. || Les repasser exclusivement à l'envers, sauf dans les parties redoublées qu'on reprend à l'endroit avec linge blanc entre le fer et l'étoffe.

a. Jupon ; *b.* Veste.

a. Repasser envers et endroit de la ceinture. ‖ Enfiler la jupe sur la planche à jupons, ceinture à gauche ; ‖ la repasser en entier à plat dans le sens de la longueur ; ‖ insister sur les ourlets et les coutures à ouvrir ; ‖ manœuvrer *le fer bien en droit fil pour ne pas tirailler les parties biaisées*, ne pas déformer l'arrondi de la jupe. ‖ La remettre ensuite à l'endroit sur la planche pour parfaire de ce côté le repassage. ‖ Si la façon comporte des plis, les dessiner à l'endroit avec les doigts et les repasser fortement avec linge humidifié sous le fer. ‖ Remettre ensuite la jupe à l'envers, pour accentuer les plis aussi de ce côté.

b. Veste. — Repasser d'abord à l'envers col, revers, puis parements du devant droit, du bas du dos et du devant gauche. ‖ Travailler ensuite tout le corps de la veste. ‖ Traiter les manches à leur tour sur le sifran, en commençant, par les revers ou les parties doublées du bas. ‖ Retourner les manches à l'endroit, ‖ en parfaire le repassage. ‖ Reprendre à leur tour à l'endroit, avec les précautions usitées, toutes les parties doublées du corps de la veste.

2° *Costume en toile ou en coutil.* — Ne donner un peu d'apprêt qu'aux tissus les plus mous. ‖ Repasser à l'envers pour éviter le lustrage du fer. ‖ Conduire en tout le travail comme pour les costumes de tussor. ‖ Ne pas craindre en repassant de tirer sur les droits fils, car les coutils et beaucoup de toiles ont tendance à se resserrer au lavage. ‖ Ce n'est souvent que par un très fort étirage sous le fer qu'on parvient à rendre aux jupes et vêtements, les mesures qu'ils avaient à l'état neuf. ‖ Pour y réussir, les pièces à repasser doivent être assez humides, les fers bien chauds, et il ne faut pas craindre de recourir au centimètre pour vérifier au cours du travail les résultats obtenus. ‖ Pour les retouches à l'endroit, appuyer fortement plutôt que glisser le fer sur les parties à sécher.

3° *Costumes de batiste en linon.* — Les apprêter légèrement. ‖ Traiter les jupes à volants ou à tuniques superposées comme les jupons de costumes. ‖ Travailler de bas en haut les garnitures ; ‖ les relever ensuite à tour de rôle pour repasser à mesure les intervalles du corps de jupe. ‖ Pour le repassage des corsages non doublés, *V.* CHEMISETTES LINGERIE. ‖ Si les manches sont brodées ou incrustées de dentelle, les repasser à l'envers, ‖ les remettre à l'endroit sur le pied à manches pour les rafraîchir. ‖ Si les corsages sont froncés ou plissés sur une doublure qui empêche de repasser le dessus librement, découdre une des coutures de la doublure pour opérer à l'intérieur soit avec les fers à coque, soit avec le polonais ; ou y glisser le pied à manches ou le pied à bonnets, si le repassage doit être fait à l'endroit. ‖ Le repassage de la doublure des transparents de soie légère ou de mousseline de soie, a lieu avant ou après celui du corsage même, selon la commodité.

Repassage du mouchoir. — Les étirer doucement en tous sens ; ‖ les étaler bien carrément à l'envers sur la table, marque ou chiffre à droite vers soi. ‖ Redresser les quatre ourlets, ou ourlets et lisières, avec le fer sans les tirer du tout ; ‖ insister sur le chiffre pour le bien sécher. ‖ Redresser de la même façon les encadrements de festons, rien que par un petit mouvement d'allée et venue du fer, manœuvré de côté, d'avant en arrière et d'arrière en avant, dans le sens des découpures. ‖ Veiller de même, pour les mouchoirs encadrés de dentelle, que le fer en rétablisse la régularité du réseau sans la tirailler du tout. ‖ Les bords du mouchoir étant séchés, remettre la pièce à l'endroit pour la repasser en entier de ce côté si elle est ourlée, ou autrement les seules parties unies. ‖ Remettre enfin le mouchoir à l'envers, initiales ou chiffre à droite vers soi, pour procéder au pliage.

2° *Pliage.* — *a.* Pliage en quatre ; *b.* Pliage en trois pour mouchoirs ourlés à jour ; *c.* Pliage en trois pour mouchoirs encadrés d'une broderie ou dentelle.

a. Le pliage petit des mouchoirs est défectueux à l'œil autant que pour le rangement en pile. ‖ Ne recourir donc au pliage en quatre que pour les mouchoirs de 45 cm. de côté — mouchoirs d'hommes par conséquent. ‖ *b.* Pour le pliage en trois des mouchoirs ourlés à jour, voir celui des taies d'oreiller unies (fig. 20 et 21). ‖ *c.* Pour le pliage en trois des mouchoirs simples encadrés de broderie, *V.* celui des taies garnies.

VII. TROUSSEAU D'HOMME. — CHEMISES DE JOUR. — 1° *Chemises de toile et coton.* — *a.* Repassage ; *b.* Pliage.

a. Amidonner col, plastron et poignet s'il y a lieu la veille du repassage, ou tout au moins 5 ou 6 heures à l'avance. ‖ Asperger d'eau la pièce tout entière. ‖ La chemise étant tournée à l'envers, replier le bas du devant et du dos sur le plastron ; ‖ ramener les manches sur le pan du dos ; ‖ rouler en cet état la chemise sur elle-même dans un linge, pour que ses parties empesées soient encore humides à l'instant du repassage. ‖ Avoir des fers très épais pour qu'ils tiennent bien la chaleur ; ‖ ne pas craindre d'utiliser la cire-vierge pour les faire glisser.

Etaler la chemise, toujours tournée à l'envers, sur la table à repasser ; ‖ humecter du mouillon le plastron, puis la chemise autour du plastron pour enlever les traces d'amidon qui auraient pu s'y faire. ‖ Retourner chemise et manches à l'endroit ; ‖ étaler la pièce d'épaule et lui donner un coup de fer sommaire. ‖ Plier la chemise en deux par le milieu du dos, coutures l'une sur l'autre ; ‖ la disposer sur la table, encolure à gauche, devant vers soi. ‖ Sécher d'un coup de fer rapide des deux côtés le corps de la chemise ainsi pliée, pour repasser dessus col et poignets, sans que son humidité nuise à leur apprêt. ‖ Ramener la manche gauche sur la chemise toujours disposée de même façon ; ‖ repasser poignet ou manchette à l'intérieur, puis à l'extérieur (fig. 46) ; ‖ bien appuyer le fer dessus jusqu'à séchage complet de ses doubles de tissu. ‖ Faire de même pour le poignet droit. ‖ Repasser à son tour sur la chemise la brisure du col, ou le col lui-même (fig. 47) à l'envers, puis à l'endroit, en en séchant bien aussi les doubles. ‖ Glacer col et manchettes à ce moment, s'il y a lieu, puis les arrondir d'un coup de fer (*V.* plus loin FAUX-COLS et MANCHETTES). ‖ Repasser alors les manches mêmes sur la chemise ; ‖ commencer par les baguettes (des deux côtés), sécher les fronces à l'intérieur. ‖ Fermer le poignet. ‖ Plier la manche le long de la couture, ‖ la repasser en entier d'un côté, puis de l'autre ; ‖ réduire l'ampleur froncée par 3 ou 4 plis couchés tournés vers le pli du coude (fig. 48). ‖ Replier le bas en diagonale sur le haut, jusqu'à l'épaule (fig. 49). ‖ Changer la chemise de position : la mettre sur le dos dans toute sa largeur, et repasser les devants, des coutures et emmanchures au plastron (fig. 48). ‖ Ouvrir le plastron, pour repasser à plat la pièce d'épaule à l'intérieur, puis les deux côtés du dos jusqu'aux emmanchures ; ‖ dessiner alors, entre les deux devants écartés, 10 ou 12 plis le long du dos. ‖ Poser le fer sur ces plis pour les retenir ; ‖ relever le pan du devant pour les continuer jusqu'au bas, en les rapprochant assez pour que le dos plissé soit plus étroit en bas qu'en haut ; voir le plissage du dos des chemises de nuit de dame ; ‖ en achever le repassage. ‖ Glisser dessus le lange de laine, ‖ rabattre le devant de la chemise sur la laine. ‖ Passer le mouillon sur la moitié de gauche du plastron (s'il est boutonné ; sur la moitié de droite, s'il se ferme par



REPASSAGE (LE)

Trousseau d'homme. Chemise de jour.

FIG. 46 *Repassage du Poignet* — FIG. 47 *Repassage du Col*

FIG. 48 — *Repassage de la Manche*

FIG. 49 — *Repassage du Plastron de la Chemise*

FIG. 50 — *Préparation du pliage de la Chemise*

FIG. 51 — *Repliage des Manches*

FIG. 52 *Pliage achevé*

Manchette à double bouton

FIG. 53 *Mise en forme* — FIG. 54 *La Manchette fermée*

de faux-boutons), puis le fer en le manœuvrant de bas en haut (fig. 49) ; ‖ placer les boutonnières de la moitié de droite bien en regard de celle de gauche et la repasser à son tour. ‖ Si la toile de dessus d'un plastron plat colle à la triplure, la décoller à l'aide du bout rond d'une lame émoussée. ‖ Introduire la planche à glacer sous le plastron, en glacer séparément les deux moitiés dans l'ordre du repassage, s'il y a lieu ; ‖ puis, s'il a des broderies à faire valoir, les repousser à l'envers à l'aide d'une petite boule quelconque (tête de verre ou d'os d'une épingle, pied d'un crochet d'os, etc.) ‖ Pour lustrer les plastrons souples sans faire usage du fer à glacer, passer dessus, une fois repassés déjà, le mouillon et le fer à plusieurs reprises. ‖ Si le plastron souple est à plis, glisser en repassant le fer sur et sous les plis pour les bien sécher des deux côtés ; ‖ si le plastron à plis est glacé ou demi-souple, décoller les plis, tandis qu'ils sont encore tièdes du repassage, à l'aide d'une petite lame de bois ou d'os, genre ouvre-lettre non pointu (les soulever encore de la pointe du fer ordinaire une fois la chemise toute repassée et pliée) ; ‖ Fermer alors le col par un faux bouton ou l'agrafe ordinaire des blanchisseuses, pour donner commodément un dernier coup de fer à la chemise des deux côtés du plastron. ‖ Poser le fer sur le bas du plastron pour former jusqu'au bas du pan du devant un pli double (*V. a*, fig. 49). ‖ Amorcer le pliage par un pli repassé dessiné de chaque côté du plastron, de haut en bas de la chemise.

b. Pliage. — Enlever le lange de laine ; ‖ retourner la chemise sur le devant (fig. 50) ; ‖ Passer le fer sur tout le dos ; ‖ rabattre au pli d'amorce le côté droit sur le dos ; ‖ abaisser la manche le long de la pliure par un nouveau pli repassé (*aa*, fig. 51) ; ‖ en remonter le poignet jusqu'au col. ‖ Si la chemise est à manchettes, la manchette doit déborder de l'encolure (fig. 52). Faire de même pour le côté gauche, et amener les deux poignets au même niveau. ‖ Replier les coutures dans toute leur longueur, avec le haut de la manche, à l'intérieur du premier pli, pour donner plus de solidité au pliage. ‖ Accentuer chaque pli d'un bon coup de fer. ‖ Replier enfin le bas du devant sur le bas du dos (*a*, fig. 52) puis la chemise en deux à la naissance du plastron (même figure).

FAUX-COLS ET MANCHETTES. — 1° Faux-cols ; 2° manchettes.

1° *Faux-cols.* — *a.* Cols droits ; *b.* cols rabattus ; *c.* cols à coins renversés.

a. En bien suivre les droits fils avec le fer pour leur conserver leur forme normale. ‖ Les bien sécher à l'envers et à l'endroit. ‖ Si les épaisseurs de tissu collant entre elles forment des faux plis, les décoller à l'aide de la lame émoussée, ‖ passer le mouillon, puis le fer sur ces faux plis pour redresser les tissus. ‖ Passer à plusieurs reprises mouillon et fer sur les deux côtés pour les bien lustrer. ‖ Les glacer à l'aide du fer et de la planchette spéciale, le talon du fer glissé de bas en haut et de haut en bas du col. ‖ *Rouler* enfin celui-ci, en glissant fortement le talon du fer à l'intérieur, d'une boutonnière à l'autre. ‖ *b.* Mêmes observations que précédemment touchant le repassage. ‖ Passer à plusieurs reprises mouillon et fer à l'envers du col ; ‖ Faire de même à l'endroit. ‖ Glacer à la fois et à plat le col tout ouvert et sa brisure, côté intérieur de celle-ci. ‖ Passer le mouillon *bien humecté le long de la ligne de brisure, à l'envers, avant de rabattre le col : ceci, afin d'éviter de faire éclater la toile.* ‖ Rouler le col tout rabattu, en glissant le talon du fer à glacer d'une boutonnière à l'autre de la brisure. ‖ *c.* Glacer les coins à renverser avec la pointe du fer dans le travers de l'angle ; ‖ mouiller à l'envers la ligne de cassure. ‖ Pour renverser les coins sans les casser d'un pli sec, glisser l'arête de côté du fer à partir de la moitié de l'angle et le diriger vers le col. ‖ Rouler ensuite le col comme il est dit précédemment, et le fermer d'un faux bouton.

2° *Manchettes.* — La forme à leur donner dépend du genre de bouton qui doit les fermer. ‖ Distinguer donc entre les *manchettes rondes*, a, et les *manchettes-paletot*, b.

a. Façon adaptée à l'emploi d'un seul bouton. ‖ Même repassage et glaçage que ceux des cols droits. ‖ Même glissade du talon du fer à l'intérieur, d'une boutonnière à l'autre pour les rouler. ‖ Les tenir dans cette forme par une agrafe de blanchisseuse. ‖ *b.* Façon motivée par l'emploi du double bouton relié par une chaînette (fig. 54). ‖ Après avoir glacé la manchette, en poser à tour de rôle les deux extrémités sur le bord de la table, ‖ les relever d'un simple coup du fer à glacer glissé extérieurement (fig. 53).

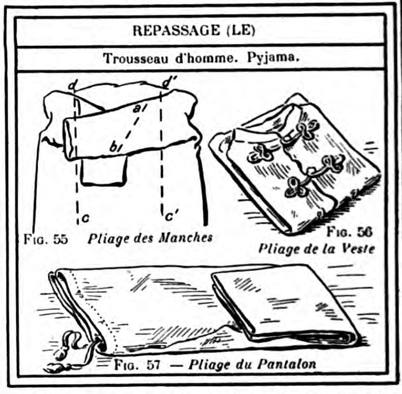
2° *Chemises de soie ou de pongée.* — Ne pas les amidonner du tout. ‖ Les repasser entièrement à l'envers, pour leur conserver la matité qui les distingue. ‖ Les reprendre à l'endroit seulement où la nécessité l'exige et avec linge sous le fer, pour parfaire le séchage du plastron et des poignets, par exemple, ou accentuer le pliage.

CHEMISES DE NUIT. — Même repassage et pliage que pour les chemises de nuit de dames avec col. ‖

CALEÇONS. — Repasser la ceinture à l'envers et à l'endroit : ‖ le haut du caleçon intérieurement. ‖ Retourner les jambes à l'endroit, et en repasser le devant d'une couture à l'autre ; ‖ faire de même pour le fond, en accentuant et prolongeant au fer les plis qu'en fournit l'ampleur. ‖ Saisir le caleçon par la couture d'entre-jambe ; ‖ ramener les jambes l'une sur l'autre, ceinture à gauche, coutures de côté vers soi, côté droit en dessus. ‖ Rabattre la pointe d'entre-jambe sur la jambe droite, en laissant au caleçon une largeur d'environ 25 cm. (*V.* plus haut RÉGLETTE, fig. 11) ; ‖ réduire la hauteur du fond, de la couture de côté à celle de dos, par un pli en travers longeant la ceinture (fig. 57). ‖ Rabattre le bas des jambes sur le haut du caleçon ; ‖ replier encore une fois en deux.

PYJAMAS. — 1° Veste ; 2° Pantalon.

1° *Veste.* — Repasser à l'envers d'abord le col, puis les poches, les parements des devants, l'ourlet du tour et celui du bas des manches. ‖ Reprendre le tout à l'endroit en même temps que le reste de la veste ; ‖ commencer par les manches,



REPASSAGE (LE)

Trousseau d'homme. Pyjama.

FIG. 55 *Pliage des Manches* — FIG. 56 *Pliage de la Veste*

FIG. 57 — *Pliage du Pantalon*

faites à plat, de la couture de saignée à celle du coude · ‖ faire ensuite le devant gauche, le dos, le devant droit. ‖ Boutonner la veste, ‖ ramener les manches sur le dos (fig. 55) ; ‖ les rabattre ensuite suivant le pli *ab*. ‖ Replier les côtés sur le dos en *cd* et *c'd'* (même figure). ‖ Plier la veste une fois en deux en hauteur (fig. 56).

2° *Pantalon.* — Repasser comme les caleçons, en séchant bien d'abord coulisse, ourlets du devant, ourlets du bas. ‖ Mettre les jambes l'une sur l'autre, coutures de côtes vers soi ; ‖ ramener la pointe d'entre-jambe sur la jambe droite ; ‖ plier en trois en longueur (fig. 57).

PANTALONS DE COUTIL. — Les amidonner ; ‖ les repasser très humides. ‖ Tirer sur le coutil tout en repassant pour rendre aux pantalons la longueur qu'ils avaient à l'état neuf

|| Repasser la ceinture, les poches, les braguettes à l'envers d'abord ; || les reprendre à l'endroit en insistant surtout sur les pattes des poches et les braguettes pour les sécher parfaitement. || Le pantalon étant tourné à l'envers, repasser tout le haut à l'intérieur jusqu'à l'entre-jambes, en fermant bien les poches ; || puis les ourlets du bas. || Retourner à l'endroit ; || ouvrir bien à plat avec le fer la couture du fond ; || repasser le devant de la jambe gauche en long et en travers, pour étendre parfaitement le tissu en tous sens ; || faire de même de l'autre côté de la même jambe. || Bien sécher le tissu à l'endroit du fond, avec linge sous le fer. || Introduire une laine pliée à l'intérieur, sur les poches, pour repasser bien à plat la couture opposée. || Faire de même pour la jambe droite. || Etaler le pantalon sur la table ; || placer la laine à l'intérieur pour parfaire le repassage du devant des deux jambes, effacer toute froissure ou faux plis. || Plier le pantalon en mettant en regard les unes des autres les coutures des deux jambes ; || terminer par le coup de fer tailleur au devant et au dos de chaque jambe, comme aux pantalons de drap. || Enfiler des mèches de papier de soie à l'intérieur des plis, pour les empêcher de trop s'aplatir dans l'armoire ou les tiroirs.

VESTONS DE COUTIL. — Repasser col et poches à l'envers d'abord, ainsi que les parements ; || les manches et les coutures d'épaule à l'endroit, sur le pied à manches. || Etaler la veste à l'endroit, les manches bien droites pour ne les pas froisser. || Repasser le devant gauche ; || insister sur les poches, en les fermant bien, ainsi que les boutonnières. || Etablir le dos à plat sur le bord de la table, en retenant à la couverture par des épingles le devant et la manche gauches pour qu'ils ne fassent pas dévier les droits fils ; || repasser le dos, puis le devant droit en veillant à ne pas froisser la manche. || Bien régulariser les bords de la veste, puis l'envers du col. || Retourner l'objet à l'endroit ; || en reviser la perfection du repassage ; || boutonner, ramener les deux manches sur les devant, les épingler l'une à l'autre.

GILETS BLANCS. — Amidonner très légèrement les devants. Repasser le dos très droit. || Sortir les poches des goussets, pour les sécher et les repasser. || Travailler la parementure des devants à l'envers ; || les devants eux-mêmes à l'endroit, dans le droit fil en long, avec linge très mince sous le fer ; || faire pénétrer le fer à l'intérieur des goussets, puis l'appuyer fortement dessus pour les bien fermer ; || faire aussi l'envers du col. || Travailler maintenant la doublure des devants ; || bomber ceux-ci à l'envers, en manœuvrant le fer tandis qu'on relève de la main gauche le haut du gilet.

Les *gilets de couleur*, bordés ou non, se travaillent exactement de la même manière.

VIII. TROUSSEAU DES BÉBÉS, FILLETTES ET GARÇONNETS. — DRAPS DE BERCEAU ET DE PETITS LITS. — Etirage et mise en presse, ou repassage, comme pour ceux des grands lits. || Pliage dans les mêmes conditions, mais avec plis moins nombreux.

TAIES D'OREILLER DE BERCEAUX ET PETITS LITS. — 1° Taies arrondies ; 2° Taies rectangulaires.

1° *Taies arrondies de berceaux.* — Repassage comme pour celles des grands lits. || Au pliage, la taie étant sur la table, à l'endroit, bord de fermeture vers soi, rabattre le côté gauche sur la taie ; || replier ce côté en pointe sur lui-même, de façon que le nouveau pli fait suive le milieu de la taie. || Replier de même deux fois le côté droit, de façon que les deux plis du milieu se touchent. || Plier deux fois en hauteur. avec pointes à l'intérieur si la taie est plate ; pointes à l'extérieur, si elle est volantée.

2° *Taies rectangulaires de petits lits.* — Les plier trois fois en largeur, en faisant valoir les garnitures si elles en comportent ; || les replier seulement en deux en hauteur

CHEMISES ANGLAISES. — Repasser les rabats ; || les petites manches ; || le corps de la chemise. || Rabattre les côtés de la chemise sur le dos, à la largeur du rabat du devant ; || replier en deux en hauteur, le milieu des rabats d'épaulette touchant au bas de la chemise.

CHEMISES-BRASSIÈRES. — Repasser collerette ou garnitures à l'envers, ourlets du tour, cordons, revers des manches. || Travailler à l'endroit les manches à plat, côté du dos d'abord, puis côté du devant ; || remonter les revers sur les manches. || Repasser le corps de la brassière, encolure à gauche, en commençant par le dos droit. || Fermer la brassière. || Rabattre le côté droit sur le dos à largeur du milieu de l'épaulette ; || établir la manche le long du pli. || Replier de même en regard le côté gauche ; || accentuer les deux plis d'un coup de fer. || Plier la chemise en deux en hauteur.

CHEMISES DE FILLETTES. — Pour le repassage, V. CHEMISES DE DAMES. || Au pliage, supprimer le double pli terminé par la largeur du devant.

CHEMISES DE GARÇONNETS. — 1° Chemises plates pour costumes marin ; 2° Chemises à plastron avec ou sans col et manchettes.

1° *Chemises plates.* — Repasser les poignets de manches à l'envers et à l'endroit ; || les boutonner ; || les manches à plat des deux côtés, de la couture de saignée au pli du coude. || Faire la parementure d'encolure, et la baguette des devants ; || le dos à plat, || puis le devant. || Pour le pliage, V. VESTE DE PYJAMAS.

2° CHEMISES A PLASTRON AVEC OU SANS COL ET MANCHETTES. — V. CHEMISES D'HOMMES.

CHEMISES ET ROBES DE NUIT. — V. CHEMISES DE NUIT DE DAMES, et les traiter conformément à leur façon.

CORSETS A PLIS OU GANSÉS. — Ces objets ayant été lavés, puis essorés dans une serviette, les suspendre par les épaulettes, enveloppés d'un linge pour que le lent séchage à l'air n'y laisse pas de traces jaunâtres. || Les apprêter à l'empois cuit à la consistance d'un sirop. || Repasser au fer chien aussi chaud que possible (sans risque de roussir, pourtant), à l'envers, bien dans les droits fils ; || entre les plis ou ganses d'abord, || puis sur les ganses mêmes pour les bien redresser et sécher. || Achever le travail à l'endroit, sans passer du tout le fer cette fois sur les ganses, suffisamment redressées par le repassage à l'envers.

COUCHES-CULOTTES. — Repasser la ceinture à l'envers et à l'endroit ; || les garnitures ; || les bordures ; || le corps de la culotte à plat à l'endroit. || La mettre sur le dos, la fermer par ses boutons. || Plier en deux en largeur, milieu du devant à l'intérieur du pli ; || replier en deux en hauteur.

PETITS PANTALONS. — V. PANTALONS DE DAMES.

JACKSONS ET COUVRE-LANGES. — Repasser le corsage, à l'envers et à l'endroit ; || ses garnitures et celles du tour de jupe à l'envers ; || la jupe en entier. || Si le corsage est fait à plis piqués, continuer ces plis jusqu'au bas de la jupe. || Rabattre les côtés sur le dos, le long d'une ligne partant du bord extérieur des épaulettes ; || replier en deux en hauteur le dos à l'intérieur.

ROBES DE DESSUS DE BÉBÉS ET DE FILLETTES. — Apprêter légèrement les robes de nansouk, batiste, linon ou percale ; || ne pas apprêter celles de toile, de coutil, ou de brillanté.

Repasser d'abord les encolures ou empiècements avec les précautions d'usage, || les garnitures de manches sur une laine roulée. || Travailler les manches mêmes sur la laine roulée, ou un fer à coque (V. CHEMISETTES DE DAMES), ou à plat sur la table avec le *fer chien* en prenant soin d'effacer ensuite le pli du fer sur la laine roulée enfilée à l'intérieur. || Passer au corsage, à faire à plat sur la table, le pied à manches, ou un fer à coque s'il est froncé. || S'il est garni de bouillonnés, utiliser pour le repassage de ceux-ci des fers à coques de grosseur assortie. || Travailler les volants en berthes du corsage à la suite. || Pour le repassage de la jupe sur une petite planche garnie à jupons, suivre les indications données au sujet des JUPONS et JUPES DE COSTUMES DE DAMES. || Si la jupe est montée à plis couchés ou à plis creux, prolonger les plis jusqu'au bas, en les dessinant d'abord avec les doigts (V. plus haut Plissage de dos et devants de CHEMISES DE JOUR et DE NUIT DE DAMES. || Si, étant montée à fronces, on désire la plisser fin en tout ou en partie, opérer de même, ou bien recourir à la méthode indiquée plus loin pour le *plissage des surplis* (V. LINGE D'ÉGLISE).

GUIMPES. — Comme les corsages de robes, conformément à leur façon.

DOUILLETTES ET PELISSES. — L'empiècement et les manches d'abord ; || les volants qui peuvent entourer le corps du vêtement : || celui-ci à l'envers ou à l'endroit, suivant qu'il est en broderie anglaise ou en piqué sec ou pelucheux. || Travailler la pèlerine dans le même ordre. || Terminer par le col s'il y en a un. || Coup de fer général pour rafraîchir le tout.

COIFFURES DE LINGERIE. — Elles demandent à être apprêtées un peu ferme. || Si la passe est plate, commencer par elle le repassage ; || si elle est bouillonnée ou garnie de plissés, commencer au contraire par le fond. || Si le fond est plat et brodé, le travailler à l'intérieur soit à l'aide du *polonais*, soit sur un *fer à coque* ; || s'il est uni le repasser au contraire extérieurement en opposant au fer le pied à bonnet ; || s'il est garni de coulissés, utiliser des fers à coque de grosseur proportionnée — il en est même de la grosseur d'un noyau de cerise. || Si la passe est garnie de plusieurs rangs de plissés superposés, commencer par celui du bord ou du dessous. || Suivant le genre de coiffure, les volants froncés doivent être laissés repassés à plat, ou bien travaillés ensuite au fer à tuyauter plus ou moins gros.

COLS LINGERIE. — Les lingeries délicates des bébés : cols, bavoirs en nansouk, guimpes, etc., ne demandent qu'un apprêt extrêmement léger auquel le *son* peut suffire. || Enfermer lâche une bonne poignée de son dans une mousseline assez serrée pour qu'elle n'en laisse pas échapper les pellicules. || Mettre la pelote de son à bouillir en même temps que les pièces de lingerie, ou dans l'eau qui devra servir à leur rinçage. || Remplacer à volonté l'apprêt au son, par celui à l'amidon ou à la gomme, ou pour les cols tout en dentelle, par le mélange d'empois cuit et cru (V. APPRÊTS) ou un bain d'eau de riz.

Ne pas repasser les *cols en Irlande*. || Les épingler (V. plus haut à : STORES, COURTINES ET RIDEAUX, l'épinglage des rideaux), une fois bien humidifiés à l'endroit sur la couverture, suivant les contours d'un patron en papier parcheminé, coupé bien à l'encolure et à la forme des épaules de l'enfant. || Redresser ensuite les picots épinglés à l'aide du mouillon et du fer ; || donner tout leur relief aux motifs en les repoussant avec la pointe du fer, ou tout simplement sur les doigts. || Repasser à l'envers *les cols en broderie anglaise* bordés d'Irlande ou d'une dentelle quelconque, en redressant bien leurs droits fils dans les deux sens ; || épingler ensuite la dentelle seule, comme précédemment. || Repasser les cols en tout ou en partie à l'envers ou à l'endroit selon leur nature, et le genre de leurs garnitures. || Travailler les volants de tour au *polonais*, avant le repassage du col même ; quant aux Valenciennes froncées, les travailler au fer à tuyauter, une fois seulement le repassage du col achevé.

BAVOIRS. — Les traiter comme les *grands cols lingerie*. || Dans les bavoirs américains, repasser la pièce de dessous avant celle de dessus.

COSTUMES « MARIN » DE FILLETTES OU DE GARÇONNETS en toile ou coutil, blanc ou de couleur. || Traiter blouses, jupes ou pantalons séparément comme ceux de dames et de messieurs. || Travailler en même temps que le reste et comme objets de couleur les cols, cravates, revers de manches et ceintures en toile, coutil, ou satin anglais *bleu*, || mais si ces parures sont en toile ou tout autre tissu *rouge*, les travailler séparément une fois décousues, c'est-à-dire : les faire essorer dans un linge blanc une fois lavées et rincées, et les repasser encore humides du lavage pour y éviter des marbrures jaunâtres. || Les traiter comme cols et revers tailleur des costumes de messieurs ou de dames. || Si les cravates comportent un nœud fait, découdre celui-ci pour en repasser les parties à plat. || Le recoudre ensuite en place.

IX. LINGERIE D'ÉGLISE. — NAPPES D'AUTEL. — Chaque autel en comporte trois superposées ; || la seule garnie est celle du dessus. || N'amidonner que cette garniture, très souvent montée sur un ruban de toile, qu'on découd chaque fois pour la traiter à part suivant sa nature. || Repasser les trois nappes séparément, comme toute lingerie de toile unie. || Les plier toutes trois de même façon, pour que leurs plis se placent bien les uns dans les autres sur l'autel ; en deux dans le sens des lisières, l'échancrure du tabernacle ramenée en dessus vers soi ; || une ou deux fois encore dans le même sens. || Les replier ensuite en accordéon dans la longueur, à la mesure exacte des cases qui leur sont réservées.

NAPPE DE COMMUNION. — N'en découdre la dentelle pour la traiter à part que si elle en vaut la peine. || Au cas contraire, l'apprêter seule, et la repasser ou l'épingler avant ou après le repassage de la nappe même, suivant sa nature. || Plier comme les nappes d'autel.

CORPORAL. — Amidonner très ferme ; || repasser assez humide, à l'endroit, pour le rendre très lisse et qu'aucune partie de l'hostie n'y puisse adhérer. || Le corporal étant à l'endroit sur la table, croix de marque vers soi, ramener très droit le bord opposé aux deux tiers de la largeur, || repasser ce premier pli. || Remonter le bas vers le pli marqué, croix à l'intérieur du pli du dessus, || repasser. || Replier de même façon en trois dans l'autre sens et repasser chaque pliage.

PURIFICATOIRE. — Ne pas l'amidonner. || Repasser à l'endroit. || Retourner à l'envers et plier en trois, comme le corporal, dans le sens des lisières. || Replier en deux en longueur ; croix de marque du milieu juste à l'intérieur du pli ; || rabattre les deux extrémités sur elles-mêmes, en formant un pli intérieur de 5 cm. 1/2 environ de profondeur (fig. 58).

PALE. — Ne pas amidonner celles en toile ; || pour celles dont une des faces est en dentelle de fil ou broderie sur toile, en apprêter à part seulement cette partie. || La resurjeter ensuite à sa contre-partie, puis sur son carton.

LAVABO OU MANUTERGE. — Repassage à l'endroit. || Retourner à l'envers, marque à droite vers soi. || Ramener le haut vers le bas pour plier en deux en largeur. || Replier en trois, dans le même sens, en accordéon. || Plier enfin en deux en longueur (fig. 59).

AMICT. — Ne pas amidonner. || Repasser d'abord cordons, puis la pièce même. || Pliage en quatre dans le sens des lisières ;

LE REPASSAGE

Lingerie d'église.

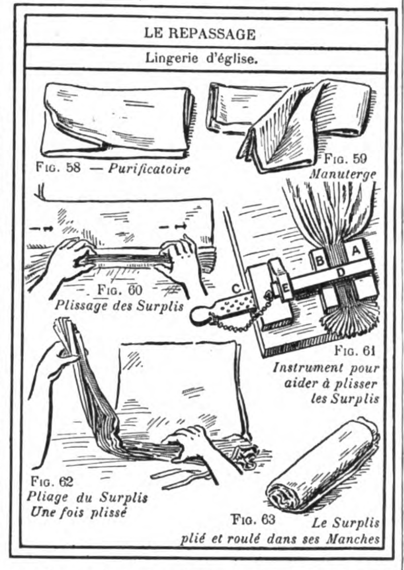


FIG. 58 — *Purificatoire*

FIG. 59 *Manuterge*

FIG. 60 *Plissage des Surplis*

FIG. 61 *Instrument pour aider à plisser les Surplis*

FIG. 62 *Pliage du Surplis Une fois plissé*

FIG. 63 *Le Surplis plié et roulé dans ses Manches*

|| repliage en trois dans l'autre sens, marque en dessus. || Enrouler très droit les cordons du tour de la pièce pliée.

AUBE. — Traiter à part parements de manches et garniture du bas, selon leur nature. || Amidonner très légèrement le corps d'aube. || Repasser la garniture du bas sur une planche garnie seulement de molleton, les parements sur un pied à manches seulement molletonné aussi. || Repasser à l'envers et à l'endroit encolure et ourlets de fermeture de l'aube ; || les manches à plat des deux côtés ; || les reprendre ensuite à volonté sur le pied à manches pour effacer le pli du fer. || Enfiler le corps d'aube, encolure à gauche sur une planche garnie à la manière habituelle ; || en repasser le haut froncé à l'aide du polonais, en commençant par le dos ; || continuer le repassage jusqu'au bas en redressant bien les droits fils. || Veiller à la netteté du pli qui couvre la monture de la garniture du bas.

ROCHETS GARNIS. — Les traiter comme les aubes.

SURPLIS, AUBES DE DEUIL, ROCHETS PLISSÉS DE CHANTRES OU D'ENFANTS DE CHŒUR. — 1° Repassage ; 2° Plissage.

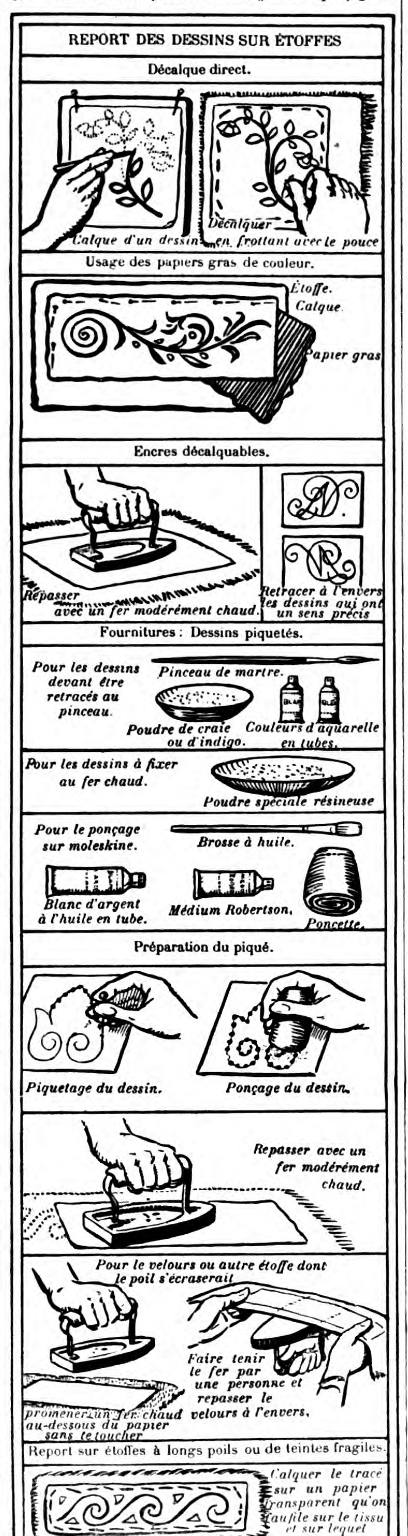
1° *Repassage.* — Les amidonner plus ou moins, suivant la beauté de leur tissu. || Repasser d'après les mêmes principes que les corps d'aubes. || Veiller particulièrement au *redressage des droits fils*, condition indispensable pour réussir le plissage des objets.

2° *Plissage.* — Pour faciliter ce travail, recourir à volonté au petit appareil en bois (fig. 61), d'un usage courant dans les sacristies qu'un menuisier, même de village, est capable de fabriquer. || Plier la pièce à plisser par le milieu, coutures du dos et du devant réunies, manches l'une sur l'autre, coutures de dessous de bras se suivant, dos à l'intérieur. || Epingler de place en place dans la longueur, les quatre épaisseurs de tissu ensemble pour que les droits fils n'en dévient pas. || Etablir sur une surface lisse et plane, encolure à gauche milieu du devant vers soi ; || commencer à plisser par le bas. || Marquer un premier pli, bien en droit fil, de la mesure que devront avoir tous les autres (1 cm. ou moins pour les surplis fins ; 1 cm. 1/2 pour les plus épais, les aubes de deuil, les rochets d'enfants de chœur ; 2 cm. à 2 cm. 1/2, pour les rochets de chantre) ; || continuer à plisser à deux mains en accordéon les quatre épaisseurs d'étoffe à la fois (fig. 60) ; || accentuer chaque pli avec les doigts dans sa longueur tracée. || Déplacer les épingles au fur et à mesure qu'on avance vers les coutures sous les bras ; || regarder de temps à autre à l'envers pour rectifier les faux plis qu'on y aurait pu faire. || Toute l'ampleur du bas étant plissée sur une hauteur de 15 ou 20 cm., l'établir dans l'appareil entre le buttoir A et la pièce B qui fait corps avec la glissière C percée de trous fixée en place par une goupille ; || l'y maintenir par la lame D, retenue ensuite à force sous le fixoir E (fig. 61). || Recommencer l'opération en glissant les doigts de la main droite dans les plis déjà esquissés ; || les continuer sur une nouvelle longueur de 15 ou 20 cm. || Arrivé aux coutures, établir cette nouvelle hauteur plissée en place de la précédente dans l'appareil qui en accentue les plis à leur tour. || Continuer de même façon jusqu'à l'encolure, et aux coutures d'épaules plissées comme le reste. || L'échancrure du devant de l'encolure crée une difficulté pour le plissage régulier du haut du dos. || Ecarter donc les devants pour plisser d'abord le dos seul ; || reprendre le devant quand les hauteurs s'égalisent, et en introduire les deux épaisseurs à l'intérieur des plis du dos déjà formés. || A défaut d'appareil, recourir à une autre personne qui retient bien serrée sur la table l'ampleur déjà plissée, à mesure qu'on avance vers le haut. || Le plissage achevé, replier les pièces en deux, trois ou quatre, selon leur longueur, en

commençant par le bas ; || retourner à chaque repli la masse *bien serrée* des plis sur elle-même, pour éviter que ces derniers soient froissés en s'écartant (fig. 62). || Arrivé à l'encolure, enrouler le tout dans les manches (fig. 63).

RÉPONSES RIMÉES (LES). — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

REPORT DES DESSINS SUR ÉTOFFES (*TR. D'AM.*). — Se fait pour la broderie ou la peinture. || 1° Par décalque sur étoffes lisses de coton, laine ou soie. || 2° Par ponçage sur



tissus velus : draps molletonnés, velours, panne et peluche rase, et sur moleskine. || 3° Sur étoffes à longs poils ou de teintes fragiles.

1° DÉCALQUE. — A. DÉCALQUE DIRECT. — Poser un papier transparent et résistant sur le dessin à reproduire, le calquer au crayon ou à l'encre. || Le tracé terminé, retourner le calque l'envers en dessus, le placer sur une feuille de papier blanc et passer sur tous les traits avec un crayon mine de plomb un peu mou. || Étendre le tissu sur une planche, épingler ou faufiler le calque, l'envers touchant l'étoffe. || Avec l'ongle du pouce de la main droite posé à plat, ou bien avec l'anneau d'une paire de ciseaux, la boule d'un crochet en os, ou tout autre objet uni et résistant, frotter en tous sens les traits du calque. || Détacher celui-ci, retracer au besoin avec un crayon (crayon chinois n° 2) taillé pointu, ou mieux avec une plume souple trempée dans une encre spéciale. || L'encre spéciale peut être remplacée par la formule suivante : délayer une pincée d'indigo en poudre, une pincée de sucre en poudre et une de gomme pulvérisée dans un peu d'eau froide. || Les encres J. S., spéciales pour la peinture sur toile imitant les vieilles tapisseries, conviennent aussi employées pures. || Faire toujours des traits légers qui soient couverts entièrement par la broderie et éviter les retouches.

B. USAGE DES PAPIERS GRAS DE COULEUR ou papiers autographiques. Ceux-ci ne doivent servir que sur des tissus pouvant être lavés, car l'excès de la couleur dont ils sont chargés, s'imprime en nuages sous la pression des doigts et tache l'ouvrage en dehors des tracés. || Préparer le calque comme ci-dessus, l'épingler sur l'étoffe l'envers (non retracé) touchant celle-ci, laisser un côté sans épingle, afin de pouvoir glisser peu à peu, sous les traits, un fragment de papier de couleur, le bleu est préférable aux autres couleurs, le côté gras de ce papier touchant le tissu. || Retracer tous les traits au moyen d'un crayon un peu ferme ou d'une pointe quelconque, point trop aiguë, afin qu'elle ne déchire pas le calque ; au fur et à mesure du traçage, repousser le papier de couleur. || En employant un fragment au lieu d'une grande feuille de papier autographique, on est moins exposé à tacher le tissu par la pression des mains qui séjournent moins longtemps ainsi au même endroit. || Le dessin obtenu est ordinairement très net ; il est bon d'appuyer peu en le reproduisant, afin de ne pas accentuer les traits, ceux-ci, quand ils sont en excès, ternissent le coton de la broderie, salissent les mains de la brodeuse et le travail.

C. ENCRES DÉCALQUABLES. — Préparer le calque en le traçant sur un papier et avec des plumes et encres spéciales. || Laisser sécher le calque ou le poudrer avec une poudre *ad hoc* qui le sèche rapidement. || Pour le calque sur l'étoffe (l'encre touchant le tissu) repasser le papier au moyen d'un fer modérément chaud ; laisser refroidir et décoller le papier. || Remarquer que ce procédé retourne les dessins de droite sur gauche ; pour les tracés ayant un sens précis (ex. : initiales) après avoir calqué le dessin au crayon, le retracer sur l'envers avec l'encre décalquable.

D. DÉCALQUES A CHAUD. — Ceux-ci, encartés dans les journaux de mode ou vendus dans les magasins d'ouvrages de dames ou de nouveautés, s'emploient comme les précédents ; en se servant pour eux d'un fer tiède, on peut parfois obtenir plusieurs décalques avec le même dessin.

2° PONÇAGE. — A. FOURNITURES. — Dessin piqueté. || Poudre de craie ou d'indigo pour les ponçages devant être retracés avec un pinceau de martre et des couleurs d'aquarelle en tube. || Poudre spéciale résineuse pour les dessins à fixer au fer chaud. || Pour le ponçage sur moleskine : blanc d'argent à l'huile et médium Robertson (en tubes) et brosse à huile ronde ou plate en soies de porc. || Poncette.

B. PRÉPARATION DU PIQUÉ : poser une feuille de papier lisse et résistant à plat sur un *carreau* à dentelles, un pouf ou toute autre surface unie et dans laquelle une épingle puisse pénétrer facilement. || Épingler un calque sur ce papier. || Avec une épingle à tête de verre ou une aiguille à piqueter, percer des trous réguliers sur tout le tracé.

C. POUDRES A PONCER. — La craie, le blanc de neige et l'indigo (bleu à linge) pulvérisés, s'achètent chez les marchands de couleurs et vernis, on y trouve aussi la résine qu'on peut ajouter à l'une de ces deux dernières couleurs pour composer une poudre à fixer au fer chaud, dans le genre de celles dites *à poncer*, vendues dans les magasins d'ouvrages de dames.

D. PONCETTE. — Sorte de tampon fait d'une lisière ou d'une bande de drap roulé sur elle-même (et dont l'extrémité est cousue solidement).

E. MANIÈRE DE PONCER UN PIQUETAGE ET TERMINAISON DU REPORT SUR ÉTOFFE. — Fixer le piquetage sur le tissu par quelques épingles ; l'envers de celui-là touchant celui-ci ; tremper la poncette dans la poudre choisie, frotter le papier piqueté en tous sens ; détacher le piquetage. || Le tracé se trouve reproduit par un pointillage bleu ou blanc. || Si l'on a employé une poudre résineuse, couvrir l'étoffe d'un papier uni sans impression et repasser avec un fer modérément chaud. || Pour le velours ou toute autre étoffe dont le poil s'écraserait, prendre un fer plus chaud et le promener au-dessus du papier sans le toucher, de manière à fondre la poudre. || Ou bien faire tenir le fer par une personne, et opérer le repassage ordinaire du velours en le tendant l'envers sur le fer sans s'arrêter dans le tirage de l'étoffe. || Pour la craie et les poudres non résineuses, après avoir retiré le piquetage, souffler sur le dessin pour ôter l'excès de poudre et, avec le pinceau trempé de couleur, passer sur tous les pointillés; laisser sécher à plat.

Report sur moleskine. — Poser le piquetage l'envers en dessus, passer la brosse imprégnée de couleur à l'huile, mélangée de médium Robertson sur tous les trous. || Oter le piquetage avec précaution, afin de ne pas étaler la couleur qui demande 2 ou 3 jours de séchage (sans le médium, car celui-ci exige un laps de temps plus considérable).

3° REPORT SUR ÉTOFFES A LONGS POILS OU DE TEINTES FRAGILES. — Sur les peluches très velues, aucun décalque ne peut s'utiliser, d'ailleurs ce genre d'étoffe ne se brode guère qu'en *application* (*V.* BRODERIE DE COULEUR) et il suffit ordinairement de repérer la place des applications au moyen d'épingles ou de *faufilures*. Cependant, on emploie parfois sur elle le moyen suivant, qui est très utile à connaître aussi pour les tissus de teintes fragiles susceptibles de se ternir, par l'usage des poudres, des papiers de couleur et même du contact des mains pendant l'exécution du travail. Ce moyen consiste à calquer le tracé au travers d'un papier transparent et très souple, qu'on faufile sur le tissu et sur lequel on brode, puis dont on déchire ensuite les fragments.

REPOS HEBDOMADAIRE (*LÉGAL*). — I. *Principe.* || II. *Dérogations.* || III. ***Autorisations et formalités en cas de dérogation.*** || IV. ***Contrôle et sanctions.***

I. PRINCIPE. — La loi du 13 juillet 1906 a institué le repos hebdomadaire en faveur des ouvriers et employés : De quelque nature que soit l'établissement industriel ou commercial, les travailleurs ne doivent pas y être occupés plus de six jours par semaine · le repos, *en principe* donné le dimanche, a une durée minima de vingt-quatre heures.

II. DÉROGATIONS. — Cependant certaines dérogations sont admises :

1° *De plein droit* les établissements suivants peuvent organiser le repos par roulement du personnel : fabrication des produits alimentaires destinés à la consommation immédiate ; hôtels, restaurants, débits de boissons ; débits de tabac et magasins de fleurs naturelles ; hôpitaux, asiles, maisons de santé, pharmacies, magasins d'appareils médicaux ; établissements de bains ; entreprises de journaux d'informations, de spectacles, musées ; entreprises d'éclairage, de distribution d'eau, de force motrice ; entreprises de transport par terre autres que les chemins de fer, travaux de chargement dans les ports ; industries où les matières sont susceptibles d'altération rapide ; industries où l'interruption du travail entraînerait la dépréciation du produit en cours de fabrication.

2° *Peuvent être autorisés*, soit d'une façon constante, soit à certaines époques de l'année seulement, les modes exceptionnels de repos suivants, quand l'application rigoureuse de la loi serait préjudiciable au public ou compromettrait le fonctionnement normal de l'établissement : repos accordé à tout le personnel un autre jour que le dimanche ; du dimanche midi au lundi midi ; le dimanche midi, avec un repos compensateur d'une journée par roulement et par quinzaine ; repos par roulement pour tout ou partie du personnel (*V.* plus loin les autorisations nécessaires).

3° La loi prévoit en outre certains *cas spéciaux* : A. En cas de travaux urgents dont l'exécution est nécessaire pour organiser des mesures de sauvetage, prévenir des accidents imminents, ou réparer des accidents survenus au matériel, bâtiments de l'établissement, le repos pourra être suspendu pour tout le personnel, même étranger à l'exploitation, employé à l'exécution desdits travaux ; cependant, les ouvriers qui, dans cette hypothèse, appartiendraient à une autre exploitation, devraient jouir d'un repos compensateur d'une durée égale au repos supprimé. — B. Dans les établissements où tout le personnel prend son repos le même jour, ce repos peut être réduit à une demi-journée pour les personnes employées à la conduite des machines motrices, au nettoyage, à la garde des locaux. — C. Dans les établissements de vente de denrées alimentaires au détail, le repos peut être donné le dimanche après midi, avec repos compensateur par roulement et par semaine d'un autre après-midi pour les employés âgés de moins de vingt et un ans et logés chez le patron, d'une journée entière pour les autres employés. — D. Dans les établissements occupant moins de 5 travailleurs, et admis au repos par roulement, le repos d'une journée par semaine peut être remplacé par deux repos d'une demi-journée. — E. Dans les établissements de commerce de détail, où le repos a lieu le dimanche, ce repos peut être supprimé quand il coïncide avec un jour de fête locale désigné par arrêté municipal. — F. Dans les entreprises où les intempéries déterminent des chômages, les repos fixés viennent, au cours de chaque mois, en déduction des jours de repos. — G. Peuvent suspendre le repos quinze fois par an les industries de plein air, celles qui ne travaillent qu'à certaines époques de l'année ; celles qui emploient des matières périssables, celles qui ont parfois un surcroît extraordinaire de travail, et qui ont fixé le repos au même jour pour tout le personnel (pour ces deux dernières catégories, le salarié devra avoir au moins deux jours de repos par mois) ; les établissements soumis au contrôle de l'Etat, ceux où sont exécutés des travaux dans l'intérêt de la défense nationale, sur décision des ministres intéressés.

III. AUTORISATIONS ET FORMALITÉS AU CAS DE DÉROGATION. — Les demandes de dérogation doivent être adressées au préfet (à Paris, au préfet de police). Ce fonctionnaire est tenu de demander les avis du Conseil municipal, de la Chambre de commerce, des syndicats patronaux et ouvriers intéressés. Il statue par arrêté motivé, notifié dans la huitaine, l'autorisation, si elle est accordée, devant être étendue à tous les établissements similaires de la ville qui s'adressent à la même clientèle. || Le Conseil d'Etat peut être saisi dans la quinzaine à partir de la notification d'un recours contre l'arrêté, soit pour violation des formes (si le Conseil municipal n'a pas été consulté), soit par excès de pouvoir (si la dérogation a été refusée, bien que le repos collectif du dimanche soit de nature à être préjudiciable au public.)

Une affiche, facile à lire, dont un duplicata sera envoyé à l'inspecteur du travail, devra indiquer les jours et heures de repos collectif donné selon un des modes exceptionnels autorisés par la loi. Un registre, qui sera produit à toute réquisition, portera les noms des ouvriers ou employés soumis, en vertu des dispositions indiquées plus haut, à un régime particulier de repos ; le registre fera connaître les jours et heures de leur repos.

Dans les hypothèses où est autorisée une *suspension* du repos hebdomadaire (exécution de travaux urgents, industries de plein air, ou employant des matières périssables, le chef d'entreprise avisera de la circonstance l'inspecteur du travail, lui indiquera à l'avance les conditions de la suspension.

IV. CONTROLE ET SANCTIONS. — Les inspecteurs du Travail dont la mission ne doit pas être troublée sous peine d'une amende de 100 à 500 fr., constatent, concurremment avec les officiers de police judiciaire, les infractions à la loi sur le repos, leurs procès verbaux, dressés en double exemplaire, sont adressés au Préfet et au Parquet. || Toute contravention à la loi donne lieu à des poursuites devant le tribunal de simple police, et à une condamnation à une amende de 5 à 15 fr., appliquée autant de fois qu'il y a de personnes occupées irrégulièrement, sans toutefois que le total puisse dépasser 500 fr. En cas de récidive dans les 12 mois, l'amende est, par contravention, de 16 à 100 fr., sans que le total puisse dépasser 3 000 fr. ; cette amende est prononcée par le tribunal correctionnel (*V.* MAJORATION). || L'application de la loi dans les établissements soumis au contrôle du ministre des Travaux publics, et dans les mines est assurée par les agents spéciaux (*V.* TRAVAUX PUBLICS, MINES). La loi n'est applicable ni aux employés ou ouvriers des entreprises de transport par eau, ni à ceux des chemins de fer.

REPRÉSENTANT DE COMMERCE (*PROFESS.*). — Agent à poste fixe chargé d'assurer les rapports d'entreprises industrielles ou commerciales avec la clientèle qu'elles possèdent

dans une ville, une région, une colonie ou un pays étranger. Quand le représentant de commerce opère pour le compte d'une maison unique, il est en réalité un employé de cette maison qui, en général, lui assure des appointements fixes, le compense des frais qu'il est appelé à faire (loyer, correspondance, voyages, personnel, etc.) et lui assure un pourcentage sur les affaires traitées par son intermédiaire. Quand le représentant opère pour le compte de plusieurs maisons (se rattachant toutes, en général, à la même branche d'industrie), il est plutôt un commerçant faisant bénéficier les maisons qu'il représente des relations qu'il possède. Dans ce cas, il n'a pas de traitement fixe, mais reçoit comme compensation un pourcentage assez élevé. Ces règles n'ont d'ailleurs rien de fixe et des conventions les modifient au gré des parties. Un représentant de commerce à l'étranger, outre une culture générale et professionnelle sérieuses, doit connaître parfaitement la langue du pays où s'exerce son action ; il lui est en outre indispensable d'avoir des notions de son droit commercial et de son droit civil, de sa législation douanière et des tarifs d'entrée des marchandises : il doit avoir l'esprit pénétrant, bien connaître le caractère des gens avec lesquels il traite et éviter soigneusement tout ce qui pourrait froisser leurs susceptibilités.

La situation des représentants de commerce travaillant pour le compte d'une seule maison est souvent moins brillante, mais plus sûre, que celle des représentants travaillant à leur compte pour un certain nombre d'entreprises.

Toute maison française qui voudra se procurer un bon représentant a intérêt à en faire la demande en France : aux Chambres de commerce des lieux où elle désire établir des agences ; à l'étranger, soit aux Chambres de commerce françaises s'il s'en trouve, soit aux consuls et vice-consuls de France, soit à défaut, aux Chambres de commerce nationales, établies dans les pays où elle veut se créer des relations d'affaires ou élargir le cercle de ses opérations

D'autre part, les Français établis à l'étranger comme représentants devront se faire inscrire à leur consulat dans cette qualité, ainsi qu'à la Chambre de commerce française, s'il y en a une, et pour finir à la Chambre de commerce nationale du lieu de leur établissement.

Ne pas se dissimuler que la profession de représentant de commerce libre est des plus aléatoires et qu'il faut souvent plusieurs années de patience, avant qu'on en retire un rendement honorable. Ne pas oublier que la concurrence est fort active et fort nombreuse.

REPRISE D'INSTANCE (*DROIT*). — Lorsque certains événements (tels, par exemple, que la mort d'une partie ou la cessation de fonctions d'un des avoués) se produisent au cours d'une instance, ils interrompent ou non l'instance, selon leur gravité et aussi selon que l'instruction de l'affaire est plus ou moins avancée. Si l'instance se trouve interrompue, elle ne pourra reprendre son cours qu'après qu'il y aura eu reprise d'instance.

Lorsque l'affaire est *en état* : l'instance ne peut être interrompue, ni par le changement d'état des parties (exemple : mineur devenu majeur), ni par la cessation des fonctions en vertu desquelles elles procédaient (exemple : remplacement d'un tuteur), ni même par leur mort ; elle n'est pas interrompue davantage par les décès, démissions, interdictions ou destitutions de leurs *avoués*.

L'affaire est *en état*, quand les plaidoiries sont commencées, c'est-à-dire, d'après l'opinion dominante, quand les conclusions ont été prises contradictoirement à l'audience ; dans les affaires qui s'instruisent par écrit, la cause est en état quand l'instruction est complète, ou quand les délais pour les productions et les réponses sont expirés.

Quand l'affaire *n'est pas en état*, les événements qui interrompent l'instance sont : 1° la *mort* d'une des parties ; 2° la mort, la démission, interdiction ou destitution d'un des avoués. Toutefois, en ce qui concerne le décès *de la partie*, l'interruption ne se produit que du jour où il a été *notifié* ; au contraire, les décès, démission, interdiction ou destitution d'un des *avoués* n'ont pas besoin d'être notifiés pour interrompre l'instance, et toute la procédure postérieure à la date même de ces événements est nulle, s'il n'y a pas eu constitution d'un nouvel avoué.

Quant au *changement d'état* des parties, il n'interrompt l'instance que si c'est le *demandeur* qui a changé d'état et que le défendeur n'ait pas encore constitué avoué au moment où se produit cet événement : dans ce cas, comme aussi en cas de *décès* du demandeur avant la constitution d'un avoué par le défendeur, ce dernier est réassigné sans conciliation préalable. (*C. Proc. Civ.*, art. 345).

L'instance interrompue ne peut reprendre son cours qu'après que la partie au profit de laquelle a eu lieu l'interruption, a manifesté spontanément son intention de continuer le procès, ou après qu'elle a été régulièrement mise en demeure de le faire. EXEMPLE : Une des parties est décédée avant que l'affaire ne soit en état, les héritiers du défunt peuvent signifier aux autres parties un acte par lequel ils déclarent reprendre l'instance : cet acte porte le nom de reprise d'instance. S'ils ne l'ont pas fait dans un certain délai, ils sont assignés en reprise d'instance par celles des parties qui ont subi l'interruption. Quand l'interruption de l'instance a pour cause le décès, ou la cessation des fonctions de l'*avoué*, il y a lieu soit à la *constitution volontaire d'un nouvel avoué*, par la partie qui n'a plus d'avoué, soit à l'assignation en constitution de nouvel avoué à la requête des autres parties.

Si, à l'expiration du délai qui lui est imparti, la partie assignée en reprise d'instance ou en constitution de nouvel avoué, ne satisfait pas à cette assignation, il est rendu un jugement qui tient la cause pour reprise.

REQUÊTE (*DROIT*). — On appelle ainsi, toute demande adressée par écrit à un magistrat afin d'obtenir une autorisation ; les requêtes sont, généralement, rédigées et présentées par les avoués.

EXEMPLE : Requête afin de pratiquer une saisie-arrêt ; requête afin d'assigner sans préliminaire de conciliation.

REQUÊTE CIVILE. — La requête civile est une procédure extraordinaire, au moyen de laquelle un plaideur demande à un tribunal de rétracter, pour des motifs déterminés, une décision en *dernier ressort* qu'il a lui-même rendue.

Les décisions susceptibles d'être rétractées par voie de requête, sur la demande d'une des parties ou de ses représentants, sont : les jugements ou arrêts en *dernier ressort*, contradictoires ou par défaut, pourvu toutefois que, s'ils sont par défaut, l'opposition ne soit plus possible. La requête peut être employée à l'égard des décisions émanant, soit des tribunaux civils d'arrondissement, soit des Cours d'appel ; il est généralement admis qu'elle s'applique aussi aux jugements des tribunaux de commerce et aux sentences arbitrales, mais en ce qui concerne les juges de paix, la question est douteuse et controversée.

CAS DE REQUÊTE CIVILE. — Les cas qui permettent de recourir à la requête sont les suivants : 1° S'il y a eu *dol personnel*, c'est-à-dire manœuvre employée par l'adversaire ou son avoué ; 2° Si les *formes* prescrites à peine de nullité ont été violées, soit avant, soit lors des jugements, pourvu que la nullité n'ait pas été couverte par les parties ; 3° S'il a été prononcé sur des choses *non demandées* ; 4° S'il a été accordé plus qu'il n'a été demandé ; 5° Si les juges ont *omis* de prononcer sur l'un des chefs de demande ; 6° S'il y a *contrariété de jugements* en dernier ressort entre les mêmes parties et sur les mêmes moyens, dans les mêmes cours ou tribunaux ; 7° Si, dans un même jugement, il y a des *dispositions contraires* ; 8° Si la communication au ministère public n'a pas eu lieu, dans un cas où elle était exigée (*V.* MINISTÈRE PUBLIC) et que le jugement ait été rendu *contre* celui pour qui elle était ordinaire ; 9° Si l'on a jugé sur *pièces reconnues ou déclarées fausses* depuis le jugement ; 10° Si, depuis le jugement, il a été recouvré des pièces *décisives*, et qui avaient été retenues *par le fait de la partie*.

En outre, l'Etat, les communes, les établissements publics, les mineurs et les interdits peuvent user de la requête s'ils n'ont pas été défendus (comme si, par exemple, le jugement a été rendu par défaut contre eux), ou s'ils n'ont pas été *valablement* défendus.

DÉLAIS. — La requête doit être signifiée avec assignation, dans les *deux mois*, à l'égard des majeurs, du jour de la signification à personne ou à domicile, du jugement attaqué. Le délai de deux mois ne court *contre les mineurs* que du jour de la signification du jugement faite depuis leur majorité à personne ou à domicile. Si la partie condamnée est décédée dans les délais qui lui étaient accordés pour se pourvoir, ces délais sont *suspendus* et ce qui en reste à courir ne commence qu'après la signification faite au domicile du défunt, de la même manière que pour faire courir le délai d'appel (*art.* 547 *et* 487, *C. Proc. civ.*).

Les délais sont augmentés, en ce qui touche les personnes absentes de France ou d'Algérie pour cause de service public, les gens de mer absents pour cause de navigation et les personnes demeurant hors de la France continentale. Lorsque la requête est fondée sur le *faux*, le *dol* ou la *découverte de pièces nouvelles*, les délais ne courent que du jour où, soit le faux, soit le dol ont été reconnus, ou les pièces découvertes ; pourvu que, dans ces deux derniers cas, il y ait preuve *par écrit* du jour et non autrement. S'il y a contrariété de jugements, le délai court du jour de la signification du dernier jugement (*art.* 483 *et suiv.*, *C. Proc. civ.*).

PROCÉDURE. — En ce qui concerne la procédure, consulter un avoué ; *V.* au surplus, art. 490 et suiv., *C. Pr. civ.*

CONSIGNATION. AMENDE. DOMMAGES-INTÉRÊTS. — La requête n'est reçue qu'après la consignation d'une somme de trois cents (300) francs pour amende et cent cinquante (150) francs pour dommages-intérêts : la consignation est de *moitié*, si le jugement est par défaut ou par forclusion, et du *quart* s'il s'agit de jugements rendus par les tribunaux de 1re instance.

Le jugement qui rejette la requête, condamne le demandeur à l'amende et aux dommages-intérêts ci-dessus, sans préjudice de plus amples dommages-intérêts, s'il y a lieu (*art.* 500 *C. Pr. civ.*). Si la requête est admise, le jugement est rétracté et les sommes consignées sont rendues ; lorsqu'elle est admise pour contrariété de jugements, c'est le *premier* jugement qui est exécuté.

RÉQUISITIONS MILITAIRES (*ARMÉE*). — Le droit de réquisition est ouvert *ipso facto*, sur toute l'étendue du territoire, par la publication de l'ordre de mobilisation générale ; il cesse quand l'armée est remise sur le pied de paix. Peuvent être réquisitionnés : denrées, combustibles, chevaux, voitures, armes, outils, effets, mines, moulins, fours, messagers, conducteurs, médecins, ingénieurs, etc., etc., et, *dit la loi* : « tous objets et services dont la fourniture est nécessaire pour l'intérêt militaire. » Cependant on doit laisser aux habitants 3 jours de nourriture et pour le bétail 15 jours. En cas de manœuvres, les objets requis ne peuvent l'être que pour 24 heures chaque fois. Les réquisitions doivent être écrites et signées. Elles sont adressées (les reçus délivrés) aux municipalités ou à des notables, ou directement aux habitants.

INDEMNITÉS. — Elles sont réglées par des commissions spéciales. Ne sont pas rétribués : le logement ou cantonnement des troupes de passage quand il ne dépasse pas 3 jours ; le cantonnement des troupes qui manœuvrent. En temps de guerre, le paiement peut être effectué en bons du Trésor, à court terme, rapportant 5 p. 100.

RÉSERVE SPÉCIALE (*ARMÉE*). — Créée en 1911 pour les officiers ayant accompli dans l'armée active un minimum de 12 ans de services effectifs, dont 6 comme officier. Les officiers en réserve spéciale sont pourvus d'un emploi de leur grade ou d'un grade supérieur dans les réserves et ne peuvent être rappelés à l'activité qu'en cas de mobilisation générale ou partielle. Ils sont astreints jusqu'à l'âge de 53 ans à une période d'instruction de 5 semaines tous les 2 ans. Quelque soit leur grade, ils touchent une solde annuelle progressive.

A 53 ans, les officiers en réserve spéciale sont rayés du cadre, et leur solde est transformée en *pension* viagère d'un taux égal. Cette pension n'est réversible sur la veuve et les orphelins que si le titulaire a accompli 25 ans de services dans l'armée active.

RÉSILIATION (*DROIT*). — La résiliation est la cessation des effets d'un contrat qui, normalement, aurait dû se prolonger davantage. Elle peut résulter : soit de l'accord de volontés des parties qui conviennent de mettre fin au contrat, soit d'une décision judiciaire, soit encore de certains événements extérieurs. — *V.* CONTRAT, CONVENTION, LOUAGE, VENTE.

RÉSOLUTION (*DROIT*). — Quand une obligation ou un contrat est *résolu*, les choses sont remises au même état que si l'obligation ou le contrat n'avait jamais existé. La résolution peut s'opérer par suite de l'accomplissement d'une condition résolutoire, prévue expressément au contrat.

Dans les *contrats synallagmatiques*, la condition résolutoire est toujours *sous-entendue*, pour le cas où l'une des parties n'exécute pas son engagement ; par suite, cette inexécution peut donner lieu à la résolution du contrat. Mais, dans ce cas, la résolution n'a pas lieu de plein droit. — *V.* OBLIGATIONS, VENTE.

RESPECTUEUX (ACTE). — *V.* MARIAGE.

RESPIRATION (*MÉD. PRAT.*). — Ensemble des actions qu'accomplit l'appareil *respiratoire* (*V.* ce mot) pour permettre au sang appauvri en *oxygène* (qu'il a porté aux différents tissus du corps) et chargé d'*acide carbonique* (qu'ils lui ont cédé en échange), d'exhaler cet acide carbonique et de se réoxygéner. Cette transformation a lieu dans les poumons.

Chaque inspiration fait entrer en moyenne 1/2 litre d'air contenant 21 p. 100 d'oxygène et 0,002 p. 100 d'acide carbonique ; à l'expiration il contient 14 p. 100 d'oxygène et, 4,5 p. 100 d'acide carbonique.

Les changements de volume du poumon nécessaires pour faire entrer l'air sont commandés par les élargissements et les rétrécissements que le thorax exécute sous l'influence des mouvements de contraction et de relâchement du muscle *diaphragme* et des muscles intercostaux commandés par les nerfs pneumogastriques.

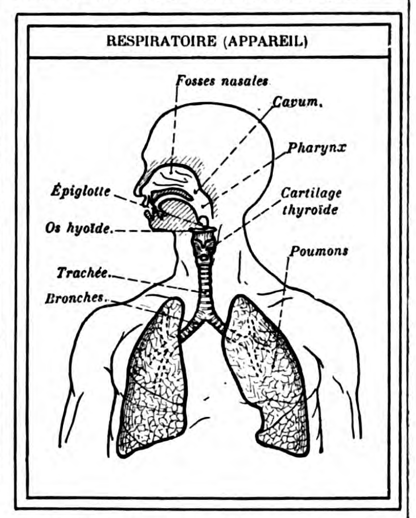
Le nombre normal de ces mouvements et par conséquent des respirations est de 15 à 18 par minute ; il est du double chez les enfants au-dessous de 2 ans, de 20 à 25 entre 5 à 7 ans. Lorsque la fréquence des respirations est notablement augmentée et de façon continue, on dit qu'il y a *dyspnée*.

Plus le corps accomplit de mouvements, plus le besoin d'oxygène est grand et plus la respiration doit s'accélérer pour y satisfaire, ce qui produit l'*essoufflement*.

Respiration artificielle. — *V.* TRACTIONS RYTHMÉES DE LA LANGUE et SAUVETAGE D'UN NOYÉ.

RESPIRATOIRE (APPAREIL) (*MÉD. PRAT.*). — Comprend les organes nécessaires à la respiration : ce sont le *nez* (accessoirement la *bouche*), où l'air s'échauffe et dépose une partie des corps ou poussières qu'il transporte ; le *pharynx*, conduit commun aux aliments et à l'air auquel fait suite le *larynx*, étroit canal dont l'ouverture : la *glotte*, est protégée contre l'entrée des aliments ou liquides par un couvercle, l'*épiglotte*, qui se ferme automatiquement à chaque mouvement de déglutition ; le larynx contient deux membranes élastiques, les *cordes vocales*, que l'air en sortant fait vibrer plus ou moins rapidement, suivant leur degré de tension, donnant ainsi toutes les notes du chant, et il donne accès dans la *trachée artère*, gros conduit mi-cartilagineux, mi-

RESPIRATOIRE (APPAREIL)



membraneux, qui se bifurque en deux autres à peu près semblables, les *grosses bronches*, allant l'une à droite, l'autre à gauche, chacune d'elles vers un des deux poumons, où elles vont se ramifiant en tubes de plus en plus étroits (bronchioles, petites bronches). Les *poumons* sont deux organes élastiques occupant la majeure partie du *thorax*, formés par l'agglomération de petits sacs (1 mm. à 1/2 mm. de diamètre), à parois infiniment minces, dont l'une est en contact avec l'air respiré, l'autre avec le sang (vésicule pulmonaire). Le groupement de plusieurs vésicules forme un lobule pulmonaire (diamètre, 1 cm.), il est l'aboutissement d'une ramification terminale des petites bronches.

Chaque poumon est enveloppé séparément dans un sac mince (*plèvre*), à double paroi, entre lesquelles se trouve une très faible quantité de liquide ; l'un des deux feuillets adhère au poumon, l'autre double intérieurement le thorax ; ils peuvent glisser l'un sur l'autre.

RESPONSABILITÉ (*DROIT*). — Dans le langage du droit civil, la responsabilité consiste dans l'obligation de réparer le dommage résultant d'un fait quelconque. Les circonstances, susceptibles d'engager la responsabilité, sont si nombreuses et si variées qu'on ne saurait veiller avec trop de soin sur toutes les actions qu'on accomplit dans ses rapports avec autrui.

On peut encourir une responsabilité soit à raison de son propre fait, soit, dans certains cas, à raison du fait d'autres personnes, d'animaux ou de choses inanimées.

I. RESPONSABILITÉ RÉSULTANT DE SON PROPRE FAIT. — Toute personne qui, par sa faute, cause à autrui un dommage est tenu de le réparer (*art.* 1382 *C. civ.*). Deux conditions sont donc nécessaires pour qu'il y ait responsabilité : 1° que la personne qui est actionnée en responsabilité ait commis une *faute*, 2° que cette faute ait causé un *dommage* à celui qui s'en plaint.

Il n'est pas nécessaire que cette faute constitue un *délit*, un simple *quasi-délit* suffit (*V.* DÉLIT et QUASI-DÉLIT). L'*abus* d'un droit peut aussi constituer une faute engendrant une action en responsabilité.

La responsabilité suppose que celui qui a commis une faute avait *conscience* de ce qu'il faisait, au moment même de l'action ; c'est ainsi que le *dément est* irresponsable à moins cependant, d'après une opinion assez généralement admise, que sa folie soit la conséquence d'habitudes de débauche ou d'excès. Mais si l'inconscient n'est pas *personnellement* responsable. certaines personnes peuvent être tenues civilement responsables des conséquences de ses actes (*V.* plus loin).

Le fait dommageable, pour constituer une *faute*, doit en

outre procéder d'une volonté libre ; par suite, il n'y aurait pas responsabilité s'il avait été commis sous l'empire d'un *cas fortuit* ou d'une *force majeure*.

Lorsque la personne assignée en responsabilité a commis une faute, qui a contribué à déterminer ou à aggraver le dommage, et que la victime a, elle aussi, commis une faute, les tribunaux font le départ des responsabilités et fixent en conséquence le chiffre des dommages-intérêts.

Les tribunaux considèrent actuellement comme nulles les conventions, aux termes desquelles on s'exonère *par avance* de la responsabilité des actes délictueux ou quasi-délictueux, mais on peut toujours, au moyen d'un contrat d'assurance ou d'un pacte analogue, se garantir contre les conséquences de ses fautes pourvu qu'il ne s'agisse pas de fautes équivalentes au *dol*.

En principe, la personne responsable doit réparer l'intégralité du préjudice, matériel ou moral, qu'elle a causé, sauf ce qui a été dit plus haut en cas de *faute commune* ou *partagée*. Cette réparation consiste, le plus souvent, en l'allocation de dommages-intérêts.

II. RESPONSABILITÉ DU FAIT D'AUTRUI. — Cette responsabilité a son fondement dans un défaut présumé de surveillance, ou un mauvais choix des personnes que l'on emploie.

Le *père*, et la *mère* après le décès du mari, sont responsables du dommage causé par leurs enfants *mineurs habitant avec eux*.

Les *maîtres* et les *commettants* sont responsables du dommage causé par leurs domestiques et préposés, *dans les fonctions auxquelles ils les ont employés*. Par préposés il faut entendre tous ceux qui sont employés à des soins ou travaux quelconques par le maître ou commettant (commis, clercs, concierges, agents, etc...).

Les *instituteurs* et les *artisans* sont responsables du dommage causé par leurs *élèves* et *apprentis* pendant le temps qu'ils sont sous leur surveillance ; il en est ainsi, par exemple, si un élève, pendant une classe ou une récréation, blesse un autre élève ; toutefois, en ce qui concerne les *instituteurs publics*, comme ils n'ont ni le choix de leur personnel ni celui de leurs élèves, la loi du 20 juillet 1899 a substitué à leur propre responsabilité celle de l'Etat.

Les père et mère, les instituteurs et les artisans sont exonérés de la responsabilité ci-dessus s'ils prouvent qu'ils n'ont pu empêcher le fait à l'occasion duquel ils sont poursuivis.

La personne civilement responsable peut recourir contre l'auteur du fait dommageable, s'il est en état de répondre de ses actes, pourvu que ce ne soit pas sur l'ordre de celle-ci que l'acte ait été commis.

III. RESPONSABILITÉ DU DOMMAGE CAUSÉ PAR LES CHOSES INANIMÉES. — On est responsable du dommage qui a été causé par le fait des choses *que l'on a sous sa garde* (art. 1384, *C. civ.*).

En ce qui concerne spécialement les *bâtiments*, le propriétaire est responsable du dommage causé par leur ruine, lorsqu'elle est arrivée par suite du défaut d'entretien ou par le vice de sa construction (*art.* 1386 *C. civ.*).

IV. RESPONSABILITÉ DU DOMMAGE CAUSÉ PAR LES ANIMAUX. — Cette responsabilité est fondée sur une présomption de faute à la charge du propriétaire d'un animal, ou à la charge de celui qui s'en sert au moment du dommage.

Le propriétaire d'un animal, *ou* celui qui s'en sert (usufruitier, locataire, emprunteur, etc.), pendant qu'il est à son usage, est responsable du dommage que l'animal a causé, soit que l'animal fût sous sa garde, soit qu'il fût égaré ou échappé. Cette règle s'applique aux animaux domestiques, tels que chevaux, chiens, bestiaux, volailles. La jurisprudence actuelle l'étend aussi aux animaux sauvages ou féroces qui sont devenus l'objet d'un droit de propriété privée ; par exemple aux animaux d'une ménagerie et aux lapins *d'une garenne* (c.-à-d. aux lapins se trouvant dans un immeuble destiné par le propriétaire à attirer ou retenir le gibier et à favoriser sa reproduction).

La loi du 4 avril 1889 sur le Code rural a établi des règles particulières pour obtenir la réparation du dommage causé par certains animaux non gardés (bestiaux, chèvres, animaux de basse-cour, pigeons, abeilles, vers à soie), et par des animaux errants (*V. cette loi, art.* 1[er] *à* 11 *et art.* 15 *et suiv.*). — *V.* aussi ANIMAUX et DOMMAGES.

RESTES (*CUISINE*). — RESTES DE BŒUF. — La viande bouillie, qui a déjà laissé, tout son suc dans le bouillon, exige des sauces relevées piquantes, avec des condiments épicés ; la viande rôtie possédant encore une partie de son jus a besoin de moins de jus étranger ; la viande braisée qui reste toujours entourée d'un coulis ou gelée peut être réchauffée avec une simple addition de bouillon ou même d'eau bouillante. Lorsque le morceau est assez gros pour être servi en entier on peut le laisser froid, entouré d'une mayonnaise ou d'une rémoulade, mais pour cela il faut que la viande soit restée tendre et juteuse. Pour peu que l'extérieur soit sec, il est préférable de faire réchauffer le morceau dans une sauce au jus, à la tomate, au madère. Il faut que la sauce soit chaude, mais non bouillante et que la viande y mijote lentement, mais il faut bien se garder de mettre tout à froid ; ce système donne un goût de réchauffé qui persiste.

Pour augmenter le volume du plat on le garnit soit d'une sauce aux champignons, soit de tomates coupées par moitié, soit de morceaux d'aubergines, de carottes nouvelles, de fonds d'artichauts, de laitues, de topinambours, de crosnes, etc. Tous ces légumes doivent être cuits à part dans le beurre. Le bœuf braisé est, de tous les apprêts que nous avons vus, celui qui se prête le mieux à être réchauffé. S'il reste du coulis dans lequel s'est faite la cuisson, il suffit d'y ajouter un peu de bouillon, de le mettre sur le feu et d'y jeter la viande lorsqu'il est à moitié chaud.

S'il s'est formé autour de la viande une sorte de croûte, il faut la faire ramollir ; voici comment on obtient ce ramollissement sans nuire au goût : Si les tranches sont assez jolies pour être servies en sauce, il suffit de les faire baigner une demi-heure dans du bouillon froid. Si les morceaux sont destinés à être hachés, il faut les faire bouillir un quart d'heure au moins dans du bouillon et à feu modéré. A la rigueur on peut employer de l'eau salée au lieu de bouillon, mais il faut alors très peu de liquide, pour éviter de délaver la viande.

MIROTON. — Couper le bœuf en tranches minces, faire fondre à la poêle 2 ou 3 cuillerées de graisse de rôti et une de beurre ; quand la graisse est chaude, mais pas bouillante, y jeter les tranches de bœuf et les faire sauter, sans les roussir ; faire cuire à part dans une casserole deux fois plus d'oignons que de viande ; lorsqu'ils ont pris une couleur blonde, les saupoudrer de farine, qu'on laisse roussir 5 ou 6 minutes, et verser dessus quelques cuillerées de bouillon. Ensuite réunir le bœuf, et les oignons, les sauter ensemble pendant 5 minutes, saler, poivrer et servir très chaud.

Si l'on veut donner plus de finesse au miroton, il faut, au lieu de saupoudrer les oignons de farine, verser dessus quelques cuillerées d'un léger roux, dans lequel on a délayé une cuillerée à café de bonne moutarde.

A LA SAUCE PIQUANTE. — Couper les restes de bœuf en tranches régulières et minces, enlever les peaux et la graisse et laisser *mijoter* 1/4 d'heure dans de la sauce piquante (*V.* SAUCES). Avoir soin de ne pas laisser bouillir, car, dans ce cas, le bœuf deviendrait dur et racorni.

A LA BONNE FEMME. — Couper le reste de bœuf, non plus en tranches, mais en morceaux carrés de 4 centimètres. Faire sauter dans une casserole plate 100 gr. de lard de poitrine, coupé en petits morceaux longs ; lorsqu'il est légèrement doré, verser dessus environ un demi-litre de bouillon chaud (ou d'eau, mais alors le ragoût est moins savoureux). Dans ce bouillon mettre une livre de petites pommes de terre, un oignon et quelques épices. Faire cuire pendant 20 ou 30 minutes, ajouter les morceaux de bœuf, faire mijoter encore un quart d'heure, ajouter un peu de jus et servir. La farine des pommes de terre suffit pour lier la sauce.

A LA SAUCE TOMATE. — Couper un kilo de tomates fraîches en petits morceaux, les faire cuire dans une casserole émaillée avec un verre d'eau et du sel, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en bouillie. Pendant que les tomates cuisent, mettre dans une casserole de terre une cuillerée de beurre quand il est fondu, incorporer une cuillerée de farine sans roussir ; mouiller cette pâte avec un demi-verre de bouillon et un verre de purée de tomates, produite par les tomates qu'on a passées dans une passoire fine après leur cuisson. Eclaircir le mélange avec du bouillon, si c'est nécessaire, assaisonner, passer et verser la sauce sur les tranches de bœuf qu'on a fait attendrir dans 2 ou 3 cuillerées de bouillon sur un feu modéré. Faire mijoter 10 minutes et servir.

AU GRATIN. — Couper le bœuf en tranches très minces, ranger ces tranches dans un plat gratin, intercaler quelques morceaux de cornichons, ou bien au lieu de cornichons, du fromage râpé, verser sur le tout, au travers d'une passoire un bon verre de sauce au bouillon et au jus, saupoudrer d'une fine couche de panure et faire cuire au four pendant un quart d'heure. Le dessus du plat doit être exposé à une chaleur plus vive que le dessous.

A LA PERSILLADE. — Couper le bœuf en tranches minces, battre celle-ci avec le plat du couperet. Faire fondre du beurre à la poêle émaillée, avant qu'il soit chaud, faire sauter les tranches de bœuf dans ce beurre, saler, poivrer ; lorsque la viande est très chaude des deux côtés, la retirer du beurre, ranger les tranches dans un plat et les tenir au chaud. Faire chauffer dans le beurre une cuillerée de vinaigre, en arroser les tranches et saupoudrer d'une cuillerée de persil haché.

EN SALADE. — Couper le bœuf en filets très minces. Arroser avec un mélange de sel, d'huile, de vinaigre, poivrer. Sur ces tranches de bœuf on peut couper des pommes de terre chaudes, des cornichons, du céleri rave, quelques tranches de betteraves et de carottes, assaisonner de nouveau, retourner le tout et décorer avec quelques morceaux d'œufs durs.

AUX CHAMPIGNONS. — Faire une sauce rousse avec du bouillon et du jus, pas trop épaisse. La passer, y faire mijoter les tranches de bœuf pendant 10 minutes. Ajouter une moitié en volume de champignons cuits au beurre et autant d'olives rondes dénoyautées. Servir avec des croûtons.

RESTES DE POISSON. — On peut appliquer aux restes de poisson bouilli les mêmes recettes qu'aux restes de volaille : au *gratin*, en *croquettes*, en *salade*, en *mayonnaise*, etc. Les débris de poisson frit ou cuit au four sont très inférieurs aux restes de poisson bouilli.

RESTES DE VOLAILLES CUITES. — APPRÊTS CHAUDS. — En général, si les restes sont un peu desséchés vers les bords, il est bon de les faire tremper environ 2 heures dans du bouillon froid avant de les employer.

A LA SAUCE TOMATE. — Mettre dans une casserole de terre une cuillerée de beurre frais ; lorsqu'il est fondu *au clair*, écumer et y faire *blondir* une cuillerée de farine. Quand le mélange est d'un *roux pâle* (blond), y verser peu à peu en remuant, toujours avec une cuiller de bois, quelques cuillerées de bouillon, et un *tiers* en volume du liquide, de purée de tomates, ajouter du jus, passer la sauce, la saler et y faire mijoter, pendant une heure au plus, une 1/2 heure au moins, les morceaux de volaille qu'on veut utiliser. Ces morceaux doivent être parés et taillés en jolies formes avant de les jeter dans la sauce. On ajoute si l'on veut, des *olives tournées*, des *champignons*, des *crêtes*, etc. ; les olives ne doivent rester que 8 ou 10 minutes dans la sauce ; les champignons doivent être cuits au beurre ou au bouillon. Cette recette s'adresse plutôt aux poulets rôtis.

SAUCE AU VIN. — Procéder comme pour la sauce tomate ; seulement ajouter du vin blanc au lieu de purée de tomates, et faire réduire la sauce avant d'y mettre la volaille, ajouter du jus, quelques cornichons coupés, des câpres. La *sauce au vin* est indiquée plutôt pour la viande bouillie que rôtie.

EN FRICOTS. — Couper les restes de volailles en morceaux réguliers et les faire mariner pendant une heure avec de l'huile d'olive, sel, poivre, carottes, persil, etc. Les essuyer, les passer à la farine ou à la panure blanche, les faire frire au beurre fondu, ou griller sur le gril. Servir avec jus de citron, ou sauce tomate.

CROQUETTES. — Parer, hacher finement les morceaux de volailles avec un peu de lard, de persil, ou bien avec un peu de foie gras cuit et des truffes ; mettre les hachis dans une terrine et travailler avec une même quantité de SAUCE PATISSIÈRE (*V.* SAUCES : PATISSIÈRE). Saler, assaisonner. Donner aux croquettes une forme allongée, les faire refroidir une heure, les rouler dans du blanc d'œuf et la panure, frire dans une friture abondante et chaude.

EN BEIGNETS. — Tailler, parer les morceaux, enlever les peaux et les os, les arroser avec un peu d'huile d'olive, ensuite les saucer dans une bonne pâte à friture et les faire frire dans une abondante friture de graisse de rognon de bœuf fondue.

A LA NORMANDE. — Faire une bonne sauce béchamel. Y faire mijoter quelques champignons coupés. Ensuite étendre une couche de cette sauce au fond d'un plat gratin, mettre les morceaux de poulet par-dessus, et les recouvrir d'une autre couche de sauce avec les champignons en garniture. A volonté, saupoudrer ou non avec de la panure. Faire gratiner 20 minutes à four doux.

PRÉPARATIONS FROIDES. — Lorsque les morceaux qu'il s'agit d'utiliser sont un peu considérables, il est souvent plus agréable de les servir froids, mais si on se borne à les réunir sur un plat, sans garniture ni *ornements*, l'aspect en est peu appétissant, tandis que, *bien présentés*, ces simples restes peuvent donner un fort joli plat de déjeuner. ‖ Les préparations froides sont à peu près les mêmes quant au fond ; il s'agit toujours de *masquer* les morceaux de volaille avec une sauce froide à base d'œufs et d'huile d'olive : *mayonnaise*, *rémoulade*, *coulis vert*, *gelée de chaud-froid* ; la forme seule et l'arrangement sont *différents*.

1° EN ROCHER. — Eplucher les morceaux de volaille, enlever les peaux, les nerfs, et ne laisser que les os essentiels pour conserver la forme des morceaux ; les aligner au milieu d'un plat, et les recouvrir avec une couche de sauce *mayonnaise*, sur laquelle on place les autres morceaux, et ainsi de suite de façon à former une sorte de pyramide, et recouvrir le tout avec une épaisse couche de sauce. Ensuite entourer le *rocher* avec des quartiers d'œufs durs, alternés de filets d'anchois et de cornichons, faire une *bordure intérieure* d'olives dénoyautées, et une *extérieure* de cœurs de laitues effeuillées. Mettre au sommet du rocher un jaune d'œuf. Si on a des écrevisses, on épluche les pattes et les queues, dont on fait une ligne en dedans des laitues.

EN JARDINIÈRE. — Faire cuire dans l'eau bouillante salée, ou dans du bouillon, de petits paquets de légumes frais, *haricots*, *carottes*, *fonds d'artichauts*, *navets*, *petits pois*, les assaisonner dans un saladier, avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre, tenir l'assaisonnement *un peu court* : lorsque les légumes en sont imprégnés, ajouter 2 ou 3 cuillerées de sauce mayonnaise, dans laquelle on les tourne. Etendre cette jardinière en couche au fond du plat, la recouvrir de morceaux de volaille, ensuite de sauce, et continuer comme pour le rocher. Les légumes doivent dépasser la viande, en une bordure de 2 ou 3 centimètres, et c'est sur cette bordure qu'on appuie les pieds de laitue. La *jardinière* étant déjà assaisonnée, il n'est pas nécessaire de remuer les morceaux de viande.

EN RÉMOULADE. — Procéder comme pour le *rocher*, avec la différence de sauces.

EN SALADE. — Ceci s'applique aux morceaux trop petits pour former *rocher*. Les couper en filets, et les disposer sur une salade de pommes de terre, déjà assaisonnée. Ensuite les recouvrir d'une couche de sauce mayonnaise ou verte, décorer la sauce avec des ornements de cornichons, d'anchois, d'œufs hachés, de persil, et on retourne le tout avant de servir.

EN COQUILLES. — Couper les restes des volailles en *petits dés*, les mettre au fond d'une terrine, avec quelques dés de légumes cuits, assaisonner le mélange avec quelques cuillerées de *mayonnaise*, de *rémoulade* ou de *sauce verte* et en garnir les coquilles Saint-Jacques jusqu'aux 3/4. Recouvrir les coquilles avec une très légère couche de sauce et les décorer avec *une rondelle de truffe*.

EN GELÉE OU ASPIC. — Faire une bonne gelée comme pour le *chaud-froid* ; lorsqu'elle est demi-froide, en étendre une couche au fond d'un petit moule, et faire prendre. Ensuite sur la couche de gelée, aligner les morceaux de volaille, et remplir le moule avec la gelée. Faire congeler à la cave, et démouler pour servir.

COQUILLES EN GELÉE. — Tailler les morceaux de volaille en dés, ajouter quelques morceaux de jambon, les ranger dans une coquille et verser dessus de la gelée un peu forte. Surmonter chaque coquille avec un rond de truffe, faire prendre à la cave, et servir très gelé.

RÉTENTION D'URINE (*MÉD.*). — Stagnation de l'urine dans l'organisme.

1° Rétention inflammatoire, congestive ou spasmodique : due à ce que le canal se resserre et empêche l'émission normale d'urine hors de la vessie (cela simule le jet d'urine du rétrécissement de l'urètre).

2° Rétention chez les rétrécis : le jet est filiforme, avec effort, et le malade perd quelques gouttes après qu'il a déjà fini d'uriner ;

3° Rétention accidentelle : due aux plaies du canal ;

4° Rétention mécanique : due à toute cause (tumeur ou corps étranger) qui comprime le canal.

On constate un jet petit et obtenu avec effort, parfois l'absence totale d'émission d'urine (rétention complète). Enfin quand la rétention est trop accentuée, la vessie se vide bientôt d'elle-même, c'est l'incontinence par regorgement.

Il faut appeler un médecin qui jugera d'abord si les reins fonctionnent ; selon les cas, il sondera ou ponctionnera la vessie.

RETRAITES OUVRIÈRES ET PAYSANNES. — Au nombre des lois sociales votées par le Parlement au cours des dernières années, figurent de nombreuses mesures destinées à réglementer la question si importante des retraites ouvrières et paysannes. La première loi en cette matière remonte au 5 avril 1910 : elle a été modifiée par des dispositions successives dont les principales sont les lois des 27 février 1912, 17 août 1915, 28 décembre 1918, 19 avril 1921, 10 mars et 18 avril 1922. Ajoutons que de nouvelles dispositions, motivées par les circonstances nées de la guerre, sont actuellement à l'étude : elles ont pour but de modifier les chiffres des cotisations, des allocations de l'État et du taux de la retraite.

Voici l'économie générale des mesures adoptées et actuellement en vigueur.

ASSURÉS. — Il existe deux catégories d'assurés, les uns obligatoires, les autres facultatifs.

ASSURÉS OBLIGATOIRES. — Sont assurés obligatoirement tous les salariés des deux sexes âgés de moins de soixante ans dont la rémunération annuelle ne dépasse pas 10 000 fr. (Loi du 18 avril 1922). ‖ Les salariés étrangers travaillant en France jouissent des mêmes droits que les salariés français, si les traités avec leurs pays d'origine garantissent à nos nationaux des avantages équivalents. ‖ Les salariés de l'État, des départements, des communes, qui ne sont pas placés sous le régime des pensions civiles ou militaires, sont soumis au régime de la loi. ‖ N'y sont pas soumis au contraire les agents, employés et ouvriers, des compagnies de chemin de fer d'intérêt général, secondaire ou local, des tramways, des mines et les inscrits maritimes, si la retraite que leur assurent les compagnies auxquelles ils appartiennent est au moins égale à la retraite légale.

Les assurés obligatoires dont la rémunération vient à dépasser 10 000 fr. annuels, peuvent, sur leur demande, continuer à bénéficier de l'assurance obligatoire, s'ils ont déjà effectué régulièrement, durant quinze années, les versements réglementaires.

Pour s'assurer. — *Formalités.* — Demander à la mairie de la résidence un bulletin de renseignements qu'on remplira en se conformant exactement aux indications qu'il donne et en répondant aux questions qu'il pose. ‖ Retourner le

bulletin rempli à la mairie qui transmet au préfet, lequel statue. En cas de rejet, recours contre la décision dans les trois mois, par simple déclaration reçue sans frais à la justice de paix. || En cas d'admission, l'assuré reçoit deux cartes, l'une *d'identité*, à conserver toujours, l'autre de *versements*, à renouveler annuellement. L'échange annuel de la carte de versements se fait par les soins de l'administration des postes ou dans les mairies. Ne pas négliger cette formalité. || En cas de changement de résidence, aviser du changement la mairie de la commune ou, dans les grandes villes, de l'arrondissement où l'on s'installe. || En cas de perte de la carte, réclamer un duplicata en présentant la carte d'identité. La valeur des timbres qui figuraient sur le carnet égaré est porté en compte s'il peut être justifié de leur apposition. La carte d'identité perdue ou détruite peut, elle aussi, être remplacée.

Cotisations. — Le capital nécessaire pour assurer la retraite de chaque assuré obligatoire est constitué par des versements égaux effectués par l'assuré lui-même et les patrons qui l'emploient. Les versements annuels diffèrent suivant qu'il s'agit d'hommes, de femmes ou d'enfants. Les tarifs primitifs sont actuellement à l'étude pour être revisés conformément aux conditions actuelles de la vie.

Les versements sont constatés, par les soins du patron, lors de chaque paye, par le collage sur la carte annuelle d'un timbre-retraite représentant le total des deux cotisations, celle de l'assuré et celle du patron.

Le travailleur à domicile (entrepreneur, confectionneur), employant un personnel, exerce sur le salaire de ce personnel le prélèvement prévu par la loi et y ajoute, à titre de contribution patronale, le montant des sommes dont le fabricant lui a fait l'avance pour cet objet, d'après l'état de ce personnel.

Les sociétés de secours mutuels autorisées à cet effet peuvent encaisser les cotisations de leurs adhérents et des patrons de ceux-ci.

Certains employeurs peuvent être autorisés à n'apposer que quatre fois par an, dans les quinze premiers jours de chaque trimestre, les timbres représentant les contributions ouvrière et patronale pour la période trimestrielle précédente. En cas de départ de l'ouvrier au cours du trimestre, les timbres exigibles sont immédiatement apposés.

Certaines institutions patronales sont autorisées à faire directement les retenues légales sur les salaires et à les verser, en même temps que leurs propres cotisations, à la Caisse nationale des retraites.

Versements facultatifs. — Tout assuré peut, en dehors de ses versements obligatoires, faire, sans limitation de valeur, des versements facultatifs qui auront pour effet d'augmenter le montant de sa retraite. En ce cas, il ne date pas les timbres qu'il appose.

Chômage. — Maladies. — L'ouvrier a intérêt, en cas de chômage ou de maladie, à compléter, dès qu'il le peut, les versements réglementaires de l'année.

Versements au greffe de la justice de paix. — L'employeur peut verser au greffe de la justice de paix le montant de sa contribution patronale, quand l'ouvrier qu'il emploie ne possède pas de carte annuelle ou omet de la présenter. Les assurés obligatoires pourront ultérieurement faire régulariser la situation en s'adressant à la préfecture de leur département.

Retraite. — *Demande de liquidation.* — Déposer la demande à la mairie de la résidence ; y joindre la carte annuelle en cours et un extrait de l'acte de naissance (délivré gratuitement).

La retraite est constituée par le revenu des cotisations versées jusque-là et par une allocation annuelle de l'État.

L'assuré peut choisir un des trois régimes suivants : 1° Liquidation normale à soixante ans ; 2° Liquidation entre soixante et soixante-cinq ans, les versements continuant jusqu'à l'âge de la retraite, et étant capitalisés dans une caisse de retraites approuvée qu'il aura choisie. Dans ce cas, l'assuré a droit, dès soixante ans, à l'allocation de l'État ; 3° Agir comme dans le cas précédent, mais faire capitaliser également l'allocation annuelle de l'État.

Le droit à la retraite est absolu ; les retraites et allocations sont incessibles et insaisissables, si ce n'est au profit des établissements publics hospitaliers.

Enfin l'assuré obligatoire peut, en certains cas, demander à jouir de sa pension de retraite à partir de cinquante-cinq ans ; il va de soi que cette pension sera plus faible.

Assurés facultatifs. — Peuvent être assurés facultativement : *a*) Les salariés dont le salaire annuel est supérieur à 10 000 francs mais ne dépasse pas 12 000 francs ; *b*) les fermiers, métayers, cultivateurs, artisans et petits patrons qui, habituellement, travaillent seuls ou avec un seul ouvrier et avec des membres de leur famille, habitant avec eux ; *c*) les membres de la famille des assurés obligatoires ou facultatifs travaillant et habitant avec eux ; *d*) les femmes non salariées des assurés obligatoires ou facultatifs et les veuves non salariées des mêmes assurés qui, à la date du décès de leur mari, se trouvaient effectivement placées sous le régime de la présente loi ; *e*) les femmes ou veuves non salariées quand leurs maris placés dans la catégorie des assurés facultatifs : 1° ne bénéficient pas ou n'ont pas bénéficié de l'assurance ; 2° sont, ou étaient, au moment de leur décès, retraités au titre de la loi qui nous occupe ; *f*) les femmes ou veuves non salariées des agents, employés ou ouvriers placés sous le régime des pensions civiles, militaires, ou spéciales (chemins de fer, tramways, mines, inscrits maritimes), quand l'ensemble des salaires ou pensions des maris n'excède pas 10 000 francs.

Formalités. — Demander un bulletin à la mairie de la résidence ; le remplir conformément aux indications qu'il contient ; le remettre rempli à la mairie, en y joignant un certificat du maire constatant que l'intéressé travaille habituellement seul ou avec un seul ouvrier et des membres de sa famille, salariés ou non ; ce certificat est délivré sur le vu des pièces suivantes : un extrait du rôle des contributions directes, ou un certificat de non-imposition appuyé d'une déclaration de deux témoins patentés ou inscrits au rôle de la contribution foncière, pour les propriétaires exploitants, artisans et petits patrons ; un bail ou une attestation légalisée du propriétaire, pour les fermiers et métayers ; une attestation légalisée de l'employeur, pour les salariés gagnant plus de 10 000 et jusqu'à 12 000 francs par an ; un extrait sur papier libre de l'acte de mariage, et une pièce établissant la qualité d'assuré du mari, pour les femmes et veuves d'assurés. Ces dernières devront produire en outre un extrait, sur papier libre, de l'acte de décès du mari.

La demande est transmise par le maire au préfet qui statue ; en cas de rejet, pourvoi sans frais devant la justice de paix.

En cas d'admission, remise à l'assuré de deux cartes : l'une annuelle (rose), l'autre d'identité.

Cotisation. — S'il s'agit de métayers, la cotisation annuelle est fournie moitié par le métayer assuré et moitié par son propriétaire.

Dans tous les autres cas, la cotisation est versée entièrement par l'assuré qui appose lui-même ses timbres sans les dater.

Les versements annuels constatés sur la carte doivent, dans tous les cas, représenter les chiffres fixés par la loi. En cas de négligence, l'assuré est rappelé à compléter ses versements par avis du préfet ; il doit, dans le délai d'un mois, adresser un envoi de timbres-retraite de valeur suffisante. Ce délai expiré, il garde, pendant deux ans, le droit de compléter ses versements ou de retirer de la préfecture sa carte inutilisée.

Retraite. — Les conditions d'admission à la retraite sont les mêmes que pour les assurés obligatoires, sauf que l'assuré facultatif ne peut demander la retraite anticipée et proportionnelle à cinquante-cinq ans d'âge.

Timbres-retraite. — Les timbres-retraites, d'un type uniforme, sont vendus dans les bureaux de poste, les recettes buralistes et les débits de tabac. Ils ont les prix suivants : 0 fr. 01 (gris), 0 fr. 05 (marron), 0 fr. 10 (orange), 0 fr. 20 (rose), 0 fr. 18 (bleu-noir), 0 fr. 24 (rouge-jaune), 0 fr. 36 (bistre), 0 fr. 50 (vert), 0 fr. 75 (violet), 1 fr. (bleu), 1 fr. 50 (rouge). Un cartouche libre est réservé sur les figurines pour l'indication de la date d'apposition par l'employeur, l'assuré ne devant pas dater les timbres qu'il appose lui-même.

Aliénation ou réserve du capital. — La retraite peut être constituée à capital aliéné (pas de remboursement au décès de l'assuré) ou à capital réservé (remboursement aux héritiers de l'assuré, si celui-ci vient à décéder). La cotisation patronale est toujours à capital aliéné. La retraite, en cas de capital réservé, est naturellement moins élevée.

Versements supplémentaires. — La loi des retraites ouvrières et paysannes n'a imposé *aucune limite* au montant des versements que peuvent effectuer les assurés obligatoires et facultatifs ; ils ont toute latitude pour opérer des versements *supplémentaires* et se constituer ainsi des pensions beaucoup plus élevées que celles résultant de la capitalisation des versements prévus par la loi.

RÉTROACTIF (EFFET). — *V.* Lois.

RÉUNIONS PUBLIQUES (*LÉGISL.*). — Les réunions publiques sont régies par les lois du 30 juin 1881 et du 28 mars 1907. Sans qu'il y ait de distinction à faire selon leur nature, elles ne sont subordonnées ni à l'autorisation ni même à la simple déclaration. || La réglementation des réunions ne concerne plus que la police de ces réunions, qui appartient au maire ; celui-ci peut prendre des mesures pour assurer le maintien de l'ordre aux abords de la salle où se fait la réunion, etc. || Les réunions ne peuvent être tenues sur la voie publique, ni se prolonger au delà de onze heures, sauf dans les localités où les établissements publics ferment à une heure plus tardive. || Trois membres doivent siéger au bureau ; ils sont chargés de maintenir l'ordre, d'empêcher toute infraction aux lois, de refuser la parole à ceux qui troubleraient l'ordre public. A défaut de désignation préalable, ils sont élus par l'assemblée. || Un fonctionnaire de l'ordre administratif ou judiciaire peut être délégué pour assister à la réunion, par le préfet de police, à Paris, et par le préfet, le sous-préfet, ou le maire en province. Ce fonctionnaire ne peut que veiller au maintien de l'ordre, dresser procès-verbal des infractions aux lois qui ont pu être commises, rendre compte à ses chefs de ce qui s'est passé, dissoudre d'autre part la réunion s'il en est requis par le bureau, ou s'il se produit des collisions et voies de fait. || Les *clubs*, c'est-à-dire les associations politiques permanentes ayant pour but d'organiser des réunions, étaient jadis illicites. Ils peuvent librement fonctionner, depuis la loi du 1er juillet 1901 sur le contrat d'association.

RÉVERBÈRES (*LÉGISL.*). — Les propriétaires des maisons donnant sur la voie publique sont tenus de se soumettre aux arrêtés municipaux désignant leurs maisons comme devant recevoir les réverbères, mais l'établissement des réverbères reste en tous cas à la charge de la commune.

RÉVÉRENCE (*SAV.-VIVRE*). — Elle est presque passée de mode, mais reste de rigueur dans certains mondes et dans certaines circonstances. Elle se fait en trois mouvements : 1° Porter le pied gauche en arrière d'un pas en fléchissant le genou et en se baissant légèrement ; 2° retirer le pied droit sur la même ligne que le gauche ; 3° se redresser doucement en arrière.

RÊVES (*HYG.*). — Etat d'hallucination surtout visuelle pendant le sommeil, dû soit à l'état nerveux, soit à des circonstances marquantes survenues à l'état de veille, soit à des impressions accidentelles de la nuit (tête placée trop bas fera rêver de chute, bruits de la rue feront rêver de rixe, etc...). Le rêve, en général, ne présente aucune conséquence pour la santé ; il peut même être utilisé en vue du traitement d'une maladie, surtout d'une maladie mentale, ainsi l'audition d'une douce musique, les émanations de parfums choisis peuvent servir à traiter une névrose.

REVÊTEMENTS (*ARCHIT.*). Carreaux de faience. — Ces carreaux sont de terre cuite émaillée. Ils peuvent être blancs, décorés de dessins bleus ou multicolores. Le côté destiné à être posé contre le mur n'est pas uni de façon à adhérer facilement à la paroi à revêtir.

Grès. — Depuis quelques années on emploie avec succès le *grès*, terre cuite vernissée, aux revêtements, ces produits ne présentent pas de dessins mais des taches colorées variées et souvent intenses. Ce revêtement bien posé est à préconiser pour les surfaces exposées aux pluies, les façades que la fumée peut salir, etc.

REVOLVER (*CONNAIS. PRAT.*). — *Construction.* || *Revolver et pistolet.* || *Systèmes de revolvers.* || *Chiens apparents et hammerless.* || *Achat d'un revolver.* || *Cartouches.* || *Calibres.* || *Précautions à prendre.* || *Entretien.*

CONSTRUCTION. — Le revolver est caractérisé par la présence d'un *barillet* qui reçoit les cartouches et qui se trouve axé de manière à les amener par rotation successivement dans l'axe du canon.

Le canon est rayé et son extrémité antérieure munie d'un guidon. La région centrale de la tranche arrière du barillet est occupée par une crémaillère dont chaque secteur correspond à la fraction de tour qui amène successivement chaque cartouche au point de percussion.

La rotation du barillet se fait de gauche à droite par la poussée d'une barrette montée à pivot sur le bras de levier de la détente.

Le revolver se prête à deux sortes de tir. L'un est intermittent, et on arme alors le chien avec le pouce, coup par coup. L'autre est continu par simple action répétée du doigt sur la détente.

Dans le 1er cas, la dent du chien ramené en arrière, vient se loger dans l'évidement postérieur de la détente et faisant levier sur celle-ci, la fait pivoter en donnant à la barrette un mouvement ascensionnel. Le bec de cette dernière appuyant sur une dent de la crémaillère, fait tourner le barillet de 1/5 ou de 1/6 de tour selon que l'arme est à 5 ou à 6 coups. En même temps, le grand ressort (dont une branche est entraînée de bas en haut par la barrette tandis que l'autre se trouve pressée de haut en bas par l'arrière du chien) se bande. Une pression sur la détente supprimera tout point d'appui au chien et le livrera à l'action du grand ressort.

Dans le 2e cas, le chien étant dans la position de rebondissement (*V.* plus loin) l'action du doigt sur la détente, agira simultanément comme ci-dessus par l'intermédiaire



Pour dissimuler un revolver dans un mouchoir.

de la barrette, sur le barillet et sur la branche inférieure du grand ressort. Mais, de plus, le bec postérieur de la détente viendra rencontrer l'extrémité d'un mentonnet articulé sur le chien et obligera ce dernier à se porter arrière, à s'armer de lui-même et à bander l'autre branche du grand ressort. Mais la pression de doigt continuant, il arrivera un moment où la rotation de la détente amènera le bec postérieur de cette pièce à l'extrémité du bec du mentonnet, l'échappement se produira et le chien sera, comme plus haut, livré à l'action du grand ressort.

La branche inférieure de celui-ci, sitôt qu'on abandonne la détente, presse sur cette dernière dont le bec revient alors se loger derrière celui du mentonnet. Cette pièce s'échappe en avant avec un déclic caractéristique. La pression du ressort continuant, le chien est ramené un peu arrière à la position de rebondissement qui l'empêchera d'effectuer toute percussion accidentelle sous l'action d'un choc.

Il importe extrêmement qu'au moment de la percussion, l'axe de la cartouche coïncide le mieux possible avec celui du canon. Pour atteindre ce but, la pièce de détente est pourvue d'une came qui vient heurter contre la tranche d'une entaille pratiquée dans le barillet, ce qui limite chaque rotation de celui-ci. C'est le point le plus délicat de la construction du revolver. Un revolver à bas prix est une arme nécessairement défectueuse.

Les cartouches de revolver sont, comme celles des fusils de chasse, soit à broche, soit à percussion centrale. Le deuxième mode d'inflammation est très supérieur au premier qui d'ailleurs est tombé en désuétude, les cartouches américaines s'établissent aussi dans un troisième type qui est celui de la percussion annulaire. Dans ce cas, le culot ne porte point une amorce centrale ajoutée mais contient un dépôt de fulminate qui s'étend sur toute sa face interne.

REVOLVER ET PISTOLET. — Comparé au pistolet, le revolver a le grand avantage de fournir un tir beaucoup plus rapide, mais il a l'inconvénient de posséder moins de précision et de puissance. Il est très difficile en effet que l'axe de chaque

logement du barillet vienne exactement coïncider avec l'axe du canon, au départ du coup. La balle butte alors en quelque sorte lorsqu'elle s'engage dans le canon ; elle épaule aussitôt et oblique légèrement sur son axe, ce qui influe grandement sur la trajectoire. Ce défaut est inhérent à tous les revolvers, plus ou moins, mais d'une manière si spéciale à chacun que l'expertise légale peut identifier une de ces armes par la déformation particulière de la balle.

Le deuxième inconvénient du revolver résulte de la fuite de gaz qui se produit entre la tranche antérieure du barillet et l'entrée du canon.

SYSTÈMES DE REVOLVER. — Dans certains revolvers, le canon est articulé et bascule de bas en haut, ce qui en rend l'examen et le nettoyage beaucoup plus faciles. ‖ Il existe des revolvers avec bouton de sûreté. C'est là, nous semble-t-il, un excès de précaution, qui risque de paralyser la défense, au cas où l'émotion produite par une agression ferait oublier de manœuvrer le bouton.

Dans les armes ordinaires, à l'arrière du barillet, deux relevées de métal symétriques, s'opposent de chaque côté à ce que les cartouches s'échappent en arrière, et l'approvisionnement s'effectue par une porte qui s'échancre dans la relevée de droite. Mais dans les armes de prix, le barillet qui est monté sur une portée mobile peut culbuter à droite et sortir ainsi de la carcasse pour s'offrir au chargement. On repousse ensuite le barillet en place et on relève la porte.

Il existe, un modèle américain sans aucune porte et dont le chargement, par une simplicité qui touche au primitif, s'effectue après séparation complète du barillet. Peu coûteux, ce modèle de construction robuste constitue une assez bonne arme. ‖ On trouve des revolvers dont les barillets et le canon sont alésés de manière à pouvoir utiliser la munition des *pistolets automatiques* du calibre de 6 mm. 35. On les qualifie à tort de genre Browning. Ils sont généralement hammerless, c.-à-d. sans chiens ; la crosse forme presque un angle droit sur l'axe du canon, ce qui fait que l'arme est bien en main. ‖ Notons enfin l'existence d'armes dites *renforcées*, ce sont des armes de guerre, portant des cartouches très fortes, à poudre sans fumée, et réservées aux agents de police, aux gardes de propriété, aux gardiens de nuit, etc... Ces revolvers peuvent tirer non seulement des cartouches à balle, mais aussi des cartouches chargées de petits plombs. Cartouches qui punissent un malfaiteur, sans risquer de le tuer.

CHIENS APPARENTS ET HAMMERLESS. — Le revolver à chien apparent a l'avantage de pouvoir s'armer avec le pouce et l'action de l'index sur la détente est précise, dès que l'on veut tirer *au visé* ; par contre dans les revolvers sans chien, il faut appuyer progressivement, ce qui nuit à la précision du tir. C'est pourquoi certaines armes américaines ont un double déclic. Le tireur dès qu'il a entendu le premier, sait que l'arme est prête à partir : son tir n'étant plus subordonné qu'à une pression très légère, devient de ce fait beaucoup plus sûr. Pour le tir au visé, on a avantage à choisir une de ces armes.

Mais si l'on veut seulement tirer au jugé, très rapidement, pour la défense de sa vie, tous les autres systèmes suffisent.

ACHAT. — Les revolvers américains priment tous les autres. En tête viennent les Smith et Wesson. Le plus beau modèle est du calibre 320, bronzé ou nickelé avec crosse d'ébonite ou de nacre. Le barillet est monté sur une partie qui culbute à droite.

C'est le même dispositif que celui du revolver d'ordonnance français modèle 1892.

Viennent ensuite les revolvers Colt, qui sont excellents et bien conditionnés dans le même calibre.

Les revolvers de fabrication belge sont généralement bien établis. De cette origine, on trouve des revolvers excellents, notamment dans le calibre 6 mm., à cartouches longues, à poudre sans fumée et à balles blindées.

En général, le revolver de fabrication française manque un peu d'élégance, même en arme de luxe. Sa crosse n'est pas bien en main. Il se fait surtout avec détente cachée, ce qui est incommode et peu favorable au tir. Les meilleurs modèles de cette fabrication sont du calibre 6 ou 8 mm., cartouches longues, poudre sans fumée et balles blindées.

Quand vous achetez un revolver, ne vous laissez pas séduire par l'aspect éclatant d'une arme polie et nickelée. Examinez ce poli au canon et au barillet de l'arme. Ces parties doivent être sans défaut, leur poli doit être régulier et ne montrer aucune gravure, ni éraflure dans le métal. ‖ Visitez aussi l'intérieur du canon et ses rayures. On ne peut voir l'intérieur d'un canon de revolver qu'en enlevant le barillet. Pour les armes à bascule, diriger le canon vers un objet blanc, une feuille de papier par exemple : l'intérieur du canon sera nettement visible. Si les rayures sont empâtées ou gravées, ne pas acheter l'arme.

Pour les revolvers dont le canon ne bascule pas, les examiner de la façon suivante : 1° Démonter le barillet : 2° Tourner le bout du canon vers l'œil et placer un morceau de papier blanc contre la monture à l'autre extrémité. A défaut du papier blanc, placer l'ongle du pouce ; sa clarté suffit pour donner un reflet dans le canon, généralement court, du revolver. ‖ Enfin faire manœuvrer la détente de l'arme ; elle ne doit être ni trop souple ni trop dure.

CARTOUCHES. — N'acheter que des munitions absolument appropriées. Même quand une cartouche pénètre convenablement dans le barillet, il arrive parfois que le petit bourrelet formé à la base du culot est trop épais pour certains revolvers, dont le calibre correspond pourtant à cette cartouche. Il en résulte une difficulté à faire tourner le barillet sur son axe.

CALIBRES. — Les calibres anglais et américains sont comptés en « lignes » et tous les autres le sont en millimètres. Il n'y a généralement pas de correspondance exacte entre les uns et les autres. Il est prudent de ne point tirer des munitions mesurées « en lignes » dans des calibres établis en millimètres.

PRÉCAUTIONS. — Si l'on veut charger l'arme (supposée à barillet ne culbutant pas) : tourner le canon vers le sol, ouvrir le verrou qui ferme l'arrière du barillet, faire tourner celui-ci de gauche à droite en tenant la main qui fait la manœuvre en arrière de la bouche du canon et placer les cartouches. Dès que l'arme est chargée, fermer le verrou. ‖ Pendant une interruption de tir, diriger le canon de l'arme, vers le sol ou vers le ciel si l'on ne bouge pas ; vers le ciel si l'on marche, afin d'éviter que l'arme, si elle partait à l'improviste, ne blesse le pied.

ENTRETIEN DE L'ARME. — Un revolver doit être tenu très propre. Une petite brosse et un écouvillon spéciaux, suffisent à son entretien. Quand l'arme a servi, il faut la démonter, c'est-à-dire, ouvrir le verrou, sortir le barillet et passer l'écouvillon dans les trous porte-cartouches, ainsi que dans le canon. Quand il n'y a plus trace de poudre ou de crasse, graisser légèrement avec un écouvillon très propre les parties nettoyées. Puis frotter à la brosse toutes les parties visibles du mécanisme.

N'employer jamais de papier de verre. Ne pas porter un revolver sans gaine. Tous ceux qui ont une arme dans la poche du pantalon dite *de revolver*, s'exposent à la voir se rouiller par l'effet de la température du corps, surtout en été. La protéger avec une gaine en peau est une mesure indispensable. Mais la gaine de peau a l'inconvénient de retarder notablement l'usage de l'arme. Il semble que le mieux est d'adopter la manière *yankee*. ‖ Elle consiste à envelopper le revolver dans un mouchoir de soie ayant 25 cm. de côté et qu'on plie de la manière suivante. Sur le mouchoir étendu à plat placer le revolver suivant une diagonale, la crosse sur le côté de l'angle du mouchoir et le canon vers le centre, rabattre l'angle opposé sur le revolver, replier à droite, puis envelopper de droite à gauche sans tendre le tissu, mais en le laissant plutôt largement drapé, enfin replier le dernier coin dans l'ouverture d'où sort la crosse.

L'arme ainsi enveloppée est glissée dans une poche collante de gilet ou de gousset ou encore dans la poche-revolver, la crosse en dessus et se présentant bien à la prise de la main. En cas de nécessité immédiate saisir cette crosse et extraire le revolver sans s'occuper du mouchoir, ce dernier ou bien restera dans la poche ou bien se déploiera aussitôt. Il faut que le mouchoir n'aie pas plus de 25 cm. de côté, afin que l'enveloppement se défasse de lui-même. Il va de soi qu'on ne doit pas faire un seul nœud. Le tissu de soie est le meilleur parce qu'il ne prend pas l'humidité, et parce que ses plis, glissant l'un sur l'autre, se défont immédiatement d'euxmêmes.

RHUBARBE (*MÉD.*). — Tige et souche dont les acides gallique, tannique, chrysophanique et oxalique ont des vertus curatives. ‖ A petites doses (0 g. 05 à 0 g. 25), la rhubarbe excite l'appétit ; à dose de 1 à 4 g. elle provoque en six heures des selles molles suivies de constipation (selles, urines, sueurs sont colorées en jaune) ; à 5 g. elle est purgative. *Incompatibilités* : eau de chaux, émétique, infusés astringents. *Doses* : Tisane, 5 p. 1 000. Macération, 10 p. 1000, Poudre 0 g. 10 à 0 g. 50 ; (tonique) 0 g. 50 à 5 g. ; (purgative) en paquets, cachets, pilules, tablettes, comprimés. (Enfants : 0 g. 05 par année). Extrait, 0 g. 10 à 0 g. 50 (enfants 0 g. 03 par an). Sirop simple, 10-50 g. (enfants 5-25 g.). Sirop composé (sirop dit de chicorée composée), 10-50 g. (enfants 5-25 g.). Elixir de longue vie, 5-15 g. Teinture, 5-10 g. (enfants 1 g. par an). Vin, 10-50 g.

RHUM. — *V.* EAUX-DE-VIE.

RHUMATISME (*MÉD. PRAT.*). — Etat maladif d'origine très diverse (au 1er rang le froid et l'hérédité et le tempérament) affectant de préférence l'appareil locomoteur (muscles et jointures) et manifesté en des réactions inflammatoires aiguës, mobiles et fluxionnaires.

Le rhumatisme est une manifestation de l'arthritisme, c'est-à-dire de la nutrition ralentie, frère par conséquent de la goutte, de l'asthme, de la gravelle, de la lithiase (calculs) biliaire et rénale, de l'obésité, du diabète, du rachitisme, etc... C'est en plus un état infectieux surtout dans sa forme aiguë.

I. RHUMATISME ARTICULAIRE AIGU. — ON CONSTATE après quelques frissons et douleurs voyageuses et de la fièvre avec angine (amygdalite), de la douleur aux articulations du cou-de-pied et des genoux, du coude, des épaules, du poignet, et même des pieds et des mains, et de la mâchoire et de la colonne vertébrale, douleur exagérée au moindre mouvement, avec fluxion blanche des jointures, le tout extrêmement mobile, passant d'une jointure à une autre rapidement (l'enflure est de l'eau : hydarthrose). Il y a aussi des sueurs âcres, de la fièvre, de l'anémie, le pouls à 100 par minute, des urines rares et foncées et chargées, du saignement de nez.

Durée : Deux à plusieurs semaines sauf complications aux organes, à savoir :

Rhumatisme au cœur. — Très fréquent, insidieux, visible au seul médecin à l'auscultation, curable mais aussi cause d'irrémédiables maladies de cœur (maladies mitrales) et même de mort subite par embolie infectieuse.

Rhumatisme aux vaisseaux. — La phlébite rhumatismale est aussi fréquente (*V.* PHLÉBITES).

Rhumatisme de la respiration. — Souvent à la 2e semaine une pleurésie se déclare ou une pneumonie et une fluxion de poitrine.

Rhumatisme au cerveau. — Chez l'adulte de 30 à 40 ans, alcoolique, névropathe héréditaire, à la 3e semaine d'un rhumatisme très fébrile, peut survenir une attaque d'apoplexie foudroyante ou, ce qui est fréquent, du délire curable lent. On cite comme possibles encore la méningite et la danse de Saint-Guy.

Rhumatisme de la digestion. — Engendre l'angine, la gastrite, l'entérite, la congestion du foie.

Rhumatisme génito-urinaire. — Engendre la néphrite (albuminurie) et l'urine de sang (hématurie).

Rhumatisme de la peau. — Engendre l'urticaire, le purpura, des nodosités.

IL FAUT : le lit et le lait au sens absolu, puis 20 g. de sulfate de soude pour purge, puis la médication salicylée : enfants 0 g. 50 par an d âge, adultes 5 à 6 g. par 24 h., en prises de 0,50 échelonnées toutes les 2 heures avant boire soit en cachets, soit en potion à l'eau sirupeuse (boire après chaque prise), même la nuit. Sauf dans les cas de grossesse, de complications cérébrales, de syncopes cardiaques, et d'intolérance au médicament. Dans ce dernier cas, le salicylate de soude sera remplacé par de la salipyrine (salicylate d'antipyrine), ou du salophène ou de l'aspirine (3 g. en cachets de 0,50).

Médication citrique. — Au lieu de salicylate (surtout chez les femmes enceintes) on donne de 1 à 15 jus de citron par jour en augmentant de 1 par jour jusqu'à 15 puis diminuant de 1 par jour jusqu'à 1.

Sur les jointures malades : liniments avec belladone (baume tranquille), huile camphrée, salicylate de méthyle, laudanum, etc...

En cas de fièvre trop forte, 43°, et d'accidents cérébraux menaçants : bains froids (15 minutes dans l'eau à 25° et cela 3 à 5 fois en 24 heures, les résultats sont remarquables). Il faut aussi soigner les complications (appeler un médecin).

II. RHUMATISME CHRONIQUE. — 1° *Forme simple* : douleurs et fluxions lentes et tenaces, sans fièvre, des mois durant, avec atrophie musculaire du voisinage, crises aiguës aux variations de température ou de pression atmosphérique, menace de complications au cœur.

2° *Forme noueuse* ou *déformante.* — Fréquente après 40 ans chez les pauvres. Marche à l'inverse de la forme aiguë, c'est-à-dire va des petites jointures aux grandes. Les doigts sont déformés par des contractions et des rétractions persistantes, soit en flexion pure soit en extension pure, soit en combinaison de ces deux types.

Le rhumatisme noueux peut se confondre avec les déformations de la goutte, mais dans celle-ci les angles des jointures ont des nœuds durs (tophi) qui sont des dépôts de sels.

IL FAUT pour éviter les rhumatismes chroniques habiter au sec et au chaud ; pour guérir prendre : fer, iode, arsenic, phosphore, huile de foie de morue, tisanes sudorifiques (infusion de salsepareille, décoction de gaïac) et diurétiques (chiendent, stigmates de maïs, décoction de rhizome de fraisier, queues de cerises). Extérieurement : pointes de feu, massages, bains locaux d'air ou d'eau chauds, mobilisation mécanique, boues chaudes (Saint-Amand du Nord), eaux sulfureuses (Dax, Préchacq, Barèges, Luchon, Aix, Baden) et alcalines (Vichy, Carlsbad), bains carbo-gazeux de Royat, douches sous l'eau de Bourbon-Lancy.

III. FAUX RHUMATISMES. — Ou les dit encore rhumatismes infectieux. Ce sont des accidents d'apparence rhumatismale survenus au cours de la scarlatine, la dysenterie, la blennorragie, les oreillons, la fièvre typhoïde, la tuberculose, la pneumonie, les fièvres éruptives, l'érysipèle, les intoxications (iode, plomb).

Il faut traiter la cause et suivre aussi la médication rhumatismale.

RHUMES. — Inflammation banale du nez (rhume de cerveau), de la trachée (trachéite) et des bronches (bronchite simple). — *V.* CORYZA, BRONCHITES.

RICARDEAUX ou COQUILLES DE SAINT-JACQUES (*CUISINE*). — Prendre par exemple, 12 ricardeaux, les ouvrir, les détacher de leurs coquilles en les dégageant du fluide jaunâtre et visqueux qui les enveloppe, les nettoyer soigneusement en les lavant à l'eau fraîche, et les blanchir. Prendre en même temps 4 douzaines de grosses huîtres, dites *pieds de cheval*, les détacher et les faire blanchir, ensuite hacher ensemble les ricardeaux et les huîtres en morceaux gros comme des petits dés. Hacher d'autre part très finement une quantité d'oignons égale à la moitié du poisson qu'on possède, mêler ensemble du persil, ciboule et cressonnette, lavés dans l'eau fraîche, pressés dans une serviette et hachés dans la même proportion que les oignons, prendre enfin une même quantité de mie de pain. Faire fondre dans une casserole 750 g. de beurre frais ; y mettre : 1° les oignons ; 2° les fines herbes ; 3° les ricardeaux et les huîtres ; 4° la mie de pain. Assaisonner le tout de sel et de poivre et bien mêler le tout afin que la mie de pain absorbe bien le beurre. Retirer la casserole du feu, ajouter encore à la préparation à peu près 125 g. de beurre frais, ce qui lui donne du velouté et de la finesse. Déposer cette préparation dans un vase de faïence, la recouvrir d'un papier beurré pour s'en servir suivant les besoins ; elle peut se conserver 7 ou 8 jours. Pour l'employer, nettoyer des coquilles creuses mises en réserve, les remplir de cette préparation, saupoudrer de chapelure claire. Les mettre sur le gril avec feu dessus et dessous en les couvrant d'un couvercle de casserole sur lequel on aura mis un peu de braise. Dès que les ricardeaux sont chauds, ils sont prêts à être servis.

Enlever les bêtes de leur coquille et les bien laver après avoir ôté la poche noire qu'elles renferment. Hacher de la mie de pain rassis ; prendre le nombre de coquilles nécessaires, hacher l'intérieur avec du persil et un peu d'oignon : mêler les deux hachis et cuire le tout avec du beurre dans une casserole pendant 20 minutes. Distribuer le hachis dans les coquilles, surmonter chacune d'elles d'une petite quantité de beurre, couvrir de chapelure et faire gratiner au four. On compte deux coquilles de Saint-Jacques pour en préparer une.

RICIN (*HYG.*). — Semences desquelles, par expression, on retire l'huile. Cette huile est purgative et n'irrite pas l'intestin ; elle est blanche et visqueuse, sans odeur mais de saveur désagréable, soluble dans l'alcool à 90°.

Laxative à petites doses (2 à 10 g.) purgative à hautes doses (20 à 40 g.), utilisée à l'extérieur dans les pommades contre les pellicules et la pelade par écoulements gras du cuir chevelu (afin de compenser l'action trop siccative de ces pommades).

Enfants 2 g. par an d'âge.

Se prend en nature ou dans lait, café, bouillon dégraissé, entre deux jus de citron, ou d'orange, en émulsions, en capsules, dans du cassis, de la bière (ce qu'on cherche toujours c'est à en masquer la saveur).

Ex. : Huile de ricin 5 à 10 g. + sirop d'orgeat 10 g. + eau de fleurs d'oranger 5 g. + eau distillée 15 g., à prendre en une fois (enfants).

Cosmétique de ricin : huile de ricin 30 g. + beurre de cacao 5 g. + huile de bergamote 1 g. + eau de Cologne, 20 g.

RIDES (*HYG.*). — Pour les éviter, il faut s'abstenir des grimaces, du soleil, des fards et des cosmétiques de hasard et surtout éviter de maigrir. Le massage sera le meilleur traitement.

RILLETTES, RILLONS (*CUISINE*). — Les *rillettes* sont composées de hachis de porc rôti et de graisse de lard, le tout fondu et amalgamé. Le hachage et la cuisson en sont longs et il est préférable d'acheter tout fait cet excellent hors-d'œuvre. Les *rillons*, moins connus que les rillettes quoique aussi délicats, sont également un hors-d'œuvre qu'il vaut mieux se procurer tout préparé chez le charcutier. Tours en est le principal et le meilleur centre de fabrication.

RIS DE VEAU (*CUISINE*). — *V.* VEAU.

RISQUES (*DROIT*). — On entend par risques l'éventualité à laquelle est exposée une personne de supporter la perte ou les détériorations qu'une chose peut subir *par cas fortuit* ou *force majeure*.

Lorsqu'un contrat a pour objet de transférer la propriété d'un *corps certain*, c.-à-d. d'une chose nettement individualisée (telle maison, tel cheval, etc.), si cette chose vient à périr, par cas fortuit ou force majeure, même avant la livraison mais postérieurement au contrat, la perte est supportée par celui à qui la promesse avait été faite ; ce qu'on exprime en disant que la chose est aux risques du créancier. Il en est autrement, toutefois, si le débiteur était en *demeure* de livrer : la chose reste, dans ce cas, à ses risques. Le débiteur est constitué en demeure soit par une sommation ou par un autre acte équivalent, soit par l'effet de la convention lors-

qu'elle porte que, sans qu'il soit besoin d'acte et par la seule échéance du terme, le débiteur sera en demeure (*art.* 1138 et 1139, *C. civ.*).

C'est surtout dans les contrats *synallagmatiques* que la question des risques présente de l'intérêt. Ainsi, *Pierre* vend à *Paul* tel cheval, moyennant 1000 fr., le cheval vendu meurt avant la livraison par suite d'un cas fortuit et sans que *Pierre* ait été mis en demeure ; bien que le cheval ne lui soit pas livré, *Paul* reste tenu au paiement du prix, parce que les risques étaient à sa charge.

Lorsqu'une obligation a été contractée sous une condition *suspensive*, la chose qui fait la matière de la convention, demeure aux risques du débiteur, qui ne s'est obligé de la livrer que dans le cas où la condition serait réalisée (*art.*1182 *C. civ.*).

— *V.* Assurances, Dépot, Louage, Prêt, Société, Vente.

RISSOLES (*PATIS. DOM.*). — Etendre sur la planche à pâtisserie une abaisse de pâte à tarte ; l'aplatir jusqu'à ce qu'elle n'ait plus qu'un tiers de centimètre d'épaisseur. La couper en morceaux en donnant à chacun d'eux la forme classique du chausson aux pommes. Garnir les rissoles de confiture ou de marmelade; les fermer en appuyant avec les doigts tout autour de la pâte et faire frire dans la poêle. ‖ On peut aussi remplir ces petites pâtisseries, soit avec du godiveau ou de la farce cuite, soit de la chair de volaille ou de gibier très finement haché, à laquelle on ajoute quelques champignons ou truffes aussi hachés finement, soit de la chair de poisson, et, de préférence, de la sole, du merlan ou du turbot.

RIZ (*CUISINE*). — *Généralités.* ‖ *A l'indienne.* ‖ *Croustade.* ‖ *A la créole.* ‖ *A l'orientale.* ‖ *Pilaf.* ‖ *Croustades de riz fourrées.*

Généralités. — Le riz, quand il est bien cuit et préparé avec soin, est un aliment sain, de digestion facile, convenant presque à tout le monde, aux convalescents et aux malades (*V.* Crème de riz). On le sert en potage gras ou maigre, associé à toutes sortes de purées (*V.* Potages). Il sert de garniture aux volailles rôties ou bouillies (*V.* Poulet au riz). Il est employé à faire des gâteaux, des soufflés et une quantité d'entremets sucrés. ‖ Pour cuire le riz, le laver à plusieurs reprises dans l'eau froide en le frottant entre les mains, l'égoutter, le faire crever soit dans l'eau, soit dans le bouillon, ou dans le lait suivant ce qu'on veut en faire ; dans tous les cas, ne le mouiller qu'avec la quantité de liquide nécessaire pour qu'il cuise à petit feu. Ne pas le remuer pendant la cuisson, les grains doivent rester entiers, tout en étant parfaitement cuits.

Riz a l'indienne. — Dépecer par membres deux jeunes poulets, en mettant à part les abatis et les carcasses, qui doivent servir à préparer une petite essence de volaille. Mettre dans une casserole sur le feu un petit morceau de beurre frais, 150 g. de lard fumé, blanchi et coupé en petits carrés minces, un oignon finement haché, faire revenir le tout pendant quelques minutes. Ajouter alors les membres de poulets et activer le feu pour que ces membres se colorent légèrement. Quand ils le sont à point, les mouiller avec 3 litres de bouillon blanc auquel on aura ajouté l'essence de volaille. Une 1/2 heure avant de servir, plonger dans la casserole 500 g. de riz avec une cuillerée de poudre de kari, couvrir la casserole et laisser encore bouillir 10 minutes. Après ce temps, pousser la casserole à la bouche d'un four modérément chauffé, la retirer au bout de 20 minutes, et verser le riz en le détachant peu à peu à l'aide d'une fourchette sans l'écraser ; le dresser en pyramide sur le plat où il doit être servi. On sert à part un consommé.

Croustades de riz. — Laver 500 g. de riz, le faire cuire dans du bouillon, de préférence du bouillon de volaille, il doit rester entier, tout en étant suffisamment cuit ; le finir avec un bon morceau de beurre frais, 3 ou 4 cuillerées de parmesan râpé et une pointe de muscade. Le verser dans un sautoir en lui donnant 0m,03 ou 0m,04 d'épaisseur, le recouvrir d'un papier beurré et le laisser refroidir. Diviser le riz avec un coupe-pâte en petites croustades, les paner et les faire frire. Vider ces croustades et les remplir d'une purée de volaille, de gibier ou de toute autre préparation délicate.

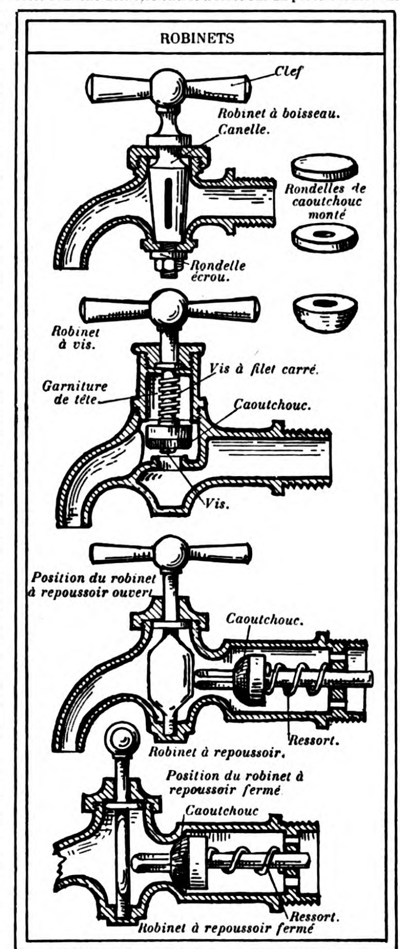
Riz créole. — Choisir du riz de Patna ou d'Egypte, le laver à l'eau froide, et en mettre une cuillerée par personne dans un plat un peu profond. Verser par-dessus autant d'eau froide que de riz, recouvrir le plat et le placer dans un four assez chaud. Tourner le plat de temps en temps pour que le gonflement du riz s'opère régulièrement. Au bout de 3/4 d heure ou une heure, la cuisson sera parfaite. Retirer le plat du four, le découvrir et le renverser dans un plat creux. Le riz doit être aggloméré en une sorte de gâteau que l'on sert en guise de garniture, soit avec une fricassée de poulet ou de veau au kari, soit avec une viande quelconque braisée ou sautée, soit avec des œufs brouillés.

Riz a l'orientale. — Procéder comme pour le riz à la créole, mais le verser dans une marmite avec la quantité d'eau indiquée et mettre cette marmite sur un feu modéré, le laisser gonfler sans le remuer. Le servir ensuite comme le riz créole. Classiquement, on ne doit pas mettre de sel; mais le riz gonflé à l'eau légèrement salée est préférable à celui qui est cuit sans sel.

Pilaf du Caire. — Mettre dans une casserole profonde, cinq fois le contenu d'une *louche* à potage de bon bouillon, dans lequel on a délayé deux cuillerées à soupe de purée de tomates. Saler, poivrer ce bouillon, et lorsqu'il est arrivé à une forte ébullition, y jeter trois louches de riz égyptien, lavé à l'eau froide. Couvrir la casserole et faire cuire, *sans tourner à la cuillère*, jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé par le riz; pour empêcher que le contenu de la casserole s'attache au fond, il faut secouer de temps en temps la casserole. Lorsque le bouillon est absorbé, il faut mettre la casserole sur le coin du fourneau à très petit feu. Arroser le riz avec 125 g. de beurre fondu dans une petite casserole, mélanger le beurre et le riz, couvrir la casserole avec un linge ployé à quatre doubles, et par-dessus le linge mettre le couvercle. Ensuite, placer la casserole sur un feu très doux, et la laisser mijoter à l'étouffée pendant 3 ou 4 heures ; secouer de temps en temps pour que le riz ne s'attache pas au fond de la casserole. Le pilaf est servi soit avec une sauce au kari, soit avec un velouté au jus. On peut également y mélanger des morceaux de foie de volaille cuits, ou des petits filets de poulet découpés dans un reste de volaille rôtie ou bouillie.

Petites croustades de riz fourrées. — Laver 500 g. de riz, le faire cuire dans du bouillon, de préférence dans du bouillon de poulet; il doit rester entier, tout en étant suffisamment cuit ; le finir avec un bon morceau de beurre frais, 3 ou 4 cuillerées de parmesan râpé et une pointe de muscade. Verser le mélange dans un sautoir en lui donnant l'épaisseur de 0m,03 ou 0m,04, puis le recouvrir d'un papier beurré et le laisser refroidir. Diviser le riz en petites croustades avec un coupe-pâte, les paner et les faire frire. Les vider et les garnir d'une purée de volaille ou de gibier ou de toute autre préparation délicate.

ROBINET (*ÉCON. DOM.*). — *Remplacement du caoutchouc* d'un robinet à vis. Fermer le robinet d'arrêt commandant la colonne sur laquelle est piqué le robinet à réparer, ouvrir ce dernier pour vider la canalisation. Dévisser la garniture de tête, presque toujours à pans ou avec une couronne moletée. Enlever le caoutchouc usé. Dans certains modèles, c'est une rondelle fixée par une vis centrale ; dans d'autres, cette rondelle doit être entrée à force sur un porte-caoutchouc



légèrement conique : dans d'autres c'est une sphère de caoutchouc. Pour réassortir, observer le diamètre intérieur du robinet, généralement de 8, 10, 12, 15 ou 20 millimètres pour les usages domestiques.

ROME (ÉCOLE FRANÇAISE DE). — Crée, pour permettre à des jeunes gens de compléter leur instruction par l'étude des monuments et des recherches savantes dans les Bibliothèques de l'Italie. 6 places par an ; conditions : être élève agrégé (ès lettres, d'histoire, etc.), diplômé de l'Ecole des Hautes Études (section des sciences historiques et philologiques) ou diplômé de l'École des Chartes. En général, il y a deux chartistes, 2 élèves de l'École des Hautes Études et 2 agrégés (anciens élèves de l'École normale ou d'une Faculté des lettres). Ils sont nommés pour un an. Leur mission peut être prolongée d'une seconde année et même d'une troisième; ils doivent à la fin de l'année, envoyer à l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres une note sur l'état de leurs travaux en cours et un mémoire. Ils jouissent d'un traitement annuel, sont logés à l'école, mais se nourrissent au dehors à leurs frais.

L'École publie les *Mélanges d'archéologie et d'histoire*, revue annuelle ouverte aux articles d'érudition des élèves et anciens élèves de l'école et une *Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome*, qui publie en volumes ou en fascicules des travaux importants de ses membres et notamment les thèses de ses nouveaux docteurs.

RONDES. — Les rondes sont des chants de pays généralement fort anciens, transmis par les enfants de génération en génération. Ces chants s'appellent *rondes* parce qu'on les exécute en se tenant par la main et en dansant en rond en marquant le rythme. Les rondes enfantines de France sont nombreuses. Quelques-unes se jouent entre deux groupes comme : *La tour prends garde, Les chevaliers du guet.*

D'autres rondes sont accompagnées de petites scènes ou de mimiques telle la ronde : *Sur le pont d'Avignon.*

RONFLEMENT (*MÉD. PRAT.*). — Bruit désagréable occasionné, chez les personnes qui dorment la bouche ouverte, par le passage d'un double courant d'air dans le nez et la bouche et la vibration du bord libre du voile du palais sous son action. Les gens atteints de rhume de cerveau, de polypes du nez, de végétations de l'arrière-gorge, etc., sont obligés de respirer la bouche ouverte pour avoir ce qu'il leur faut d'air, d'où le ronflement constant de ces sujets la nuit.

Il faut consulter un spécialiste du nez et de la gorge.

ROSE (*EC. DOM.*). — Eau de roses. — Cueillir par un temps sec des roses ordinaires, ne prendre que les pétales qu'on met dans l'eau fraîche (1 litre d'eau pour 1 kg.) ; y ajouter 50 g. de sel commun. Fouler les roses dans le vase qui les contient ; boucher et laisser ainsi pendant 3 ou 4 jours en agitant de temps en temps le mélange. Opérer ensuite la distillation à feu modéré jusqu'à ce qu'on ait obtenu autant de litres de liquide distillé qu'on a mis de kilos de roses.

Fleurs de roses. — Pour l'usage médical, on cultive le *rosier à fleurs pâles* et le *rosier à fleurs rouges de Provins.* Cueillir les fleurs tout épanouies et bien sèches ; défaire les pétales, les faire sécher à l'ombre et les comprimer dans des boîtes. La rose pâle est laxative et la rose rouge est astringente. On fait infuser 4 ou 5 pincées de pétales jusqu'à refroidissement dans 1 litre d'eau bouillante.

Crème de roses. — *V.* Crèmes.

ROSÉE. — La rosée est une condensation nocturne de la vapeur d'eau de l'air déposée en gouttes sur la terre et les plantes à la suite des échanges de température entre le sol et l'atmosphère. Les rosées sont dangereuses au printemps dans les jardins d'Europe, parce que les gouttes en gelant sur les feuilles attaquent par dilatation et contraction l'intégrité des cellules épidermiques. Par contre, la rosée matinale très abondante dans les pays chauds est bienfaisante en ce qu'elle rend à la terre un peu de l'humidité évaporée par le soleil dans la journée.

ROSÉOLES (*MÉD. PRAT.*).— Éruptions rosées à petites taches rondes ou ovales, rose pâle, à peu près grosses comme une lentille, et signifiant l'existence soit d'une toxi-infection (fièvre typhoïde, vaccine, typhus, empoisonnement médicamenteux, rougeole, scarlatine, rubéole, etc.) soit d'une affection saisonnière non contagieuse et bénigne qui est la *Roséole proprement dite saisonnière-sudorale.*

Dans ce dernier cas on constate : une période d'invasion de 2-3 jours (frissons, maux de tête), puis une éruption sans catarrhes, ce qui la différencie de la rubéole et de la rougeole (corps seul atteint, face toujours respectée, taches pâles et sans saillie, isolées, avec démangeaisons, procédant par poussées successives, 7 à 10 jours); cette affection vient l'été.

Il faut traiter la cause des roséoles.

ROSSIGNOL. — Passereau très commun en France. Il est remarquable par la beauté de son chant.

Description. — C'est un petit oiseau de 16 cm., d'un plumage sombre brun-roux. La gorge est un peu plus claire et le dessous du corps est blanc-roux.

Elevage. — Le rossignol s'élève en cage, mais assez difficilement, car il est insectivore. Prendre les jeunes rossignols au nid quand leurs grosses plumes vont apparaître. Leur donner une pâtée menue et humide de pain rassis émietté de jaune d'œuf, de cœur de bœuf haché, ajouter des mouches, des petits vers, des œufs de fourmis. Comme boisson de l'eau. Même régime pour les adultes. On peut utiliser les pâtées toutes faites vendues par les spécialistes pour l'élevage de cet oiseau.

Comme insectivore le rossignol doit être respecté. C'est un oiseau des plus utiles.

ROUGEOLE (*MÉD. PRAT.*). — La plus commune des maladies éruptives, surtout fréquente entre 3 et 10 ans, mais frappe aussi les adultes chez qui elle est plus dangereuse. Incubation : 10 jours.

On constate ensuite : le 1er jour, de la fièvre (39°), du coryza, du larmoiement, un pointillé blanchâtre sur les gencives et à la face interne des joues, parfois de la toux et de la diarrhée ; le 4e jour, une *éruption*, débutant toujours par la face, de petites taches rouges, irrégulières, laissant entre elles de grands intervalles de peau saine. Cette éruption, au bout de 4 ou 6 jours, s'éteint, et à son niveau, la peau se desquame par très petites écailles. Tous les autres symptômes s'atténuent dès que l'éruption apparaît.

Peut être confondue avec la *rubéole*, la scarlatine, et des urticaires diverses. Le diagnostic au début est difficile ; tout malade qui présente l'un quelconque des symptômes décrits est suspect.

Il faut : Isoler le malade et le mettre dans de bonnes conditions hygiéniques. Alimentation légère ; grande propreté (nettoyer avec le plus grand soin, à l'aide de cotons hydrophiles imbibés d'eau bouillie, les paupières et les narines ; mettre dans ces dernières un peu d'huile mentholée ou de sulforhinol). Pas de médicaments, sauf en cas de *complications.*

Complications : Celles-ci sont sérieuses : broncho-pneumonie (grave en elle-même, et ouvrant la porte à la tuberculose) ; adénopathie trachéo-bronchique ; entérite. Toutes ces complications réclament l'intervention du médecin.

Eviter la rougeole est très difficile, car la maladie est reconnue trop tardivement. Mêmes précautions que celles indiquées à l'article : Variole. *En quinze jours*, le malade cesse d'être dangereux. La contagion est surtout à craindre avant l'éruption.

ROUGET (*CUISINE*).— Il ne faut pas confondre le vrai rouget avec le *grondin* qu'on appelle vulgairement *rouget* et qui ne ressemble au premier que par la couleur. Le vrai rouget, le *rouget de la Méditerranée* ou *mulle* est un de nos meilleurs poissons, il est bien supérieur au rouget de l'océan pour la saveur et la délicatesse de sa chair ; il est beaucoup plus petit, la tête est plus arrondie, la couleur rouge plus éclatante et l'écaille plus fine. Ce poisson ne se vide pas.

Rouget a la maitre d'hôtel. — Retirer le foie et le mettre en réserve pour la sauce. ‖ Écailler le poisson légèrement et avec soin, l'essuyer sur un linge. L'imbiber d'huile d'olive et le faire cuire sur un gril également frotté d'huile ; avoir un feu doux et soutenu. Dès qu'il est cuit à point, le dresser sur une sauce à la maitre d'hôtel avec laquelle on aura mélangé le foie écrasé.

Le rouget est encore excellent préparé de la manière suivante : le nettoyer, l'éponger, le mettre dans une assiette avec sel, poivre, huile d'olives, jus de citron, échalotes et persil finement hachés ; le laisser mariner pendant une heure. Ensuite le faire griller et servir dans la marinade. ‖ On peut encore faire cuire le rouget au court-bouillon et le servir avec une sauce blanche aux câpres.

ROUGEURS (*MÉD.*). — Taches dues à des épanchements de sang à la peau. On en trouve dans les maladies éruptives (variole, rougeole, scarlatine), dans quelques maladies nerveuses (zona, névrites), dans le rhumatisme, dans les débuts d'abcès, etc... Appeler un médecin qui déterminera la nature des rougeurs.

ROUILLE. — *V.* TACHES.

ROULAGE (POLICE DU) (*LEGIS.*). — *V.* ROUTE (CODE DE LA).

ROUSSEUR (TACHES DE) (*HYG.*). — Souvent dues aux rayons du soleil. Le siège est au visage en général, mais on peut trouver ces taches aux mains.

Il faut éviter les causes (chaleur, soleil, vent, etc.), il n'y a pas de traitement curatif.

ROUTE (CODE DE LA). — L'usage des voies ouvertes à la circulation publique est actuellement régi par le décret du 31 décembre 1922. Ce décret est divisé en 7 chapitres : le 1er règle les dispositions applicables à tous les véhicules, aux bêtes de trait, de charge et aux animaux montés ; le 2e a trait aux véhicules à traction animale ; le 3e traite des véhicules automobiles ; le 4e s'occupe des véhicules attelés ou automobiles affectés aux services publics de transport en commun ; le 5e règle la circulation des cycles ; le 6e celle des piétons et des animaux non attelés ni montés ; le 7e contient un certain nombre de dispositions transitoires et diverses.

Voici, chapitre par chapitre, les dispositions essentielles de ce décret.

CHAPITRE PREMIER. — *Pression du véhicule sur le sol* : 150 kg. par cm. de largeur du bandage, au maximum. Pas de saillies aux bandages métalliques (sauf exceptions pour machines agricoles). Les bandages en caoutchouc des véhicules automobiles servant au transport des personnes et des marchandises, seront tels que leur contact avec le sol soit aussi peu que possible dommageable à la route. — *Gabarit des véhicules* : 2 m. 50 de largeur au maximum. Exception pour les instruments aratoires et certains véhicules à fusée débordante. — *Eclairage* : Un ou deux feux blancs à l'avant et un feu rouge à l'arrière, dès la tombée du jour. Un feu blanc et le feu rouge doivent être obligatoirement sur le côté gauche du véhicule. — *Plaques* : 1 plaque portant nom, prénoms et domicile du propriétaire du véhicule. Sont exceptées : voitures à bras, voitures à traction animale employées au transport particulier des personnes, voitures des postes, voitures, chariots et fourgons de la guerre ou de la marine, voitures employées à la culture et au transport des récoltes, du lieu du travail aux endroits de manipulation ou du dépôt des fruits récoltés. — *Largeur du chargement* : 2 m. 50 au maximum. Exception : les voitures transportant les récoltes, dans le trajet entre ferme et champs et vice-versa. — *Conduite des véhicules et des animaux* : Un conducteur obligatoire ; il doit utiliser pour la circulation du véhicule ou de l'animal qu'il conduit la moitié droite de la chaussée, sauf en cas de dépassement ou de virage. — *Vitesse* : allure modérée dans les agglomérations, quand la route n'est pas parfaitement libre ou que la visibilité n'est pas assurée dans de bonnes conditions. — *Croisement et dépassement* : suivre la route à droite ; se ranger à droite pour laisser passer à gauche ; pour dépasser, passer à gauche du véhicule qui précède. — *Bifurcations et croisées des chemins* : annoncer son approche; vérifier si la voie est libre ; marcher à allure modérée et serrer à droite ; céder le passage à tous les véhicules suivant les routes nationales ou assimilées, aux véhicules venant à droite, si les chemins sont d'égale importance. — *Stationnement* : pour stationner, ranger sa voiture de façon à gêner la circulation le moins possible ; en cas d'accident, prendre les précautions nécessaires pour garantir la sécurité de la circulation et assurer surtout, dès la chute du jour, l'éclairage de l'obstacle. — *Pistes spécialement aménagées pour circulations déterminées* (*piétons, cavaliers, cyclistes*, etc.) : n'y circuler que dans les conditions déterminées. — *Convois* : les diviser en tronçons de 25 m. s'il s'agit de véhicules à traction animale, de 50 m. s'il s'agit de véhicules automobiles. Un conducteur par tronçon. Espace libre de 25 à 50 m. de tronçon à tronçon. — *Transports exceptionnellement lourds ou larges* : leurs conditions de circulation sont fixées par les préfets des départements parcourus après avis des Ponts et Chaussées. — *Barrières de dégel* : suivant l'importance des routes ou chemins sur lesquels elles sont établies, sont prescrites par le préfet ou par le maire. Peuvent circuler pendant la fermeture de ces barrières : les courriers postaux, les voitures particulières de transport de personnes ; les véhicules à traction animale non chargés ; les voitures à bras ; enfin tous véhicules ne rentrant pas dans les catégories précédentes, mais qui circulent dans les conditions fixées par l'arrêté préfectoral ou municipal établissant les barrières de dégel. Sanctions : envoi de la voiture à la fourrière, amende et réparation de dommages causés à la route ou au chemin. — *Ponts* : les préfets ou les maires, suivant les cas, peuvent prendre toutes dispositions qui seront jugées nécessaires pour limiter la circulation sur es ponts des véhicules trop chargés. Les mesures prescrites doivent être affichées à l'entrée et à la sortie des ponts.

CHAP. II. — VÉHICULES A TRACTION ANIMALE. — *Freins* : peuvent être imposés par le préfet, si la topographie l'exige. — *Nombre d'animaux d'un attelage* : transport de marchandises : 5 bêtes de trait au maximum pour les véhicules à 2 roues ; 6 bœufs ou 8 chevaux au maximum pour voitures à 4 roues. Transport de personnes : 3 chevaux au maximum, voitures à 2 roues ; 6 chevaux maximum, voitures à 4 roues.

CHAP. III. — VOITURES A TRACTION AUTOMOBILE. — Doivent être munies : *a.* d'un dispositif d'échappement silencieux ; *b.* de deux freins, dont un agissant directement sur les roues ou sur des couronnes immédiatement solidaires de celles-ci ; *c.* de deux lanternes à feu blanc à l'avant et d'une lanterne à feu rouge à l'arrière gauche. (Pour les motocyclettes, 1 feu blanc à l'avant, 1 rouge à l'arrière.) Ces voitures, marchant à plus de 20 kil. à l'heure, auront à l'avant un feu supplémentaire d'une portée d'au moins 100 m. ; pas de lumières aveuglantes dans les agglomérations ; sur les routes le faisceau lumineux ne s'élèvera pas à plus d'un mètre du sol ; en outre, dispositif lumineux éclairant le numéro de la voiture ; *d.* en rase campagne, d'un appareil sonore pouvant être entendu à 100 m. au moins ; dans les agglomérations, l'usage de la trompe est seul permis ; *e.* de plusieurs plaques : 1° celle prévue au chapitre premier ci-dessus ; 2° plaque unique ou plaques diverses portant mention du nom du constructeur, indication du type de voiture et numéro d'ordre dans le type ; 3° s'il s'agit d'une voiture de transport de marchandises (motrice ou remorque), plaque indiquant le poids du véhicule à vide et le poids du chargement maximum ; 4° enfin, pour toutes les voitures, deux plaques d'identité portant un numéro d'ordre et fixées en évidence d'une manière inamovible, l'une à l'avant, l'autre à l'arrière ; 5° la dernière remorque d'un convoi portera une plaque amovible reproduisant la plaque d'arrière du véhicule tracteur. — *Réception* : les types de véhicule construits en France doivent être tous vérifiés, sur demande du constructeur ; les véhicules étrangers seront vérifiés par type, s'ils sont présentés par un représentant du constructeur étranger dûment accrédité auprès du ministre des Travaux publics. Tout constructeur dont un véhicule-type a été vérifié peut construire un nombre quelconque de voitures conformes à ce type ; il devra donner à chacune des voitures de ce type un numéro d'ordre et remettre à l'acheteur une copie du procès-verbal de vérification et un certificat de conformité de la voiture livrée au type vérifié. Le certificat spécifie le maximum de vitesse que la voiture peut atteindre en palier. — *Autorisation de circuler* : le propriétaire d'un véhicule automobile doit, avant de le mettre en circulation sur les voies publiques, adresser à son préfet : 1° une déclaration faisant connaître ses nom et domicile et 2° une copie du procès-verbal à lui délivré par le constructeur ; un récépissé indiquant le numéro d'ordre assigné au véhicule est délivré au propriétaire. La déclaration du propriétaire est communiquée sans délai au service des mines ; elle est valable pour toute la France. — *Certificat de capacité pour la conduite des automobiles* : indispensable pour la conduite d'un véhicule ; délivré par le préfet de la résidence, sur avis du service des mines, ce certificat est valable pour toute la France. Un certificat de capacité spécial est institué pour les conducteurs de motocycle dont le véhicule est d'un poids inférieur à 150 kg. Deux contraventions dans l'année peuvent amener le retrait du certificat. — *Circulation* : le conducteur d'un automobile doit présenter à toute réquisition de l'autorité compétente : 1° son certificat de conduite ; 2° le récépissé de la déclaration du véhicule. || Ne pas quitter un véhicule sans avoir pris les précautions utiles pour prévenir tout accident, toute mise en route intempestive et pour supprimer tout bruit gênant du moteur. || Opérer les réparations et la mise au point bruyante à 100 m. au moins de toute habitation, sauf impossibilité absolue. — *Vitesse* : pas de limitation, si ce n'est que le conducteur doit rester constamment maître de sa vitesse ; il ralentira chaque fois qu'un accident ou un incident de route lui en indiquera la nécessité. Réduire également la vitesse dès la chute du jour et en cas de brouillard. Une limitation de vitesse a été imposée aux voitures dépassant 3 000 kg. qui ne peuvent aller au delà des vitesses indiquées dans le tableau ci-dessus.

CATÉGORIES.	POIDS TOTAL EN CHARGE.	VITESSE MAXIMA.		
		Véhicules munis de bandages rigides (pendant le délai accordé par l'art. 60 pour leur circulation).	VÉHICULES MUNIS DE BANDAGES ÉLASTIQUES.	
			Véhicules affectés au transport des personnes.	Autres véhicules.
		km. à l'heure.	km. à l'heure.	km. à l'heure.
1re catégorie	De 3 001 kg. à 4 500 kg.	20	40	30
2e catégorie..........	De 4 501 kg. à 8 000 kg.	15	35	25
3e catégorie..........	De 8 001 kg. à 11 000 kg.	10	25	20
4e catégorie..........	Au-dessus de 11 000 kg.	5	15	10

Convois automobiles. — Les véhicules traînant une remorque, quand bien même ils n'atteignent pas 3 000 kg., ne peuvent dépasser une vitesse de 40 kil. à l'heure. Les trains comprenant plusieurs remorques ne peuvent circuler dans un département sans autorisation du préfet de ce département, délivrée après avis de l'ingénieur en chef des ponts ou de l'agent voyer en chef, ou de ces deux chefs de service ensemble, suivant la nature des routes et chemins parcourus. La demande de circulation indiquera : 1° les routes et chemins que le pétitionnaire a l'intention de suivre ; 2° les poids en change du tracteur et des remorques, ainsi que le poids de l'essieu le plus chargé ; 3° la composition habituelle des trains ou convois et leur longueur totale ; 4° la vitesse de marche prévue ; 5° le mode de freinage. — *Courses d'automobiles* : adresser une demande d'autorisation à chacun des préfets sur les départements desquels la course s'effectuera. L'autorisation est délivrée par le ministre de l'Intérieur, sur l'avis des préfets des départements traversés. Tous les frais occasionnés à l'administration sont à la charge des organisateurs qui doivent déposer à cet effet une consignation préalable.

CHAP. IV. — TRANSPORTS EN COMMUNS. — Les dispositions de ce chapitre s'appliquent aux véhicules affectés aux services de transport en communs et sont, par conséquent, sans intérêt pratique pour les particuliers.

CHAP. V. — CYCLES. — Les cycles pourvus d'un moteur mécanique sont régis par les dispositions qui s'appliquent aux voitures à traction automobile (*V.* chap. III). — *Eclairage* : deux feux visibles, l'un à l'avant, l'autre à l'arrière, ou un feu visible à l'avant et une surface rouge réfléchissante à l'arrière. — *Signaux sonores* : timbre à note aiguë ou grelot, pouvant s'entendre à 50 m. au moins. — *Plaque* portant nom et domicile de propriétaire et un numéro d'ordre, si le propriétaire est loueur de cycles. — *Vitesse* : allure modérée dans la traversée des agglomérations, et aux croisements, tournants et carrefours. — *Croisement ou dépassement* : en croisant un véhicule quelconque, se ranger à droite ; pour dépasser, prendre à gauche du véhicule à dépasser et prévenir au moyen de l'appareil sonore. — *Circulation* : les cyclistes tenant leur machine à la main peuvent suivre le trottoir. Ils peuvent, le long des routes et des chemins pavés en état de réfection, suivre à une allure modérée les trottoirs et contre-allées réservés aux piétons.

CHAP. VI. — PIÉTONS ET ANIMAUX NON ATTELÉS NI MONTÉS. — *Piétons* : ils doivent, quand ils sont dûment avertis, se ranger pour laisser passer les véhicules, cycles, bêtes de trait, de charge ou de selle. — *Troupeaux* : dirigés par un nombre suffisant de conducteurs, ils n'occuperont que la moitié d'une route ou d'un chemin où ils ne pourront stationner. La nuit, leur présence sera indiquée par un signal sonore ou lumineux. || De troupeau à troupeau circulant sur la même route dans le même sens, réserver un espace de 50 m. au moins. || La divagation, l'abandon et le pacage des troupeaux ou des bêtes isolées sur les routes ou les chemins sont interdits.

CHAP. VII. — DISPOSITIONS TRANSITOIRES. — Un délai jusqu'au 1er juin 1926 est accordé pour l'application des mesures relatives aux dimensions et à la nature des bandages des roues, au gabarit des véhicules et aux saillies des fusées. — *Pouvoirs des préfets et des maires* : préfets et maires gardent le droit de prescrire, dans les limites de leurs pouvoirs et quand l'intérêt de la sécurité ou de l'ordre public l'exige, des mesures plus rigoureuses que celle-ci-dessus prévues (*V.* VOIRIE).

RUBANS (LES). — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

RUBÉOLE (*MÉD. PRAT.*). — Fièvre éruptive contagieuse, voisine de la rougeole, mais plus bénigne. Atteint, comme elle, surtout les jeunes enfants, incubation, 15 jours.

ON CONSTATE : sur la face, une éruption de *taches* comme dans la rougeole, et sur les membres, une éruption de *plaques* comme dans la scarlatine ; du larmoiement, du coryza, un peu d'angine et d'inflammation des ganglions du cou. Fièvre légère (38°,5) pendant deux ou trois jours.

PEUT ÊTRE CONFONDUE avec la rougeole ou la scarlatine, mais s'en distingue aisément au bout de quelques jours par le peu de gravité de tous les symptômes.

DURÉE : Une semaine, 10 jours au plus.

Il faut isoler les malades à la chambre et les mettre à un régime léger. Coucher. A la fin de la maladie, donner un grand bain tiède savonneux.

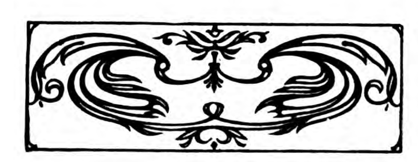
CONTAGION. — Très contagieuse : donc isoler les enfants atteints pendant une quinzaine de jours.

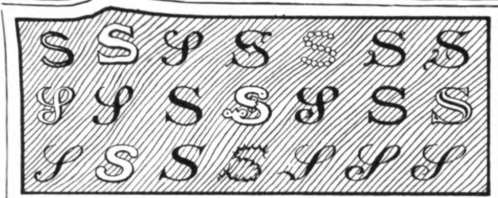
RUBIS (*CONNAIS. PRAT.*). — C'est, après le diamant, la plus chère des pierres précieuses. Les espèces en sont nombreuses. Le rubis le plus estimé est celui connu sous le nom de *rubis d'Orient* ; c'est une variété de corindon-alumine pure, poids spécifique 3,93 à 4,08, dureté 9, il ne peut être rayé que par le diamant ; il provient de l'Inde et du Thibet ; est plus rare que le diamant dont dans certains cas, il atteint, et même quelquefois, dépasse le prix ; il est d'une belle couleur cramoisie ; le rubis d'Orient qui appartient à la série de pierres précieuses connues en joaillerie sous le nom de gemmes orientales, s'emploie, taillé en forme de brillant ou en rose, comme bijou ; il sert également en horlogerie à la confection des pivots de montres.

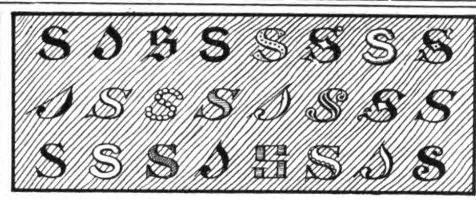
L'Inde produit en outre le *rubis spinelle* ; ce rubis d'une couleur ponceau est d'une valeur inférieure au précédent ; il en est de même du rubis balais, variété rose du rubis spinelle. La pierre connue sous le nom de rubis du Brésil n'est autre chose qu'une topaze brûlée ; quant au rubis de Bohême, c'est une variété de quartz rose.

On comprend sous le nom de rubacelles ou rubicelles deux classes de pierres, l'une naturelle qui est une variété du rubis de Bohême et dont la couleur est d'un rose jaunâtre, l'autre artificielle et qui est obtenue par la coloration en rose d'un quartz hyalin.

RUCHE. — *V.* APICULTURE.

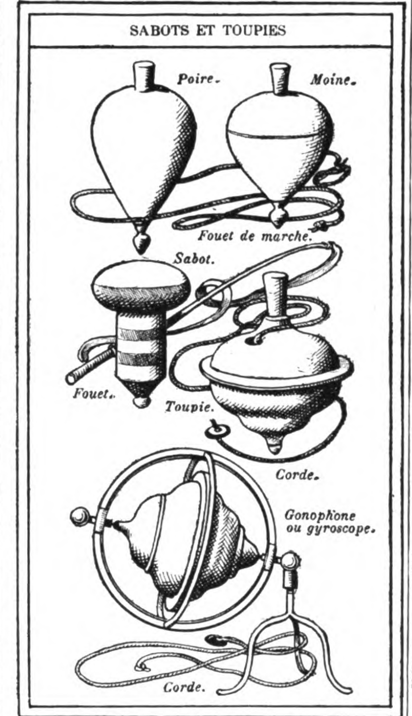






SABOT (LE) (*JEUX DE PLEIN AIR*). — C'est une espèce de toupie un peu plus grosse qu'une toupie ordinaire, à pointe métallique courte et sans queue. On met le sabot en mouvement, en le faisant tourner à l'aide des deux mains sur un sol uni, on le frappe aussitôt avec une espèce de fouet, fait soit d'une lanière de cuir, soit d'une peau d'anguille. On fouette d'abord légèrement pour mettre la toupie en train, puis à coups plus vigoureux à mesure qu'elle s'affermit dans sa rotation. C'est un exercice très salutaire pour les enfants, surtout si on les habitue à frapper tour à tour, du bras droit et du bras gauche. Le jeu : Deux façons de jouer au sabot :

SABOTS ET TOUPIES



1° *La course.* — Un but ayant été marqué par une ligne deux ou plusieurs joueurs s'acharnent à coups de fouet sur leurs sabots, afin de leur faire toucher ce but : le premier qui l'a atteint gagne la partie.

2° *A la rencontre.* — Les sabots sont dirigés l'un contre l'autre, de manière à les faire se heurter ; le joueur dont le sabot est renversé dans le choc est le perdant.

SABLE. — Pour sabler les allées d'un jardin, se procurer du *sable de rivière* pas trop fin. Le *sable de carrière* détient toujours une certaine quantité d'argile, qui s'attache aux chaussures.

Pour amender les terres argileuses et faciliter l'ameublissement de la couche arable, il faut répandre, si on est à portée d'une sablière, 100 mètres cubes de sable par hectare, ce qui fait un vingtième d'amendement, si on laboure la terre à 20 cm. de profondeur. Le transport du sable se fait très bien pendant les gelées, qui empêchent le labour et rendent les attelages disponibles.

SABOTAGE (*DROIT*). — Le sabotage consiste notamment, soit dans le fait de détruire ou détériorer volontairement des marchandises, des travaux, un matériel ou un outillage servant au commerce, à l'industrie, à l'agriculture, etc. ; soit dans le fait de commettre intentionnellement, dans l'exécution d'un travail, des erreurs ou des malfaçons.

Celui qui a volontairement détérioré des marchandises, matières ou instruments quelconques servant à la fabrication, encourt un emprisonnement d'un mois à 2 ans, et une amende qui ne peut excéder le quart des dommages-intérêts, ni être moindre de 16 francs ; si le délit a été commis par un ouvrier de la fabrique ou par un commis de la maison de commerce, l'emprisonnement est de 2 à 5 ans (*art.* 443, *C. Pénal*). La rupture ou la destruction d'instruments d'agriculture, de parcs de bestiaux, de cabanes de gardiens, est punie d'un mois à un an d'emprisonnement (*art.* 451, *C. pénal*). (*V.* MAJORATION).

Quiconque a volontairement détruit ou renversé des édifices, ponts, digues, chaussées ou autres constructions qu'il savait appartenir à autrui, ou causé l'explosion d'une machine à vapeur, est puni de la *réclusion* et en outre d'une amende. S'il y a eu homicide ou blessures, la peine est : dans le premier cas, la mort, et dans le second, les travaux forcés à temps (*art.* 437, *C. Pénal*). — *V.* PEINES ET PRESSE.

SACS (*ÉC. DOM.*). — Les sacs à froment, seigle et orge contiennent 150 litres ; les sacs à avoine 200 litres, ce qui leur donne à peu près le même poids de grains (environ 110 kilos). Emplir les sacs de blé en 3 mesures de 50 litres et ceux à avoine en 4 mesures ; deux hommes manient et emplissent la mesure, un autre tend le sac et un quatrième le lie. || Les sacs doivent avoir de 0m,55 à 0m,65 de largeur et de 1m,30 à 1m,50 de hauteur : des sacs courts ne sont pas maniables. Si les sacs à blé sont de 100 litres seulement et ceux d'avoine de 125 litres, il faut néanmoins leur donner une longueur de 1m,10 à 1m,20 une fois liés.

Les sacs à engrais chimiques, souvent détériorés par leur contenu, se font en toile très grossière et sont d'une capacité moindre. Pour les conserver, éviter tout contact avec l'humidité, qui dissout les sels qu'ils sont destinés à transporter. D'autre part, ces sacs sont en jute ou en phormium et pourrissent plutôt qu'ils ne sèchent.

SAFRAN (*ÉC. DOM.*). — Employé comme assaisonnement dans quelques préparations culinaires, surtout dans la cuisine méridionale. C'est une substance stimulante dont il faut faire un usage modéré. || Il sert aussi, à cause de sa belle couleur jaune, à colorer le beurre, la crème, les pâtes.

On ne consomme de cette plante que les stigmates, que la médecine considère comme antispasmodiques excitants (2 décigr. en infusion pour une tasse d'eau bouillante).

Le *safran bâtard* ou *carthame* est cultivé dans le Midi pour ses sommités fleuries qui donnent une belle teinture rouge. Il sert à falsifier le safran véritable, mais on reconnaît la fraude en faisant macérer une pincée de safran dans l'eau tiède : les fleurons du carthame s'y développent en petits tubes creux, tandis que les filaments du safran restent pleins.

SAGOU (*ÉC. DOM.*). — Fécule exotique en grains roses ou brunâtres, difficiles à broyer sous la dent et qu'on prépare sous forme de potages au lait ou au bouillon : convient aux convalescents et aux enfants. Avec la fécule de pommes de terre, on fait en France une imitation à bas prix qu'il est difficile de distinguer du sagou exotique. Il faut en vérifier la provenance par les étiquettes et bandes de garantie.

SAIGNÉE (*MÉD. PRAT.*). — Opération de petite chirurgie consistant à soustraire du sang d'un malade. On réalise la saignée, soit à l'aide de sangsues et *ventouses scarifiées*, soit à l'aide d'une ouverture pratiquée sur une veine superficielle du pli du coude ou du cou-de-pied rendue visible par un lien circulaire qui, étranglant le membre au-dessus du lien de la saignée, engorge le vaisseau en gênant le retour du sang au cœur. *Indications de la saignée* : congestion pulmonaire ou cérébrale (apoplexies), urémie, coups de chaleur graves avec état congestif, maladies du cœur, du foie, des reins, etc. *Il faut* un médecin, à cause des accidents possibles.

SAIGNEMENT DE NEZ — *V.* EPISTAXIS.

SAINDOUX ou AXONGE. — Pour le préparer, prendre de la *panne* de porc, la séparer du tissu cellulaire qui la contient et la faire fondre à feu modéré. Quand elle est bien fondue et très claire, la passer à travers un linge. Le saindoux pur est très blanc et exempt de sel. S'il est roussâtre, c'est qu'il est mélangé de graisses diverses recueillies pendant la cuisson du porc.

SAINT-CYR (ÉCOLE DE). — *V.* ÉCOLES MILITAIRES.

SAISIES (*DROIT*). — *Généralités.* || I. *Saisie-arrêt.* || II. *Saisie-brandon.* || III. *Saisie conservatoire.* || IV. *Saisie-exécution.* || V. *Saisie foraine.* || VI. *Saisie-gagerie.* || VII. *Saisie des navires* (*V.* NAVIRES). || VIII. *Saisie réelle.* || IX. *Saisie des rentes constituées sur des particuliers.* || X. *Saisie-revendication.*

GÉNÉRALITÉS. — On appelle saisies des procédures ayant pour objet de mettre les biens d'un débiteur sous la main de la justice pour, au besoin, les faire vendre et en distribuer le prix entre ses créanciers.

I. SAISIE-ARRÊT. — Elle suppose que certaines sommes ou effets, appartenant à un débiteur, ou à lui dus, ne sont pas en sa possession. Le créancier s'oppose alors à ce que le tiers (tiers saisi) détenteur de ces sommes, effets ou valeurs, les remette à son débiteur ; l'acte est signifié par huissier.

Tout créancier peut pratiquer une saisie-arrêt, pourvu que sa créance soit certaine, liquide et exigible ; ce droit lui appartient, que sa créance résulte d'un titre authentique ou d'un titre sous-seings privés. S'il n'a pas de titre, il doit au préalable présenter requête au juge du domicile du débiteur ou du tiers saisi, pour être autorisé à former sa saisie-arrêt ; dans le cas où la créance, en vertu de laquelle il demande à saisir-arrêter, n'est pas liquide, une évaluation provisoire en est faite par le juge.

L'huissier qui a signé la saisie-arrêt est tenu, s'il en est requis, de justifier de l'existence du saisissant à l'époque où le pouvoir de saisie lui a été donné.

Dans la huitaine de la saisie-arrêt le saisissant est tenu de la dénoncer au débiteur saisi et de l'assigner pour voir statuer sur sa validité ; ce délai est susceptible d'augmentation à raison des distances. Dans un pareil délai de huitaine (outre le délai de distance s'il y a lieu), à compter du jour de la demande en validité, cette demande doit être dénoncée à la requête du saisissant au tiers saisi. Faute de demande en validité, la saisie-arrêt est nulle ; faute de dénonciation de cette demande au tiers-saisi, les paiements par lui faits jusqu'à la dénonciation sont valables (C. Proc. civ., art. 565).

La demande en validité et la demande en mainlevée formée par la partie saisie, sont portées devant le tribunal du domicile de *la* partie saisie.

Le tiers saisi ne peut être assigné en déclaration des sommes qu'il doit au saisi (déclaration affirmative) que si la créance du saisissant résulte d'un titre authentique ou si un jugement a déclaré la saisie-arrêt ou opposition valable. Il est assigné devant le tribunal qui doit connaître de la saisie, sans tentative de conciliation préalable ; mais si sa déclaration est contestée, il est en droit de demander son renvoi devant son juge naturel (généralement celui de son domicile). Le tiers saisi qui est assigné doit faire sa déclaration et l'affirmer au greffe du tribunal ; s'il n'est pas sur les lieux, il peut la faire devant le juge de paix de son domicile. La déclaration énoncera les causes et le montant de la dette ; les paiements d'acomptes s'il en a été faits ; l'acte ou les causes de libération si le tiers saisi n'est plus débiteur ; et, dans tous les cas, les saisies-arrêts ou oppositions formées entre ses mains. Les pièces justificatives de la déclaration doivent être amenées à cette déclaration ; le tout est déposé au greffe et l'acte de dépôt est signifié avec constitution d'avoué. Si la saisie-arrêt est formée sur des effets mobiliers le tiers-saisi doit joindre à sa déclaration un état détaillé desdits objets.

La déclaration et l'affirmation sont faites soit par le tiers-saisi en personne, soit par son mandataire muni d'une procuration spéciale.

S'il survient de nouvelles saisies-arrêts ou oppositions, le tiers-saisi est tenu de les dénoncer à l'avoué du premier saisissant.

Si la déclaration du tiers-saisi n'est pas contestée, il n'est fait aucune autre procédure ni de la part du tiers-saisi ni contre lui ; si elle est contestée une nouvelle instance s'engage.

Le tiers-saisi, qui ne fait pas sa déclaration affirmative dans le délai qui lui a été imparti par le tribunal, ou qui ne produit pas les pièces justificatives de ses affirmations, est déclaré débiteur pur et simple des sommes dues au saisissant (C. Proc. civ., art. 577).

Limitation des effets de la saisie-arrêt. — Depuis la loi du 17 juillet 1907, la partie saisie peut, à tout moment, se pourvoir en référé afin d'obtenir l'autorisation de toucher du tiers-saisi, malgré l'opposition, à la condition de verser à la Caisse des dépôts et consignations, ou aux mains d'un tiers commis par justice, somme suffisante arbitrée par le juge des référés, pour répondre éventuellement des causes de la saisie-arrêt, dans le cas où le saisi se reconnaîtrait ou serait jugé débiteur. Ce dépôt est affecté spécialement à la garantie des créances pour sûreté des quelles la saisie-arrêt a été opérée, et un privilège exclusif de tout autre leur est attribué sur ce dépôt.

CHOSES INSAISISSABLES EN TOTALITÉ OU EN PARTIE. — Ne peuvent être l'objet d'une saisie-arrêt : 1° les choses déclarées insaisissables par la loi ; 2° les provisions alimentaires adjugées par justice, sauf dans le cas où le saisissant est lui-même créancier pour cause d'aliments ; 3° les sommes et objets disponibles déclarés insaisissables par le testateur ou donateur, de même que les sommes et pensions pour aliments, encore que l'acte de donation ou le testament ne les déclare pas insaisissables ; toutefois, les créanciers postérieurs à l'acte de donation ou à l'ouverture du legs peuvent saisir-arrêter en vertu de la permission du juge et pour la portion qu'il détermine (C. Proc. civ., art. 581 et 582).

Les traitements et pensions dûs par l'Etat ne peuvent être saisis que pour la portion déterminée par les lois et règlements.

SAISIE-ARRÊT SUR LES SALAIRES ET PETITS TRAITEMENTS. — Les salaires des ouvriers et gens de service ne sont saisissables que jusqu'à concurrence du dixième, quel que soit le montant de ces salaires.

Les appointements ou traitements des employés ou commis et des fonctionnaires, ne sont également saisissables que jusqu'à concurrence du dixième lorsqu'ils ne dépassent pas six mille (6 000) francs par an (Loi du 27 juillet 1921). Dans ce chiffre ne sont pas comprises les indemnités ou allocations pour charges de famille, lesquelles sont insaisissables, sauf pour les dettes alimentaires.

Le créancier, pour obtenir la saisie-arrêt, en fait la demande au juge de paix de la résidence du débiteur ; ce dernier est convoqué par lettre recommandée à comparaître en conciliation devant le juge de paix dans un délai de trois jours au minimum. Si ce débiteur ne comparaît pas au jour indiqué le créancier devra, sauf s'il possède un titre exécutoire, le citer de nouveau par exploit d'huissier. Quand les parties ont comparu et convenu d'un arrangement, le juge de paix en mentionne les conditions. Si le débiteur n'a pas comparu, ou si, en cas de comparution, il n'y a pas eu arrangement, le juge de paix autorise ou non la saisie-arrêt dans une ordonnance qui, en cas d'autorisation de saisie, énonce la somme pour laquelle la saisie-arrêt peut être opérée.

Dans les 48 heures de l'ordonnance, avis en est donné au tiers-saisi si la saisie est autorisée, ainsi qu'au débiteur s'il a été défaillant.

Cession. — Les salaires, appointements et traitements inférieurs ou égaux à 6 000 francs ne peuvent être cédés que jusqu'à concurrence d'un autre dixième.

Toutefois les cessions et saisies faites pour le paiement de certaines dettes alimentaires ne sont pas soumises à ces restrictions.

Les cessions faites sur les salaires et les appointement ou traitement ne dépassant pas annuellement six mille francs ne peuvent être consenties que par déclaration souscrite par le cédant en personne devant le greffier de la justice de paix de sa résidence.

L'exploit de saisie-arrêt est signifié par huissier.

Le débiteur peut toucher du tiers-saisi la portion non saisissable de ses salaires, gages ou appointements.

Une seule saisie-arrêt doit être autorisée par le juge. S'il survient d'autres créanciers, leur réclamation, signée et déclarée sincère par eux et contenant toutes les pièces de nature à mettre le juge à même de faire l'évaluation de la créance, est inscrite par le greffier sur un registre spécial ; le greffier en donne avis, *dans les quarante-huit heures*, au débiteur et au tiers-saisi par une lettre recommandée qui vaut opposition.

Tout créancier saisissant, le débiteur et le tiers-saisi peuvent requérir la convocation des intéressés devant le juge de paix du débiteur saisi, par une déclaration consignée sur le registre spécial tenu au greffe ; cette convocation est adressée par le greffier. Le juge de paix statue sur la validité, la nullité ou la mainlevée de la saisie-arrêt, ainsi que sur la déclaration affirmative que le tiers-saisi est tenu de faire audience tenante. Le tiers-saisi qui ne comparaît pas ou qui ne fait pas sa déclaration est déclaré débiteur pur et simple des retenues non opérées et condamné aux frais par lui occasionnés.

Si le jugement est rendu par défaut, avis de ces dispositions est transmis par le greffier, à la partie défaillante, par lettre recommandée, dans les trois jours du prononcé. L'opposition n'est recevable que dans les huit jours de la date de la lettre ; elle consiste dans une déclaration à faire au greffe de la justice de paix sur le registre spécial. Toutes les parties intéressées sont prévenues, par lettre recommandée du greffier, pour la plus prochaine audience utile ; le jugement qui intervient alors est réputé contradictoire.

L'appel du jugement contradictoire doit être formé dans les dix jours du prononcé du jugement ; et dans le cas où il a été rendu par défaut, du jour de l'expiration des délais d'opposition ; sans que, dans le cas du jugement contradictoire, il soit besoin de le signifier (Loi du 12 janvier 1895, art. 10).

Quand il y a somme suffisante, si les parties ne sont pas amiablement entendues pour la répartition, le juge de paix procède à la distribution. Il établit son état de répartition sur le registre ; une copie de cet état est adressée par le greffier sous la forme d'une lettre recommandée, au débiteur saisi ou au tiers-saisi, et à chaque créancier colloqué. Ces derniers ont une action directe contre le tiers-saisi en paiement de leur collocation ; les ayants-droit aux frais et aux collocations utiles donnent quittance en marge de l'état de répartition remis au tiers-saisi, qui se trouve libéré d'autant.

II. SAISIE-BRANDON. — C'est la saisie par laquelle on met sous la main de la justice, pour les faire vendre et être payé sur le prix, les fruits pendant par branches ou par racines (blés, légumes, fruits, etc.).

Elle tire son nom d'un ancien usage consistant à placer, dans les champs dont les fruits étaient saisis, des faisceaux de paille, appelés brandons.

La saisie-brandon est une variété de la saisie-exécution (*V.* plus loin) ; les formalités prescrites pour les saisies-exécutions lui sont applicables (C. Proc. civ., art. 634).

III. SAISIE CONSERVATOIRE. — La saisie conservatoire a lieu en matière commerciale ; elle a pour but, dans certains cas, de permettre à un créancier de placer sous la main de justice les biens de son débiteur ; c'est une mesure purement provisoire. Elle doit être autorisée par une ordonnance du président du tribunal de Commerce ; cette autorisation peut être accordée : 1° dans les cas qui requièrent célérité ; 2° au porteur d'une lettre de change protestée faute de paiement, pour saisir les effets mobiliers des tireurs, accepteurs et endosseurs (C. Proc. civ., art. 417 et C. de com., art. 172).

IV. SAISIE-EXÉCUTION. — La saisie-exécution, ou saisie mobilière, est l'acte par lequel un créancier met sous la main de justice les meubles corporels appartenant à son débiteur, pour les faire vendre ensuite et se payer sur le prix.

Elle ne peut avoir lieu qu'en vertu d'un titre authentique et exécutoire, et doit être précédée d'un commandement au débiteur, fait au moins un jour avant la saisie, et contenant notification du titre, s'il n'a pas déjà été notifié.

Si le créancier ne demeure pas dans la commune où se fera l'exécution, le commandement doit contenir élection de domicile jusqu'à la fin de la poursuite dans cette commune ; et le débiteur peut faire à ce domicile élu toutes espèces de significations, même celles d'offres réelles et d'appel.

L'huissier qui procède à la saisie-exécution est assisté de deux témoins, ou recors ; la partie poursuivante ne peut être présente à la saisie. Si les portes sont fermées, l'huissier fait procéder à leur ouverture en présence du juge de paix, à son défaut, du commissaire de police, et dans les communes où il n'y en a pas, en présence du maire ou de son adjoint.

Le procès-verbal de saisie doit contenir la désignation détaillée des objets saisis ; s'il y a des deniers comptants, l'huissier les déposera soit à la Caisse des dépôts et consignations, soit encore entre les mains d'un dépositaire convenu entre le saisissant, le saisi et les opposants s'il y en a.

V. SAISIE FORAINE. — On appelle saisie foraine, la saisie pratiquée par un créancier sur les effets trouvés dans la commune qu'il habite, et qui appartiennent à l'un de ses débiteurs qui, lui, n'a dans cette commune ni domicile ni résidence habituelle.

Elle peut être faite, sans titre et sans commandement préalable, mais avec la permission du président du tribunal civil ou du juge de paix. Le saisissant est gardien des effets saisis s'ils sont en sa possession ; sinon, il est établi un gardien autre que le saisi.

Les règles à observer sont, au surplus celles prescrites pour les saisies-exécutions. Toutefois, il ne peut être procédé à la vente des effets saisis qu'après que la saisie foraine a été déclarée valable (C. Proc. civ., art. 824 et 825).

VI. SAISIE-GAGERIE. — C'est la saisie qui est pratiquée par les propriétaires ou leurs principaux locataires de maisons ou de biens ruraux, sur les effets mobiliers et fruits se trouvant, soit dans les bâtiments, soit sur les terres faisant l'objet de la location, pour avoir paiement de loyers ou fermages échus.

La saisie-gagerie peut être faite, qu'il y ait bail écrit ou simple location verbale, sans permission du juge, mais un jour seulement après le commandement de payer. Elle peut aussi être faite à l'instant, c'est-à-dire sans délai, en vertu d'une ordonnance du président du Tribunal civil (C. Proc. civ., art. 819).

Les effets des sous-fermiers et sous-locataires garnissant les lieux par eux occupés, et les fruits des terres qu'ils sous-louent, peuvent être saisis-gagés pour les loyers et fermages dûs par le locataire ou fermier de qui ils tiennent ; mais ils doivent obtenir mainlevée de la saisie en justifiant qu'ils ont payé sans fraude, sans qu'ils puissent opposer les paiements qu'ils auraient faits par anticipation.

La saisie-gagerie est faite, selon les cas, dans la forme des saisies-exécutions ou des saisies-brandons.

Il ne peut être procédé à la vente des effets saisis-gagés, qu'après que la saisie a été déclarée valable par jugement.

VII. SAISIE DES NAVIRES. — *V.* NAVIRES.

VIII. — SAISIE RÉELLE. — La saisie réelle ou immobilière est, comme son nom l'indique, la saisie pratiquée, par un créancier, des immeubles de son débiteur, pour parvenir à la mise en vente par adjudication de ces immeubles.

Elle ne peut être faite qu'en vertu d'un titre authentique et exécutoire. Elle doit être précédée d'un commandement de payer qui est soumis à des formes et conditions spéciales. La saisie ne peut être pratiquée que trente jours après le commandement ; mais si le créancier laisse écouler plus de quatre-vingt-dix (90) *jours* entre le commandement et la saisie, il est tenu de le réitérer. Le procès-verbal de saisie doit contenir toutes les énonciations exigées par la loi, entre autres, la constitution d'un avoué, exerçant près le tribunal où la saisie est portée, chez lequel le domicile du saisissant est élu de droit (*V.* C. Proc. civ., art. 675) ; il est visé par le maire ou par les maires de la situation des immeubles. Il est dénoncé au saisi dans les quinze jours qui suivent la clôture du procès-verbal, outre le délai de distance ; l'original de l'acte de dénonciation est visé, dans le jour, par le maire du lieu où il est signifié.

La saisie immobilière et l'exploit de dénonciation sont transcrits, au plus tard dans les quinze jours qui suivent celui de la dénonciation, au bureau des hypothèques de la situation des biens, pour la partie des biens saisis qui se trouvent dans l'arrondissement.

IX. SAISIE DES RENTES CONSTITUÉES SUR DES PARTICULIERS. — La saisie d'une rente constituée en perpétuel ou en viager, à titre onéreux ou gratuit, ne peut avoir lieu qu'en vertu d'un titre exécutoire ; elle doit être précédée d'un commandement signifié à la partie obligée ou condamnée, au moins *un jour* avant la saisie, et contenant notification du titre, si elle n'a déjà été faite.

X. SAISIE-REVENDICATION. — C'est la saisie pratiquée par une personne qui prétend avoir certains droits (tels que droit de propriété ou droit de gage) sur une chose mobilière détenue par un tiers.

Elle ne peut être faite qu'en vertu d'une ordonnance du président du tribunal de 1re instance, à peine de dommages-intérêts tant contre le saisissant que contre l'huissier. La forme de la saisie-revendication est la même que celle de la saisie-exécution ; la personne chez qui elle est faite peut être chargée d'assurer la garde des objets saisis (C. Proc. civ., art. 830). Elle doit être validée par jugement.

— *V.* LOUAGE.

SAISONS (*SC. PRAT.*). — Retour périodique de la terre passant par les deux points équinoxiaux et les deux points solsticiaux. Les saisons ne sont pas d'une durée absolument égale : les solstices tombent du 21 au 22 juin et du 20 au 21 décembre ; les équinoxes du 19 au 21 mars et du 22 au 23 septembre ; le printemps et l'été durent donc plus longtemps (186 jours 11 heures) que l'automne et l'hiver (178 jours 19 heures). — *V.* ASTRONOMIE.

SALAISONS (*ÉCON. DOM.*). — I. *Du porc.* — II. *Des poissons.* — III. *Des viandes.*

On sale le plus communément les *anchois*, les *harengs*, les *maquereaux*, les *sardines*, la *morue*, le *saumon*, les *viandes de bœuf* et de *porc*, les *quartiers d'oie*, les gigots, épaules de mouton, etc. Les *viandes d'agneau*, de *chevreau*, de *volaille*, de *lapin*, etc., peuvent aussi mais plus difficilement, être conservées par le même procédé. || Le point le plus important, c'est le choix du sel, qui doit être parfaitement raffiné, cristallisé en gros grains et très sec. Les sels anciens ou ceux qui ont supporté de longs voyages, sont les meilleurs. Le sel s'emploie soit à l'état naturel, c.-à-d. de saumure sèche, soit à l'état de saumure liquide (*V.* SAUMURES).

I. PORC. — Choisir un animal de bonne qualité ayant été bien nourri, d'une bonne grosseur, gras sans excès et de race fine. Un porc pesant moins de 150 kilos ne vaudra jamais celui qui en pèse 220 ou 240. Si l'emplette d'un gros porc est trop lourde pour un ménage moyen, il est préférable de s'entendre à deux ménages et partager un gros animal plutôt que d'en acheter un petit. Choisir pour la salaison un jour froid, clair, plutôt pendant le premier quartier de la lune que pendant la pleine lune ou le dernier quartier. La raison de cette observation est que, pendant le premier quartier, la lune éclairant la première partie de la nuit, refroidit l'atmosphère qui saisit mieux la chair grasse du porc. || La meilleure époque pour la salaison va du commencement de décembre à la fin de janvier. A la rigueur, février est encore bon, mais la provision faite vers Noël est celle qui se conserve le mieux. Avant de commencer les opérations si multiples de la charcuterie, on doit installer le *saloir* auprès d'une fenêtre située au nord. || Le *saloir* est une sorte d'*égouttoir* en bois, ayant une superficie calculée sur ce que représente d'espace un porc ouvert par le milieu et étendu des deux côtés. Le fond est rayé de rigoles profondes de 1 cm. environ ; ces rigoles viennent toutes aboutir à une partie du saloir plus étroite que l'autre, et c'est par là que s'écoule l'eau formée par le sel en contact avec la viande. Le saloir est entouré de toutes parts, sauf du côté étroit, par une bande de bois de 2 cm. qui maintient le sel. Etablir le saloir sur deux tréteaux d'inégales hauteurs, afin qu'il y ait une assez forte inclinaison en avant : sous ce *bec*, placer un baquet destiné à recevoir le liquide qui découle du lard.

Le boucher commence par saigner le porc. Quand le sang est encore chaud, on y verse 1 verre d'eau-de-vie, un 1/4 de verre d'eau de fleurs d'oranger et un 1/2 litre de lait dans lequel on a délayé 2 ou 3 cuillerées de farine tamisée : on ajoute du sel, du poivre, une pincée de *quatre épices*, et on continue d'agiter le mélange pour l'empêcher de se coaguler. || En même temps, le boucher *flambe* les soies, ou les blanchit à l'eau bouillante, ouvre la bête par une fente pratiquée le long du dos, à 5 ou 6 centimètres d'un des côtés de la colonne vertébrale ; rapidement il commence par couper la tête, ensuite il ouvre et écarte les deux côtés, afin de prendre à l'intérieur tous les boyaux, qu'une femme va laver à l'eau froide ; aussitôt qu'ils sont lavés, on choisit les plus petits pour faire le *boudin* (*V.* cet article).

Pendant que deux des personnes chargées des travaux de charcuterie s'occupent de la confection du boudin, le boucher continue le travail du dépeçage. Il commence par tracer une seconde fente, le long du dos de l'autre côté de la colonne vertébrale, et enlève d'abord la bande de lard formée entre les deux fentes. Ensuite, il retire les graisses intérieures, le foie, les rognons, les poumons, le cœur ; il faut éponger sans cesse, avec un linge blanc, les parcelles de sang qui sont restées à l'intérieur de l'animal. Il faut avoir plusieurs grands plats pour y déposer les graisses et les morceaux de viande. Lorsqu'il ne reste aucun viscère à l'intérieur, on coupe les jambons. Ceux de derrière sont coupés *à la noix*, c'est-à-dire à la jointure de la cuisse. Ceux de devant, beaucoup plus petits, sont taillés courts et employés en pièces roulées. || On enlève alors les deux pièces de filet, placées le long du dos, les côtes, toute la chair rouge qui est attachée sur le lard, et tous les os. Ces différents morceaux sont déposés provisoirement dans des corbeilles, et avant de continuer, on étend le lard sur le saloir, après avoir entre-croisé des baguettes de bois sec sur lesquelles on sème une couche de sel. Le lard est placé sur la couenne. On étend alors sur ce lard une épaisse couche de sel de cuisine, et dans les intervalles laissés libres sur le saloir, on place les jambons, sur une couche de sel, et toujours la couenne en dessous. Avant de recouvrir la chair des jambons, avec la même couche de sel, il faut les frotter de tous côtés, avec un mélange très faible de salpêtre en poudre et de sel fin. Ce frottage est fait à la main, et doit être renouvelé deux fois par jour, pendant 2 ou 3 jours. Après cela, on les recouvre d'une épaisse couche de sel, car ce n'est que par la saturation que s'obtient une bonne salaison. Le lard, une fois salé, demande peu d'entretien : il suffit de s'assurer que le sel ne manque nulle part. Au bout de 6 ou 7 semaines, le lard doit être saturé. On le coupe alors en quartiers, qu'on range dans une caisse, avec de la paille entre chaque couche. La caisse peut être placée à la cave ou dans un endroit froid, mais pas trop humide. || Les jambons, salés pendant 7 ou 8 semaines, sont ensuite suspendus, bien enveloppés de papier, dans une vaste cheminée de campagne, où s'opère le fumage. Dans certains pays, on brûle du genièvre pendant 8 ou 10 jours, afin de donner aux jambons un parfum agréable.

Si l'on n'a pas de cheminée disposée pour le fumage, on se borne à les conserver dans une caisse pleine de cendres de bois. Plus tard, dans l'année, lorsqu'on veut manger un de ces jambons, on le fait baigner 24 heures à l'eau froide très abondante, ensuite on l'enveloppe d'un linge très serré et on le fait cuire 4 heures sans arrêt. La cuisson achevée et constatée au moyen d'une aiguille à larder on laisse refroidir le jambon dans son bouillon pendant 12 heures ; en le retirant on le met sous presse, et, après avoir enlevé le maillot, on le pare et on le sert en tranches minces. Un jambon de ménage, bien salé et bien cuit à point, peut rester cuit 8 ou 10 jours.

Le jambonneau n'est autre chose que le jambon coupé plus court, ou bien celui qui est fait avec les pieds de devant de l'animal. Ce dernier est moins bon que l'autre : la chair en est plus nerveuse et on n'y trouve pas les belles tranches du jambon à la noix. Pour le rendre meilleur, il y a une autre recette très employée dans le Midi sous le nom de *jambonnette*. La voici : prendre le petit jambon dans le sens de sa longueur, l'ouvrir, en retirer tous les os, saler et poivrer, avec une pincée de salpêtre mélangée au sel ; étendre, à la place des os, des bandes de viande rouge ; rapprocher et coudre les deux morceaux de couenne ou peau qui ont été fendus. Ficeler la jambonnette, la saler 15 ou 18 jours sur le lard, ensuite la suspendre à l'air froid, et lorsqu'elle est sèche, l'enfermer dans un papier et la conserver avec le lard. La jambonnette doit être mangée au bout de 2 ou 3 mois, 5 au plus. Si on la garde trop longtemps, elle rancit et ne fait aucun profit. || Avant de coudre cette pièce, il faut enlever une partie de la couche de gras qui adhère à la peau ; si on la laissait en entier, la pièce serait trop grasse. Par le même procédé, on ouvre le bout de la tête du côté du museau, on y insère des tranches de maigre et de lard (parce que là, le gras manquerait) : on sale avec salpêtre, on poivre, on coud la pièce et on la conserve 2 ou 3 mois. Quant aux oreilles, il vaut mieux les saler en entier, sur le lard, et les utiliser en terrine pendant le premier mois après la salaison.

PETITES SAUCISSES ET GODIVEAUX. — Hacher finement les petites viandes qui ont été prises sur le lard, et les débris des morceaux de filet et de viande restant des gros saucissons ; hacher en même temps 1/8 ou 1/10 de lard gras, pétrir pendant 10 minutes ou 15 minutes ce hachis avec une livre de sel pour 22 livres de viande, un brin de salpêtre, un peu de poivre, un peu de cognac, et en remplir les petits boyaux, dépouillés de leur première enveloppe. Pour les godiveaux, on emploie des boyaux de mouton. On remplit toute la longueur des boyaux, sans les couper ; la longueur de chaque saucisse est marquée en tordant le boyau plein, de distance en distance. On fait ensuite sécher le chapelet de saucisses, pendant 2 ou 3 jours, et on les emploie soit bouillies, soit sur le gril, soit avec des garnitures de légumes ou de purées.

II. POISSONS. — Les *anchois* préparés par la méthode ordinaire sont ouverts, vidés, étêtés, lavés avec la saumure liquide et salés immédiatement. Etendre alternativement, dans un baril, ou dans un pot de grès, une couche de sel, puis une couche de poisson, et ainsi de suite jusqu'à ce que le baril soit plein. || Pour vider le *hareng* destiné au fumage, le prendre près de la tête, le presser avec les doigts de la main droite, pour faire sortir toutes les impuretés qui se trouvent dans le ventre, ce qui entraîne quelquefois les œufs et la laitance. || Pour *caquer*, c.-à-d. pour emballer les harengs entiers dans un baril nommé *caque*, soulever l'opercule des ouïes et en saisissant celles-ci les arracher ainsi que l'estomac et les intestins, pour ne laisser que les œufs et la laitance. || Pour la première salaison, nommée *braillage*, saupoudrer de sel et arranger pêle-mêle le poisson dans des cuves en bois, l'y laisser séjourner pendant quelques temps en le soumettant à une légère pression. || Dès qu'on juge par l'état d'affaissement et de souplesse du poisson, qu'il a *jeté son eau*, et bien *pris le sel*, le retirer de la cuve, le nettoyer, puis l'*encaquer* en se servant d'une nouvelle saumure sèche, et en faisant alterner les couches de sel et de poissons. Placer les poissons de sorte que les têtes d'une couche répondent aux queues d'une autre couche et les presser plusieurs fois avant d'ajuster le fond du baril. La vieille saumure mise à part et purifiée par l'ébullition et le filtrage, peut être utilisée pour les lavages préparatoires.

On peut aussi procéder de la manière suivante, surtout pour conserver des *maquereaux* : les vider, nettoyer, brailler et bien presser pour en extraire l'huile. || Empaqueter les poissons dans des barils, comme à l'ordinaire, en salant chaque couche. Dès qu'on est parvenu à 3 ou 4 centimètres du bord du baril, placer sur les poissons un faux fond percé de trous pour les maintenir et avant de mettre ce fond, remplir le baril avec une espèce de saumure désignée sous le nom de *sauris* (*V.* SAUMURES). || Pour la bonne conservation de ces poissons, il est essentiel d'établir une bonde dans le faux fond ou sur le côté du baril, afin d'y introduire de temps en temps une petite quantité de la même saumure. || En braillant les harengs destinés au fumage, il faut employer moins de sel entre chaque couche que pour les harengs caqués, sans cela ils seraient désagréables au goût et ne pourraient acquérir le fumet qui les fait rechercher. || Les procédés de préparation et de salaison des *sardines* sont à peu près les mêmes ; les laver à l'eau salée pour en enlever le sang et les écailles ; bien les saupoudrer de sel, les mettre dans des paniers et les y laisser environ 15 à 30 minutes, afin qu'elles prennent un premier sel ; ensuite les entasser dans un baril, en ayant soin de recouvrir encore chaque couche d'une quantité de sel proportionnée à la grandeur

du récipient. || Au bout de 24 heures, le sel est fondu en partie et les sardines baignent dans une saumure, dans laquelle il faut les laisser séjourner pendant 10 à 15 jours. || Les laver de nouveau dans la saumure, puis les emballer par couches circulaires, dans un autre baril de hêtre, de manière que le poisson dépasse le jable de 7 à 8 cm., couvrir le dernier rang de poissons d'une feuille de papier buvard, et soumettre le baril ainsi préparé à l'action d'une presse à vis, au moyen de laquelle l'huile et l'eau que contenait le poisson sont peu à peu dégagées, et s'écoulent par une petite ouverture ménagée sur le fond inférieur du baril. Combler le vide occasionné par la pression par l'addition de nouvelles couches de poissons. Presser de nouveau et fermer ensuite le baril. || Les *morues* sont traitées et salées par des procédés un peu différents et qui, bien que très simples, ne sont applicables que dans l'industrie et au moment même où ce poisson vient d'être pêché. || La salaison des harengs, maquereaux et sardines, peut être encore opérée de la manière suivante. Plonger des poissons aussi frais que possible, bien vidés et nettoyés dans une solution formée de 72 parties d'eau et de 28 parties de sel; les y laisser 5 ou 6 jours, au bout desquels les retirer et les essuyer avec soin ; les imprégner alors d'une nouvelle saumure sèche, puis les empaqueter dans des barils comme à l'ordinaire. Avoir soin que la solution saline dans laquelle les poissons sont immergés soit toujours d'une densité uniforme.

Pour dessaler les harengs et leur rendre leur souplesse primitive, les faire tremper pendant 10 ou 12 heures dans de l'eau tiède. S'ils n'ont pas reçu beaucoup de sel et qu'ils commencent à vieillir, les laver seulement dans l'eau froide. || Cela fait, les tremper, pendant 12 heures, dans du lait de vache chaud. Après ce temps, les harengs retirés et essuyés sembleront avoir acquis toutes les qualités des poissons frais ; toutefois ils auront perdu une partie de leur goût et de leurs sucs nutritifs. || La salaison du *saumon*, dite à la manière écossaise est la plus praticable. Faire dégorger les poissons avec le plus grand soin dans de l'eau de rivière ou de fontaine, afin de les débarrasser de tout le sang qu'ils peuvent contenir, en commençant par les moins frais ; les ouvrir de la tête à la queue, par le dos, de manière que les deux parties restent réunies par le ventre. Lorsque les saumons sont très gros, enlever une partie de leur arête dorsale et pratiquer des incisions dans les chairs de chaque côté, pour que le sel pénètre partout également. || Aussitôt après cette opération, plonger les saumons dans un baquet plein d'eau fraîche, et après qu'ils y sont restés quelque temps, recommencer à purifier les artères de tout le sang et des sérosités qu'elles peuvent contenir encore, et qui provoqueraient la putréfaction. || Quand les saumons sont bien nettoyés, les saler avec du sel marin ou du sel de roche dans de très hautes cuves ; mettre d'abord environ 0 m. 03 de sel au fond de la cuve, laissant entre chaque saumon un intervalle de sel également de 0 m. 03. Employer environ une partie de sel pour 2 parties 1/2 de saumon. Les poissons doivent être entièrement couverts de sel. || Les entasser le plus possible les uns sur les autres ; les laisser ainsi s'affaisser par leur propre poids sans les surcharger. || Au bout de 5 ou 6 jours, quand ils ont rendu la saumure liquide, placer dessus des planches chargées de poids assez lourds pour les contenir sous le liquide. || Laisser les saumons 15 jours dans cet état, les nettoyer de nouveau, les saler, les placer dans des barils neufs ; avoir soin de n'en pas mettre trop, afin de ménager un vide pour la graisse. || Renouveler souvent, surtout dans le commencement, la saumure qui recouvre le poisson et absorbe la graisse ; par cette précaution le saumon se conserve plus longtemps et ne contracte pas de rancidité.

III. VIANDES. — La salaison des viandes exige les soins les plus minutieux. La chair de bœuf doit provenir d'animaux d'une bonne race, sains, âgés de 5 ans au moins et de 7 ans au plus, et bien engraissés dans les 6 derniers mois de l'année. Les vaches grasses appartenant à une race supérieure, fournissent aussi de bonnes viandes, mais moins estimées pour les salaisons. || L'abatage de l'animal sera fait préférablement la nuit, dans un endroit tempéré, bien aéré, autant que possible exempt de mouches et d'autres insectes. L'animal doit être bien saigné, non soufflé et dépecé proprement en morceaux de 2 à 4 kilos, aussitôt après son refroidissement. Nettoyer ensuite les morceaux l'un après l'autre ; en séparer les nerfs et tendons, le sang et la graisse superflue ; pratiquer au besoin de fortes incisions dans les chairs pour y bien faire pénétrer la saumure. Extraire la moelle des os, si l'on ne désosse pas la viande, ce qui est, du reste, bien préférable. Bien saupoudrer la chair de saumure sèche qu'on fait pénétrer en frottant fortement la viande avec la main munie d'un gant de peau de daim. La saumure est modifiée à volonté, suivant la nature de la viande et la durée du temps pendant lequel elle doit être conservée (*V.* SAUMURES). || Placer les morceaux ainsi salés pêle-mêle et sans y ajouter d'autre sel, dans un tonneau ou une jarre de grès ; les y laisser à découvert, pendant 8 ou 10 jours, dans un lieu bien aéré, afin que la saumure les pénètre parfaitement. Après cela les retirer du vase pour en faire écouler toute la saumure liquide ; les y replacer ensuite en les salant, comme il est indiqué pour les poissons (*V.* plus haut : POISSONS). || L'embarillage a lieu dans l'ordre suivant : les morceaux de qualité inférieure occupent le fond, ensuite viennent les médiocres, et les meilleurs se trouvent en dessus ; enfin les plates côtes peuvent couvrir le tout. Laisser le moins possible d'interstices ; presser le tout avec un poids de 25 à 30 kilos, ou à l'aide d'une presse avant de fermer le vase ou le baril. || Les langues de bœuf ou toute autre partie de la viande peuvent être préparées, d'abord, dans la saumure liquide, mais, avant de les traiter ainsi, il faut avoir soin de les nettoyer et laver parfaitement, puis, après les avoir essuyées avec une serviette, de les frotter avec un mélange de 125 gr. de cassonade et de 25 gr. de salpêtre : les mettre ensuite dans la saumure, et les charger de poids plus ou moins lourds. || Retourner les langues de temps en temps ; au bout de 10 à 12 jours, les enrober dans un boyau de cochon ; puis les faire cuire dans l'eau bouillante et sécher à l'étuve pour les conserver ensuite pendant plusieurs semaines dans une atmosphère tempérée. || On donne aux langues un aspect plus agréable, en graissant d'huile d'olives leur enveloppe extérieure.

Pour bien *dessaler* la viande, il ne suffit pas de la tenir longtemps dans l'eau, car le liquide, saturé de sel occupant le fond du vase, se trouve constamment en contact avec la viande. Il faut au contraire, à l'aide d'un panier, d'un filet, d'un canevas ou d'une toile peu serrée, tenir les morceaux à dessaler seulement immergés près de la superficie de l'eau.

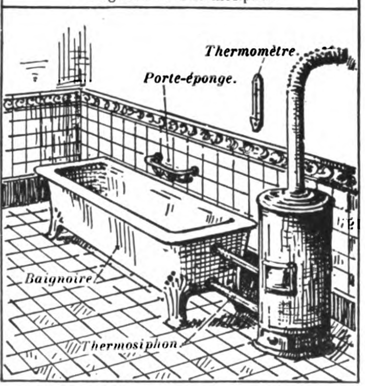
SALLE A MANGER (*ARCH. PRAT.*). — Les dimensions de cette pièce sont déterminées par les dimensions usuelles des tables. La largeur d'une table est de 1 m. 30, il faut de chaque côté un espace de 1 m. 25 au moins, pour le service, une salle à manger doit donc avoir une largeur de 3 m. 80 non compris la saillie de la cheminée, l'encombrement des meubles et le développement des portes. Quant à la longueur elle est déterminée par le nombre des habitants et l'importance de leurs réceptions, une personne à table occupant 0 m. 60 de longueur. Une table ordinaire avec allonges a généralement 2 m. 40 de long, ce qui porte la longueur usuelle de la salle à manger à 4 m. 90. || La salle à manger serait bien exposée au sud-est ou au sud-ouest, elle doit être rapprochée de la cuisine ; mais non en communication directe avec elle, à cause des odeurs. || Dans les habitations moyennes, on fera bien de faire communiquer la salle à manger et le salon par une large baie, fermée par une porte à plusieurs vantaux ou à coulisses. La réunion de ces deux pièces donnant un vaste espace utilisable les jours de réception.

SALLE DE BAINS (*ARCHIT. PART.*). — *Baignoire.* || *Chauffe-bains.* || Les murs de la salle de bains doivent être recouverts d'un carrelage en faïence ou d'un revêtement lavable et, à défaut, être peints à l'huile ainsi que les plafonds. Ces peintures seront au blanc de zinc et non à la céruse qui pourrait noircir sous l'action des vapeurs sulfureuses des bains médicinaux. Le sol peut être constitué par un terrasson en plomb ; mais un carrelage mosaïque

SALLE DE BAINS

Baignoire avec chauffe-bain et douche.

Baignoire et Thermosiphon.

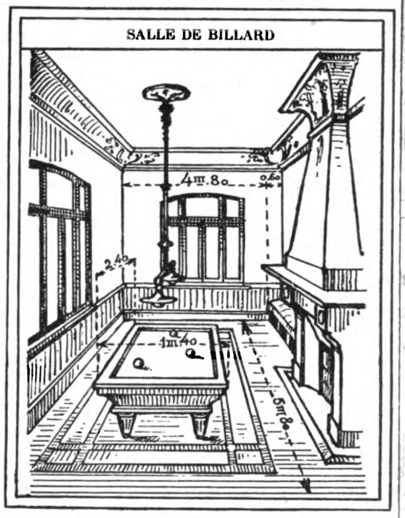


bien jointoyé au ciment ou un dallage en ciment sont aussi bons et d'aspect plus agréable. || La *baignoire* donne un encombrement de 1 m. 60 de longueur sur 0 m. 70 de largeur. Elle se fait en zinc, en cuivre étamé ; mais la fonte émaillée paraît encore préférable. Les baignoires de cette matière sont montées sur pieds, ce qui permet de faire passer facilement dessous les tuyaux de vidange et de surveiller les fuites éventuelles. Un tuyau de trop-plein, empêchant le débordement de la baignoire, est nécessaire. || Pour chauffer l'eau de la baignoire, on a préconisé un système de chauffage par le fourneau de cuisine, nous conseillerons toujours, dans les petites installations, l'usage d'un *chauffe-bain* séparé, dont le combustible sera le charbon de bois ou mieux encore le pétrole ou le gaz. || De toute façon, réserver un tuyau d'échappement des gaz de la combustion communiquant avec le dehors directement.

Difficile à organiser dans une vieille maison, à Paris, à cause des règlements de police qui interdisent de faire passer le tuyau de l'appareil dans une cheminée déjà existante, à moins de la condamner. || Ne pas placer le chauffe-bain contre le mur au-dessus de la baignoire parce que certains appareils ont des retours de flammes. Un bon chauffe-bain doit chauffer vite, brûler relativement peu de gaz, permettre d'avoir une provision d'eau chaude pour réchauffer le bain. Le *robinet du gaz doit être commandé par l'eau toutes les fois que celle-ci a une pression suffisante.* La baignoire doit être légèrement en pente pour se vider facilement. Vider le chauffe-bain pendant l'hiver le soir, afin d'éviter qu'il gèle. || Dans un appartement modeste, un compteur de 10 ou 20 becs est indispensable ; on est souvent obligé de changer les conduites de gaz existant avant l'installation de la salle de bains à cause de leur trop faible diamètre.

SALLE DE BILLARD (*ARCH. PRAT.*). || *Dimensions.* || Les modèles usuels de billards ont 2 m. 40 sur 1 m. 40, il faut de plus 1 m. 70 de passage tout autour pour les joueurs, sans compter l'encombrement de la cheminée, des meubles, le développement des portes : il est donc nécessaire de donner 5 m. 80 de long sur 4 m. 80 de largeur à la

SALLE DE BILLARD



salle de billard. Si le sol de cette pièce est en parquet de bois, il est bon de le protéger sur une largeur de 0 m. 80 autour du billard, par un chemin en linoléum ou un tapis, car il se creuserait rapidement. Donner à cette salle le maximum de jour et d'air à l'aide de grandes baies ou d'un plafond vitré.

SALICYLATES (*MÉD. PRAT.*). — *L'acide salicylique* se prend à la dose de 1 à 4 g. (enfants, 0 g. 20 par an d'âge) en potion contre le rhumatisme aigu et la fièvre typhoïde ; à l'extérieur il entre dans les remèdes contre cors, verrues, etc. Exemple : chloral, 1 g. + acide acétique, 1 g. + acide salicylique, 4 g. + éther, 4 g. + collodion, 15 g. Ses sels sont des salicylates. On utilise :

Le salicylate de soude, surtout contre les rhumatismes, soit dilué dans du lait ou des tisanes, soit dilué en potions, soit en cachets avec du bicarbonate de soude qui compense ses effets irritants sur l'estomac. Doses : 2 à 12 g. par jour, progressivement et longtemps. Enfants : 0 g. 50 par jour, par an d'âge. Usage externe : gargarismes, lotions.

Le *salicylate de méthyle* n'est utilisé qu'à l'extérieur contre les douleurs, en liniments ou baumes. Il s'absorbe vite par la peau, d'où défense d'en appliquer plus de 12 g. par jour en tout et en plusieurs fois.

SALMONIDÉS (*PISCICULTURE*). — Famille de poissons, parmi lesquels se trouvent les espèces les plus recherchées pour la table et qui, par conséquent, attirent particulièrement l'attention du pisciculteur ; les salmonidés pondent des œufs libres et les procédés de pisciculture artificielle (*V.* ce mot) leur sont applicables. Les salmonidés comprennent les saumons proprement dits, les truites, les ombres chevaliers, etc. Le saumon proprement dit, étant une espèce migratrice qui passe une partie de son existence dans les eaux salées, ne peut intéresser que pour le repeuplement des fleuves, des rivières. Pour les étangs et les lacs, on a le choix, suivant la température des eaux à exploiter, entre la truite et le saumon de fontaine. Pour les eaux très froides, maximum en été 16° C., adopter le saumon de fontaine ; pour celles d'une température moyenne 15° à 17° C., pouvant momentanément s'élever en été à 20°-21° C., adopter la truite commune indigène ; pour les eaux plus chaudes, mais ne dépassant pas 25° C. en été, adopter la truite arc-en-ciel (américaine).

SALPÊTRIÈRE (*LÉGIS.*). — I. *Hôpital.* || II. *Hospice (vieillards, infirmes, incurables).* || III. *Asile (aliénés).* || IV. *Écoles annexées.*

I. HOPITAL. — A ce titre, l'établissement de la Salpêtrière (boulevard de l'Hôpital, 47) possède deux cliniques pour les *maladies nerveuses* (hommes et femmes). Les conditions d'entrée sont les mêmes que pour les autres hôpitaux de Paris (*V.* HÔPITAUX). Les parents sont admis à visiter les malades les dimanches et jeudis de midi 1/2 à 4 h., et lorsqu'il s'agit de malades en danger, tous les jours de 1 h. à 3 h. A l'hôpital sont annexés des services d'électrothérapie, de massage, de radiographie (servant pour tous les hôpitaux de Paris).

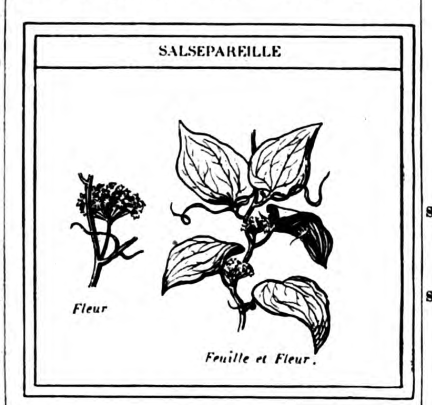
II. HOSPICE. — Ne sont admises à l'hospice de la Salpêtrière que les femmes âgées de 70 ans, ou infirmes ou incurables (20 lits sont réservés aux jeunes filles incurables âgées de 2 à 16 ans). Des services spéciaux sont affectés aux épileptiques temporaires et aux cancéreux. || Pour être admise à l'hospice, la femme se trouvant dans les conditions requises d'âge, d'infirmité, ou d'invalidité, devra adresser sur papier libre une demande d'inscription sur la liste de l'assistance obligatoire (*V.* VIEILLARDS, HOSPICE), en stipulant qu'elle désire l'hospitalisation définitive ; elle joindra à sa demande un certificat de médecin et des quittances de loyer établissant qu'elle habite Paris depuis 5 ans au moins ; ces différentes pièces seront adressées au maire

de son arrondissement. Exceptionnellement, les jeunes filles incurables sont admises sans être inscrites à l'assistance obligatoire. Les parents peuvent visiter les hospitalisés les dimanches et jeudis de midi 1/2 à 4 h. || A l'hospice est annexé un quartier dit *des reposantes*, où sont reçues les filles de service des hôpitaux de Paris qui sont mises à la retraite, et qui peuvent opter entre une pension ou l'admission à la Salpêtrière. Dans ce dernier cas, les filles de service logent, suivant l'emploi qu'elles occupaient, dans un dortoir, une chambre ou même un appartement composé de deux ou trois pièces.

III. ASILE. — A l'asile sont traitées des femmes aliénées, un service étant affecté aux filles mineures aliénées, un autre aux jeunes filles seulement très nerveuses, dont l'état est inquiétant, et qui sont en observation. || Les placements à l'asile sont *volontaires* ou d'*office*. Dans le premier cas, la malade sera acceptée sur la présentation d'un certificat médical légalisé par le commissaire de police et de quittances de loyer établissant le domicile à Paris depuis 5 ans. Le placement d'office a lieu dans un but de sécurité publique et sur une décision des autorités (*V.* ALIÉNÉS); la malade est conduite d'abord à l'infirmerie du Dépôt, puis à l'asile Sainte-Anne, dont l'administration est chargée de répartir les aliénées entre les différents asiles, parmi lesquels celui de la Salpêtrière. || Les parents peuvent, avec l'autorisation du médecin de l'établissement, visiter les aliénées les dimanches et jeudis de midi 1/2 à 4 h.

IV. ÉCOLES ANNEXÉES. — A la Salpêtrière sont d'autre part annexées : 1° une école de réforme pour les enfants assistés vicieux du département de la Seine, ces enfants y étant envoyés sur décision du directeur général de l'Assistance publique pour une période par lui déterminée ; 2° une école municipale d'infirmières de l'Assistance publique de Paris. L'admission à cette école a lieu sur concours (narration, dictée, problèmes, épreuve de couture). L'enseignement, pratique et théorique, y est d'une durée de 2 ans.

SALSEPAREILLE (RACINES DE). — Dépuratif. Fait partie des *espèces sudorifiques*. Extrait : 1 à 5 g. en pilule ; extrait fluide, 1 à 10 g. ; poudre en cachets, 1 à 10 g. ; sirop simple, 50 à 120 g. ; sirop composé : 50 à 120 g. ; tisane à 30 p. 1 000 par infusion et non par décoction qui dissout l'amidon de la plante et donne une tisane visqueuse.



Indications : scrofule et rachitisme, eczémas, gourmes.

SALSIFIS (*CUIS.*). — Ce légume porte 2 noms : sous celui de salsifis il se mange la première année, sous celui de scorsonère il n'est bon qu'au bout de 2 ans de semis. || La peau amère de ces légumes doit être râclée avant la cuisson. A mesure qu'on les prépare, on les jette dans l'eau froide légèrement vinaigrée, ensuite on les fait cuire dans l'eau bouillante salée pour leur conserver leur blancheur ; il faut délayer 2 ou 3 cuillerées de farine dans l'eau de cuisson. On égoutte les salsifis une fois cuits, on les taille en morceaux de 3 ou 4 centimètres.

SALSIFIS AU JUS. — Préparer une jolie sauce rousse légère et très parfumée au jus ; la passer, et y faire mijoter les salsifis, cuits, pendant une 1/2 heure.

SALSIFIS A LA CRÈME. — Faire une légère sauce béchamel au lait ; la passer, y mettre mijoter les salsifis, à très petit feu, garder au chaud, au bain-marie, ajouter un peu de crème au moment de servir.

SALUT (*SAV. VIVRE*). — Le salut peut être familier, déférant, distant, cérémonieux. Ne pas saluer tout le monde de la même façon. L'homme soulève son chapeau, le bras demi-tendu, sans raideur, accompagnant ce geste d'une inclinaison, d'un regard... La femme s'incline d'un simple mouvement du corps et salue en même temps du regard. Il est grossier de saluer la cigarette à la bouche. L'homme qu'une femme arrête dans la rue doit saluer et demeurer découvert jusqu'à ce que la femme lui dise : « Couvrez-vous, je vous prie ». La femme ne doit pas oublier de le dire. En France, mais en France seulement, les hommes saluent les convois funèbres.

SANATORIUM. — Lieux de cure des maladies chroniques et spécialement de la tuberculose.

Voici quelques sanatoriums anti-tuberculeux où l'on traite par l'alimentation, l'air, le repos, le soleil. 1° *Payants. En France* : Alger (200 m. altitude). Avon, près de Fontainebleau. Cambo, des Basses-Pyrénées. Chanteloup, près Lagny (S.-et-M.). La Motte-Beuvron (Loir-et-Cher), reçoit aussi les enfants. Chéoule, près Cannes (pour prêtres et jeunes gens sans famille). *A l'étranger* : *Suisse* : Davos (Engadine, renseignements à Paris, rue La Fayette, à l'Agence des chemins de fer fédéraux). Leysin (Vaud : 1 450 m. d'alt. : sanatorium du mont Blanc, sanatorium du Grand-Hôtel, sanatorium anglais, etc. Sanatoriums des chamois, des frênes, du chalet pour les tuberculeux non pulmonaires). — *Allemagne* : St-Blason de la Forêt-Noire (772 m.), Schomberg, près Wildbad (Forêt-Noire), etc. — *Italie* : San Remo, Gardone au Lac de Garde, etc.

2° *Populaires ou gratuits* : Angicourt, près Liancourt (Oise), 150 lits. Ass. publique de Paris ; Brévannes (S.-et-O). Hommes et femmes. Ass. publ. Paris ; Hauteville (Ain), 120 lits, hommes et femmes ; Bligny (S. et-O.), hommes et femmes ; Montigny-en-Ostrevent (Nord), 52 lits.

3° *Pour enfants* : Hyères (Var), Sanatorium Alice Fagniez 34 lits de l'Œuvre de Villepinte, Paris, rue de Maubeuge, 25. Noisy-le-Grand (S.-et-O.) ; filles de 3 à 10 ans. Ormesson (S.-et-O.), 130 lits, enfants de 3 à 10 ans. Œuvre des Enfants tuberculeux, 31, rue La Boétie, Paris ; Pellevoisin (Indre), œuvre de Mlle Bonjean ; Poissy (S.-et-O.), Asile Saint-Louis ; Sainte-Radegonde, près Tours (I.-et-L.), à partir de 10 ans ; Villepinte, 290 lits, de 6 à 30 ans, filles, toutes périodes de la maladie, 25, rue de Maubeuge, Paris ; Villiers-sur-Marne (S.-et-O.), garçons 9 à 14 ans, 220 lits, Œuvre des Enfants tuberculeux.

II. *Stations hivernales* pour tuberculeux pulmonaires, à l'abri des vents et de l'humidité avec une température uniforme : littoral de la Méditerranée. Citons : Cannes, pour les tuberculoses congestives ; Menton, pour les déprimés ; Grasse (moins chaud), pour les convalescents ; Ajaccio, excellent ; Alger, dangereux à cause des sautes de température. Arcachon, est ce qu'il y a de mieux (cure marine et forestière en même temps) ; Dax et Pau et Amélie-les-Bains, excellents. Cambo, pour tous les tuberculeux que la mer énerve. L'Italie (San Remo, Bordighiosa, Castellamare, Sorrente, Naples, Palerme, Catane, la Sicile, les Lacs : Lugano, Locarno, Pallanza) et l'Espagne (Valence, Malaga, Madère) ou l'Égypte et les Canaries, Corfou, ne valent pas mieux que les stations françaises.

III. *Stations d'été* : Bourboule, Royat, Mont-Dore, Allevard, Bagnères-de-Bigorre, Luchon, Montreux, près Genève.

IV. *Stations d'altitude* d'hiver comme d'été. Le sang y est exhorté à s'enrichir en fer et hémoglobine pour réagir contre la plus faible pression de l'oxygène de l'air. Y veiller à ne pas prendre froid, donc s'exposer à l'air, au soleil et très couvert et jamais le soir ; ne pas séjourner plus de 6 mois, n'aller qu'aux stations bien aménagées comme Davos, Leysin, Andermatt, Saint-Moritz, Saint-Beatemberg, Mont Dore, Bourboule, Gérardmer.

V. *Stations marines*. — Berck (Pas-de-Calais) avec ses divers établissements gratuits comme l'Hôpital maritime, 1 200 lits, pour scrofuleux de 4 à 15 ans (renseignements à Paris, Hôpital des Enfants-Malades et Tousseau), l'Hôpital Bouville, 500 lits, pour enfants assistés de la Seine ; l'Hôpital Vincent, 400 lits, *id.* ; l'Hôpital Rothschild 200 lits, réservés, aux protégés de la baronne de Rothschild, l'hôpital Cazin, 400 lits, garçons de 5 à 13 ans, filles de 3 à 16 ans, le Sanatorium de l'Oise et départements, le Sanatorium privé Beaudessin.

Cannes : asile Dolfus, 40 lits, du 10 oct. au 30 juin. Cette : 450 lits pour protestants. Le Croisic (Loire-Inf.) : Maison St-Jean-de-Dieu, 150 lits (rue Lecourbe, n° 223, Paris). Fouras, près La Rochelle, 25 lits. Hendaye, 628 lits pour l'Assistance publique, Paris. Zuydcoote, près Dunkerque, 1 200 lits. *Payants* : Berck : Institut orthopédique, 300 lits et Institut Notre-Dame-des-Sables, et villas diverses. Malo-les-Bains (Dunkerque), 30 lits.

SANG. — Liquide rouge, baignant tous les tissus du corps, y arrivant du cœur par les artères, et en repartant vers le cœur par les veines, chassant les principes nutritifs (d'origine respiratoire et alimentaire), ainsi que les substances à éliminer (principes des sécrétions, de l'urine, etc.) et les principes des maladies (microbes, toxines, toxiques).

SANGLIER (*CHASSE*). — Pendant le jour, il se tient baugé dans les bois. Il préfère les vallons humides et où le fourré est épais et le voisinage des mares. Il va en plaine, la nuit, chercher les petits mammifères souterrains qu'il déterre en pratiquant des tranchées avec son groin. Il endommage ainsi, très souvent, les cultures et s'il se trouve dans un champ de pommes de terre, il se nourrit volontiers de celles-ci. Le mâle vit solitaire et ne se rapproche de la femelle qu'au moment de l'accouplement. Il éloigne alors les jeunes qui sont avec elle et même les combat. La laie porte pendant 5 mois. Elle met bas de 4 à 12 marcassins. Ceux-ci, pendant 6 mois, ont un très curieux pelage. Ils sont jaune clair, rayés de bandes noires longitudinales. A 7 mois, ils deviennent « tête rousse » puis « ragots », à 2 ans, *tiers an* à 3 ans et sont dits *solitaires* après 6 ans. La bête peut atteindre 2 m. de long, 1 m. de haut au garrot et pèse environ 200 kilos. Sa peau est épaisse, son poil raide et noirâtre. Dès l'âge de 3 ans, les canines inférieures prennent un développement marqué et commencent à se recourber en arrière. Elles deviennent des *défenses*. Elles se recourbent de plus en plus avec l'âge et se trouvent être ainsi de moins en moins dangereuses, puisque pour s'en servir, l'animal agit de bas en haut. Dès qu'il devient solitaire, il ne peut pour ainsi dire plus découdre un homme renversé sur le sol, mais alors il le frappe avec ses canines supérieures qui prennent, elles aussi, un certain développement et il le piétine avec acharnement, d'une manière fort dangereuse pour le chasseur. || Le sanglier n'attaque l'homme que pour protéger les *marcassins*. On a vu dans ce cas des *laies* ou des *tiers ans* faire des blessures mortelles. || Les *marcassins* s'apprivoisent très vite, ils se montrent fort gais, même amusants et s'attachent à la personne qui les élève. Leur gentillesse est d'autant plus drôle qu'elle semble inattendue d'un animal d'extérieur morose et d'aspect lourd. Mais ils deviennent assez vite brusques et brutaux en leurs jeux et on doit être prudent à leur égard.

Les sangliers sont, à la fois, rusés, méfiants, courageux et d'une extraordinaire violence. Dans le bois, ils marchent à la queue leu-leu, toujours contre le vent, défonçant les plus épais fourrés, brisant le bois mort, avançant tout droit avec une puissance irrésistible. On les entend souvent de très loin, puis subitement, un silence se fait. On pense les trouver baugés, il n'en est rien : ils se sont enfuis sans faire aucun bruit dès qu'ils ont éventé l'homme.

Hormis l'attaque avec une meute de chiens courants, le mieux est pratiquement de les chasser avec deux ou trois petits fox. Il est rare que ceux-ci se fassent découdre, tandis que les chiens de grande taille sont presque toujours blessés si un *ferme* se produit. Dans ce dernier cas, les petits fox coiffent aisément la bête en la saisissant aux écoutes, autrement dit, aux oreilles. || Le ferme a lieu dès que la bête se sent pressée de trop près. Elle s'assied, l'avant-train rigide et les coups de boutoir commencent aussitôt. L'animal se laisse harceler, mais se défend vaillamment en pivotant sans cesse et brusquement sur son train de derrière. On peut alors s'approcher et tuer le sanglier avec une balle logée au défaut de l'épaule ou, s'il est coiffé par les chiens, en lui allongeant un coup de couteau vers le cœur. Appuyer énergiquement, le coup de lame, car la bête a la peau très dure, et bien le loger entre l'épaule et la poitrine, parce qu'un écart d'un côté ou de l'autre amènerait le couteau sur un os. Si ce fait se produisait, redoubler immédiatement car, en ce moment-là, le sanglier, furieux, est assez fort pour se dégager des chiens en les projetant en arrière par une violente secousse de la tête. || Servir le sanglier au couteau procure une émotion forte et nécessite de la décision. On peut aussi employer un épieu, mais il est nécessaire que celui-ci soit emmanché d'une hampe solide et bien en main. De ces deux armes, la seconde donne un peu plus de confiance, mais le danger reste le même. En réalité, il n'est pas grand.

Sanglier (*CUIS.*). — *V.* GIBIER A POIL.

SANGSUES. — Ver destiné à sucer le sang en vue d'une saignée partielle. Une sangsue retire de 5 à 15 g. de sang. *Il faut*, pour poser les sangsues : laver la région à l'eau chaude en frottant pour la rougir, y déposer un peu de lait sucré, mettre la sangsue dans un verre à madère, ou une ampoule à ventouse, que l'on tiendra renversé sur la chair jusqu'à ce que l'animal s'y soit fixé, la succion dure 1 ou 2 heures, il ne faut pas toucher les sangsues mais les laisser tomber d'elles-mêmes, car sinon, en les arrachant, on déterminerait une blessure de la peau ; pour hâter leur chute on les saupoudre de sel ou de tabac, on évite de les placer près des orifices naturels (yeux, nez, oreilles, bouche, anus), on combat la petite hémorragie qui suit leur chute, en appliquant une rondelle d'amadou bien comprimée sur la blessure ; on conserve les sangsues dans de l'eau d'étang, de rivière ou de pluie, renouvelée tous les 2 jours et chaque fois qu'une sangsue vient à périr, emplir le vase aux 2/3, le fermer avec un couvercle de bois puis le placer dans un lieu clair et frais.



INDICATIONS. — Congestions cérébrales (apoplexie), 2 à 4 sangsues derrière le pavillon de chaque oreille, congestions pulmonaires, etc., selon l'avis du médecin.

SAPEURS-POMPIERS (*LÉGISL.*). — **Départements.** — I. *Création d'un corps de sapeurs-pompiers.* || II. *Organisation.* || III. *Rôle des sapeurs-pompiers.*

I. CRÉATION D'UN CORPS DE SAPEURS-POMPIERS. — Les sapeurs-pompiers sont organisés par commune, en vertu d'arrêtés préfectoraux qui fixent leurs effectifs d'après la population. La commune doit, si elle veut un corps de sapeurs-pompiers, justifier qu'elle a le matériel ou les ressources nécessaires pour une période de 15 ans au minimum. || Les corps de sapeurs-pompiers peuvent être suspendus par les préfets (un an au plus, mais la suspension doit être confirmée dans les 2 mois par le ministre de l'Intérieur), dissous par le Président de la République. || Ils relèvent du ministère de l'Intérieur, peuvent recevoir des armes de l'Etat et se réunir en armes avec l'assentiment de l'autorité militaire.

II. ORGANISATION. — Les sapeurs-pompiers se recrutent au moyen d'engagements volontaires d'une durée de 5 ans renouvelables. || L'admission est prononcée par le Conseil d'administration du corps déjà constitué, ou, s'il s'agit d'un corps à créer, par une commission composée du maire, de deux membres du conseil municipal et de quatre délégués choisis par le préfet. || Le service des sapeurs-pompiers est incompatible avec les fonctions de maire ou d'adjoint. Les officiers sont nommés pour 5 ans par le Président de la République, sur la proposition du Préfet. Ils peuvent être suspendus par ce dernier pendant 6 mois au plus, et révoqués par décret. || Les caporaux et sous-officiers sont nommés par les chefs de corps. || Les sapeurs-pompiers d'une commune forment une subdivision de compagnie s'ils sont au plus 50 hommes ; une compagnie, de 51 à 250 ; ils peuvent être autorisés, au delà de ce chiffre, à constituer un bataillon.

III. ROLE DES SAPEURS-POMPIERS. — Les sapeurs-pompiers ont pour mission de prévenir et de combattre les incendies. || En cas de sinistre, même si les corps de sapeurs-pompiers de plusieurs communes sont réunis, le commandement appartient à l'officier le plus élevé en grade, et à égalité de grade au plus ancien. Mais l'autorité locale conserve ses droits pour le maintien de l'ordre pendant l'incendie. || Les sapeurs-pompiers peuvent aussi être appelés à concourir à des services d'ordre ou de sauvetage dans d'autres cas que ceux d'incendie, et fournir des escortes dans les cérémonies publiques.

Paris. — I. *Organisation des sapeurs-pompiers. Service d'incendie.*

I. ORGANISATION DES SAPEURS-POMPIERS. — Le service d'incendies de Paris est assuré par le régiment de sapeurs-pompiers. Il fait partie de l'armée, et relève du ministre de la Guerre pour le recrutement, l'avancement, le commandement, la discipline, les récompenses. || Le recrute-

ment se fait par voie de recrutement direct, engagements volontaires ou rengagements, et exceptionnellement par prélèvement dans les corps de troupes à pied. || Les grades d'officiers sont donnés soit à l'avancement au corps, soit à des officiers déjà pourvus du grade et appartenant à l'infanterie. Le régiment est commandé par un colonel et comprend 2 bataillons à 6 compagnies (52 officiers et 1 803 hommes de troupe). Un service spécial de sauveteurs a été formé. || Les dépenses demeurent à la charge de la Ville. || Les pensions et récompenses sont accordées sur la proposition du ministre de la Guerre, d'après les règles observées dans les régiments d'infanterie. Mais après 15 ans de services, la Ville de Paris accorde aux sapeurs-pompiers des allocations viagères réversibles sur les veuves et orphelins.

II. SERVICE D'INCENDIE. — Le service de l'incendie s'exécute sous la direction et d'après les ordres du Préfet de Police. || Tous les postes de sapeurs-pompiers sont reliés par téléphone à la caserne la plus proche ; toutes les casernes, à l'Etat-Major (boulevard du Palais, 9).

ARRONDISS^t	CASERNES	POSTES
Ier	r. J-Jacques-Rousseau, 70.	Pl. du Marché St-Honoré.
IVe	r. de Sévigné, 7.	»
V^e	r. de Poissy, 24.	»
VIe	r. du Vieux-Colombier, 11.	»
VIIe	r. Malar, 7.	»
IXe	r. Blanche, 24.	»
X^e	r. Philippe-de-Girard, 12.	r. du Château-d'Eau, 50.
XIe	»	Av^e Parmentier, 87.
XIIe	r. de Chaligny, 26.	Pl. Lachambeaudie.
XIIIe	B^d de Port-Royal, 53-55.	r. Jeanne-d'Arc, 68.
XIVe	»	Av^e Villemain, 43.
XVe	r. des Entrepreneurs, 78.	»
XVIe	r. des Réservoirs, 9.	r. François-Millet, 2.
XVIIe	»	r. de Rome, 90.
	»	Av^e Niel, 24.
XVIIIe	r. Carpeaux, 10-12.	Pl. de Bitche.
XXe	r. Haxo, 43.	r. des Pyrénées, 93-95.

Les postes se reconnaissent la nuit à leur lanterne rouge. Il y a, en outre, des postes permanents dans les palais, édifices publics, théâtres. || Pour appeler les sapeurs-pompiers, il existe d'autre part dans un grand nombre de rues des *avertisseurs d'incendie*. On devra briser la glace qui se trouve au sommet, et, le téléphone étant mis à découvert par l'ouverture de la porte, crier très distinctement dans son embouchure la nature du sinistre, la rue et le numéro, puis attendre les pompiers pour les conduire sur le lieu de l'incendie. Un appel injustifié donnerait lieu à des poursuites devant les tribunaux.

SAPHIR. — Le saphir *oriental* est la forme bleue du corindon (*V.* ce mot) dont il possède les propriétés de densité et de dureté, il occupe parmi les pierres précieuses l'un des premiers rangs. Le saphir est d'un beau bleu foncé ; il est d'autant plus apprécié que sa couleur est plus franche et son éclat plus velouté. Comme la plupart des pierres de couleur, il se marie admirablement au diamant ; toutefois, éviter de faire monter un saphir trop foncé à côté d'un diamant ; par contraste, il tendrait au noir. || Le saphir du Brésil ou *occidental* est une tourmaline ; il est moins résistant, d'un bleu plus verdâtre que le précédent, partant moins recherché et moins cher. A l'achat, se faire garantir la provenance. || On réunit généralement sous le nom de saphir, toutes pierres d'origines minérales différentes, dont la couleur se rapproche de celle qui caractérise le vrai saphir, ainsi, le saphir de France qu'on trouve dans le Velay, le saphir d'eau de provenance asiatique et qui n'est autre chose que du cristal de roche coloré en bleu.

Le saphir, suivant sa provenance, a des prix fort variables ; le plus cher de tous est le saphir oriental ; comme les pierres de la famille du corindon, il se vend au carat, pour les pierres de petite ou de moyenne grandeur ; les belles gemmes se vendent à la pièce.

On taille communément le saphir en carré à pans coupés ; on le monte à jour sur or, mais plus fréquemment sur platine.

SARBACANE. — Instrument au moyen duquel on peut lancer des boules de terre glaise ou des petites flèches : il est formé d'un tube de cuivre embouti dans un bambou. On trouve aussi de grandes sarbacanes de précision en acier poli, longues généralement de 1m. 50. Cette arme lance des flèches à 15 m., avec une grande force de pénétration.

EMPLOI DE LA SARBACANE. — La sarbacane étant munie du projectile, faire une aspiration profonde de manière à bien remplir d'air les poumons, ensuite fermer la bouche. *Ne pas porter l'embouchure de la sarbacane aux lèvres avant que cette aspiration soit complètement achevée* ; on risquerait d'aspirer le projectile.

L'air aspiré doit être maintenu dans les poumons et non point gonfler les joues. S'exercer à absorber une grande quantité d'air, et surtout à la conserver un certain temps sous une tension maximum.

Pendant ce temps ne point se contracter, ni se congestionner.

Pour expulser le projectile, appliquer les lèvres à l'embouchure et fournir une insufflation ample et bien pleine, se prolongeant légèrement en s'efforçant d'accroître le plus possible la compression.

SARCELLE (*AVICULT.*). — Palmipède. Se rencontre dans les marais et au bord de la mer. Ejointée (*V.* EJOINTAGE), elle vit fort longtemps à condition d'avoir un grand espace et de l'eau à sa disposition ; se nourrit de vers, d'insectes, de graines et de verdures.

Il y a 2 espèces de sarcelle à connaître. 1° Sarcelle d'hiver (taille 0 m. 35). Elle a la forme d'un petit canard. La tête est rousse avec une bande noire entourant le bec. Une bande blanche va de l'œil au bec. Les côtés du cou ainsi que le dos et les flancs sont crayonnés de noir et de blanc. La poitrine est blanche avec taches noires. Le ventre est blanc. La femelle est d'une teinte rousse avec un mélange de brun et de cendré. 2° Sarcelle d'été. La tête est brune. La gorge est brun foncé. Une large bande blanche en dessus du sourcil descend jusqu'au cou. La poitrine est rousse et le ventre blanc. La femelle est brune et porte une tache blanche près du bec. Un trait blanc se voit derrière les yeux. Le dessous du corps est blanc roux et presque entièrement blanc jusqu'à la gorge.

La sarcelle est comestible, mais sa chair est peu délicate — *V.* CANARD SAUVAGE (cuisine).

SARDINE (*CUIS.*). — La sardine est un petit poisson assez délicat, surtout celles qui sont connues sous le nom de Kaany et qui arrivent à demi-salées. || Les laver à l'eau froide, les saucer à l'huile d'olive, et les faire cuire vivement sur un gril chaud. Servir avec du beurre frais.

SATURNISME (*MÉD.*). — Etat maladif dû à l'empoisonnement par le plomb et qui se manifeste surtout par un liséré noir aux gencives, des coliques sèches avec contraction et aplatissement du ventre (coliques de plomb), de l'albuminurie, des lésions nerveuses (paralysies). Il faut appeler un médecin qui ordonnera des médicaments capables de faire éliminer le plomb sous forme de combinaisons (*V.* SOUFRE). Eviter les causes : professions où l'on manipule des sels de plomb (céruse).

SAUCE (*DESSIN*). — Noir velouté qui sert à obtenir les ombres dans les dessins. S'emploie à l'aide d'une estampe ou d'un tortillon. Les débutants devront l'employer avec méfiance. La sauce entraîne, pousse à noircir et s'enlève très difficilement, quand on veut corriger une erreur. Pour la rendre moins lourde, plus facile à manier, en frotter dans un angle de son dessin un coin, par-dessus un frottis de fusain. Ne la réserver pure que pour des noirs très vifs. Comme elle s'efface mal, ne recourir à la sauce qu'après s'être, au fusain, assuré de son dessin et de ses ombres. Fixer le dessin terminé.

SAUCES (*CUIS.*). — *Généralités.* — *Roux brun.* — *Roux blond ou allemande.* — *Velouté.* — *Béchamel.* — *Sauce au beurre simple.* — *A la maître d'hôtel.* — *Au beurre noisette.* — *Au beurre noir.* — *Beurre d'anchois.* — *Beurre de homard, d'écrevisses, de crevettes.* — *Financière.* — *Madère.* — *Genevoise.* — *Robert.* — *Poivrade* (*V.* GIBIER A POIL). — *Salmis.* — *Au pauvre homme.* — *Au fumet de gibier.* — *Soubise.* — *Italienne.* — *Aux tomates.* — *Matelote.* — *Tortue.* — *Sauce suprême.* — *A l'estragon.* — *Mirabeau.* — *Aux huîtres.* — *Vatel.* — *Crevettes ; homard ; écrevisses.* — *Matelote normande.* — *Robert blonde.* — *Ravigote.* — *Piquante.* — *Duchesse.* — *Princesse.* — *Normande blanche.* — *Hollandaise.* — *Béarnaise à l'huile ; — béarnaise rouge ; — béarnaise brune ; — béarnaise blonde.* — *Ailloli.* — *Mayonnaise.* — *Sauce verte à l'espagnole.* — *Rémoulade.* — *Sauce à la crème.* — *Sauce raifort à la crème.* — *Sauce patissière.*

GÉNÉRALITÉS. — Il est essentiel d'employer des éléments parfaits. Avec un beurre douteux, une farine grossière, un bouillon faible ou trouble, il est impossible d'obtenir une sauce savoureuse ; de même une mayonnaise faite avec de l'huile d'olive forte et des œufs déjà vieux, sera désagréable au goût et à l'œil.

Quelques sauces entrent dans la préparation de la plupart des sauces composées chaudes. Ce sont : 1° le roux brun ou *espagnole* ; 2° le roux blond ou *allemande* ; 3° la sauce blanche au beurre blanc et à l'eau ou au bouillon dite aussi *velouté* : et, 4° la sauce blanche au beurre blanc et au lait ou *béchamel*. || Ces sauces-mères constituent l'élément onctueux et liant d'un grand nombre d'autres sauces, mais leur emploi, pour ne pas masquer le goût particulier de chacune doit toujours être très discret. || Les cuisinières de profession ont toujours en réserve une terrine d'espagnole, une d'allemande, une de velouté. On peut conserver cette provision de sauce pendant plusieurs jours en hiver, et 24 heures en été, dans des terrines de terre vernissée et couvertes.

ESPAGNOLE OU ROUX BRUN. — Prendre une casserole en terre des Alpes dite *terre de Vallauris* en forme de coupe et non pas en cône tronqué, la forme arrondie facilite la cuisson régulière du beurre et de la farine. || Mettre sur un feu modéré la casserole avec 70 g. environ de beurre frais (le beurre fondu peut à la rigueur remplacer le beurre frais) ; lorsqu'il est *fondu* et *clarifié* mais non *roussi*, y incorporer hors du feu 2 fortes cuillerées de farine de gruau. Remettre ce mélange sur le feu et le faire roussir, en tournant avec la cuiller de bois ; éviter qu'aucun des côtés de la casserole soit surpris par le feu. || Lorsque le roussissement couleur *acajou* doré est obtenu, verser peu à peu le bouillon très chaud (ou de l'eau à défaut de bouillon) dans la casserole, tourner toujours, veiller à ce que l'épaississement se fasse régulièrement, travailler sur un feu doux. || Ajouter du jus et passer l'espagnole pour s'en servir à volonté.

L'ALLEMANDE OU ROUX BLOND se fait de la même façon que l'espagnole, mais il faut arrêter le roussissement de la farine à la couleur *blonde* au lieu d'arriver au brun acajou. Le jus est inutile, on l'ajoute plus tard suivant les sauces. Passer l'allemande.

Une cuisinière inexpérimentée n'arrivera pas du premier coup à réussir un joli roux ; elle devra observer strictement les indications suivantes :

1° Surveiller attentivement la coloration première du beurre et de la farine ; si cette coloration est trop faible, la sauce sera fade ; mais si elle arrive au brun la farine se brûle, la sauce n'épaissit pas régulièrement et devient âcre et amère ;

2° Employer toujours le bouillon très chaud, s'il est froid ou tiède, la sauce n'épaissit pas régulièrement et il s'y forme des grumeaux. Et ne l'ajouter qu'après avoir fait *sur le feu* le mélange de farine et de beurre. On ne peut obtenir une bonne sauce en délayant la farine à froid dans un liquide ;

3° Passer la sauce au travers d'une passoire fine ; cette précaution est indispensable et donne seule le velouté caractéristique d'une cuisine soignée ;

4° Ne jamais laisser bouillir un roux à *gros bouillons* ; il doit simplement *mijoter* ;

5° Se servir d'une cuiller de bois parce que les cuillers d'étain ou de métal anglais fondent au contact du beurre bouillant.

VELOUTÉ. — *Velouté ou sauce blanche à l'eau ou au bouillon non coloré.*

Mettre sur un feu modéré une casserole de terre avec une cuillerée de beurre frais (ici le beurre fondu ne peut remplacer le frais). Lorsque le beurre est fondu à *blanc* (c.-à-d. qu'il a pris un aspect laiteux, sans être arrivé à écumer) on y incorpore une cuillerée de farine de gruau, et on remue cette pâte avec la cuiller jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole. Surveiller avec soin pour qu'il ne se produise aucun roussissement. Ensuite verser peu à peu de l'eau bouillante jusqu'à ce que la sauce soit d'une épaisseur moyenne et très liée. Saler, passer à la passoire fine dans une casserole propre et faire mijoter pendant 8 ou 10 minutes. || Si cette sauce doit servir pour une blanquette de veau, de lapin ou une fricassée de poulet, il suffit d'employer de l'eau pure, si elle est destinée à utiliser des restes de viande déjà cuite : veau, porc frais ou volaille, il vaut mieux employer du bouillon afin de suppléer un peu à l'absence des sucs produits par la viande crue. Si on veut la servir en garniture de poisson bouilli, il faut mélanger à l'eau une moitié ou un tiers de bouillon dans lequel a cuit le poisson, et dans ce cas il ne faut la saler qu'après s'être assuré de son degré de sel, la cuisson de poisson en ayant toujours plus qu'il n'en faut. Enfin si la sauce doit être mangée avec des asperges, artichauts, haricots verts, choux-fleurs ou autres légumes, il suffit comme pour la blanquette d'employer l'eau pure. || Quelle que soit la destination de la sauce au beurre blanc, on y ajoute presque toujours pour la rendre onctueuse une liaison de jaunes d'œuf (et c'est là l'opération délicate) ; une liaison saisie à point donne de la finesse et du moelleux ; mal réussie, elle rend la sauce très inférieure à ce qu'elle serait sous sa première forme. Voici la façon de s'y prendre. Casser 2 œufs, laisser les blancs de côté, et mettre les jaunes dans une tasse avec une cuillerée de crème (ou de lait faute de mieux) et une cuillerée à café de bon vinaigre blanc ou de jus de citron, battre et délayer le mélange, y ajouter quelques cuillerées de la sauce chaude pour habituer les œufs à la chaleur, et verser la liaison *au travers d'une passoire fine* sur la sauce, qui pour cette opération doit être retirée sur le coin du fourneau afin d'éviter qu'une chaleur trop vive fasse tourner la sauce. || Lorsqu'on est obligé d'attendre un instant avant de servir une sauce liée, il faut la maintenir chaude dans un *bain-marie*. Employer le même procédé pour la faire réchauffer quand il en reste. Mais il vaut mieux s'arranger pour ne faire la liaison qu'au moment de servir. || C'est encore la même sauce au beurre blanc, qui augmentée d'une moitié de coulis de tomate, devient *sauce tomate*, mais pour cette transformation, la sauce première doit être assez claire, parce que le coulis en augmente l'épaisseur.

Velouté gras. — Dans les grandes cuisines, on prépare le velouté à l'avance ainsi qu'il suit : on met dans une casserole 2 pieds de veau, 1 kilo de poitrine de veau, des os de poulet, une livre de bœuf, avec 2 cuillerées de beurre, 2 verres de bordeaux ; on place cette casserole sur un feu extrêmement doux, de façon que les viandes restent blanches. || Au bout de 30 minutes, on ajoute : 3 litres d'eau, 1 verre de vin blanc, carottes, oignons, céleri, laurier, persil, sel, poivre et on fait bouillir ce bouillon à très petit feu pendant 4 heures, après l'avoir écumé. Ensuite on le passe et on l'emploie ainsi qu'il suit pour faire le velouté qui servira ensuite de fond aux diverses sauces.

Mettre sur le feu une grande casserole de terre avec 100 g. de beurre frais ; lorsque le beurre est fondu à blanc, y ajouter 100 g. de bonne farine, faire le mélange en dehors du fourneau. Remettre la casserole sur le feu, y verser peu à peu le bouillon très chaud. Faire bouillir 5 minutes, laisser mijoter 30 minutes, passer à la passoire et se servir de ce velouté pour les sauces suivantes : sauce suprême, sauce à l'estragon, sauce ravigote chaude, sauce Mirabeau, sauce aux huîtres, sauce normande, sauce Vatel, sauce aux crevettes, sauce matelote normande, sauce Robert blonde, sauce tomate, sauce poulette ou blanquette.

BÉCHAMEL. — Employer, de même que pour la blanquette, du beurre à peine fondu, dans lequel on incorpore de la farine de gruau ; seulement, au lieu de délayer cette pâte avec de l'eau, on se sert de lait bouillant ; il faut travailler la sauce en dehors du fourneau, un feu trop vif ferait brûler le lait. Aussitôt la sauce arrivée à une épaisseur convenable, la passer au travers d'une passoire après l'avoir salée et on l'emploie le plus rapidement possible, parce qu'elle a une tendance à épaissir. || Quand on veut donner plus de finesse à la béchamel, on y ajoute quelques cuillerées de crème douce, en tournant la sauce, et on évite que la crème soit soumise à une ébullition complète qui la ferait tourner. || Autre manière de faire la sauce béchamel. Faire revenir *sans roussir* 1 gros oignon, 50 g. de jambon cru dans 50 ou 60 g. de beurre frais. La cuisson très lente doit se faire à casserole fermée. Lorsque l'oignon est tendre, saupoudrer d'une cuillerée de farine, tourner toujours sans roussir, mouiller avec du lait bouillant et passer la sauce après l'avoir salée. Lorsqu'on fait la béchamel à l'avance, il faut la tourner jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, sans quoi il se formerait à la surface une sorte de peau, qu'on ne peut pas faire fondre.

La sauce béchamel s'emploie comme garniture d'un grand nombre de légumes, d'œufs, de macaroni, etc., elle sert également de base à presque tous les soufflés et entremets en moules sucrés ou salés.

Les sauces à base de béchamel doivent forcément être faites en entier au moment où l'on en a besoin, car la béchamel ne peut pas être gardée comme le velouté ou l'espagnole.

Sauce blanquette. — Mettre dans une casserole 2 verres de velouté très blanc, faire arriver à ébullition, retirer du feu et verser dans la casserole, en tournant toujours, une liaison de 2 ou 3 jaunes d'œufs mélangés avec une cuillerée de crème douce et un peu de citron ou de vinaigre. La sauce doit être versée au travers d'une passoire. Si la sauce est destinée à être mélangée avec des viandes coupées, il faut la faire bouillir avec ces viandes et n'ajouter la liaison qu'au moment de servir.

SAUCE AU BEURRE SIMPLE. — Pour 4 ou 5 personnes, faire fondre dans une casserole de cuivre ou d'émail 200 g. de beurre de bonne qualité, et *surtout très frais*, car la *pointe forte* persiste après la cuisson. Il faut agir sur un très petit feu, car le beurre ne doit pas arriver à la complète clarification et doit rester blanc sans être laiteux. Enlever les parcelles d'écume qui montent à la surface, saler et poivrer à volonté, ajouter du persil haché fin, le jus d'un ou 2 citrons, et servir dans une saucière chaude.

SAUCE A LA MAITRE D'HOTEL. — Elle se prépare, soit froide, soit chaude. Froide, mélanger ensemble du beurre frais, du persil haché très fin, sel, poivre, du jus de citron. Pétrir le tout ensemble avec une cuiller de bois. La mettre sous les viandes rôties ou dans les poissons grillés au moment de les servir. La maître d'hôtel chaude est une sauce blanche, ou une sauce au beurre à laquelle on ajoute des fines herbes hachées et le jus d'un citron : c'est ce qu'on appelle une maître d'hôtel liée. On la sert dans une saucière.

SAUCE AU BEURRE NOISETTE. — Procéder comme pour la sauce au beurre simple, seulement laisser arriver la cuisson jusqu'au moment où le beurre prend une couleur *ambrée*. Continuer sur un très petit feu. Enlever les parcelles d'écume, il faut surveiller beaucoup pour que le beurre ne *brunisse pas*, ce qui donnerait un goût de brûlé, au lieu du goût de noisette si fin. Le beurre bon, mais *ordinaire*, suffit.

SAUCE AU BEURRE NOIR. — Faire fondre dans une poêle commune en tôle *non émaillée*, 200 g. de beurre de cuisine ; quand il est *brun*, mais *pas* noir, y plonger quelques

branches de persil, retirer la poêle du feu, écumer et verser le beurre très chaud dans une casserole où l'on a fait réduire par l'ébullition 4 ou 5 cuillerées de bon vinaigre aromatisé de poivre, girofle, etc. Maintenir ce mélange très chaud sans bouillir et le verser soit sur des œufs au moment où on les retire du feu, soit sur du poisson. On peut aussi servir la sauce au beurre noir dans une saucière.

BEURRE D'ANCHOIS. — Prendre 6 anchois, les nettoyer en les grattant légèrement, en retirer l'arête et les piler dans un mortier, en ajoutant à cette espèce de farce la même quantité de beurre fin, sans sel. Passer ensuite le tout au tamis de crin et le mettre en réserve dans un petit pot de grès, le garder au frais pendant plusieurs jours.

BEURRE DE HOMARD, D'ÉCREVISSES, DE CREVETTES. — Piler dans un mortier, soit des queues d'écrevisses, soit le *corail* et la crème du homard ou de la langouste, soit une poignée de crevettes épluchées ; mélanger cette pâte avec une quantité double de beurre frais, une cuillerée de moutarde, du sel, du poivre, passer au tamis, et garder au frais, jusqu'au moment de s'en servir.

FINANCIÈRE. — Mettre dans une casserole 2 verres de vin blanc sec (les cuisiniers raffinés emploient quelquefois du vin de Champagne), dans ce vin, faire bouillir, 1/4 d'heure, une cuillerée de parures de truffes, 250 g. de champignons déjà dorés au beurre, environ 80 g. de jambon cru ou cuit à volonté, 1 *bouquet garni*, et lorsque le liquide est diminué de moitié, y ajouter quelques cuillerées de sauce espagnole *un peu épaisse*, et une bonne dose de jus (ou à la rigueur du Liebig), faire mijoter le tout ensemble, après avoir ajouté le reste de la garniture financière, couper à la surface quelques petits morceaux de bon beurre. Si la financière doit servir pour entourer des filets de sole ou d'autre poisson, la lier avec du *beurre crevette* ou *homard*, au lieu de beurre ordinaire.

SAUCE MADÈRE. — Procéder en sens inverse de la sauce financière à l'égard du vin, qui ne doit pas *cuire* seul. Mettre dans la casserole une quantité d'espagnole proportionnée à l'emploi de la sauce, la faire réchauffer au *bain-marie*, y ajouter un peu de gelée de veau, et enfin un verre de bon vin (madère) sec, et une petite cuillerée de cognac. Faire réduire environ 1/4 d'heure, et pour finir lier la sauce avec du beurre frais. On peut ajouter quelques *truffes coupées* (facultatif). Cette sauce convient au bœuf et au gibier à poil.

SAUCE GENEVOISE. — Cette sauce est uniquement destinée au poisson, surtout au poisson d'eau douce.

1° Faire cuire 2 cuillerées de la cuisson du poisson et une cuillerée d'espagnole ou d'allemande mélangées ensemble, passer cette sauce à l'étamine, y ajouter une petite pincée de sucre, et la finir avec un petit morceau de beurre d'anchois. Cette sauce se sert avec du poisson cuit dans du vin avec des aromates.

2° Mettre dans une casserole une 1/2 bouteille de vin rouge de Bordeaux, 1 oignon coupé en tranches, 2 gousses d'ail écrasées, 2 échalotes hachées, 2 clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, du persil en branches. Laisser cuire le tout 1/4 d'heure, ajouter une cuillerée à ragoût d'espagnole ou d'allemande. Clarifier alors la sauce sur l'angle du fourneau, l'écumer, la faire réduire, la passer à l'étamine, y ajouter une légère pincée de sucre, un petit morceau de beurre d'anchois, et la tenir chaude. Cette sauce se sert avec le poisson cuit tout simplement à l'eau salée.

SAUCE ROBERT. — Emincer en petits dés 5 ou 6 oignons, les passer dans le beurre sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient devenus blonds. Les mouiller alors avec quelques cuillerées de bouillon et d'espagnole, ajouter une cuillerée de moutarde au moment de servir, lorsque la sauce a pris une certaine consistance.

SAUCE POIVRADE. — *V.* GIBIER A POIL.

SAUCE SALMIS. — Mettre dans un mortier tous les débris des pièces de gibier destinées au salmis, ainsi que deux ou trois foies de volaille très frais, blanchis au bouillon, un peu de lard ou gras de jambon, un peu de moutarde, du poivre, piler fortement tout cela, mouiller de temps en temps avec un peu de bouillon chaud. Quand la pâte est bien homogène, la passer au travers d'une passoire fine, et pour faciliter l'opération, on verse de temps en temps un peu de bouillon ou de vin blanc dans la passoire, ensuite mélanger avec cette sorte de purée 2 cuillerées d'espagnole claire, faire bouillir lentement en tournant avec la cuillère de bois. Goûter la sauce, y ajouter une bonne quantité de jus de viande (veau, bœuf ou poulet), un jus de citron et, au dernier moment, une, deux ou trois cuillerées de sang de volaille ou de lapin très frais, mélangé d'un peu de vinaigre, — jamais de farine; — la sauce salmis peut se faire même sans espagnole, uniquement par la purée de gibier et le sang. Ce dernier condiment doit être employé à très faible dose, sous peine de rendre le salmis lourd et grossier. La sauce salmis doit être veloutée, onctueuse et d'un goût concentré.

SAUCE DE PAUVRE HOMME. — Mélanger ensemble dans une casserole, une cuillerée à bouche d'échalotes hachées très finement, une cuillerée à café de persil haché, un verre de bouillon, un peu de vinaigre, du poivre et du sel. Dès que cette sauce commence à bouillir, la retirer du fourneau pour la placer sous des rôtis de gibier, tels que canards sauvages, macreuses, sarcelles, lesquels en cuisant, répandent leur jus sur la sauce qui est ensuite servie avec eux.

SAUCE AU FUMET DE GIBIER. — Mettre dans une casserole des débris crus de lièvre ou de lapin de garenne, des carcasses de perdrix ou de bécasses, un peu de thym, uue feuille de laurier, 3 ou 4 oignons, 1 verre de vin blanc sec. Placer ce mélange sur le feu, il doit suer sans s'attacher au fond de la casserole, le mouiller avec un peu de jus ou de consommé, le laisser cuire une 1/2 heure en tenant la casserole bien couverte. Passer ce mélange au tamis de soie, le remettre sur le feu en y ajoutant 2 ou 3 cuillerées à ragoût d'espagnole ; lorsque cette sauce est un peu réduite, la passer à l'étamine et la tenir chaude au bain-marie. Elle convient à diverses entrées de gibier.

SAUCE SOUBISE. — Emincer très finement 12 oignons, les faire blanchir en les laissant quelques minutes dans l'eau bouillante, les égoutter dans une passoire, les mettre dans une casserole avec 125 g. de beurre frais, sur un feu doux, de manière qu'ils ne se colorent pas. Y ajouter 2 ou 3 cuillerées de velouté, et 1 verre de crème ou de lait, faute de velouté; y mêler aux oignons après qu'ils ont été passés dans le beurre, 2 cuillerées à bouche de farine, et mouiller le mélange avec un 1/2 litre de crème double. Dans tous les cas, faire réduire la sauce sur un feu vif pour la conserver blanche, la tourner constamment de crainte qu'elle ne s'attache. Quand elle est cuite à point et de bonne consistance, y ajouter une cuillerée à café de sucre en poudre et la passer au tamis de crin ou à l'étamine.

SAUCE ITALIENNE. — Mettre dans une casserole 100 g. de beurre frais, 2 cuillerées à bouche de persil lavé et finement haché, une cuillerée d'échalotes et autant de champignons hachés aussi très finement et une 1/2 bouteille de vin blanc. Laisser réduire ce mélange, y ajouter 3 ou 4 cuillerées de velouté (*V.* ce mot) et moitié de consommé ou de bouillon. Faire alors bouillir la sauce sur un feu vif, l'écumer, la dégraisser, et, quand elle est arrivée à une bonne consistance, la retirer et la tenir chaude au bain-marie.

SAUCE AUX TOMATES. — Couper en morceaux 12 tomates bien rouges, les mettre dans une casserole sur le feu avec un bouquet de persil, un peu de thym, de laurier, sel et poivre. Dès qu'elles commencent à bouillir, les laisser mijoter doucement environ 30 minutes, lorsqu'elles sont bien écrasées, les passer à la passoire, ajouter 3 ou 4 cuillerées d'espagnole (*V.* ESPAGNOLE) ou à défaut d'espagnole un petit roux qu'on mouille avec du jus, du bouillon, ou de l'eau ; lorsque la sauce est cuite à point et de bonne consistance, on peut la passer à l'étamine. Tenir la sauce chaude au bain-marie, ajouter au moment de servir un petit morceau de beurre et une pincée de sucre (facultatif). Cette sauce convient pour le bœuf braisé, les biftecks, les côtelettes et les grillades en général. Pour lui donner un goût plus relevé, y mélanger une cuillerée de champignons et de persil finement hachés, ou bien une petite gousse d'ail et une échalote hachées très finement.

SAUCE MATELOTE. — Mettre dans une casserole émaillée ou en terre (jamais en cuivre), 3 ou 4 oignons coupés, autant d'échalotes, une cuillerée de moutarde, du thym, laurier, poivre et tous les aromates habituels. Verser dessus un verre de vin rouge et faire mijoter jusqu'à ce que l'oignon soit cuit ; passer à la passoire, mélanger avec la même quantité d'espagnole chaude, assez épaisse, faire bouillir à peine pour obtenir une bonne réduction, passer une seconde fois, et servir avec des croûtons et de petits oignons glacés *au beurre*.

SAUCE TORTUE. — Mettre dans une casserole un grand verre de bouillon gélatineux, obtenu par la cuisson à l'eau pendant 4 heures, d'un pied de veau ou d'un morceau de tête de veau. Lorsque ce bouillon est arrivé à l'ébullition, y ajouter autant de sauce allemande épaisse, 2 cuillerées de purée de tomates, un grand verre de vin de Madère ou de Marsala, déjà réduit par une ébullition d'un 1/4 d'heure, et dans lequel on a fait cuire 60 g. de jambon, des débris de champignons et de truffes, 2 cuillerées à café de cognac et des épices variées. Quand le mélange de vin et de sauce est bien homogène, ce qui s'obtient par un lent mijotement sur un feu doux, ajouter une cuillerée de glace ou de bon jus, de la moutarde, une pincée de kari, une de poivre de Cayenne, passer à la passoire, verser la garniture dite *tortue*, c'est-à-dire, champignons, olives, truffes, petites quenelles, petits dés de chair de tête de veau, crêtes et rognons de coq, etc. La sauce tortue doit être de haut goût et très liée, il faut la servir très chaude.

SAUCE SUPRÊME. — Mettre dans une casserole, chauffée au bain-marie, la quantité de sauce allemande dont on a besoin (*V.* plus haut, SAUCE ALLEMANDE), puis quand cette sauce est presque bouillante, et, au moment de l'employer, y amalgamer deux cuillerées à bouche de consommé de volaille et un bon morceau de beurre fin.

SAUCE A L'ESTRAGON. — Faire bouillir 5 minutes dans un 1/2 verre de fort bouillon (de bœuf ou de veau), une poignée de feuilles d'estragon fraiches, broyer ces feuilles, passer leur cuisson, et y mélanger 2 verres de velouté et quelques cuillerées de jus de volaille ou de veau, faire bouillir et passer la sauce, la tenir au bain-marie jusqu'au moment de s'en servir, et à ce moment y mélanger quelques cornichons coupés en tranches.

SAUCE MIRABEAU. — Faire bouillir 2 verres de velouté jusqu'à ce que l'épaisseur en soit augmentée d'un tiers, y ajouter 3 cuillerées de bon jus, passer la sauce, et pour la finir y incorporer 2 cuillerées de *beurre de Gascogne*. || Pour obtenir du beurre de Gascogne, piler fortement 10 ou 12 gousses d'ail, déjà cuites dans une grande casserole d'eau salée, avec trois fois leur volume de beurre. Lorsque cette *purée* est bien cuite, il faut la passer au tamis, et après cela, la mélanger au velouté, avec sel, poivre, poivre de Cayenne, etc. Cette sauce doit être fortement épicée.

SAUCE AUX HUITRES. — Faire *blanchir* 2 douzaines d'huîtres dans un verre de vin blanc sec, pendant 3 minutes, ensuite retirer et essuyer les huitres, les tenir au chaud entre deux assiettes. Faire épaissir 2 verres de velouté, y ajouter 2 cuillerées de gelée ou jus de volaille, et 3 cuillerées du vin dans lequel ont cuit les huîtres, passer la sauce, la conserver au bain-marie, ensuite, au moment de servir, ajouter 2 cuillerées de crème double, un morceau de beurre fin, et réunir les huîtres à la sauce, qui ne doit pas attendre.

SAUCE VATEL. — Mettre dans une casserole un verre de *velouté* ; au moment de servir, y ajouter 40 g. de beurre, deux jus de citron, du poivre et une pincée de persil haché. Cette sauce remplace la sauce *maître d'hôtel*.

SAUCE CREVETTES, SAUCE HOMARD, SAUCE ECREVISSES. — Mettre dans une casserole deux verres de velouté, faire réduire de moitié avec un grand verre de bouillon de poisson. Lorsque la consistance est à point, ajouter 50 g. de beurre de *crevettes*, de *homard* ou *d'écrevisses*, et 50 g. de beurre naturel, retirer du feu, et jeter dans la sauce, soit des crevettes épluchées, soit des morceaux de homard ou d'écrevisses (sauce pour timbales).

SAUCE MATELOTE NORMANDE. — Mettre dans une casserole un verre de velouté, un 1/2 verre de vin blanc, des parures des champignons et un bouquet d'aromates. Faire réduire et ajouter une cuillerée de *beurre d'anchois*, une de beurre naturel, une pincée de Cayenne. Passer la sauce et la servir.

SAUCE ROBERT BLONDE. — Faire cuire, sans *prendre couleur*, 3 ou 4 gros oignons coupés en tranches avec 25 ou 30 g. de beurre ; quand ils sont tendres, ajouter quelques cuillerées de vin blanc, passer le liquide, le mélanger avec un grand verre de *velouté*, ajouter une forte cuillerée de moutarde, une pincée de poivre, une pointe de Cayenne, 2 cuillerées de jus de veau, très réduit (autrement dit glace de viande), travailler la sauce en la faisant réduire ; au moment de servir, y incorporer une cuillerée de beurre frais. Si on veut laisser les oignons dans la sauce, il faut tailler les oignons en dés et ne pas les émincer.

SAUCE RAVIGOTE. — Mettre dans une casserole sur le feu, une cuillerée à bouche de vinaigre, 3 cuillerées de velouté, du poivre, du sel. Laisser réduire. D'autre part, faire blanchir du cerfeuil, de la civette, de la pimprenelle et de l'estragon, hacher finement toutes ces herbes, les ajouter au mélange suffisamment réduit et lier la sauce avec un morceau de beurre frais, sans la remettre sur le feu.

SAUCE PIQUANTE. — Mettre dans une casserole de terre une bonne cuillerée de beurre (environ 30 g.), avec 2 cuillerées de bon vinaigre, et une tête d'échalote épluchée, faire bouillir le mélange jusqu'à ce que le vinaigre soit évaporé, et que le beurre reprenne sa clarté ; à ce moment incorporer au beurre une forte cuillerée de farine, faire roussir en remuant à la cuillèr de bois ; mouiller le mélange avec un bol de bouillon coloré, passer la sauce, ajouter une cuillerée de persil haché, une de cornichons, un peu de moutarde.

SAUCE DUCHESSE. — Mettre dans une casserole émaillée une quantité de sauce béchamel proportionnée au nombre de convives, y ajouter 2 ou 3 cuillerées d'essence de champignons, une pointe de poivre de Cayenne, et 2 ou 3 cuillerées (suivant la quantité de sauce) de maigre de jambon cuit, coupé en petits dés, travailler la sauce en dehors du feu : pour la finir, la mettre au bain-marie et y incorporer deux bonnes cuillerées de beurre frais. Servir sans attendre.

SAUCE PRINCESSE. Faire environ un bol de sauce béchamel, un peu épaisse, la passer, la remettre sur le feu et y ajouter quatre cuillerées de bonne glace ou gelée de volaille, ou, à la rigueur, de la glace de veau, travailler la sauce, l'assaisonner et la finir avec quelques morceaux de beurre fin.

SAUCE NORMANDE BLANCHE. Pour le poisson. — Faire un bol de sauce béchamel très épaisse, d'après le premier système, lorsqu'elle est passée, l'éclaircir avec quelques cuillerées de bouillon de poisson, ajouter des petits champignons coupés en quatre, 2 cuillerées de crème épaisse, un jus de citron et l'employer pour le poisson à la normande.

SAUCE HOLLANDAISE. — Délayer ensemble dans une casserole 125 g. de beurre frais, 3 ou 4 jaunes d'œufs crus bien frais, un peu de sel, de poivre et de muscade râpée, ajouter à ce mélange le 1/4 d'un verre d'eau et le jus d'un citron. Placer la casserole sur un feu doux ou de préférence dans un bain-marie contenant de l'eau presque bouillante, remuer sans cesse la sauce avec une cuiller de bois, et lorsque la sauce a pris la consistance nécessaire, y incorporer peu à peu du beurre frais par petits morceaux, mais sans la remettre sur le feu.

SAUCE BÉARNAISE A L'HUILE. — Faire réduire à moitié un 1/2 verre de vinaigre avec des échalotes hachées. Mettre 2 cuillerées de ce vinaigre refroidi dans une casserole, avec 3 jaunes d'œufs crus, et 2 cuillerées d'huile d'olive, travailler ce mélange avec une cuiller de bois, sur un bain-marie tiède, que l'on réchauffe peu à peu, ajouter l'huile d'olive, cuillerée après cuillerée, jusqu'à ce que la sauce soit arrivée à une bonne consistance, finir avec 2 cuillerées de purée de tomates ou une cuillerée de persil haché (facultatif). Surtout travailler sur un feu très doux.

SAUCE BÉARNAISE ROUGE. — Procéder comme pour la Béarnaise brune (*V.* ci-dessous). Mais au lieu d'ajouter à la sauce béarnaise pure de la glace de veau pure, ajouter 5 ou 6 cuillerées de purée de tomates, froide, qu'on a réchauffée en travaillant la sauce au bain-marie.

SAUCE BÉARNAISE BRUNE. — Préparer une sauce béarnaise, comme pour la béarnaise blonde (*V.* ci-dessous), aussitôt qu'elle est bien liée, la maintenir plus épaisse que la béarnaise blonde, y incorporer 3 ou 4 cuillerées de *glace de veau* fondue. Faire ce mélange avec beaucoup de précaution et très lentement, pour que les œufs ne soient pas surpris.

SAUCE BÉARNAISE BLONDE. — Faire réduire 4 ou 5 cuillerées de bon vinaigre avec une cuillerée d'échalotes hachées et une pincée d'estragon, faire refroidir ce vinaigre. Mettre dans une autre casserole 4 jaunes d'œufs crus, sel, poivre, muscade, le vinaigre froid et 50 g. de beurre. Travailler le mélange *au bain-marie*, ajouter encore deux fois 50 g. de beurre et terminer comme pour la sauce hollandaise avec un jus de citron. || Dans quelques contrées, on emploie l'huile d'olive au lieu de beurre.

AILLOLI OU BEURRE DE PROVENCE. — Piler dans un mortier des gousses d'ail, de manière à les réduire en une pâte fine, y mêler alors goutte à goutte de l'huile d'olive, en remuant le mélange toujours dans le même sens. Lorsqu'il commence à devenir consistant, y ajouter du jus de citron, et continuer à verser encore de l'huile d'olive, en remuant toujours jusqu'à ce que la préparation ait la consistance du beurre frais. L'ailloli entre dans plusieurs sauces, pour relever le goût de quelques viandes ou poissons, il faut en user sobrement, car il contient à l'excès les propriétés stimulantes de l'ail.

SAUCE MAYONNAISE. — Mettre dans un grand bol ou dans une terrine moyenne, 2 jaunes d'œufs crus bien frais, un peu de sel et de poivre blanc, et un peu de vinaigre à l'estragon. Remuer vivement ce mélange avec une cuiller de bois, en tournant toujours dans le même sens, et dès qu'il se lie, on y ajoute goutte à goutte ou par cuillerées à café de bonne huile d'olives, en ayant soin de frotter la sauce contre les parois du bol ou de la terrine pour la travailler. Quand elle commence à épaissir, on y exprime un peu de jus de citron, et on continue ainsi, en ajoutant toujours de l'huile d'olives et du jus de citron jusqu'à ce qu'on ait obtenu la quantité de sauce nécessaire et de belle consistance. Cette sauce doit être travaillée promptement et dans un endroit frais; pendant l'été on la réussira plus sûrement en plaçant le bol ou la terrine sur de la glace pilée. La mayonnaise convient surtout pour la salade de volaille, salade de homard, filets de sole et entrées froides. || La mayonnaise verte ne diffère de la mayonnaise que par sa coloration, que l'on obtient avec du vert d'épinards : on la sert avec le poisson ou avec les salades de légumes.

SAUCE VERTE A L'ESPAGNOLE. — Hacher et piler fortement dans un mortier de pierre, une poignée d'oseille, une d'épinards, une de persil et de cerfeuil mélangés, et un anchois épluché. Lorsque les herbes sont devenues absolument pâteuses, ajouter un morceau de pain ramolli dans du lait, puis bien exprimer, afin qu'il ne reste pas de liquide. Piler de nouveau ; ajouter ensuite dans le mortier un jaune d'œuf cuit, un jaune d'œuf cru et continuer à piler. Saler au goût. La réunion des ingrédients ci-dessus forme une pâte épaisse, à laquelle on ajoute d'abord une cuillerée de moutarde, et ensuite, cuillerée par cuillerée, en tournant toujours une quantité d'huile suffisante pour compléter la sauce qui doit avoir la consistance d'une mayonnaise. Pour donner de l'acidité, ajouter un peu de vinaigre et une pointe de Cayenne. Cette sauce est plus économique et plus digestible que la sauce mayonnaise et que la sauce rémoulade.

SAUCE RÉMOULADE. — Mettre dans une assiette creuse 3 cuillerées de moutarde, 2 cornichons hachés et pilés, du sel et 2 jaunes d'œuf. Ensuite ajouter peu à peu de l'huile

d'olive, comme pour la sauce mayonnaise, et finir comme pour la sauce mayonnaise.

SAUCE A LA CRÈME. — Mettre dans une casserole 125 g. de beurre frais, 2 cuillerées à bouche de farine, un peu de muscade râpée, sel et poivre blanc, et délayer le tout avec de la crème ou du lait, en plaçant la casserole sur le feu, et en remuant constamment la sauce pendant 15 ou 20 minutes. Vers la fin de la cuisson, y ajouter une cuillerée à café de persil haché finement et bien lavé. Cette sauce doit être tenue un peu épaisse, tout en étant lisse et légère. Elle est très bien employée pour l'apprêt de quelques légumes frais ou secs, et surtout pour certains poissons tels que turbot, barbue, morue fraîche, dont on veut employer les restes et qu'on peut servir dans une croûte de vol-au-vent.

SAUCE RAIFORT A LA CRÈME. — Râtisser l'enveloppe noire de deux raiforts jeunes, râper finement et hacher le blanc. Râper la même quantité de mie de pain blanc, faire tremper ce pain dans quelques cuillerées de bon lait, ajouter une cuillerée de sucre, de sel, du poivre blanc. Lorsque la mie de pain est ramollie, la mélanger avec le raifort râpé (dont on a exprimé l'eau), ajouter un filet de vinaigre et battre la sauce avec quelques cuillerées de crème fouettée, non sucrée, ou simplement avec de la crème douce. Servir avec du rosbif ou avec du bœuf bouilli.

SAUCE PATISSIÈRE. — V. RESTES DE VOLAILLES (CROQUETTES) — Mettre dans une casserole une forte cuillerée de beurre frais, un demi-verre d'eau, faire bouillir et incorporer sans *faire de grumeaux* 2 fortes cuillerées de farine ; lorsque le mélange commence à bouillir, mettre la casserole sur un feu doux, et travailler fortement la pâte avec une cuiller de bois pour la *dessécher*, y ajouter 2 œufs, en battant toujours, et enfin lorsque la pâte est assez épaisse et qu'elle se détache bien au fond de la casserole, l'étendre sur une assiette pour la faire refroidir plusieurs heures avant de s'en servir. Une quantité de moitié moins forte que celle-ci suffit pour 10 ou 12 croquettes.

SAUCISSES (*EC. DOM.*). — Il y a les *saucisses longues* et *rondes* dites *saucisses de mouton*, et les saucisses plates, dites *crépinettes*, préparées les unes et les autres avec de la chair de porc : seulement, on emploie pour les premières des boyaux de mouton et pour les secondes une crépine ou coiffe de porc frais. Prendre une livre de lard, une livre de chair maigre sans peaux ni nerfs, hacher le tout finement, ajouter persil et ciboules hachés, quelques épices, sel, poivre, un peu d'eau, et, si l'on veut, quelques truffes et un peu de Madère. Lorsque le mélange de ces divers ingrédients est bien opéré, en remplir les boyaux en donnant aux saucisses la forme voulue. Les faire griller pour les servir soit seules, soit sur une purée ou avec des choux.

SAUCISSES AU VIN BLANC. — Faire une sauce rousse avec un mélange par moitié de vin blanc et de bouillon, laisser mijoter cette sauce pendant 10 minutes sur un feu doux. Pendant ce temps, piquer les saucisses et les faire dorer légèrement dans du beurre frais. Enlever le beurre. Verser la sauce à travers une passoire sur les saucisses et servir après les avoir retournées deux ou trois fois dans la sauce. La sauce tomate, la persillade, la matelote, le riz crevé au bouillon vont également bien avec les saucisses.

SAUCISSONS (*ECON. DOM.*). — Pour confectionner des saucissons, il faut se procurer une noix de porc frais, la couper en gros dés après en avoir retiré les parties nerveuses, la mettre ainsi préparée dans une terrine avec 60 gr. de salpêtre pulvérisé, 30 gr. de cassonade, une poignée de grains de genièvre, du persil en branches, un oignon coupé en rouelles, une branche de thym, 3 ou 4 feuilles de laurier, quelques fragments de basilic, 2 gousses d'ail, puis recouvrir hermétiquement la terrine, et laisser le porc frais dans cet assaisonnement pendant 8 jours, en ayant soin de le remuer chaque jour. || Au bout de ce temps, égoutter la chair qui doit être bien rouge la presser dans un linge, après avoir enlevé tous les ingrédients, mais en conservant la saumure qui est restée dans la terrine. Il faut alors hacher et piler parfaitement la chair. l'assaisonner avec les épices préparés et quelques pincées de mignonnette ou de poivre en grains, y ajouter 750 gr. de panne bien dégorgée et coupée à cru en gros dés, et en emplir les boyaux qu'on prendra de la longueur qu'on veut donner aux saucissons; presser fortement la chair à l'aide d'un petit rouleau de bois qu'on fait entrer dans le boyau, de manière que la chair soit bien compacte et les boyaux bien remplis; fermer ceux-ci à chaque bout par une ficelle ; on peut même les ficeler d'espace en espace dans toute leur longueur, et on les laisse pendant 3 ou 4 jours dans la saumure mise en réserve. || Ensuite il faut les égoutter, les essuyer, et après les avoir enveloppés dans des feuilles de papier huilé, les suspendre dans l'intérieur de la cheminée, où ils restent quelques jours pour se fumer. || Lorsqu'on les retire de là, il faut les débarrasser de leur papier et les conserver dans un endroit sec. Ne commencer à les consommer qu'un mois après qu'ils ont été fabriqués.

SAUF-CONDUIT (*DROIT*). — En matière civile comme en matière criminelle, quand un individu sous le coup d'une contrainte peut être utile pour éclairer un tribunal, le président peut lui délivrer un sauf-conduit qui rend sa personne inviolable pendant tout le temps fixé par la justice.

SAUMON (*CUIS.*). — C'est au printemps que la chair de ce poisson est surtout délicate et savoureuse. Choisir un saumon dont le corps soit court et rond. || Pour servir le saumon entier, voici comment il faut procéder : retirer les ouïes, vider le saumon par les ouïes sans faire d'incision sur le ventre ; ratisser légèrement pour enlever les écailles, couper les nageoires et le bout de la queue ; attacher la tête afin qu'elle ne se déforme pas pendant la cuisson. Laver le saumon successivement dans plusieurs eaux, l'égoutter, l'essuyer. Le mettre dans la poissonnière avec de l'eau et du sel et le laisser cuire doucement pendant 2 heures. N'ajouter ni vin, ni aromates, qui feraient perdre au saumon sa couleur et sa saveur naturelles. || Égoutter, servir sur un plat couvert d'une serviette, avec une couronne de persil. Faire passer une sauce hollandaise, ou une genevoise.

Quand on ne sert qu'une partie du saumon, choisir une tranche ou darne, un peu épaisse, la laver, l'éponger, la faire mariner quelque temps dans de l'huile d'olive, avec sel, oignons et persil. || Une heure avant de servir, le faire cuire sur un gril huilé et sur des cendres rouges, à température toujours égale. La darne doit être d'une belle couleur dorée des deux côtés.

La dresser sur le plat avec une sauce blanche aux câpres.

Le saumon est excellent aussi servi froid avec une sauce mayonnaise.

SAUMON FUMÉ.— Pour la préparation du saumon fumé ou salé, V. CONSERVATION DES ALIMENTS ou SALAISON.

Saumon fumé (*CUIS.*). — Le couper en tranches minces qu'on place les unes à côté des autres dans un plat qui aille au feu. Les sauter dans de bonne huile d'olive, les égoutter, les servir arrosées de jus de citron.

Saumonneaux (*CUIS.*). —Leur chair est d'un goût exquis et de plus facile digestion que celle des gros saumons. Peuvent recevoir les mêmes préparations que les petites truites. (V. TRUITE).

Saumon (*PÊCHE*). — Le saumon est le plus recherché des poissons d'eau douce. Il a le dos gris bleu, le ventre et les flancs argentés. C'est un poisson de grande taille et d'une vigueur extraordinaire, qui se pêche, alors que venu de la mer, il remonte les cours d'eau, de mai à septembre.

La vraie pêche au saumon se pratique à la mouche artificielle, avec une canne de 13 à 16 pieds, robuste et souple, généralement en bambou refendu ou en greenhart. Les meilleures ne pèsent pas 1 kg. Elles sont toutes à anneaux et à porte-moulinet. || Le moulinet, pour la pêche d'un poisson aussi combattif, doit être de grande taille et porter au moins 100 mètres de ligne. || La ligne est en soie tressée, solide et souple ; le bas de ligne, long de 2 ou 3 mètres, en racine de première qualité, mi-partie tordu ou natté, mi-partie en racine simple ou *marana* de premier choix. || Avoir comme accessoire, indispensable pour sortir le poisson de l'eau, une gaffe au manche en frêne ou en hickory d'environ 1 m. 50 de long, avec une solide virole où se visse un crochet d'acier pour harponner le poisson.

Le choix de la mouche est beaucoup plus difficile que pour la pêche à la truite. Pour cette dernière, en effet, il suffit d'observer les mouches qui tombent dans la rivière où l'on va pêcher, et dont la truite se nourrit. Pour le saumon, la règle des appâts vivants n'a jamais son application et l'on doit s'en remettre à l'expérience des spécialistes de cette pêche et des riverains du cours d'eau où on la pratique.

Pour constituer un portefeuille de mouches à saumon, adressez-vous donc à l'un des marchands d'engins de pêche les plus compétents en la matière.

La pêche du saumon n'est réellement fructueuse que lorsque l'eau est dite en ordre, c'est-à-dire à son niveau normal. En eau très haute, et très trouble par conséquent, le saumon ne

SAUMON

voit pas les mouches. On n'a guère de chances, et combien rares, qu'avec une mouche très grosse, aux couleurs voyantes; en eau légèrement en crue, employer par eau trouble les mouches de couleur vive, par eau limpide les mouches moyennes de couleur sombre. Lorsque l'eau est basse, employer de petites mouches pâles par temps sombre, noires par temps clair, et ne pêcher que dans les coins favoris. Profiter surtout de cette époque pour étudier le fond de la rivière.

Ferrer vigoureusement, d'un coup sec, et lever la pointe de la canne pour faire travailler le scion, sinon la canne risquerait d'être brisée aux premiers efforts de résistance. Dès qu'il est accroché, le saumon s'élance d'habitude de côté et d'autre, avec fougue. Tenir l'extrémité de la canne haute, en maintenant continuellement pour ne laisser au poisson aucun répit. Si le saumon saute de l'eau, abaisser la canne pour éviter que la ligne ne casse. Dès qu'il se fatigue, le saumon descend le courant. Laisser filer la ligne et dès que l'animal s'arrête, ramener la ligne à soi en essayant de lui faire remonter le courant. Si le poisson est long à s'épuiser, laisser le courant donner le plus de secousses possible à la ligne, ce qui épuise le captif. Enfin, l'amener auprès de la gaffe que tient votre aide. Ce dernier doit être immobile, sa gaffe dans l'eau, la pointe dirigée vers le haut. Dès que le poisson se trouve au-dessus, il doit piquer vers l'épaule et tirer.

SAUMURES. — Pour la préparation des saumures, le sel gemme est en usage dans quelques pays ; en France, on emploie de préférence le sel marin parfaitement raffiné, en gros grains et très sec.

1° LA SAUMURE SÈCHE pour la préparation préliminaire des viandes destinées au fumage, est composée de 9 à 10 parties de sel, et d'une demie ou d'une partie tout au plus de salpêtre, dont la moitié seulement est mêlée au sel, servant à imprégner les viandes ; le reste est réservé pour en saupoudrer les morceaux après le fumage (V. CONSERVATION DES ALIMENTS). *La saumure sèche à la façon anglaise* est formée, pour 55 kg. de viandes désossées, de langues, etc., de 5 kg. de sel et de 225 g. de salpêtre : pour les viandes conservant leurs os, tels que jambons, épaules et gigots de mouton, la proportion du salpêtre est de 500 g. Quelquefois, on y ajoute une certaine quantité de belle cassonade et de sel ammoniac en poudre très fine, en battant bien le mélange pendant quelques minutes.

2° LA SAUMURE LIQUIDE ORDINAIRE, qui n'est, à proprement parler, qu'une eau salée dans la proportion de 10 à 11 parties de sel pour 100 parties d'eau pure, sert pour laver les poissons, faire dégorger et mortifier les viandes, notamment celles des vieux moutons que l'on désire manger au bout de quelques jours. On essaye le degré de force de la saumure en y jetant un œuf très frais, un petit morceau de viande ou de lard salé, qui doivent y surnager pour qu'elle soit jugée assez forte. LA SAUMURE LIQUIDE A LA FAÇON ANGLAISE pour préparer les langues de bœuf, est composée comme il suit : pour 3 langues : sel de cuisine, 300 g. ; cassonade, 200 g. ; salpêtre, 50 g. ; eau de fontaine, 12 litres. Faire bouillir le tout pendant une heure, en ayant soin d'écumer. Cette solution s'emploie froide. || Une autre saumure liquide, à la façon anglaise, est employée pour préparer les viandes de bœuf et de porc destinées au fumage ou à la dessiccation. Faire bouillir à feu modéré, dans 12 litres d'eau pure, le mélange suivant : sel, 3 kg. ; sucre blanc, 1 kg. ; salpêtre, 100 g. Avoir soin d'écumer pendant l'ébullition, puis laisser refroidir. Ces deux dernières saumures peuvent servir trois ou quatre fois, en y ajoutant chaque fois une petite quantité des substances indiquées.

3° SAUMURE A LA MANIÈRE RUSSE, pour les jambons, les hures, etc., préparée comme les deux précédentes, est aussi très bonne. Pour 30 kg. de chair, prendre 2 kg. de sel, 1 kg. 1/2 de sucre brun, 500 g. de bonne mélasse et autant d'eau qu'il en faut pour couvrir la viande.

4° LA SAUMURE appelée SAURIS pour la conservation des harengs et maquereaux encaqués, se prépare de la manière suivante : 500 g. de sel, 1 kg. de cassonade et 100 g. de salpêtre ; faire dissoudre ce mélange dans 4 litres d'eau filtrée ; si la dissolution est faite à chaud, elle doit être écumée ; on peut la faire à froid.

5° SAUMURE AROMATISÉE, POUR CONSERVER LES LÉGUMES ET LES POISSONS.— Elle se prépare avec les ingrédients suivants : 1 kg. de sel gris, 10 feuilles de laurier, 8 g. de graine de coriandre, 4 g. de macis, une poignée de basilic ou d'estragon, un peu de gingembre ; faire bouillir le tout dans 15 litres d'eau filtrée, durant une 1/2 heure, avoir soin de bien écumer. Retirer alors le vase du feu, et laisser bien refroidir la saumure. La passer ensuite au travers d'un linge et la mettre en réserve pour l'employer à la conservation des légumes et du poisson.

SAUTERELLE. — Elle n'exerce vraiment de ravages que dans l'Afrique et l'Orient de l'Europe, mais les bandes immenses de ces insectes sont un véritable fléau. Ces nuées de sauterelles vertes se forment dans des pays de plaines désertes et, enlevées par les vents, viennent s'abattre sur les récoltes qu'elles détruisent radicalement en quelques heures. La sauterelle grise ne se multiplie jamais assez dans nos pays pour devenir un danger pour l'agriculture. Ses œufs, d'ailleurs, sont détruits en grande partie par les oiseaux insectivores.

SAUTS. — L'utilité des sauts est très grande, au point de vue du développement : ils activent la respiration et la circulation, fortifient les muscles des membres inférieurs et de l'abdomen, développent les qualités de coup d'œil, d'adresse et d'agilité.

LE SAUT AU POINT DE VUE SPORTIF. — 1° DÉFINITION ET DIVISIONS. — Le saut sportif est un exercice de développement, dans lequel, comme dans tous les sports, on cherche par le maximum d'efforts à obtenir le maximum de résultats : en l'espèce, franchir la plus grande hauteur ou la plus longue distance. Les sauts font partie, comme les lancements, des concours athlétiques et comme eux rentrent dans le domaine de la course à pied. Ils se divisent en sauts avec élan, sauts sans élan, et sauts à la perche. Les deux premières divisions se subdivisent elles-mêmes en sauts en hauteur, et sauts en longueur. La troisième ne comporte au point de vue sportif que le saut en hauteur.

2° TERRAIN, MATÉRIEL ET TENUE. — Les terrains de sauts sont généralement aménagés sur les terrains mêmes de course à pied, sur la pelouse circonscrite par la piste. Ils comportent : un sautoir pour les sauts en longueur, un sautoir pour les sauts en hauteur, un sautoir pour le saut à la perche. Le sautoir en longueur (fig. 1) est constitué par une fosse d'environ 9 à 10 mètres de long et de 3 à 4 de large, remplie de sable, de terre meuble ou de tan pour amortir les chutes. Elle est limitée, sur l'un de ses petits côtés, par une barre en bois, d'une largeur maximum de 12 cm., qui constitue la ligne d'élan. En avant de cette barre, la terre ou le sable qui remplissent la fosse doit être dégagée, mais sur tout le reste de la surface de la fosse, elle doit être au même niveau que la barre d'élan. Derrière la ligne d'élan, et du même côté qu'elle par rapport à la fosse, une allée gazonnée ou recouverte de cendrée, et large de 1 m. à 1 m. 50 sert de piste d'élan. Ce sautoir sert à la fois pour les sauts avec et sans élan ; pour ces derniers toutefois, il est toléré une barre d'élan de 30 cm. de large.

Le sautoir en hauteur (fig. 2) est constitué par une fosse, de même nature que pour le sautoir en longueur, mais beaucoup moins longue; 3 m. suffisent. Sur l'une des faces du sautoir sont disposés, à 3 m. au moins d'écartement, deux

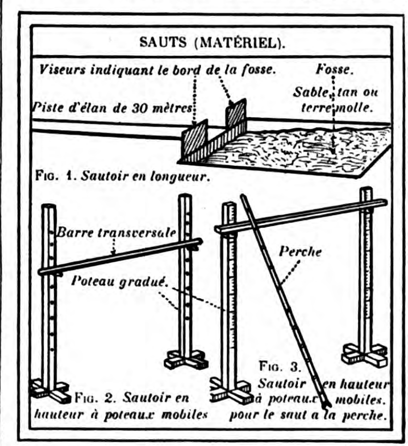


FIG. 1. Sautoir en longueur.
FIG. 2. Sautoir en hauteur à poteaux mobiles.
FIG. 3. Sautoir en hauteur à poteaux mobiles pour le saut à la perche.

poteaux d'environ 2 m., fixes ou mobiles, mais dans ce cas ils doivent être suffisamment stables et par conséquent alourdis à la base. Chacun de ces poteaux a sa face regardant la fosse, percée dans toute la hauteur, à partir de 1 m., de trous distants de 5 en 5 cm. Dans ces trous, on place des taquets en bois destinés à supporter la barre transversale qu'on doit franchir. Ces taquets ne doivent pas déborder des poteaux de plus de 0 m. 05. La barre est en bois, de section cubique et de 3 cm. de côté. Elle ne doit pas dépasser de chaque côté des poteaux de plus de 15 cm. En avant des poteaux, un simple terrain gazonné.

Le sautoir à la perche est établi dans les mêmes conditions que le sautoir en hauteur. Mais les poteaux doivent être plus élevés : au moins 4 m. D'où avantage d'avoir des poteaux mobiles, qui permettent d'utiliser un seul sautoir à la fois pour le saut en hauteur et le saut à la perche.

La perche dont on se sert pour le saut est en bambou

SAUVETAGE

et terminée à une extrémité par une virole et une pointe en acier. Sa longueur généralement de 3 à 4 m. est absolument facultative, ainsi que son poids.

La tenue pour les différents sauts est celle de la course à pied (*V.* COURSE A PIED). L'emploi de souliers à pointes est à conseiller toutes les fois que les pistes d'élan sont en gazon ou en cendrée.

3° DÉCOMPOSITION THÉORIQUE DU MOUVEMENT DU SAUT. — Le saut, quelle que soit sa nature, se décompose théoriquement en quatre mouvements élémentaires : **la préparation,** l'impulsion, la suspension, la chute (fig. 4).

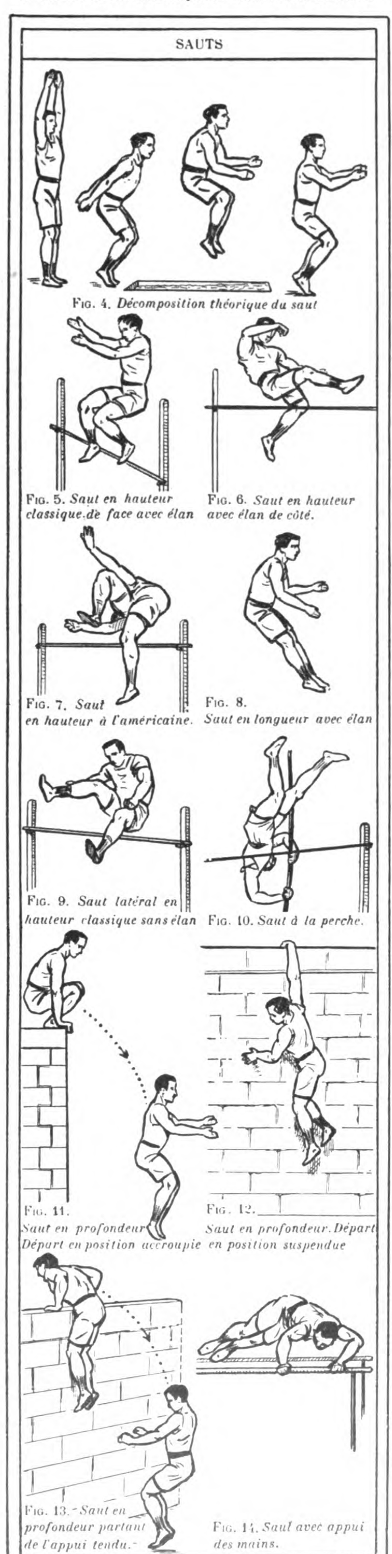


FIG. 4. *Décomposition théorique du saut*

FIG. 5. *Saut en hauteur classique de face avec élan*

FIG. 6. *Saut en hauteur avec élan de côté.*

FIG. 7. *Saut en hauteur à l'américaine.*

FIG. 8. *Saut en longueur avec élan*

FIG. 9. *Saut latéral en hauteur classique sans élan*

FIG. 10. *Saut à la perche.*

FIG. 11. *Saut en profondeur Départ en position accroupie*

FIG. 12. *Saut en profondeur. Départ en position suspendue*

FIG. 13. *Saut en profondeur partant de l'appui tendu.*

FIG. 14. *Saut avec appui des mains.*

La préparation consiste dans la flexion des membres inférieurs. L'élan, quand il s'agit de saut avec élan, fait également partie de l'élément préparation. L'impulsion, c'est la détente brusque des membres inférieurs, qui, accompagnée du mouvement des bras en avant, permet au corps de s'enlever pour le bond.

La suspension est la période du mouvement pendant laquelle le corps est en l'air. La chute enfin commence au moment où le corps après le bond retourne au sol.

On retrouve chacun de ces temps du saut dans tous les différents sauts, mais leur exécution est variable suivant la nature même du saut. On trouvera dans le tableau ci-contre la technique de quelques sauts, les uns purement sportifs, les autres, d'ordre plus pratique.

4° CONSEILS GÉNÉRAUX. — Le saut, qu'il s'agisse de hauteur ou de longueur, est essentiellement un exercice de détente. Tous les exercices de culture physique propres à fortifier les muscles des membres inférieurs et principalement des cuisses et des chevilles, — flexions des membres inférieurs, sauts sur place, etc. — sont donc excellents comme préparation au saut. Pratiquer également séparément les mouvements décomposés du saut, surtout la préparation et la chute, s'exercer ensuite au saut en longueur et en hauteur sans élan, sans chercher à faire son maximum, mais en s'efforçant simplement de sauter le plus correctement possible, de s'assimiler parfaitement les temps du saut.

Pour les sauts avec élan, s'exercer en particulier à bien calculer son élan, de façon à faire toujours l'appel sur le même pied et à la distance précise. Dans le saut en longueur avec élan, — mais dans ce saut seul, — la vitesse est un facteur extrêmement important, car plus la vitesse acquise est grande au moment de l'appel, plus la trajectoire est longue et tendue. Tous les bons sprinters sont en général de très bons sauteurs en longueur. Aussi convient-il de conseiller pour ce saut particulier de s'entraîner en faisant fréquemment des sprints de 50, 60 et 100 mètres.

Dernier conseil général : le saut étant un exercice demandant des efforts courts, mais très violents, ne jamais commencer à sauter sans s'être au préalable « échauffé » les muscles. On s'évitera ainsi des frottements musculaires si fréquents chez les sauteurs comme chez les sprinters. On obtiendra aisément cet échauffement par un petit galop modéré, un « canter », ou par quelques sautillements sur place.

Pour les mêmes raisons, ne pas s'adonner au saut si l'on ne s'est pas assuré au préalable auprès d'un médecin qu'on n'a aucune lésion cardiaque, si petite soit-elle. Un cardiaque ne saurait sauter sans danger ; il peut par contre pratiquer la course à pied ; à condition de le faire d'une façon modérée et progressive, il s'en trouvera même très bien.

Saut de mouton. — Jeu de plein air fort en vogue parmi les jeunes garçons ; se pratique de différentes façons : la plus usitée est *la course* : un certain nombre de joueurs (8, 10, 12 ou plus) se placent en ligne, séparés les uns des autres par un intervalle de 2 m. environ: ils ont la face tournée du même côté, à gauche en général : tous, sauf le dernier de la ligne, prennent pour commencer le jeu la position suivante : corps plié en deux, de façon que le dos serve de surface portante, les mains aux genoux et la tête basse (ce sont les chevaux) ; le joueur qui est le dernier de la ligne (c'est le cavalier), doit franchir successivement les autres joueurs, en appuyant les mains sur leur dos et en prenant soin de ne pas les effleurer autrement ; à peine le cavalier a-t-il franchi le cheval placé immédiatement devant lui, que celui-ci se redresse pour devenir cavalier : il passe lui aussi par-dessus tous ses camarades, y compris le premier partant qui, ayant franchi toute la ligne, est devenu cheval à son tour... et ainsi de suite... Le jeu dure autant que la fatigue et la fantaisie des joueurs le permettent.

SAUVETAGE (*LEGISL.*). — Dans le cas de naufrage, le capitaine ou le patron est tenu de s'occuper de recouvrer les débris du navire et du chargement. Les frais du sauvetage sont préférés à tout, même aux loyers des gens de mer ; ils sont payés avec le produit de la vente des débris sans qu'on accorde le tiers à ceux qui les ont trouvés, comme il est fait pour les épaves. Le surplus est versé à la caisse des Invalides de la marine.

Sauvetage d'un noyé. — I. *Qualités requises pour être bon sauveteur.* — Savoir bien nager, et de façon complète, c'est-à-dire : connaître la brasse sur le ventre et sur le dos, la planche, savoir plonger et nager sous l'eau. Et il faut avoir la pratique de ces nages d'une façon suffisante pour posséder les qualités physiques de fond et de résistance nécessaires et les qualités morales qui en découlent naturellement et qui sont indispensables au sauveteur : confiance en soi, sang froid et rapidité de décision (*V.* NATATION).

II. *Comment pratiquer un sauvetage.* — a. *Comment se porter au secours d'un noyé.* — Un homme se noie. Pour le secourir il faut agir avec décision et rapidité. Ne pas perdre de temps à aller chercher des secours étrangers. Si l'homme est tombé près de la berge, comme la tâche est facile, inutile de se débarrasser de ses vêtements. Enlever simplement le paletot, veston ou jaquette et se jeter à l'eau. Si l'homme est tombé loin de la berge, se débarrasser en toute hâte de ce qui peut gêner : paletot, gilet, souliers.

Pour aller au noyé pratiquer la brasse sur le ventre, moins rapide mais moins fatigante. Or, pour un sauvetage, on doit conserver dispos muscles et poumons. Pendant ce temps, d'autres personnes, s'il s'en trouve présentes, se mettront en quête de cordes et, si possible, d'un canot.

b. *Comment saisir un noyé et le ramener.* — Deux cas peuvent se présenter : ou bien l'homme se débat encore à la surface et alors il n'y a qu'à le saisir ; ou bien, il a déjà coulé, et il faut plonger. Si l'homme est tombé près de la berge, plonger directement de celle-ci, légèrement en amont du point où il est tombé et en suivant la direction du courant. Si le noyé est loin de la berge, gagner en nageant le point où il a disparu, et là plonger « en canard », c'est-à-dire en basculant le corps en avant et en brassant ensuite vigoureusement de bas en haut. Plonger toujours un peu en amont du point où l'homme a disparu, et descendre ensuite le courant. Le corps trouvé, s'en approcher par derrière et le saisir d'une main, de la gauche autant que possible, derrière la tête. Un vigoureux coup de talon vous fera remonter à la surface.

Si au lieu d'avoir coulé, le noyé se débat à la surface, l'aborder avec précaution : le saisir de façon qu'il lui soit difficile de s'accrocher à vous et de paralyser vos mouvements. Pour cela, s'approcher par derrière, lui saisir la tête avec les deux mains à plat sur les oreilles (fig. 1). Ainsi saisi,



FIG. 1. — *En le prenant par la tête.*

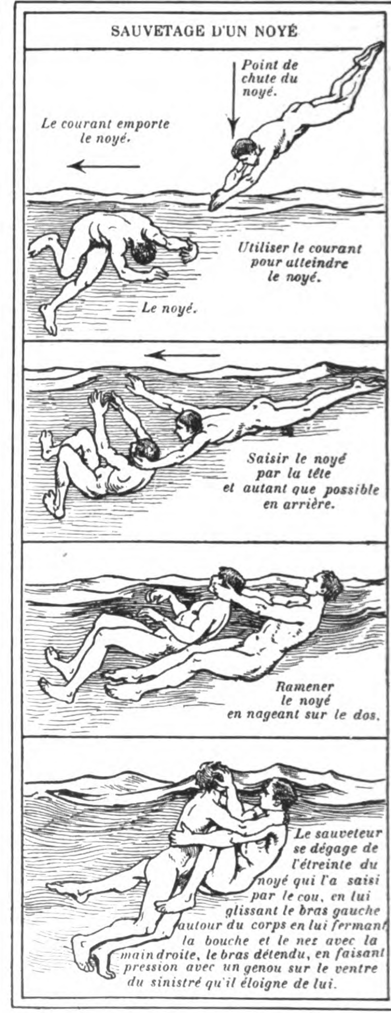
FIG. 2. — *En le prenant sous les bras.*

FIG. 3. — *En l'étreignant sous les bras.*

l'amener à soi, en se plaçant sur le dos, les deux bras tendus maintenant la tête du noyé hors de l'eau, et le ramener ensuite à la rive en nageant sur le dos avec les pieds.

On peut également saisir le noyé sous les bras aux aisselles (fig. 2), toujours par derrière, ou bien encore, en engageant complètement les bras sous les siens, l'étreindre (fig. 3). Dans les deux cas, on ramène le noyé en nageant sur le dos, comme il a été dit plus haut. Toutes les autres prises sont dangereuses. Celles que nous venons d'indiquer sont les plus pratiques, les seules, en tout cas, qui n'exposent pas le sauveteur à une étreinte dangereuse.

Si malgré vos précautions, le noyé s'accroche à vous, ne pas employer le coup de poing parfois conseillé. On peut



par des procédés plus humains et plus effectifs, arriver à dénouer n'importe quelle étreinte du désespéré. Celui-ci vous a-t-il empoigné par le cou? Au lieu d'essayer de vous arracher vainement à son étreinte en portant la tête en en arrière, rapprochez-vous au contraire de lui, puis passez-lui le bras gauche autour du corps, et appliquez-lui la main droite sur la figure en lui bouchant à la fois le nez et la bouche. Ceci fait, poussez de la main droite tandis que vous tirez au contraire sur le bras gauche : cet effort en sens inverse des deux bras, joint à l'asphyxie causée par l'obstruction du nez et de la bouche, vous délivrera instantanément. Le noyé a-t-il saisi des deux mains un de vos bras, le gauche, par exemple? Passez votre bras droit entre les deux siens, votre main droite venant s'appuyer sur la gauche, et en renversant votre avant-bras à l'extérieur et de bas en haut, vous rompez très facilement l'étreinte. Vous a-t-il

saisi les deux bras? Levez ceux-ci et abaissez-les ensuite brusquement en les écartant.

Vous saisit-il enfin à bras le corps? Dans ce cas, placez vos deux mains comme il a été dit dans le 1er cas, l'une à la ceinture, l'autre sur la figure, et augmentez la poussée en arrière de celle-ci en plaçant un genou au creux de l'estomac.

Avec ces quatre procédés, on arrive à se délivrer de toutes les étreintes possibles qui ne sont que des variantes ou des composées de celles que nous venons d'indiquer.

c. *Soins à donner au noyé* (*V.* ASPHYXIE, TRACTIONS RYTHMÉES DE LA LANGUE.)

III. *L'entraînement au sauvetage.* — Tout bon nageur, c'est-à-dire tout homme qui sait nager convenablement la brasse sur le ventre et sur le dos, qui sait plonger et faire la planche, est susceptible, sans entraînement spécial, d'opérer un sauvetage. Mais il peut manquer de décision, d'habitude, et ce défaut peut souvent être fatal à celui qu'on veut sauver.

Il n'est donc pas inutile de s'entraîner d'une façon particulière au sauvetage. Pour cela, pratiquer les exercices suivants :

1° Plonger d'une hauteur de plus en plus élevée, sans qu'il soit nécessaire de dépasser 4 ou 5 m.;

2° Nager habillé en pratiquant la brasse sur le ventre et sur le dos, et s'exercer particulièrement à nager sur le dos sans les bras ;

3° Nager sous l'eau, en faisant progressivement des parcours de plus en plus longs jusqu'à une vingtaine de mètres ;

4° S'exercer à plonger « en canard », c'est-à-dire en partant de la surface même de l'eau ;

5° Chercher dans l'eau un objet, de moins en moins visible, et dans une eau de plus en plus profonde ;

6° Chercher dans l'eau et ramener au bord un mannequin d'une soixantaine de kilos. Faire cet exercice d'abord nu, puis habillé ;

7° Simuler un sauvetage avec un camarade, en s'exerçant à se délivrer des prises que nous avons indiquées.

SAVON. — Pour le savonnage, employer le *savon de Marseille* blanc veiné de bleu ; ses couleurs doivent être bien tranchées ; il doit se couper en lames et non s'émietter en miettes rondes ; son odeur disparaît entièrement au rinçage. L'employer sec plutôt que mou et, pour cela, en faire une provision que l'on coupe en morceaux avec un fil de fer et qu'on place dans un endroit aéré en les espaçant un peu les uns des autres.

Le *savon noir* ou *vert* qui se vend en boîtes, à cause de sa consistance trop molle, n'est bon à employer que pour les grosses besognes de nettoyage : parquets, éviers, meubles de cuisine, etc. S'en servir aussi pour les taches de graisse sur le gros linge et pour quelques lainages rudes. Le *savon de toilette* bon marché est en général caustique et corrode la peau. Les parfums violents des savons à bon marché doivent être évités.

ESSENCE DE SAVON POUR DÉTACHER. — Alcool, 500 g. ; savon blanc, 250 g. ; carbonate de potasse, 30 g. ; eau de roses, 8 g. ; râper le savon et le faire macérer 10 jours dans l'alcool ; faire dissoudre le carbonate dans l'eau de roses, mélanger à l'alcool et filtrer. Imbiber un morceau de coton, frotter les taches à diverses reprises, mouiller ensuite à l'eau chaude et essuyer avec un linge propre.

SCARLATINE (*MÉD. PRAT.*). — Maladie éruptive, très contagieuse, surtout fréquente de 3 à 8 ans, mais frappe aussi les adultes, chez qui elle est plus dangereuse. Incubation : 2 jours.

ON CONSTATE ensuite : des frissons, de la fièvre (40°), des vomissements, des maux de tête et de l'*angine* (douleur à la gorge, difficulté pour avaler les aliments), puis une *éruption* sous forme de grandes plaques rouges, sur lesquelles se détachent des points plus foncés. Rechercher ces points surtout au pli du coude, à l'aine.

La langue est enflammée, sèche, sa surface est irrégulière ; la gorge est rouge, les amygdales gonflées, les ganglions de la mâchoire sont engorgés.

Au bout de 5 jours, l'inflammation se calme ; la peau, au niveau des plaques, se dessèche, puis se détache en petits lambeaux ou quelquefois par larges bandes, en doigts de gant, etc.

Parfois l'éruption peut manquer, ou bien être boutonneuse, comme celle de la variole (*V.* CE MOT) ; parfois c'est l'angine qui fait défaut.

La scarlatine peut être confondue avec la diphtérie ou une angine simple ; par son éruption avec la variole, et différentes urticaires.

Il faut : prévenir le médecin, et en attendant, isoler le malade, le mettre au régime lacté, et lui faire ingérer des boissons chaudes. Le médecin traitera l'angine selon sa gravité.

COMPLICATIONS : l'angine gangreneuse, souvent mortelle ; la *néphrite*, très fréquente et très grave à cause de ses conséquences éloignées (ALBUMINURIE, *V.* ce mot). Elle s'annonce par des douleurs au niveau des reins, et par l'émission d'urines sanglantes, troubles, renfermant de l'albumine ; des suppurations diverses (des ganglions du cou, de l'oreille).

MOYENS PRÉVENTIFS ET CONTAGION. — Très contagieuse, la scarlatine se transmet surtout au moment de la convalescence, par les squames, ou parcelles de peau qui se détachent. Oindre la peau avec de la vaseline boriquée, puis grand bain tiède, qui nettoiera le tout. Laver les cheveux avec une solution de sublimé à 1/1 000e. Désinfecter vêtements, chambre et matériel de literie. (*V.* VARIOLE).

Tout malade est dangereux pendant *quarante jours.*

SCEAUX (COLLECTIONS DE). — *V.* SIGILLOGRAPHIE.

SCELLÉS (*DROIT*). — On appelle scellés, des bandes de toile ou de papier, que l'on fixe sur un meuble ou sur une porte, à l'aide de cachets de cire molle revêtus d'un sceau officiel.

Les scellés sont apposés *notamment* : après décès, lorsque tous les héritiers ne sont pas présents ou que l'un d'eux est incapable et n'a pas de tuteur ; après faillite ; en cas de divorce ou de séparation de corps ; en cas de saisie-exécution, lorsque l'huissier saisissant trouve, en l'absence du saisi, des pièces ou documents importants.

I. APPOSITION DES SCELLÉS. — Lorsqu'il y a lieu à apposition des scellés, elle est faite par le *juge de paix* ou par son suppléant (sauf en matière criminelle, où elle peut être faite par le juge d'instruction, et en matière administrative, où l'on admet parfois à y procéder certains agents du gouvernement, munis de pouvoirs spéciaux). En cas d'empêchement ou d'urgence, le juge de paix peut déléguer son greffier.

Nous nous occuperons spécialement des scellés après décès : c'est le cas le plus fréquent.

L'apposition des scellés après décès peut être requise : 1° par tous ceux qui prétendent droit dans la succession ou dans la communauté ; 2° par tous les créanciers fondés en titre exécutoire, ou autorisés soit par le président du tribunal, soit par le juge de paix du canton où les scellés doivent être apposés ; 3° en cas d'absence, soit du conjoint, soit des héritiers, ou de l'un d'eux, par les personnes qui demeuraient avec le défunt et par ses serviteurs et domestiques.

Les scellés peuvent aussi être apposés, à la diligence du Ministère public, ou sur une déclaration du maire ou adjoint, ou même d'*office* : 1° si le mineur est sans tuteur, et que le scellé ne soit pas requis par un parent ; 2° si le conjoint ou si un ou plusieurs des héritiers sont absents ; 3° si le défunt était dépositaire public.

Il est établi un *gardien* des scellés apposés.

En cas d'obstacle à l'apposition des scellés ou de difficultés au cours de cette apposition, il est statué en RÉFÉRÉ par le Président du tribunal.

II. OPPOSITION AUX SCELLÉS. — Ceux qui ont intérêt à assister à la levée des scellés et qui ne sont pas au nombre des personnes qui doivent y être appelées, peuvent former *opposition* aux scellés, soit par une déclaration sur le procès-verbal de scellés, soit par un exploit signifié au greffier de la Justice de Paix. Toutes oppositions à scellés doivent contenir, *à peine de nullité*, outre les formalités communes à tout exploit : 1° Élection de domicile dans la commune ou dans l'arrondissement de la Justice de Paix où le scellé est apposé, si l'opposant n'y demeure pas ; 2° l'énonciation précise de la *cause* de l'opposition (*art.* 927, *Pr. civ.*).

III. LEVÉE DES SCELLÉS. — Le scellé ne peut être levé et l'inventaire fait (*V.* INVENTAIRE) que trois jours après l'inhumation, s'ils ont été apposés auparavant, et *trois* jours après l'apposition, si elle a été faite depuis l'inhumation, à peine de nullité des procès-verbaux de levée de scellés et inventaire, et de dommages-intérêts ; à moins qu'en cas d'urgence constatée, il en ait été autrement ordonné par le Président du tribunal de première instance. Dans ce cas, si les parties qui ont droit d'assister à la levée ne sont pas *présentes*, il sera appelé pour elles, tant à la levée des scellés qu'à l'inventaire, un notaire nommé d'office par le président.

Si les héritiers ou quelques-uns d'eux sont mineurs non émancipés, il n'est pas procédé à la levée des scellés avant qu'ils n'aient été pourvus de tuteurs ou émancipés.

La levée des scellés peut être requise par ceux qui prétendent droit à la succession, et par les créanciers qui réunissent les conditions nécessaires pour en requérir l'apposition.

Les formalités pour parvenir à la levée des scellés sont : 1° une *réquisition* consignée sur le registre du juge de paix ; 2° une *ordonnance* du juge, indicative des jour et heure où la levée sera faite ; 3° une *sommation* d'assister à cette levée, faite au conjoint survivant, aux présomptifs héritiers, à l'exécuteur testamentaire, aux légataires universels et à titre universel, s'ils sont connus, et aux opposants. Les intéressés demeurant à plus de cinq myriamètres, n'ont pas besoin d'être appelés, mais on appelle pour eux, à la levée et à l'inventaire, un notaire nommé d'office par le Président du tribunal. Les opposants sont appelés aux domiciles par eux élus.

Les scellés sont levés *successivement*, et au fur et à mesure de la confection de l'inventaire : ils sont réapposés à la fin de chaque vacation.

IV. BRIS DES SCELLÉS. — Le bris des scellés régulièrement apposés est un délit puni de peines sévères, surtout quand il a été commis par le *gardien* des scellés. Tout vol commis à l'aide d'un bris de scellés est puni comme vol avec effraction (*V.* VOL).

Lorsque des scellés, régulièrement apposés en quelque matière que ce soit, ont été brisés, les gardiens sont punis, *pour simple négligence*, de peines qui varient, selon les cas, de 6 jours à 2 ans de prison (*art.* 249, et 250. *C. Pénal*).

SCOTTISH. — Cette danse, d'origine écossaise, ressemble, quant au rythme musical, à la polka, à la suite de laquelle elle fut introduite en France. Comme pour la polka, la mesure est à 4 temps, mais le mouvement en est un peu plus lent ; certains temps qui marquent des pas sautés (3e, 4e, 7e et 8e) doivent être plus particulièrement accentués. Le pas de la scottish se décompose en deux parties distinctes : l'une comporte les deux premières mesures qui se dansent sur un pas de polka ; l'autre les deux mesures suivantes qui s'exécutent en sautant légèrement et alternativement une fois sur chaque pied.

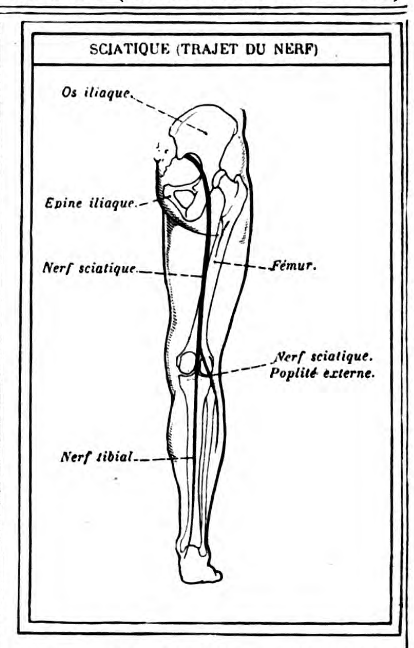
Dans la scottish, le cavalier part du pied gauche, la dame du pied droit, de sorte que leurs mouvements sont inversés, bien que semblables ; le cavalier exécute donc les temps 1, 2, 3, 4 en même temps que la dame exécute les temps 5, 6, 7, 8 ; comme on le voit, ils dansent ensemble aussi bien le pas de polka que le pas de sauteuse.

La scottish demande à être dansée avec élégance d'abord, avec prudence ensuite : le cavalier doit avoir soin de ne pas se jeter dans un sens ou dans l'autre, sur des couples voisins, surtout pendant l'exécution du pas de sauteuse. La position des danseurs dans la scottish est celle de la polka et de la valse. Exécuter cette danse terre à terre, sans lever les pieds, ce qui est très disgracieux.

SCIAGE. — Les bois blancs surtout sont débités en sciage. On en tire des planches, des chevrons, des lattes et des voliges. Les planches servent aux caisses d'emballage, les autres produits à la confection des toitures. Le sapin sert à faire les parquets et beaucoup de menuiserie de portes, fenêtres et lambris. Les autres essences, plus dures font des madriers, des solives, du parquet de luxe, des bois de charronnage et d'ébénisterie. Les planches ont, en général, toute la longueur que peut donner le tronc : leur largeur va de 0 m. 17 à 0 m. 33, sauf exceptions. Le bois se débite surtout sur 1 cm., 1 cm. 1/2 et 2 c. d'épaisseur.

SCIATIQUE (*MÉD. PRAT.*). — Réaction maladive douloureuse du gros nerf de la cuisse (nerf sciatique) aux diverses causes de maladie. Tantôt la sciatique est dite *primitive* et due au froid, à la fatigue, à la goutte, au rhumatisme, au diabète, au paludisme, à la tuberculose, etc. ; tantôt elle est dite *secondaire* et due à une lésion ou une compression visible et palpable du nerf.

ON CONSTATE dans la sciatique primitive : de la pesanteur et des douleurs du membre inférieur atteint, exagérées aux mouvements ; intéressant l'arrière de la cuisse et du genou, la face externe du mollet et la cheville externe. L'évolution est lente et marche vers la guérison très progressive. Dans



la forme secondaire, si la maladie se prolonge, il s'ensuit une déformation de la colonne vertébrale.

Il faut : le repos absolu, les applications calmantes, les injections si le médecin les juge utiles.

SCIENCES (*ENS.*). — CERTIFICATS D'ÉTUDES SUPÉRIEURES DE SCIENCES. Les différentes facultés de sciences délivrent divers certificats qui varient selon les facultés. Le choix est libre, trois quelconques de ces certificats donnent le grade de licence. Seuls les candidats à l'enseignement sont tenus de choisir trois certificats faisant partie d'un certain groupe (*V.* plus loin).

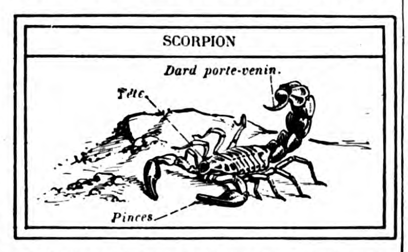
Pour l'inscription, être bachelier, travaux pratiques obligatoires. Les notes obtenues aux interrogations comptent à l'examen ; 1° Écrit. ; 2° Épreuve pratique. Ces deux épreuves sont éliminatoires ; 3° Oral.

DOCTORAT ès sciences comporte 3 mentions. Sciences mathématiques, sciences physiques, sciences naturelles. Les candidats doivent avoir leur licence ; soutenance de deux thèses imprimées choisies, par le candidat, et interrogations sur des questions données par la Faculté. Droits : 145 fr. Déposer au secrétariat, 133 exempl. de la thèse à Paris et 105 en province.

SCORBUT (*MÉD.*). — Maladie épidémique, non fébrile et non contagieuse, due à des conditions hygiéniques défectueuses, et caractérisée par des hémorragies multiples de la peau et des muscles, par une altération spéciale des gencives avec saignements et ulcérations, par une déchéance organique progressive, et retour à la santé par l'emploi de viande fraîche ou de végétaux frais.

SCORBUT INFANTILE. — Affection des nourrissons de 5 à 20 mois, nourris exclusivement au lait stérilisé et aux aliments stérilisés : farines, etc. ; et caractérisée par une forte anémie, des taches bleues (ecchymoses) de la peau, du mal aux gencives, des paralysies des membres, le tout guérissant par l'emploi de lait frais et de jus de légumes ou de fruits frais, de jus de viande, etc...

SCORPION. — Le scorpion du midi de la France et du nord



de l'Afrique n'est pas aussi dangereux qu'on le croit généralement ; sa piqûre a les effets d'une piqûre d'abeille : laver la plaie aussitôt avec de l'eau fraîche étendue d'ammoniaque. Les personnes nerveuses ressentent la piqûre avec plus d'intensité que les autres.

SCROFULE (TUBERCULOSES DE LA PEAU) (*MÉD. PRAT.*). — Dues au bacille de Koch, variables dans leur forme, leur étendue, leur gravité, elles évoluent le plus souvent chez des phtisiques, chez des personnes dont l'état général est précaire, ou par suite d'inoculations accidentelles. Justifient l'application du traitement général de la TUBERCULOSE (*V.* ce mot) et nécessitent toujours l'intervention du médecin. Guéries, elles laissent habituellement des cicatrices visibles. Les complications sont fréquentes et souvent graves. Extension indéfinie des lésions suivies de mutilations ; suppurations des lymphatiques et des ganglions voisins surtout au cou, déterminant parfois des tranchées purulentes connues sous le nom d'*écrouelles* ; la généralisation de l'infection tuberculeuse n'est pas rare. La CONTAGION particuliè-

SCULPTURE

rement à redouter dans les formes ulcéreuses et le TRAITEMENT PRÉVENTIF sont les mêmes que dans les autres TUBERCULOSES.

Ces principales formes sont ·

1° GOMMES TUBERCULEUSES OU SCROFULEUSES. — Chez les enfants et les adolescents en général.

Nodules souvent multiples, de siège variable, consistants, durs, de la grosseur d'une noisette, d'une noix ou même d'un œuf, facilement perceptibles sous la peau qu'ils soulèvent, celle-ci est violacée, livide à leur surface.

II. TUBERCULOSE VERRUQUEUSE. — Saillie croûteuse irrégulière, de la dimension d'une pièce de 50 centimes ou plus étendue, laissant parfois échapper un peu de pus à la pression, et entourée d'une auréole violacée.

III. LUPUS. — Siège habituellement sur le cou, le nez, les joues, les oreilles, quelquefois aux mains.

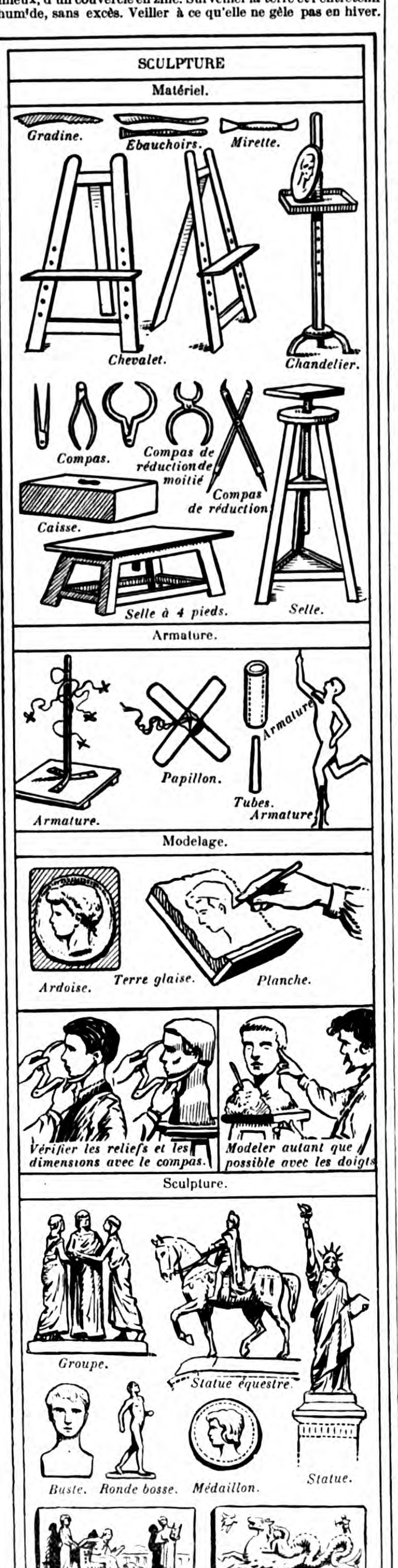
DÉBUTE ordinairement par de petites saillies minuscules, se développant peu à peu et atteignant le volume d'une lentille. Elles restent isolées ou se groupent en placards de couleur rose jaunâtre, à surface souvent lisse, vernissée, mais qui peut être écailleuse, croûteuse et ulcéreuse ; de consistance molle, douloureuse au moindre attouchement.

SCULPTURE. — L'art de la sculpture consiste à reproduire les objets et les êtres en relief, dans des matières diverses. Suivant qu'elle montre les dimensions réelles ou interprétées, la sculpture est dite ronde-bosse ou bas-relief. En tout cas, l'œuvre s'exécute d'abord en terre glaise. La sculpture commence donc par le modelage. Le modelage est agréable et facile pour les amateurs, à cause des accessoires qu'il est aisé de se procurer, et du but qui consiste à figurer des dimensions et non des apparences, comme la peinture et le dessin. Même dans le médaillon et le bas-relief, où les saillies sont moindres que dans la réalité, les dimensions de longueur et de largeur sont exactes. Mais avant d'aborder le modelage, il faut s'exercer par le dessin à distinguer et apprécier la forme et à l'exprimer par des lignes. Il ne faut pas oublier que la sculpture est un dessin de silhouettes qui se succèdent à mesure qu'on tourne autour de l'œuvre sculpturale ; dans le bas-relief et le médaillon, où la silhouette est unique, le dessin s'affirme davantage. Après quelques études de dessin, on exécute des médaillons, d'abord d'après des moulages, ceux de David d'Angers, par exemple, puis d'après nature. On passe ensuite aux bustes ; on copie un buste antique, puis un moulage sur nature, enfin la nature même. La ronde-bosse vient après, l'on peut l'étudier aussi d'après la bosse, puis d'après nature. Dans le médaillon, prendre une ardoise ou une planche servant de fond. Sur l'ardoise, travailler directement ; sur la planche établir une première épaisseur servant de fond. Sur le fond, dessiner avec une pointe d'outil le profil à modeler, examiner le modèle, y remarquer la saillie dominante, l'indiquer par un relief sur le fond et lui subordonner toutes les saillies moindres. A ce moment, deux méthodes existent : l'une consiste à préparer *plus gros* et *à maigrir* en terminant ; l'autre à aller progressivement du maigre à l'exact, en ajoutant toujours de la matière. Nous recommandons la seconde méthode, plus rationnelle ; la première paraît porter à la lourdeur et à la mollesse. Toujours veiller à construire, c'est-à-dire à établir les méplats qui successivement donnent la forme. Cette sécurité porte à user d'un système : on coupe au couteau par tranches heurtées dans la terre, puis avec une éponge et des chiffons, on efface les arêtes, on *beurre*, on modèle. Nous indiquons ce *truc* plutôt pour renseigner sur l'importance de la construction des plans que pour le recommander. Il facilite la besogne, mais aboutit à l'insuffisance. Pour vérifier les reliefs et les dimensions, user du compas et se déplacer pour examiner les profils, les dessous et les dessus dans le modèle. Travailler debout ; on se déplace mieux et plus vite. Avoir auprès de soi une éponge humide et un chiffon sec ; l'éponge sert à enlever la terre sèche sur les doigts et le chiffon à essuyer ensuite les doigts mouillés. Modeler autant que possible avec les doigts, n'user des ébauchoirs que par nécessité, pour fouiller des fonds, râcler des surfaces trop sèches, dessiner des finesses. Ne terminer que sur des plans exacts ; des détails bien faits ne sauveront pas une construction mauvaise, tandis qu'une construction parfaite se passera très bien de détails. Éviter la dureté comme la mollesse ; trouver le point qui donne la fermeté et la souplesse. Quel que soit le motif d'étude, ces observations subsistent. Dans le buste, il faut veiller à l'installation de l'armature qui peut consister en un simple fer droit. Dans la statuette et la statue, elle devient plus compliquée et dépend du mouvement ou de la forme du sujet (*V.* ARMATURE). Le travail en cours d'exécution est entretenu humide, en lançant dessus de l'eau à l'aide d'une seringue et durant les arrêts, en la couvrant de linges mouillés, entretenus constamment humides. Si l'arrêt se prolonge, on use de globe en verre pour les bustes, de cage de bois couverte de caoutchouc ou de toile cirée pour les statues. L'œuvre modelée terminée, comme elle se briserait en séchant, on la moule en plâtre (*V.* MOULAGE). Le plâtre peut, suivant son caractère, devenir le modèle d'un marbre ou d'un bronze, matières définitives, plus durables que le plâtre.

ATELIER. — L'atelier de sculpteur doit être au rez-de-chaussée, pour donner un accès facile aux œuvres et au matériel, généralement lourds. Le sol est en parquet sur bitume pour soutenir les poids lourds. L'artiste décidera du ton des murs et de la disposition des plâtres, le rouge antique est souvent préféré ; on se trouvera bien d'une absolue réserve dans la décoration des murs pour les plâtres, gravures, etc... Il est excellent de voir le travail en cours d'exécution se silhouetter sans rien qui distraie l'œil. Si les murs sont couverts d'objets divers, on place un rideau de ton uni derrière son travail, pour masquer le mur et servir de fond. Éviter de trop chauffer l'atelier : la chaleur dessèche la terre. En hiver, par les fortes gelées, veiller au froid qui gèle la terre et la désagrège : entretenir du feu jour et nuit. Quand une terre a gelé, elle se résout en boue liquide, l'œuvre s'effondre et la terre est inutilisable.

TERRE GLAISE DITE TERRE A MODELER. — Marne argileuse mêlée de sable, employée par les sculpteurs pour l'exécution des esquisses, des modèles destinés au moulage en plâtre, et des œuvres dites de terre cuite, c'est-à-dire destinées à la cuisson. La terre glaise, dite de Vaugirard, est préférée pour la statuaire à mouler ; comme terre à cuisson, c'est-à-dire quand l'œuvre sera cuite, mieux vaut une terre de Lorraine ou de Limoges, argile blanche mêlée d'ocre rouge ou jaune, qui se réduit moins en séchant. Pour les études, user de la terre glaise de Vaugirard, plus grasse, et plus longue.

ENTRETIEN. — Placer les pains de terre dans un baquet, ou une caisse garnie intérieurement de zinc, et couvrir en permanence de linges mouillés, d'une couverture de caoutchouc ou, mieux, d'un couvercle en zinc. Surveiller la terre et l'entretenir humide, sans excès. Veiller à ce qu'elle ne gèle pas en hiver.



ARMATURE. — 1° DÉFINITION. — Squelette de fer qui sert à soutenir l'ensemble et les diverses parties d'un buste, d'une statue, d'un groupe ou d'un bas-relief en terre glaise. L'emploi de l'armature est de première nécessité dans l'exécution d'une œuvre statuaire, dès qu'elle sort des dimensions réduites d'une esquisse.

2° ARMATURE SIMPLE. — Pour dresser une armature, se procurer d'abord une planche capable de maintenir, par ses dimensions comme par sa solidité, le travail en projet. Par prudence, clouer en dessous deux traverses en bois qui faciliteront le déplacement sur la selle. Pour l'armature elle-même, prendre (chez un serrurier ou un forgeron) une tige de fer assez longue pour traverser le travail de haut en bas. Faire diviser l'extrémité de cette tige en trois branches percées, chacune, de trous. Ces trois branches seront forgées de manière à s'appliquer sur la planche et s'y fixer avec des vis. La direction générale de l'armature sera calculée d'avance, sans quoi, s'adaptant mal à son but, l'armature ne rendra pas les services requis. Telle est la plus simple. Mais suivant le mouvement du personnage, elle peut se compliquer.

3° LES PAPILLONS. — Pour se réserver la possibilité de transformer facilement le mouvement des membres de son personnage sur l'armature première, c'est-à-dire sur la forte tige de fer qui est le squelette même de la statue, on attache des fils de fer qui, plus ou moins nombreux, plus ou moins longs, suivant les besoins, peuvent s'armer à leur extrémité de petits morceaux de bois croisés en croix de Saint-André, nommés des *papillons*. Ces papillons, par leurs traverses de bois, peuvent soutenir des poids assez lourds de terre amoncelée et retenir à l'ensemble un bras, une main, un morceau de draperie. De plus, les fils de fer qui les rattachent permettent de les déplacer aisément, c'est-à-dire de faire des transformations en cours d'exécution.

4° LES TUBES DE PLOMB. — On use aussi pour ce service de tubes de plomb plus ou moins forts (simples tuyaux de plombiers, qui se trouvent chez les quincailliers et les plombiers). Pour pouvoir faire tour à tour des essais divers de têtes ou de membres, fixer à l'armature principale des tubes ronds ou carrés, dans lesquels on pourra introduire têtes, bras, jambes, armés eux-mêmes de tubes.

5. EMPLOI DE L'ARMATURE. — Les statues de plâtre peuvent avoir, dans les membres fragiles, des bouts d'armatures formés de fers ou de morceaux de bois entourés d'étoupe, mais la solidité du plâtre ne rend pas l'armature générale aussi nécessaire que pour les œuvres en terre glaise ou en cire.

Pour un buste, une tige de fer traverse le cou et le crâne et assujettit la masse de terre glaise à la planche. Dans un bas-relief, surtout s'il est petit, on s'en tient à quelques papillons, dont on fixe par des clous les fils de fer à la planche qui sert de fond au bas-relief. Ces papillons, grâce à leur croix de bois, supportent des reliefs très lourds.

GROUPE. — Sculpture ronde-bosse, composée de plusieurs personnages. Un groupe doit figurer une action commune, former un ensemble et exprimer une seule idée plastique.

STATUE. — Sculpture ronde-bosse représentant un être humain ou un animal. Statue équestre, sculpture représentant un homme ou une femme sur un cheval.

BUSTE. — Sculpture représentant une tête de fantaisie ou un portrait. Le buste s'interrompt au cou ou aux épaules ; on l'adapte à un piédouche (*V.* PIÉDOUCHE) ; on préfère aujourd'hui une section qui permette de supprimer le support. Le buste est coupé de manière à se soutenir lui-même.

RONDE-BOSSE. — Sculpture qui présente son sujet sous toutes ses faces, avec son relief exact et autour de laquelle on peut tourner pour la regarder.

MÉDAILLON. — Très petit bas-relief, de forme ronde ou ovale, plus grand que la médaille, et qui représente généralement des portraits.

HAUT-RELIEF. — Sculpture placée devant un fond et détaché de ce fond auquel elle n'adhère qu'en quelques endroits. Le haut-relief est l'intermédiaire entre le bas-relief qui adhère entièrement à un fond et la ronde-bosse qui, dépourvue de fond, se voit librement de tous les côtés.

BAS-RELIEF. — Sculpture adhérant à un fond et qui donne l'illusion mais non la saillie des objets. Ils sont plus ou moins plats, mais toujours plus plats que dans la réalité.

CAISSES POUR SCULPTEUR. — Boites munies d'un trou pour passer la main et les prendre. Servent à monter et mieux voir son travail. En avoir plusieurs.

CHEVALET DES SCULPTEURS. — Ce chevalet massif, sans crémaillère, muni de trous et d'une tablette soutenue par des chevilles, sert à placer les bas-reliefs et les médaillons.

CHANDELIER OU PORTE-MODÈLE. — Sorte de chevalet de sculpteur pour placer des plâtres. Très utile aux débutants. Composé d'un montant en bois, percé de trous sur lequel une tablette monte ou descend ; on arrête la tablette à la hauteur voulue, en la soutenant par une cheville dans un des trous. Le plâtre à copier comme modèle est placé sur la tablette et maintenu par une ficelle dans le montant du chandelier.

COMPAS DE SCULPTEUR. — Divers compas sont nécessaires au sculpteur. Les préférer assez grands et en fer. Les uns sont droits, les autres recourbés. Quand on les emploie sur le modèle vivant, munir les pointes de petites fiches en bois, pour ne pas blesser le modèle. Prendre aussi le compas de réduction de moitié, à doubles branches qui donne d'un côté la moitié des mesures de l'autre côté. On vend enfin des compas à coulisse, où l'on fixe le degré de réduction nécessaire, mais ils fonctionnent souvent mal.

ÉBAUCHOIRS DE SCULPTEUR. — Outils pour le modelage. Le doigt est préférable. Le débutant devra se méfier des ébauchoirs, dont l'emploi excessif est mauvais. Pourtant, il sert dans les coins où le doigt ne peut atteindre et pour râcler ou lisser. Les formes varient. Le plus souvent ils sont en fer, en buis, en os, ou en ivoire pour la cire. L'ébauchoir en fer dentelé ou *gradine* sert quand la terre a durci. L'ébauchoir, appelé *mirette*, est formé d'un manche en bois armé de boucles de fils de fer aux deux bouts ; elle sert à fouiller les creux.

SELLES. — Supports de divers genres et de diverses tailles, pour placer des bustes, des statuettes, des statues. Plusieurs selles sont nécessaires dans un atelier. En prendre deux ou trois en sapin, en chêne ou en hêtre, munies de roulettes et à trois pieds, arrivant à la hauteur du creux de l'estomac le chêne et le hêtre sont plus solides ; elles servent à modeler des bustes et des statuettes. Pour les statues, en prendre une ou deux, basses, très fortes, à quatre pieds, capables de supporter des blocs de pierre ou de marbre. Elles n'ont pas de roulettes, mais le plateau est placé sur un châssis muni de galets en fonte ou en cuivre qui tournent sur un cercle en fer fixé sur le fond de la selle. Cette selle bien graissée tourne à la moindre pression : ne pas trop la graisser durant le cours du travail, elle céderait au moindre coup de pouce sur la statue

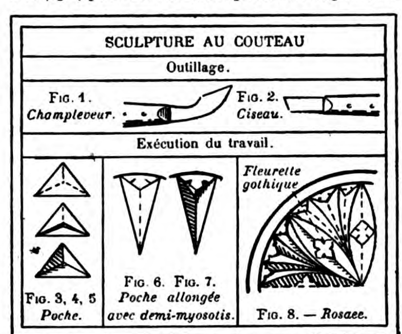
Mais, le travail terminé, l'inconvénient disparaît et on la montre mieux aux visiteurs. On vend de petites selles tout en fonte, qui supportent les poids les plus lourds, tournent à la moindre pression et se maintiennent arrêtées par une vis de pression.

Sculpture au couteau. — I. *Outillage.* || II. *Bois à choisir.* || III. *Comment les teinter.* || IV. *Exécution du travail.* || V. *Son achèvement.*

OUVRAGES A EXÉCUTER. — Tous meubles ou bibelots à surfaces planes d'au moins 6 mm. d'épaisseur (objets propres à la pyrogravure).

On procède à ce genre de sculpture par entailles et encoches propres à détacher le bois par éclats, suivant des combinaisons de lignes géométriques. || La précision, une grande sûreté de main sont, plus que le talent, nécessaires pour réussir le travail.

I. OUTILLAGE. — Deux outils seulement. Le *ciseau droit* (fig. 2) pour faire les entailles profondes en ligne droite ;



le *champleveur* (fig. 1) pour les entailles incurvées, et pour détacher les eclats préparés par les premières entailles. || Ajouter une *brosse de fils d'acier* qui sert à polir le travail une fois terminé.

II. BOIS A CHOISIR. — Chêne, sapin, noyer (celui-ci pas trop sec) pour les gros meubles ; tilleul, bouleau, eucalyptus, marronnier, sycomore, platane, poirier, peuplier, tulipier, pour les meubles délicats (armoires de fantaisie, tables volantes, étagères, etc.), et les bibelots (coffrets, cadres à photographies, bibliothèque de table, etc.).

III. COMMENT LES TEINTER. — *Teintures transparentes spéciales* ; *médium* pour éclaircir les précédentes ; ou bien, *brou de noix, noir chimique, couleurs d'aniline*, etc. Les bois à sculpter au couteau sont des bois blancs ou de teinte claire, parce que plus tendres ; or ce travail de sculpture a plus de relief sur bois foncé. On colore donc les objets (sauf ceux en chêne ou en noyer, bois brun, et ceux en platane, bois d'un si joli ton gris brun qu'il serait dommage de le dénaturer), soit une fois sculptés, soit avant de les travailler ; et dans ce dernier cas le dessin, se détachant en blanc sur fond de couleur foncée, donne l'idée d'incrustation d'ivoire.

IV. EXÉCUTION. — Les diverses parties constituant les objets à décorer doivent pouvoir se démonter, pour être posées séparément sur la table de travail, tournées et retournées selon la commodité, et pour que la main établie dessus bien d'aplomb ne risque pas de laisser dévier l'outil qu'elle emploie. S'ils ne sont pas démontables, installer un appui-main quelconque, table ou pile de livres. || Ne jamais travailler non plus d'une seule main ; l'index gauche doit au contraire soutenir toujours et guider la lame que manœuvre la main droite. || Veiller à ce que *ciseau* et *champleveur* soient parfaitement affilés. || Pour obtenir des coupes nettes, pratiquer les entailles et détacher les éclats d'une main assurée, sans s'y reprendre à deux fois.

V. ACHÈVEMENT DU TRAVAIL. — Le travail de sculpture achevé, en frotter doucement toute la surface à la *brosse d'acier* : elle polit et régularise les creux des moindres poches au fond desquelles elle fait office de papier de verre. || On le rehausse parfois de *clous de cuivre ou d'acier taillé* enfoncés sur certains méplats réservés à cet effet, d'une note harmonieuse à condition qu'ils soient employés très sobrement.

Les Russes relèvent parfois leurs sculptures, exécutées sur bois clair laissé de couleur naturelle, de *cabochons* de jais taillé ou de cristal de couleur, carrés, longs ou en losanges ; ou encore, ayant teint le bois en couleur ébène, acajou ou vieux chêne avant de les travailler, ils colorient les pans intérieurs des poches de bleu franc, de rouge vif et or brillant. || Ils unissent également sur les gros meubles les motifs pyrogravés aux sculptures par poches, et les deux modes de décoration formant contraste se font valoir mutuellement.

SÉBORRHÉE (*MÉD. PRAT.*). — Exagération de la sécrétion sébacée : la peau est grasse, parfois huileuse ; surtout marquée dans le sillon qui limite les ailes du nez, souvent en rapport avec des troubles gastriques.

Après un massage très modéré à la peau, la dégraisser par un savonnage à l'eau chaude et de temps en temps une lotion à l'alcool-éther puis appliquer la lotion suivante : soufre précipité, 10 g.; alcool camphré, 50 g.; eau, 100 g.

SÉCHERESSE. — La sécheresse a deux causes. Elle est due soit à une longue période de beau temps sans pluie et dans ce cas vous devez irriguer vos cultures toujours le matin ou le soir, mais jamais dans la journée, parce que l'évaporation intense altère les tissus végétaux ; soit à un régime de grand vent et vous en défendez vos jardins par des abris naturels : haies d'aubépine et de cyprès, ou palissades en bambou, en paillassons, en bois ou en roseau.

SÉCHEUSE (*AVICULT. PRAT.*). — Employée pour sécher les poussins à leur sortie de l'œuf, la sécheuse spéciale vendue dans le commerce peut être pratiquement remplacée par l'éleveuse, sur les principes de laquelle elle est établie (*V.* ÉLEVEUSE). L'incubateur pourra même à la rigueur la remplacer (*V.* INCUBATEUR).

SECOURS (*LÉG.*). — Des secours peuvent être accordés dans un très grand nombre de cas.

Le plus souvent, il s'agira d'un indigent n'ayant aucun titre lui permettant de s'adresser à une administration spéciale, et atteint par la misère ou la maladie. La demande de secours est en pareil cas transmise sur papier libre, au maire de la commune, président du bureau de bienfaisance. Si l'intéressé ne sait pas écrire, sa demande sera certifiée par deux témoins. On indiquera dans la supplique le nom, l'âge, le lieu de naissance du pétitionnaire, ses domiciles depuis 5 ans, son incapacité de travailler, son état de santé, ses charges de famille, etc... Le secours pourra être donné en espèces ou en nature, pourra consister dans l'hospitalisation, le tout suivant qu'il s'agira de simple indigence, de vieillesse, d'infirmité, etc... Dans le cas spécial de maladie, l'indigent pourra se présenter aussi directement à la consultation pour être admis à l'hôpital. Pour plus de détails, *V.* ASSISTANCE PUBLIQUE, ASSISTANCE MÉDICALE, BUREAUX DE BIENFAISANCE, HÔPITAUX, HOSPICES, VIEILLARDS, etc...

Les employés non retraités des ministères et des grandes administrations, ainsi que les veuves et orphelins de ces fonctionnaires, peuvent solliciter, le cas échéant, des secours des administrations dont ils dépendent. Adresser la demande au ministre compétent, sur papier libre, sans l'affranchir, en indiquant d'une façon précise noms, adresse, titres, références...

Dans les mêmes conditions et dans les mêmes formes, les réfugiés politiques, les indigents ayant des titres à la bienveillance du Gouvernement (services rendus à l'Etat, actes de dévouement), peuvent demander des secours au ministre de l'Intérieur ; les savants et gens de lettres nécessiteux, au ministre de l'Instruction publique ; les artistes peintres, sculpteurs, graveurs, auteurs artistiques, dramatiques, musiciens, au sous-secrétaire d'Etat aux Beaux-Arts ; les légionnaires, leurs veuves et orphelins, au Grand Chancelier de la Légion d'honneur.

D'autre part, les habitants nécessiteux et non assurés, justifiant de pertes sérieuses qui résulteraient d'incendie, d'épizootie, du phylloxéra, etc..., peuvent solliciter des secours du ministre de l'Agriculture par l'intermédiaire du préfet (préciser la nature et le montant du dommage subi, la situation pécuniaire et morale du pétitionnaire, attestée par le maire de la commune). Le secours est, en cette hypothèse, généralement égal à 5 p. 100 de la perte subie. Dans le cas où le sinistre est d'une étendue, d'une gravité exceptionnelle, les Chambres ouvrent souvent des crédits spéciaux.

Adresser spécialement au préfet les demandes basées sur des services rendus au département ; le préfet transmettra le dossier, muni de son avis, au ministre qui doit en connaître. || Tout indigent voyageant à pied pourra réclamer au maire de la commune d'où il part (au préfet de police, à Paris) un *passeport* dit *avec secours de route*, qui lui donnera droit à une allocation kilométrique, payable à la mairie de chaque étape (s'adresser au receveur communal). A l'heure actuelle, le transport étant généralement effectué par chemin de fer, il est remis au voyageur, qui paiera directement aux compagnies, la somme nécessaire pour tout le trajet ; le remboursement est alors effectué définitivement par les départements traversés, proportionnellement à la longueur du parcours sur leur territoire. Ces secours de route ne peuvent être accordés à plus de trois personnes d'une même famille, à moins que la famille n'aille s'établir en Algérie ; dans ce dernier cas, une autorisation spéciale est délivrée par le préfet.

SECRET PROFESSIONNEL (*DROIT*). — Les médecins, chirurgiens et autres officiers de santé, ainsi que les pharmaciens, les sages-femmes et *toutes autres personnes dépositaires, par état en profession, des secrets qu'on leur confie* (notaires, avoués, avocats, agents de change, employés des postes, etc.), sont passibles d'un emprisonnement d'un mois à 6 mois et d'une amende de 100 fr. (cent francs) à cinq cents francs (500 fr.), s'ils révèlent ces secrets en dehors des cas où la loi les oblige à se porter dénonciateurs (C. pénal, art. 378). — *V.* MAJORATION.

SECTIONS SPÉCIALES (*ARMÉE*). — Elles remplacent depuis le 11 avril 1911 les compagnies de discipline et reçoivent, après avis d'un conseil de discipline, les militaires mutilés volontaires ou constamment punis. Elles se divisent en sections ordinaires, de transition, de répression. Dans les sections de répression, on groupe tous les incorrigibles des autres sections.

SÉDATIVE (EAU) (*MÉD.*). — C'est une lotion ammoniacale camphrée due à Raspail et dont voici la formule : ammoniaque liquide à 0,92 = 60 g. + alcool camphré 10 g. + sel de cuisine 60 g. + eau distillée 1 000 g.

Elle sert de réactif pour rougir la peau en cas de névralgies par exemple.

SEIN. — Glande située dans la région pectorale, particulièrement développée chez la femme, où elle est de forme sensiblement hémisphérique, présentant à son centre le mamelon entouré de l'aréole, destinée à la sécrétion du lait.

ABCÈS, LYMPHANGITES SUPERFICIELS, à la suite de gerçures, fissures du mamelon généralement. *On constate* sur le mamelon ou dans son voisinage une petite grosseur saillante, au niveau de laquelle la peau est chaude et douloureuse. *Il faut* désinfecter soigneusement toute la région avec une solution boriquée tiède, puis applications fréquentes de compresses trempées dans la même solution ou dans de la vaseline boriquée. *Complications.* — Inflammation, abcès profonds. *On évitera* ces petits accidents par la propreté rigoureuse et l'application de vaseline stérilisée contre les gerçures.

INFLAMMATIONS. — 1° Chez les nouveau-nés et à l'époque de la puberté dans les deux sexes, on *constate* parfois un léger gonflement douloureux et rouge, et en pressant légèrement sur la glande on fait sortir du mamelon une goutte de liquide opalescent. *Durée* quelques jours. *Il faut* se borner à quelques affusions d'eau bouillie tiède légèrement boriquée.

2° Chez la femme, en général pendant les quatre premières semaines qui suivent l'accouchement, quelquefois à la suite d'une gerçure du mamelon, *on constate* une pesanteur douloureuse, la peau est tendue ; en palpant le sein, on perçoit des noyaux indurés, la pression peut faire sourdre du pus mélangé au lait. *On peut confondre* avec une tumeur. *Il faut* dès le début interrompre les tétées du côté malade et consulter le médecin. Appliquer en attendant des compresses antiseptiques humides et vider la glande en la pressant avec précaution. *Durée*, variable; si l'inflammation reste simple ; quelques jours ; sinon les abcès peuvent se succéder en assez grand nombre.

ABCÈS CHRONIQUES. — *On constate*, chez une femme récemment accouchée, ou nourrissant depuis peu, une grosseur de consistance variable. *On peut confondre* avec une tumeur. *Il faut* consulter le médecin.

KYSTES ET NOUURES. — *On constate* un grand nombre de grains ou petites masses dures plus ou moins disséminées dans la glande. *On peut confondre* avec une tumeur en évolution. *Il faut* consulter le médecin. *Durée* très longue, mais sans gravité.

TUMEURS, CANCER. — *On constate*, soit par hasard ou soit que l'attention ait été attirée par un coup, la présence d'un noyau indolore, plus ou moins dur perçu par la palpation, en un point variable de la glande. Ensuite la glande peut être envahie, la tumeur faire saillie à la surface. Dans certains cas il existe en outre une ou plusieurs glandes sous l'aisselle ; parfois le mamelon est rétracté, enfoncé et laisse sourdre un liquide roussâtre plus ou moins épais ; enfin la peau peut elle-même être atteinte, épaissie par endroits, adhérente profondément ou même ulcérée; l'ulcère violacé, à bords bosselés, est le siège d'un suintement roussâtre et souvent fétide.

L'état général peut rester bon pendant longtemps.

On peut confondre avec un abcès, un kyste, une inflammation. *Il faut*, dès qu'on constate la présence d'une grosseur anormale dans un sein, toujours penser à la possibilité d'une tumeur et consulter le médecin sans retard. *Durée.* — Longue en général ; toutefois le cancer et les tumeurs malignes peuvent évoluer rapidement et altérer profondément l'état général. *Complications* : outre généralisation aux autres organes, œdème du membre supérieur correspondant, ulcérations, etc.

SEINE (DÉPARTEMENT DE LA) (*LÉGISL.*). — Le département de la Seine, du fait qu'il a Paris pour chef-lieu, a été soumis à un régime spécial. || Il est divisé en trois arrondissements : ceux de Paris, Saint-Denis et Sceaux. Mais ces deux derniers n'ayant ni sous-préfecture, ni tribunal sont à ce double point de vue rattachés à Paris. Ils n'en ont pas moins des conseils d'arrondissement se réunissant à l'Hôtel de Ville de Paris. || En dehors de Paris, la Seine compte 21 cantons ayant 8 justices de paix, et 77 communes. Les conseils municipaux de la Seine ne sont pas exceptés de la législation ordinaire, mais les maires voient leurs attributions limitées par celles du préfet de police. Toutefois, sous la surveillance du préfet de la Seine, ils restent compétents en matière de petite voirie, sûreté de la voie publique, adjudications, etc. (loi du 10 juin 1853). || Le préfet de la Seine et le préfet de Police se partagent l'administration du département, selon les mêmes règles qu'à Paris, sauf en ce qui concerne les attributions retirées au préfet de police par la loi de 1853 et conférées aux maires. Se reporter aux articles PRÉFET et PRÉFECTURE DE LA SEINE, PRÉFET DE POLICE et PRÉFECTURE DE POLICE. || La Seine possède, comme tous les départements, un conseil de préfecture, dont l'organisation est cependant particulière (*V.* CONSEIL DE PRÉFECTURE), et un conseil général, composé des 80 conseillers municipaux de Paris et de 21 représentants élus par les cantons suburbains (*V.* CONSEIL GÉNÉRAL).

SELLETTE (LA). — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

SELS (*MÉD.*). — Le sel tout court est le sel de cuisine ou chlorure de sodium. On appelle plus scientifiquement sel toute substance résultant de l'action d'un acide sur un métal ; exemple : le sulfate de cuivre (acide sulfurique + cuivre). Il y a ainsi : le sel ammoniac (chlorhydrate d'ammoniaque), le sel anglais (carbonate d'ammoniaque), le sel de Sedlitz (sulfate de magnésie) et le sel de Glauber (sulfate de soude); on réserve le nom de sel anglais purgatif à chacun de ces deux derniers sels ; le sel de Vichy ou bicarbonate de soude.

SÉMAPHORES (*LÉGISL.*). — Des stations sémaphoriques, reliées entre elles et au réseau télégraphique, sont établies sur le littoral de la France et de l'Algérie et permettent l'échange de télégrammes entre la terre ferme et les navires. || Ces bureaux acceptent les télégrammes du public, mais l'emploi de la télégraphie sans fil tend à limiter de plus en plus leur utilisation. || Le fonctionnement des sémaphores est assuré par le corps des guetteurs, qui dépend du ministère de la Marine (chefs guetteurs et guetteurs, se reporter au décret et à l'arrêté du 2 juin 1897, modifié par les arrêtés des 7 mars 1900 et du 25 septembre 1903).

SEMEN-CONTRA OU BARBOTINE (*MÉD.*). — Vermifuge végétal en graines dont on extrait la santonine. Vaut mieux qu'elle. Poudre 4 à 8 g. dans miel, confiture, biscuits, bols, cachets. Enfants : 0 g. 50 par an d'âge.

SÉNAT (*LÉGIS.*). — Le Sénat partage avec la Chambre des députés le pouvoir législatif. Les membres sont élus au suffrage restreint (*V.* ÉLECTIONS). L'époque et la durée de ses sessions sont les mêmes que celles de la Chambre des députés (*V.* ce mot). || Les séances du Sénat sont publiques. (*V.* CHAMBRE DES DÉPUTÉS). || Le Sénat a, concurremment avec la Chambre des députés, l'initiative et le vote des lois : toutefois, les lois de finances doivent être en premier lieu présentées à la Chambre. Les particuliers ont la faculté d'adresser des pétitions à l'une ou l'autre des deux Chambres législatives. Le Sénat peut, d'autre part, être constitué en *Haute-Cour* pour juger le président de la République ou les Ministres, et pour connaître des attentats commis contre la sûreté de l'État. La Chambre des députés et le Sénat se réunissent en *Assemblée nationale* pour le vote des lois constitutionnelles et l'élection du Président de la République. || Le bureau du Sénat est élu chaque année pour la durée de la session. || Les membres du Sénat reçoivent une indemnité annuelle de 27 000 fr. Ils ne peuvent, pendant la durée de la session, être poursuivis ou arrêtés qu'avec l'autorisation du Sénat, sauf le cas de flagrant délit (inviolabilité parlementaire).

SÉNÉ (*MÉD.*). — Laxatif et purgatif formé par les feuilles et les follicules du cassia-séné. Il agit en faisant contracter le gros intestin d'où son indication chez les constipés chroniques par paresse intestinale. C'est un purgatif mécanique ou drastique (qui draine). Son principe actif s'élimine dans les urines, d'où son interdiction chez les malades du rein (diabétiques ou albuminuriques). Usage : infusion de 3 follicules dans une tasse, une tasse après chaque repas, tous les jours jusqu'à rééducation de l'intestin.

En cas de constipation tenace : 5 ou 6 follicules, préalablement lavés à l'alcool par le pharmacien, en une tasse en décoction. Comme purgatif : 10 à 15 g. infusés en 500 g. de décoction de pruneaux sucrée ou miel. Enfants : 1 g. de follicules infusés par année. Il y a aussi le sirop de séné : 15 à 30 g. par jour.

SÉPARATION (*DROIT*). — **Séparation de biens.** — La séparation entre époux peut résulter de leur contrat de mariage (*séparation contractuelle*) ou d'une décision judiciaire (*séparation judiciaire*).

I. SÉPARATION DE BIENS CONTRACTUELLE. — Sous le régime de la séparation de biens, la femme conserve

l'entière *administration* de ses biens meubles et immeubles, et la libre *jouissance* de ses revenus. Mais, dans aucun cas, ni à la faveur d'aucune stipulation, elle ne peut *aliéner* ses immeubles sans le consentement *spécial* de son mari, ou, à son refus, sans être autorisée par justice. Toute autorisation *générale* d'aliéner les immeubles, donnée à la femme, soit par son contrat de mariage, soit depuis, serait nulle.

Chacun des époux contribue aux charges du mariage, suivant les conventions contenues en leur contrat ; et s'il n'a rien été convenu dans le contrat à cet égard, la femme contribue à ces charges jusqu'à concurrence du *tiers* (1/3) de ses revenus.

Lorsque la femme séparée a laissé la jouissance de ses biens à son mari, celui-ci n'est tenu, soit sur la demande que sa femme pourrait lui faire, soit à la dissolution du mariage, qu'à la représentation des fruits *existants* et il ne doit pas compte de ceux qui ont été consommés jusqu'alors (C. civ., art. 1 539).

II. SÉPARATION DE BIENS JUDICIAIRE. — *a.* QUI PEUT LA DEMANDER. — Elle ne peut être demandée que par la femme, quand sa dot est mise en péril, et lorsque le désordre des affaires du mari fait craindre que les biens de celui-ci ne soient pas suffisants pour permettre à la femme d'exercer ses droits et reprises. Elle doit être nécessairement prononcée en justice ; toute séparation volontaire est nulle. Par dot il faut entendre tout ce que la femme a apporté pour faire face aux charges du mariage, même si cet apport est tombé en communauté.

Les créanciers personnels de la femme ne peuvent, sans son consentement, demander la séparation ; mais, en cas de faillite ou de déconfiture du mari, ils peuvent exercer les droits de leur débitrice à concurrence du montant de leurs créances. Quant aux créanciers du mari, ils peuvent se pourvoir contre la séparation prononcée et même exécutée en fraude de leurs droits ; ils peuvent même intervenir dans l'instance sur la demande en séparation pour la contester.

b. EFFETS DE LA SÉPARATION. — La femme séparée de biens judiciairement reprend la libre administration de ses biens ; elle peut disposer de son mobilier et l'aliéner, mais elle ne peut aliéner ses immeubles sans le consentement du mari ou, s'il le lui refuse, sans y être autorisée par justice. La femme qui a obtenu la séparation doit contribuer, proportionnellement à ses facultés et à celles du mari, tant aux frais du ménage qu'à ceux d'éducation des enfants communs ; elle doit supporter entièrement ces frais, s'il ne reste rien au mari (C. civ., art. 1 448).

c. PROCÉDURE. — La procédure étant obligatoirement engagée et suivie par un avoué, nous nous bornerons à de très sommaires indications.

Toute demande en séparation doit être publiée selon certaines formes spéciales prescrites par la loi. Aucun jugement ne peut être prononcé sur la séparation qu'un mois après l'observation de ces formalités prescrites à peine de nullité (C. proc. civ., art. 866 à 870).

Le jugement de séparation doit être également publié avant son exécution (*V.* C. civ. art. 1445 et C. proc. civ., art. 872).

Les créanciers du mari ne peuvent se pourvoir par tierce-opposition contre le jugement de séparation que dans un délai d'une année à partir de la publication (C. proc. civ. art. 873).

La séparation, quoique prononcée en justice, est nulle si elle n'a point été exécutée par le paiement réel des droits et reprises de la femme, effectué par acte authentique jusqu'à concurrence des biens du mari, ou au moins par des poursuites commencées dans la quinzaine qui a suivi le jugement, et non interrompues depuis (C. civ., art. 1 444). (*V.* COMMUNAUTÉ).

Séparation de corps (*DROIT*). — La séparation de corps judiciairement prononcée fait cesser entre les deux époux l'obligation de vivre en commun.

I. CAUSES DE SÉPARATION. — Les causes de séparation sont les mêmes que les causes de divorce : adultère, excès, sévices ou injures graves ; condamnation à une peine afflictive et infamante.

II. QUELQUES EFFETS DE LA SÉPARATION. — La séparation ne dissout pas le lien conjugal ; elle le laisse subsister, il est seulement relaché. Il en résulte notamment que les époux séparés de corps demeurent tenus l'un envers l'autre à l'obligation de fidélité et à l'obligation de secours sous forme d'aliments ou de pension alimentaire.

Mais ils ne sont plus obligés d'habiter ensemble, d'où cette conséquence que la femme séparée de corps peut avoir un domicile distinct de celui de son mari ; et ils ne sont plus astreints au devoir d'assistance, c.-à-d. à l'aide personnelle que se doivent les époux vivant ensemble.

La séparation de corps entraîne toujours de plein droit la séparation de biens : elle a, en outre, pour effet de rendre à la femme le plein exercice de sa capacité civile et de la dispenser de recourir à l'autorisation de son mari ou de justice. S'il y a cessation de la séparation par la réconciliation des époux, c.-à-d. par une reprise durable de la vie commune, la femme perd sa pleine capacité : elle n'a plus, pour l'avenir, que la capacité restreinte d'une femme séparée de biens judiciairement (*V.* SÉPARATION DE BIENS). Cette modification de sa capacité n'est toutefois opposable aux *tiers* que si la reprise de la vie commune a été constatée par un acte passé devant notaire avec minute, dont un extrait doit être publié dans des formes spéciales, et de plus, par la mention en marge : 1° de l'acte de mariage ; 2° du jugement ou de l'arrêt qui a prononcé la séparation, et enfin par la publication en extrait dans l'un des journaux du département recevant les publications légales (C. civ., art. 311 nouveau). En ce qui concerne le rétablissement de la communauté, (*V.* COMMUNAUTÉ).

Le jugement qui prononce la séparation ou un jugement postérieur peuvent interdire à la femme de porter le *nom* de son mari, ou l'autoriser à ne pas le porter. Dans le cas où le mari aurait joint à son nom celui de sa femme, celle-ci peut également demander qu'il soit interdit au mari de le porter (C. civ., loi du 6 février 1893, art. 311).

III. PROCÉDURE. — La procédure de séparation diffère peu de la procédure de divorce. *V.* un avoué ou un avocat.

IV. CONVERSION DE LA SÉPARATION DE CORPS EN DIVORCE. — Lorsque la séparation a duré trois ans, le jugement est de droit converti en jugement de divorce sur la demande formée par l'un des époux. Les dépens relatifs à cette demande sont mis pour le tout à la charge de celui des époux, même demandeur, contre lequel la séparation a été prononcée, et pour moitié à la charge de chacun des époux si la séparation a été prononcée contre eux à leurs torts réciproques. Les dispositions du jugement de séparation accordant une pension alimentaire à l'époux qui a obtenu la séparation conservent en tous cas leur effet.

Pour la procédure, consulter un avoué (*V.* AUTORISATION MARITALE, COMMUNAUTÉ, DIVORCE, SÉPARATION DE BIEN.)

SÉPULTURE. — *V.* CIMETIÈRES, CONCESSIONS, INHUMATIONS, POMPES FUNÈBRES.

SÉQUESTRATION (*DROIT*). — La séquestration ou détention *arbitraire* est punie de peines très sévères. Elles peuvent aller jusqu'aux travaux forcés à perpétuité, et même jusqu'à la peine de mort si les personnes séquestrées ont été soumises à des tortures corporelles. Un simple emprisonnement (deux à cinq ans) est encouru, si les coupables, non encore poursuivis, ont rendu la liberté à la personne séquestrée avant le dixième (10e) jour accompli depuis la séquestration (C. pénal, art. 341 et suiv.).

SÉQUESTRE (*DROIT*). — *V.* DÉPOT.

SÉRICICULTURE. — On obtient la soie par le dévidage des cocons des vers du mûrier *Bombyx mori* (vers dont la feuille du mûrier constitue l'unique alimentation).

GÉNÉRALITÉS. — La sériciculture englobe diverses petites industries essentiellement domestiques, sur lesquelles il convient d'attirer l'attention des agriculteurs, dans les régions où elles peuvent se pratiquer avec quelque succès, c'est-à-dire dans la zone du mûrier. Elles peuvent être la source d'un gain appréciable.

PRINCIPALES OPÉRATIONS DE LA SÉRICICULTURE. — Ces opérations ont trait, les unes au mûrier, à sa reproduction et à sa culture, les autres au ver, à son cocon, et à la sélection des graines du ver.

1. CULTURE DU MURIER — Plante de la famille des Morées ou Moracées : ses espèces sont nombreuses ; celles qui intéressent sont le mûrier noir et le mûrier blanc, ainsi nommés de la couleur de leurs fruits. Le *mûrier noir*, d'origine persane et dont la culture est particulièrement développée en Italie, a été délaissé chez nous pour le *mûrier blanc*, qui nous vient de Chine. || Le mûrier blanc de haute tige est un bel arbre solide, très résistant, dont la hauteur atteint facilement une dizaine de mètres. Ses limites géographiques, au point de vue séricicole, sont celles de la vigne. ||

2. LA GRAINE. — Le *bombyx mori* naît d'un œuf communément appelé graine ; cette graine, de forme ovoïde et quelque peu aplatie, est d'un jaune clair pendant la période d'inertie ; mise à l'incubation, elle passe peu à peu au lilas, pour devenir blanche au moment de l'éclosion.

La préparation de la graine et sa conservation pendant la période d'inertie qui s'étend de la ponte à la mise en incubation, font l'objet d'une industrie spéciale appelée grainage. || C'est chez les graineurs que les petits éducateurs trouveront la semence dont ils auront besoin ; n'acheter que dans des maisons offrant toutes les garanties de compétence et d'honorabilité. Ne pas viser strictement au bon marché. || Acheter de préférence, si on possède un microscope, la graine en cellules plutôt que celle en boîtes. La cellule est constituée par un petit carré de toile, sur lequel le papillon femelle pond ses œufs ; ceux-ci, enduits naturellement d'une substance gommeuse adhérent à la toile, dont on relève un coin en forme de sachet pour y enfermer le corps de la femelle. || L'intérêt de l'achat en cellules est le suivant : la *pébrine* n'est pas transmissible par les mâles ; elle l'est par les femelles. Pour s'assurer que la graine achetée n'est pas pébrinée, écraser le corps de la femelle et l'examiner au microscope ; apercevez-vous des corpuscules ovoïdes, de couleur grisâtre, brûlez la cellule : la femelle était contaminée. Si, au contraire, la femelle est saine, toute la semence que contient la cellule sera saine. Ajoutons que les graineurs ayant intérêt à maintenir leur réputation, ne livrent que bien involontairement de la graine pébrinée, et le fait est aujourd'hui très rare.

Faire les achats pendant la période d'inertie de la graine et plus particulièrement en janvier et durant la première quinzaine de février, de façon à éviter les variations de température qui, postérieurement aux grands froids, pourraient survenir, par exemple au cours du transport de la graine d'un local dans un autre, et provoqueraient alors la formation prématurée de l'embryon, d'où la perte de la graine. || Transvaser la graine achetée en boîte dans une autre boîte percée de trous ; déposer celle-ci ou les cellules dans un local ventilé sans excès, exposé au Nord, en veillant minutieusement à ce que la température n'atteigne pas 10° C. || S'il y avait une tendance à la hausse, ne pas hésiter à rafraîchir le local, même au moyen de morceaux de glace. Notons que pendant la période d'inertie, un froid, même excessif (plusieurs degrés sous zéro) n'abîme pas la graine : l'essentiel, c'est qu'elle ne soit pas exposée à une température dépassant 10°. Toutefois, si fin mars ou premiers jours d'avril cette température était atteinte dans le local où sont les œufs, ne pas l'abaisser, mais ne pas l'augmenter non plus, et cela jusqu'à la mise en incubation.

La graine en cellules nécessite en mars une opération particulièrement délicate : c'est le *grattage des cellules*. || La veille du jour choisi pour l'opération, placer dans le local où on conserve la graine, et laisser séjourner toute la nuit, deux récipients pleins d'eau, de façon que celle-ci puisse prendre la température de la pièce. || Le lendemain, humecter les cellules avec cette eau ; détacher la graine en la râclant délicatement, puis la faire tomber dans un vase d'eau à la température du local ; laver la graine, la verser sur un linge comme tamis, l'étendre ensuite sur un autre linge sec, et placer le tout sur une étagère, une table ou le parquet ; changer de temps à autre le linge ; s'il fait sec, la graine sera sèche en quelques heures ; la placer alors dans une boîte percée de trous et continuer à maintenir la température à moins de 10 ° C.

3. INCUBATION. — Vers le milieu d'avril, quand commencent à s'ouvrir les bourgeons du mûrier, on peut mettre la graine à l'incubation. || Procéder avec prudence, mais ne pas craindre une incubation un peu prompte, les éducations précoces donnant toujours les meilleurs résultats. || S'il survient une gelée tardive, ne pas rétrocéder brusquement, mais laisser l'incubation en suspens, c'est-à-dire que si la graine était à 16°, on soutient cette température jusqu'à la reprise du beau temps ; continuer alors l'incubation et la suivre jusqu'à l'éclosion. || Rejeter les procédés d'incubation obtenus au moyen de la chaleur du corps, en plaçant la graine soit dans le corsage, soit dans le lit ; utiliser le procédé dit du *castelet*, ou bien la chaleur du foyer de cuisine.

Castelet. — Procédé le plus sûr. Le castelet consiste en une boîte en fer-blanc à double fond et double paroi, de forme hexagonale ; un côté sert de porte ; les interstices existant entre les deux parois sur les cinq autres côtés sont remplis d'eau. Les doubles parois sont percées de trous en tunnels pour permettre la circulation de l'air. A l'intérieur sont placés 4 ou 5 tiroirs, dont le fond se compose d'un fin tamis de mousseline sur lequel on place la graine. || L'eau est chauffée au moyen de fils de coton qui trempent dans l'huile d'une lampe formant veilleuse. || En commençant l'incubation, prendre la température du local où se trouve la graine ; mettre le castelet à une température égale à celle-ci plus 1 degré ; étendre la graine sur les tiroirs en couches très minces ; dans la journée avoir soin de changer les tiroirs de place pour que la chaleur soit répartie toujours en même quantité à toute la graine. || Amener la température à 20° C., à raison d'une augmentation d'un degré par jour ; à 20°, attendre que quelques œufs commencent à blanchir, reprendre alors la marche ascensionnelle de la température jusqu'à 24°-25°, puis attendre l'éclosion.

FOYER DE CUISINE. — Mettre la graine dans une boîte à compartiments ayant la forme d'un tabouret de cuisine renversé ; placer la boîte dans la cuisine, loin du feu, et mettre à côté un thermomètre ; si celui-ci marque 13° C, par exemple, rapprocher, le jour suivant, la boîte du feu, jusqu'à ce que le thermomètre marque 14° et ainsi de suite jusqu'à 20° C. En arrivant à ce point, attendre les signes de prochaine éclosion et reprendre la marche ascendante de la température jusqu'à 24°-25° C.

4. L'ÉCLOSION. — Celle-ci commence généralement vers la fin du 4e jour qui suit celui où on a constaté que la graine prenait une couleur blanche ; le maximum d'éclosion a lieu entre les 5e et 6e jours. || Le ver à soie, à son éclosion, est comme un filament d'un gris obscur, d'environ 3 millim. de longueur, et que termine un point d'un noir brillant qui est la tête. || Dès le premier jour des éclosions, on pourra faire une levée de vers et on répétera cette opération deux fois encore, à 24 heures d'intervalle, de sorte qu'à la fin du 3e jour des éclosions on aura fait 3 levées de vers. Ces 3 levées pourront, par la suite, constituer une seule éducation, ce qui évite les complications qu'entraîne la coutume en usage chez certains éducateurs, de faire 4 levées et par la suite deux éducations se suivant à 36 ou 48 heures d'intervalle. La 4e levée est généralement de si peu d'importance que nous estimons préférable de la sacrifier. || On lève les vers éclos en étendant une pièce de tulle sur le tiroir qui les supporte ; sur le tulle on place des bourgeons de mûriers sauvageons ou des feuilles tendres roulées en cigares, puis coupées en bandes de 1 cm. de largeur. Les jeunes vers, attirés par l'odeur des bourgeons et des feuilles, se glissent entre les trous du tulle, puis s'installent sur la nourriture qui leur est offerte. || On place alors les feuilles couvertes de vers sur une claie garnie de vieille toile, en ayant soin de les espacer ; puis on étend sur le tout une couche légère de feuilles tendres.

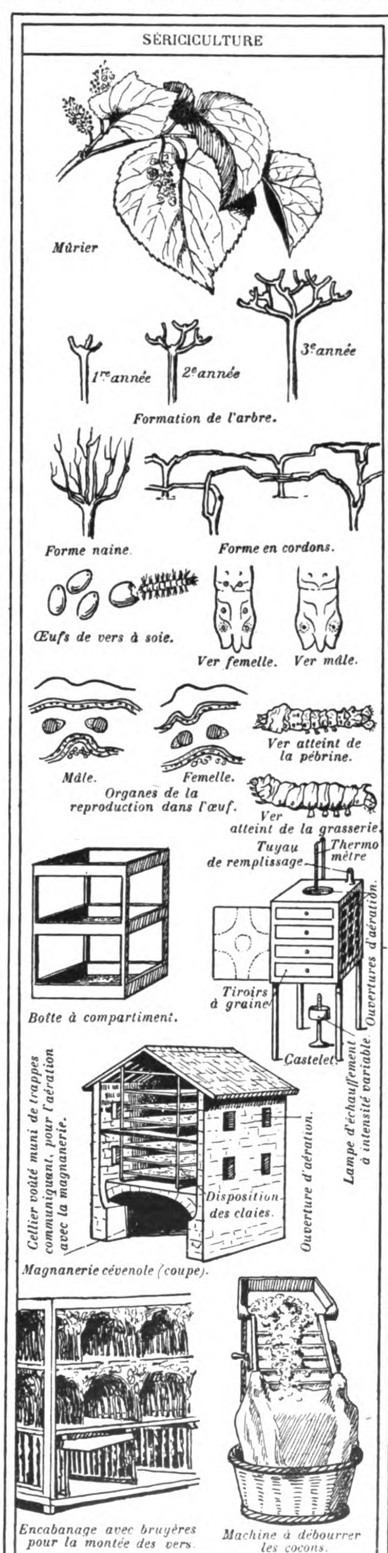
Pendant le premier âge, il convient de ne pas enlever de la cuisine, si c'est là qu'ils ont éclos, les jeunes vers ; la place qu'ils occupent est restreinte, 2 mètres carrés suffisent et on évite ainsi les risques auxquels les exposerait une variation de température, au cours du changement. || Pendant cette période, il faut maintenir une température uniforme de 23 à 24° C. et le mieux pour y arriver est de séparer la cuisine en deux compartiments, au moyen de couvertures, les vers restant à l'abri de l'air dans le compartiment le plus rapproché du feu. || C'est au cours du deuxième âge que les vers seront transportés dans la magnanerie. Dans le cas où les vers auraient éclos dans la magnanerie, ce qui est souvent le cas quand on emploie le procédé du castelet pour l'incubation, on prendrait les mêmes soins que nous venons de décrire pour l'incubation au feu de la cheminée de cuisine, car il ne faut pas oublier qu'au cours de leur premier âge, rien n'est redoutable pour les vers à soie comme les changements de température et l'air.

5. MAGNANERIE. — La magnanerie est le local spécial où se poursuit l'éducation des vers à soie, depuis leur deuxième âge jusqu'à leur emprisonnement dans les cocons. L'éducation d'une once de graines nécessite un local d'environ 100 mètres cubes de capacité. || A la campagne, sans avoir un local uniquement destiné à cet usage, on installera facilement une magnanerie dans quelque local *plafonné*, soit la cuisine, soit une chambre, soit un grenier. || Deux conditions priment tout le reste dans l'installation d'une magnanerie : l'aération et la température. || L'*aération* doit être telle qu'il soit possible de renouveler complètement l'atmosphère du local chaque quart d'heure au moins, par conséquent il faut pouvoir fournir aux vers adultes, de 400 à 500 mètres cubes d'air à un état hygrométrique moyen, toutes les heures. || Quant à la *température*, elle doit être maintenue pendant toute l'éducation entre 22° et 25° C. || Les conditions d'aération et de température seront facilement obtenues si, en outre des ouvertures indispensables, portes, fenêtres, pores des murs, et des moyens de chauffage pratique (poêle en faïence ou en terre) la magnanerie possède une cheminée à longue gaine, ayant quelque 0 m. 20 carrés d'ouverture, ce qui lui permettrait, en cas de besoin, d'absorber, en brûlant, 1 kg. de bois, entre 200 et 250 mètres cubes par heure. || Éviter la clarté trop crue ; remplacer les vitres des fenêtres par des canevas ou de la grosse toile. || Les murs seront construits de substances poreuses et protégés contre les pluies par des auvents. || Au rez-de-chaussée, réserver une pièce carrelée, fraîche, un peu sombre, pour emmagasiner la feuille.

Le mobilier de la magnanerie se composera essentiellement d'échelles à pieds ayant environ 80 cm. d'écart, munies de barreaux tous les 50 cm. et réunies deux à deux au moyen de traverses posées sur les barreaux ; sur ces traverses, qui pourront être au nombre de quatre, des cadres seront placés qui supporteront les claies. || Employer des claies d'osier ou de roseaux, et de préférence des cadres de bois munis d'une toile métallique, qu'on recouvre de papier pour empêcher les poussières et les excréments de tomber des claies supérieures sur les inférieures. || Le mobilier sera complété par un escabeau à degrés, un hygromètre à cheveu et des thermomètres. || Réserver des passages d'au moins 1 mètre entre les diverses étagères.

Une magnanerie ayant servi doit être désinfectée avant chaque nouvel usage. || Avant de désinfecter, envisager deux cas : 1° *Aucune maladie contagieuse n'a été constatée l'année précédente.* Dans ce cas, appliquer de simples mesures préventives : passer les murs à l'eau de chaux, laver les parquets, le mobilier et les divers ustensiles avec une solution de sulfate de cuivre au 20e. || 2° *Une maladie contagieuse a sévi l'année antérieure.* Connaître alors la nature de cette maladie, les mesures de désinfection variant suivant cette

maladie. A. Si c'est la *pébrine*, les mesures préventives suffiront, les germes de la pébrine n'existant plus au bout de trois mois. B. Si c'est la *flacherie*, laver les murs à l'eau de chaux ; puis, avant séchage complet, badigeonner avec une solution de chlorure de chaux au 100e. Passer la même solution sur tout le matériel. Après quoi clore hermétiquement le local, dans lequel on laissera des vases en grès contenant du chlorure de chaux sur lequel on aura versé de l'acide muriatique. Pour un local de 100 mètres cubes, la dose sera de 25 kg. de chlorure de chaux et de 35 kg. d'acide muriatique. Placer les récipients le plus haut possible. L'opérateur aura soin de se servir d'un respirateur ou de se mettre un mouchoir devant la bouche et les narines. C. Enfin, si la maladie ayant sévi est la *muscardine*, qui est déterminée par l'invasion d'un champignon dont la force de pénétration et la subtilité sont extraordinaires, tuer les spores au moyen de vapeurs de soufre ; le local doit être hermétiquement clos et l'air complètement saturé. La dose pour notre local sera de 3 kg. de soufre brûlant pendant 24 h. ; 300 gr. de salpêtre mêlés au soufre activeront la combustion. Placer les récipients contenant le soufre à des hauteurs différentes. Désinfecter à fond le mobilier au moyen d'une solution de sulfate de cuivre non plus au 20e, mais au 5e (2 kg. de sulfate pour 10 litres d'eau).



Une dernière recommandation en ce qui concerne la magnanerie : l'espace convient aux vers ; ils ne doivent en aucun cas être serrés les uns contre les autres. Suivant les âges des vers (provenant d'une once de graine), les superficies qu'ils doivent occuper pour être à leur aise, sont les suivantes : 1er âge : 2 m. ; 2e âge : 4 à 5 m. ; 3e âge : 12 à 15 m. ; 4e âge : 30 à 40 m. ; 5e âge : 60 à 70 m. Donc, dans l'installation d'une magnanerie destinée à l'éducation d'une once de graine, prévoir les étagères et des claies pour 70 m. environ de superficie.

Pour l'éducation des vers à soie, on consultera avec fruit l'ouvrage de M. Mozziconacci : *le Ver à soie et le Mûrier* (Librairie Hachette), très documenté et très pratique.

PRIME. — Le gouvernement encourage la sériciculture au moyen de primes décernées aux éleveurs de vers à soie ; pour avoir droit à la prime, il faut avoir soin de *déclarer* à la mairie de l'endroit qu'on habite, *avant le 1er mai*, la quantité de graines qu'on veut faire éclore ; *puis, au moment de la mise à la bruyère*, le nombre de claies ou de tables mises ou à mettre à la bruyère. Dans les 8 jours qui suivent cette seconde déclaration, un inspecteur vient s'assurer de sa véracité ; si l'inspecteur ne s'est pas présenté dans le délai de 8 jours, le sériciculteur a le droit, sans autre formalité, de procéder au décoconnage.

SÉRIE DES PRIX DU BATIMENT. — La série de prix est un recueil élaboré par les sociétés d'architectes, les grandes administrations, les municipalités, les Chambres syndicales d'entrepreneurs, afin de fixer, pour une région déterminée, les prix des ouvrages de bâtiment, à défaut de convention antérieure. ‖ Les séries sont établies pour une unité d'un travail exécuté de façon irréprochable. Si donc les quantités d'un même travail sont importantes, on comprend que l'on puisse convenir d'un rabais sur les prix marqués dans la série et admettre des moins-values s'il n'est pas nécessaire d'atteindre le dernier degré de fini. Cependant le rabais doit être convenu d'avance ; la moins-value est appliquée après le travail exécuté, par l'architecte, pour ouvrage insuffisamment soigné.

SOUS DÉTAILS. — Les prix de la série sont établis d'après des *sous détails* comprenant les débourses de l'entrepreneur pour ses matériaux et sa main-d'œuvre, ses frais généraux, loyers, commis, assurances diverses, risques et enfin son bénéfice normal. La série des prix pour Paris, rédigée par la Société centrale des architectes et la Société des architectes diplômés par le Gouvernement, tend à se généraliser en France avec l'application d'un rabais à discuter et la modification de certains prix de détail suivant les régions où l'on construit. Toutes ces séries se vendent en librairie.

BORDEREAU DE PRIX. — C'est une petite série manuscrite que l'architecte établit pour un travail là où il n'en existe pas de publiée. Il l'établit en prenant pour base le temps passé par les ouvriers du pays, le prix des matériaux, etc., comme le fait la série. Ce bordereau doit être accepté avant le commencement du travail par l'entrepreneur.

SERMENT (*DROIT*). — Le serment prêté par une partie est, parfois et sous certaines conditions, un mode de *preuve*.

On distingue, à ce point de vue spécial, deux sortes de serment : le serment *judiciaire* et le serment *extra judiciaire*.

I. SERMENT JUDICIAIRE. — Le serment judiciaire peut être *décisoire* déféré par l'une des parties à l'autre pour en faire dépendre le jugement d'un litige, ou encore *supplétoire*, déféré d'*office* par le juge, pour en faire dépendre la décision de la cause, ou pour déterminer le montant de la condamnation.

II. SERMENT EXTRA JUDICIAIRE. — C'est le serment prêté en exécution d'une convention qui fait dépendre de sa prestation la solution d'une contestation. Il est d'une pratique extrêmement rare.

Le serment prêté en *conciliation* devant le juge de paix est un serment extra judiciaire.

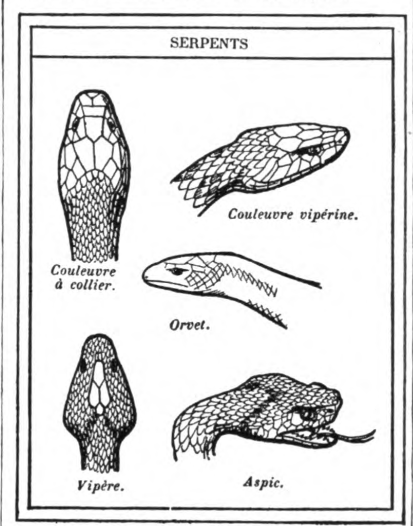
III. FAUX SERMENT. — Celui à qui le serment a été déféré ou référé en matière civile, et qui a fait un faux serment, est passible d'un emprisonnement d'un an à cinq ans et d'une amende de cent à trois mille francs, et de certaines pénalités accessoires (C. pénal, art. 366). — V. MAJORATION.

SERPENTS. — Deux espèces de serpents se rencontrent surtout en France : la *couleuvre* et la *vipère*.

La première est inoffensive, n'ayant pas de crochets venimeux. Il y en a plusieurs espèces, suivant les diverses régions ; la plus commune est d'un brun clair et sa taille ordinaire atteint 60 à 70 cm. D'autres espèces dépassent 1 m. et 1 m. 50 ; elles sont en général vertes et jaunes ou variées de taches jaunes ; l'une de ces espèces est appelée *couleuvre vipérine*, à cause de sa ressemblance plus grande avec la vipère ; elle n'est pas dangereuse et si les plaques qu'elle a sur la tête la rapprochent à première vue de la vipère, cependant elle a la tête assez différente de forme pour qu'on ne s'y trompe pas (*V.* fig.).

La vipère est un reptile très dangereux par sa morsure. Elle atteint une taille de 70 cm. et se reconnaît à sa tête nettement triangulaire, aplatie et distincte du cou par sa largeur ; les écailles en sont petites. Le corps est plus vigoureux que celui de la couleuvre et la queue plus courte.

L'*aspic* est une espèce du genre vipère. De bonnes chaussures et des guêtres suffisent à se préserver de la morsure de ces reptiles, mais il arrive qu'en s'asseyant sur l'herbe ou en cueillant des fleurs dans les bois, on puisse être mordu ; il faut alors des soins immédiats, car la morsure qui, soignée trop tard, est très souvent mortelle pour les enfants, est très dangereuse encore pour les adultes qui s'en ressentent pendant plusieurs années. ‖ Le venin de la vipère n'ayant d'action que s'il est infusé dans le sang, on prévient les suites de cet accident en suçant immédiatement la plaie avec force, si elle est placée de manière à y porter la bouche ; sinon, se hâter de chercher quelqu'un qui puisse vous rendre ce service dans le plus bref délai possible. Deux ligatures faites au-dessus et au-dessous de la partie mordue assurent le succès de ce moyen. La succion n'offre de danger que dans le cas où on aurait une écorchure quelconque aux lèvres ou aux gencives. Lorsque la plaie n'a pu être sucée en temps utile, la cautérisation est le seul remède efficace : employer pour cela *le feu*, le *nitrate d'argent* ou l'*ammoniaque liquide*. Après la succion ou la cautérisation, faire prendre au blessé de l'eau sucrée additionnée de 5 à 6 gouttes d'ammoniaque ; laver aussi la plaie avec de l'eau chlorurée.



L'*orvet* est un petit reptile qu'on rencontre souvent, surtout à la tombée de la nuit ; c'est à ce moment qu'il sort de sa retraite. Il est bronzé, à peau luisante et sa longueur est de 30 à 40 cm. Il est absolument inoffensif.

SERRES. — Les serres sont froides, tempérées ou chaudes. On distingue des serres à multiplication, à palmiers, à fougères, à cactées, à collections, etc. D'une manière générale, pour un petit jardin la serre dite Hollandaise (gradins au centre, bâches autour, tablettes circulaires très rapprochées du verre) semble être la plus pratique.

ORIENTATION, CONSTRUCTION, AGENCEMENT.—L'orientation est essentielle ; elle sera toujours nord-sud quand la serre a deux versants ; quand, adossée à un mur (un versant) orientation midi. Seules, la serre froide, celle à camélia et celle à fougères seront orientées au nord-est. Utilisez de préférence pour les fondations et les murs la pierre meulière ou la brique de bonne qualité, le béton pour les murs est également d'un bon usage. Comme charpentes, et malgré certains ennuis qui peuvent être atténués lors de l'aménagement, adoptez celles en fer qui sont plus économiques et plus durables. Pour le vitrage, choisissez un verre aussi parfaitement incolore que possible, et n'ayant aucune poche lenticulaire, ceci afin d'éviter que le soleil ne brûle les feuilles à portée de ces foyers. Comme dimension des vitres, adoptez 0 m. 33 × 0 m. 35 et comme force le verre demi-double. Que les vitres ne se recouvrent les unes les autres que de 15 à 20 mm. Ayez soin de leur laisser un peu de jeu, surtout si les châssis sont en fer. Comme moyen d'attache entre châssis, adoptez l'S en plomb. Comme lignes architecturales, préférez pour vos serres à la ligne courbe plus gracieuse, la ligne droite plus pratique ; ainsi la serre est plus commode à couvrir, à ombrer, à vitrer. Donner enfin au toit vitré une inclinaison de 45°. D'une manière générale, que vos serres ne communiquent avec l'extérieur que par l'intermédiaire d'un vestibule clos et vitré ; ce système a le double avantage d'éviter les brusques refroidissements et de faciliter le chauffage et son installation. Ce vestibule peut même servir de cabinet de travail. Agencez et divisez votre sol suivant la nature des plantes à cultiver, leur taille, leur destination, et aussi suivant que la serre est large ou étroite, l'aménagement n'étant pas le même dans les deux cas. Le renouvellement de l'air ayant une très grande importance, ayez soin de ménager de place en place des panneaux mobiles.

ORANGERIE. — Les orangeries, à proprement parler, ne sont que des conservatoires, des abris, des resserres, où sont conservées l'hiver, dans un grand repos, hors des atteintes de la gelée, des plantes robustes et pouvant se passer d'air surtout, de lumière un peu, de soins spéciaux en général ; c'est pourquoi elles présentent si peu d'ouvertures à la lumière et tant de surface en maçonnerie. Exposez au midi la façade principale ; construisez l'orangerie en pierre de taille ou moellons ; que les murs soient d'une épaisseur suffisante pour empêcher la gelée de pénétrer ; adoptez la toiture ordinaire ou à terrasse ; proportionnez les fenêtres à la hauteur et à la profondeur du local. Pour le chauffage de l'orangerie, utilisez le poêle ordinaire, de taille plus ou moins grande, selon l'importance du local et dont la tuyauterie fera un long parcours avant de déboucher au dehors.

SERRE FROIDE. — On désigne ainsi la serre où sont conservées pendant l'hiver les plantes à demi robustes pouvant à la rigueur supporter 0 degré. Étant donné le nombre de plantes des régions tempérées aujourd'hui répandues dans nos cultures, il a fallu établir, suivant les espèces, plusieurs formes et dimensions de serres froides, qui peuvent être à un ou deux versants. La température minima peut atteindre + 3 sans que la vie des plantes soit en danger. Mais si celles-ci peuvent supporter au besoin une température basse, elles ne sauraient se passer d'une aération abondante, donc nombreux vasistas. Un appareil de chauffage aide à combattre, pendant l'hiver, les abaissements de température. Les plantes

de serre froide sont rentrées du 10 au 20 octobre pour en ressortir vers le 15 avril.

Ne recourez au chauffage que lorsque la température s'approche de 0 degré, lorsqu'elle est, par exemple, à + 4 ou + 3. Ne laissez pas en tout cas le thermomètre monter au-dessus de 6°.

SERRE TEMPÉRÉE. — La serre tempérée est caractérisée par une température qui varie de 8° à 15° C. ; pas plus que la serre froide sa construction ne réclame de forme spéciale ; elle peut donc être à un ou deux versants, élevée ou basse, grande ou petite ; son orientation sera dirigée du Nord au Sud à deux versants, et Sud-Est à un versant, et l'inclinaison du vitrage variant entre 30° et 50° ; la plus accentuée est la meilleure. La serre tempérée doit réunir : 1° la plus grande somme de lumière, donc ossature en fer ; 2° chaleur et humidité . elle sera donc légèrement enterrée dans le sol avce bassins pour les arrosements et chauffage au thermosiphon ; 3° aération parfaite, donc nombreux vasistas ; 4° une galerie de service à la partie supérieure pour faciliter l'utilisation des toiles d'ombrage l'été, des paillassons l'hiver ; 5° enfin et surtout que, comme dans toutes les serres, l'entrée soit protégée par un tambour pour équilibrer l'air intérieur avec l'air extérieur. La serre tempérée est la plus commune aussi bien chez les horticulteurs que chez les amateurs. La rentrée des plantes varie entre le 1er et le 15 octobre ; la sortie a lieu du 1er au 20 mai. Les plantes de serres tempérées sont employées l'été à la décoration des jardins, des bordures, des plates-bandes, des corbeilles. Les plantes ornementales qu'on y soigne sont généralement destinées à la décoration des pelouses. Ce sont également des serres tempérées que sortent les plantes destinées aux appartements.

SERRES CHAUDES. — Étant donné que beaucoup d'espèces de plantes exotiques ne peuvent être réunies dans la même serre, les unes réclamant une chaleur humide et les autres une chaleur sèche, force a été d'adopter deux systèmes de serres chaudes, la sèche, l'humide.

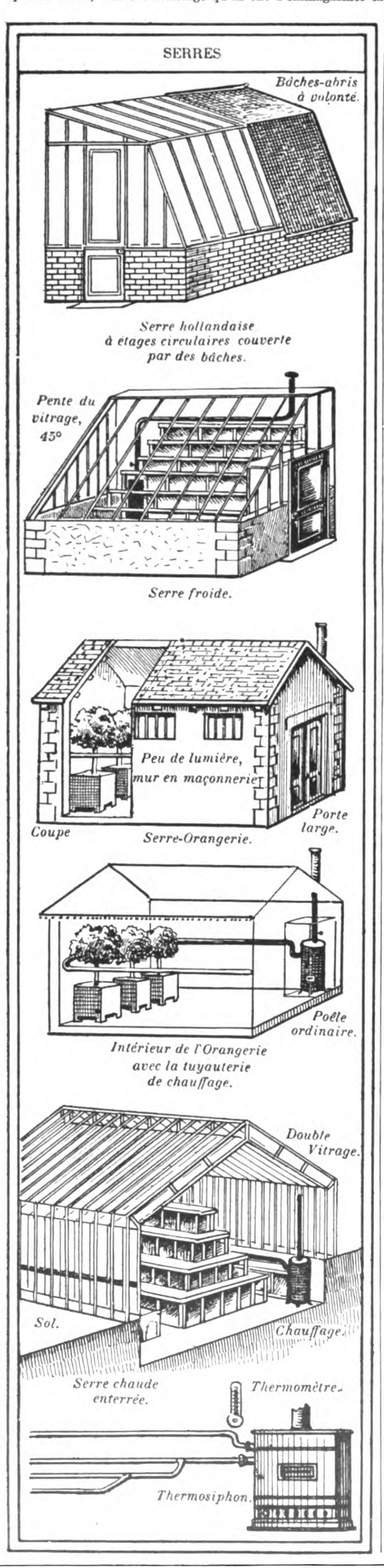
Serre chaude sèche. — Pour ce système, la serre peut être adossée ou à deux versants ; mais mieux vaut la première formule que la deuxième, celle-ci entraînant des frais de chauffage complémentaires assez élevés. Donc, si adossée, il faut que le mur d'appui ait au moins 0 m. 50 d'épaisseur. Comme agencement intérieur, n'établissez généralement de gradins que pour la culture des Orchidées, bien que ce système permette d'avoir un plus grand nombre de plantes et de pouvoir les placer près du verre. Cultivez les grandes plantes sur table ou bien sur bâche ; cette dernière servira aussi à la culture en pleine terre. Il y a deux sortes de bâches, la fixe et la démontable. La bâche fixe enveloppe généralement les tuyaux du thermosiphon ; près de son bord est établi un plancher en tuiles minces, sur lequel repose la terre. La bâche démontable est composée de panneaux mobiles en treillis métallique, revêtu de ciment, de montants mobiles à emboîtements latéraux, et sur le sol, déposées méthodiquement, de logettes en pierre destinées à recevoir les montants. Veillez à ce que la température moyenne soit de 14° l'hiver et 28° l'été. Évitez, surtout pendant les grands froids, une température moindre de 8°, et que jamais celle-ci ne dépasse 35°. La plupart des plantes de serres chaudes sèches peuvent être utilisées pour la décoration du jardin, étant entendu que toutes précautions nécessaires seront prises à leur sujet à l'entrée comme à la sortie.

Serre chaude humide. — Bien que l'on puisse transformer facilement la serre chaude sèche en serre chaude humide, en établissant sous les gradins un ruisselet dans lequel coulera continuellement de l'eau fraiche, voici cependant comment l'établir : La faites-vous à un versant? Appuyez-la de préférence à un mur de terrasse, afin d'en emprunter l'humidité ; est-elle à deux versants? Enterrez-la, ou plutôt encaissez-la en terre à 0 m. 80 au moins. Comme agencement : la bâche, ainsi qu'il vient d'être dit, garnie soit de tannée, soit de sciure de bois, soit de terre de bruyère. Le gradin, que vous pouvez supprimer s'il était inutilisable. Comme température minima ne descendez jamais au-dessous de 10° et comme maxima ne montez pas à plus de 30° ; que la moyenne hivernale soit 15° et la moyenne estivale 25°.

JARDIN D'HIVER. — Le jardin d'hiver est une vaste serre disposée à la fois pour les plantes et pour les gens qui y demeurent. Ménagez donc des allées larges, des ronds-points, créez rochers et rocailles, avec de l'eau qui tombe en cascades ; garnissez de meubles (bancs, chaises, tables) ; installez un chauffage assez puissant, généralement celui au thermosiphon, Comme architecture, ordonnancement, ornementation, c'est au goût et au caprice de chacun qu'en est laissé le soin. Les plantes peuvent s'y cultiver en pleine terre, en pots vernissés ou non. Il faut admettre autant de genres de jardins d'hiver que de systèmes de serres et comme température minima hivernale, ne descendez pas au-dessous de 4° pour le jardin d'hiver froid, de 8° pour le jardin d'hiver tempéré ; de 12° pour le jardin d'hiver chaud.

SERRE A MULTIPLICATION. — Est surtout utilisée pour la multiplication rapide et forcée des nouveautés, *plantes, arbres et végétaux*, auxquels on veut donner température et abri factice. Les qualités principales qu'elle doit posséder sont : température élevée, cube restreint, moiteur atmosphérique sensible, éclairage vif. Pour sa construction, tenez compte de la disposition des lieux et de l'importance que vous voulez lui donner, ce qu'il faut c'est qu'elle soit suffisamment enterrée et d'une bonne exposition ; que sa toiture soit à deux pentes, à 25° ; qu'elle ait un double vitrage qui la mette toujours à l'abri des brusques variations de température ; munissez-la enfin de claies pour l'été et de paillassons pour l'hiver.

Chauffage. — Le meilleur système de chauffage est le thermosiphon ; il est économique de combustible, régulier, homogène et d'une action prolongée. L'appareil complet se compose : de la chaudière, du foyer, des tuyaux ; puis d'adjonctions : tubes et vases d'expansion, tuyaux d'emplissage, poêles d'eau, valves d'arrêt, etc. ; la chaudière peut être horizontale, verticale, ou tubulaire. Le foyer est celui du type de chaudière adopté avec ou sans grille, suivant que l'on brûle bois, charbon, coke, briquettes. La tuyauterie : le tuyau en cuivre est le meilleur, seulement étant donné son prix élevé, le tuyau en fer ou même en fonte est plus répandu. Son diamètre moyen du tuyau sera de 0 m. 10 ; on peut le descendre à 7 cm. et le monter à 13 cm. ; la surface, par rapport au cube d'air à chauffer, varie, cependant, il est généralement admis que, pour une serre froide, un mètre de tuyau peut chauffer 10 mètres cubes d'air (10° à 12°) et qu'il faut plus que doubler pour une serre chaude. En pratique, donnez toujours un grand développement à la tuyauterie et évitez de la faire passer en dehors de la serre, pour éviter une dépense inutile. Si votre départ d'eau se fait par plusieurs tuyaux, munissez chacun d'eux d'une clef d'arrêt. Les poêles d'eau, outre l'avantage qu'ils ont d'emmagasiner la chaleur et d'en constituer un dépôt utilisé après l'extinction des feux, ont celui de produire des sources de vapeur si utiles dans les serres à fougère et à orchidées pour entretenir l'humidité atmosphérique.



Serre hollandaise à étages circulaires couverte par des bâches.

Serre froide.

Serre-Orangerie.

Intérieur de l'Orangerie avec la tuyauterie de chauffage.

Serre chaude enterrée.

MATÉRIEL. — La culture en serre comporte, outre le matériel horticole usuel (*V.* JARDIN POTAGER), des pots de terre cuite vernissés ou non, variant comme grandeur du petit godet de 5 cm. au grand pot de 0 m. 50 de diamètre ; 2° des terrines, sortes de vases larges et peu profonds, dont le fond est percé de nombreux petits trous. Celles-ci servent à faire semis et boutures ; 3° des pots à orchidées, à paroi perforée ; 4° des caisses en bois ou bacs, qui sont parfois de dimension assez considérable, tels ceux pour la culture des orangers. Pour leur confection, le chêne est le bois préféré ; viennent ensuite le châtaignier, le sapin non saigné, le pitchpin, etc. Il est nécessaire pour en prolonger l'existence, de peindre l'intérieur au goudron préparé à l'alcool et l'extérieur à l'huile ; 5° des corbeilles faites en bois de pitchpin ou de tek, utilisées pour soutenir les espèces végétales épiphytes.

EAUX D'ARROSAGE. — La température de l'eau doit être à peu de chose près celle de la serre dans laquelle on en fait usage. Après l'eau de pluie, les meilleures eaux sont l'eau de rivière d'abord, puis l'eau de source.

LES ENGRAIS. — En horticulture, sont préférés, d'une manière générale, les engrais organiques, tels que le fumier, les poudrettes, le sang desséché, les poudres d'os, de corne et tous ceux qui procurent au sol une réelle quantité de terreau. Les engrais minéraux sont beaucoup moins cotés en raison d'abord des difficultés de dosage, (et cependant ils sont supérieurs aux autres en ce sens qu'ils se présentent à l'état de sels immédiatement solubles dans l'eau), puis parce qu'il faut aux plantes une alimentation proportionnelle.

D'après les principes fertilisants qu'ils renferment, les principaux engrais minéraux peuvent se diviser en trois classes : 1° engrais azotés ; 2° engrais phosphatés ; 3° engrais potassiques. L'application des engrais minéraux à l'horticulture et particulièrement aux plantes de serre est encore trop nouvelle pour qu'il puisse être donné à leur sujet des renseignements précis. Quoi qu'il en soit, et quel que soit le mélange adopté, faites en sorte que l'azote, l'acide phosphorique et la potasse ne dépassent pas certaines proportions par mètre carré, par exemple : azote, 4 g. 5 fournis par 30 g. de nitrate de soude ; acide phosphorique, 8 g. fournis par 40 g. de phosphate naturel ; potasse, 7 g. 50 fournis par 15 gr. de chlorure de potassium.

SERRURES (*ARCHIT. PRAT.*). — Voir à l'article PORTE, comment on désigne le sens d'ouverture des portes. || La clef est *forée*, c'est-à-dire à tige trouée, ou *bénarde* à tige pleine. || Les serrures à *pène dormant* se manœuvrent seulement à la clef, le pêne rectangulaire reste toujours dans la position où le met la clef ; elles peuvent donner un ou deux tours de clef. Elles servent pour les armoires et portes de cave. || Les serrures à tour et demi ont un pêne que l'on manœuvre du dehors avec la clef et du dedans à l'aide du bouton de demi tour, et de la clef pour le tour entier (serrure bénarde). || Les serrures à *deux pênes* ont un pêne dormant fermant à clef, et un pêne de demi tour actionné par un bouton double ou une béquille. || Le *bec-de-cane* est une serrure à un seul pêne de demi tour, actionné par un bouton double ou une béquille double. || Les serrures *de sûreté* sont à clef forée et garnitures baroques, aujourd'hui peu employées, ou à gorges mobiles. || Dans les serrures auberonnières, employées pour les malles, le pêne reste toujours à l'intérieur. || Les serrures à entailler, logées dans l'épaisseur des bâtis affaiblissent ces derniers. Ne jamais entailler au droit des assemblages.

SERRURES FONCTIONNANT MAL. — Commencer par les graisser légèrement. Si le pêne n'est plus en face de la gâche, rehausser la porte ou déplacer la gâche, à moins que quelques coups de lime ne suffisent. Un corps étranger empêche-t-il la clé de fonctionner? Dévisser la serrure et la nettoyer complètement.

SÉRUMS (*MÉD.*). — **Sérums artificiels salins.** — Solutions de sels dans l'eau, se rapprochant de la composition du sérum du sang humain et injectés en cas de dépression grave (anémies, hémorragies, empoisonnements du sang, etc.). Exemple : sérum physiologique chirurgical : sel de cuisine, 7 g. + eau distillée 993 g. sérum de Quinton : eau de mer puisée au large d'Arcachon à 10 m. de profondeur et stérilisée par filtre-bougie. On injecte sous la peau des petites quantités (10 à 100 gr.) ou des moyennes (100 à 500 gr.), ou des grandes (1 à 2 litres en 1/4 d'heure).

Sérums antimicrobiens, destinés à être injectés sous la peau, afin de prévenir ou de guérir certaines maladies infectieuses. On a ainsi les sérums *contre la méningite* : 10 à 20 c. c. chez l'enfant, le double chez l'adulte.

Contre le tétanos : 5 à 50 centimètres cubes.

Contre le croup (diphtérie) 10 à 20 centimètres cubes.

Contre la typhoïde (*V.* FIÈVRE TYPHOIDE).

Contre la peste : 20 à 90 centimètres cubes tous les jours (comme préventif 10 centimètres cubes tous les 10 jours).

Contre les venins de serpent : 10 à 20 centimètres cubes.

Contre la rage (*V.* RAGE).

Il faut toujours confier l'injection à un médecin.

SERVICE DE LA TABLE (*ECON. DOM.*). — Garnir le dessous de la table d'une natte de paille ou d'un tapis suivant la température. Couvrir la table d'une couverture de coton mince, puis d'une nappe parfaitement blanche et placée bien correctement ; mettre une assiette au milieu de chaque côté et espacer les autres assiettes de 40 cm. à partir de la première ; poser les porte-couvert à droite et mettre dessus couteau et cuiller, la fourchette à gauche, un menu dans l'assiette et, par-dessus, la serviette en losange recouvrant un petit pain. Devant l'assiette le verre ordinaire, puis les verres nécessaires aux vins qui seront servis ; on place une carte portant le nom de l'invité, sur la serviette ou sur les verres. || A chaque bout de la table et au milieu, disposer des corbeilles de fleurs et placer les assiettes et compotiers de dessert en ménageant l'emplacement des lampes d'éclairage si l'on doit s'en servir. Pour placer le dessert, observer la symétrie d'un côté à l'autre de la table (fruits en face de fruits) et alterner le contenu des assiettes placées côte à côte (fruits, puis gâteaux, etc.). Dans les bouts, surtout si la table est ovale, disposer en quinconce les fromages, confitures diverses, mendiants, dattes, etc. || Les places ménagées au milieu de la table entre les corbeilles de fleurs seront occupées par les réchauds sur lesquels paraîtront les relevés, les entrées, les poissons, les entremets. Remplacer à mesure les relevés par les rôtis, puis par les assiettes montées, pour que les réchauds du milieu de la table ne soient pas

vides ; par exemple, le poisson découpé au début du repas sera remplacé par un chaud-froid de volailles ou un pâté truffé venant vers la fin, puis il sera remplacé à son tour par un compotier de fruits glacés, ou encore une tête de veau en tortue cédera la place à un entremets sucré auquel on substituera une pièce montée. || Quand la table est ainsi dressée et l'ordonnance du repas réglée, placer entre chaque convive une carafe de vin, de deux en deux, une salière, de quatre en quatre, de la moutarde, de telle sorte qu'aucun d'eux ne soit obligé d'importuner ses voisins pour obtenir les condiments ou la boisson qu'il désire. S'il y a des hors-d'œuvre dans le menu, les disposer en raviers faisant autour de la table une garniture sans interruption en alternant avec des coquilles de beurre : enlever tous les raviers dès la première entrée chaude. || En général, le café se sert au salon, mais il peut se servir à table ; les tasses, soucoupes, cuillers à café et verres à liqueur ne paraissent jamais sur la table avant la fin du repas. La personne de service chargée de découper reçoit les plats sur une table, dans un coin de la salle ou tout près de la salle ; elle découpe en posant à mesure dans un plat sur un réchaud ; la seconde personne de service s'occupe du chauffe-assiettes, qui est indispensable en hiver. La troisième est chargée des vins qui doivent être servis à température convenable, dans le verre voulu et en appelant le nom du cru pour chaque convive. Enfin la question du chauffage de la salle ne sera pas négligée et, pendant le repas, la maîtresse de maison fera régler le feu suivant les besoins ; offrir aux dames et aux personnes âgées des chauffe-pieds si la température de la salle est un peu froide au début du repas. || Quand on annonce que le repas est servi, le maître de la maison offre le bras à la dame qui doit être à sa droite et la maîtresse de maison prend le bras de l'invité qui sera à sa droite à elle ; pour les autres invités, la place leur est indiquée par les petits cartons placés sur chaque couvert. Si les invités sont seulement des parents ou des amis intimes, les places sont tout indiquées par l'âge et le degré de parenté ; si, au contraire, il se trouve plusieurs fonctionnaires de divers grades et administrations, il est bon d'observer le rang de préséance.

SERVICE GÉOGRAPHIQUE DE L'ARMÉE. — A Paris, rue de Grenelle. Comprend 3 sections : géodésie, topographie, cartographie. Le personnel militaire est recruté au moyen de propositions faites par les commandants de corps d'armée.

Le *personnel civil permanent* comprend :

2 classes de chefs graveurs, dessinateurs ; 4 classes d'artistes principaux ; 6 classes d'artistes ordinaires ; des commis expéditionnaires.

RECRUTEMENT. — Au choix parmi les élèves ayant obtenu le certificat d'aptitude à l'école de dessin du service géographique de l'armée.

ÉCOLE DU SERVICE GÉOGRAPHIQUE DE L'ARMÉE. — Annexée au service géographique. Reçoit 10 élèves au maximum qui, après 2 ans, s'ils obtiennent le certificat d'aptitude, peuvent être nommés stagiaires jusqu'à l'époque de leur admission dans le personnel permanent. Les élèves, présentés par leurs parents ou munis de leur autorisation, doivent avoir 15 ans révolus et moins de 17 ans et autant que possible être pourvus du certificat d'études primaires. Ils doivent fournir : 1° acte de naissance ; 2° déclaration des parents (père, mère ou tuteur) s'engageant à pourvoir aux besoins matériels de l'élève pendant les 2 années d'études ; 3° certificat de bonne vie et mœurs.

Les candidats admis doivent exécuter : 1° une page d'écriture faite sous la dictée ; 2° la même page recopiée à main posée ; 3° une épreuve de dessin linéaire ; 4° un dessin d'ornement ou de figure ; 5° une copie d'un fragment topographique.

SERVICE MILITAIRE. — GÉNÉRALITÉS. — Aux termes de la loi du 1er avril 1923, tout citoyen français, ou naturalisé Français, doit, s'il n'est pas atteint d'une incapacité physique absolue, le service militaire.

RECRUTEMENT. — L'armée se recrute : 1° par appels du contingent annuel ; 2° par engagements, rengagements ou commissions.

DURÉE DU SERVICE. — *Armée active* : dix-huit mois ; *disponibilité* : deux ans ; *première réserve* : seize ans et demi ; *deuxième réserve*: huit ans. Exceptionnellement le fils aîné de toute famille d'au moins cinq enfants ne fait que douze mois d'active ; si l'aîné ne profite pas de l'exemption, celle-ci est acquise au puîné, sinon au troisième fils, et successivement.

Dans le cas où les circonstances l'exigeraient, le gouvernement peut conserver temporairement sous les drapeaux la fraction de classe ayant terminé ses dix-huit mois de service. Cette décision devra être notifiée aux Chambres, immédiatement si elles sont en session, dans les huit jours après leur réunion si elles sont hors session.

Dans les mêmes conditions, des hommes appartenant à la disponibilité peuvent être appelés sous les drapeaux par ordre individuel.

Le temps de service supplémentaire accompli par un engagé, rengagé ou commissionné vient en déduction du temps de service à passer dans la disponibilité ou dans les réserves.

Tout Français non soumis aux obligations militaires peut être requis individuellement, hors le cas d'incapacité physique absolue, pour être employé, en temps de guerre, aux services publics, administratifs et économiques.

RECENSEMENT. — Chaque année, les tableaux de recensement des jeunes gens atteignant l'âge de dix-neuf ans révolus au cours de l'année et domiciliés dans l'une des communes du canton sont dressés par les maires : 1° soit sur la déclaration à laquelle sont tenus les jeunes gens, leurs parents ou leurs tuteurs ; 2° soit d'office, d'après les registres de l'état civil et tous autres documents et renseignements.

Les tableaux de recensement comprennent les jeunes gens nés Français ou naturalisés. Les tableaux sont affichés dans chaque commune le 1er juin au plus tard. || Vérifiez ou faites vérifier votre inscription pour éviter des mécomptes et parfois des ennuis sérieux.

Domicile militaire. — Sont considérés comme légalement domiciliés dans le canton : 1° les jeunes gens, même émancipés, établis au dehors, expatriés, absents ou en prison, dont le père, ou à défaut du père, la mère, ou le tuteur, a son domicile dans l'une des communes du canton ; 2° les jeunes gens mariés dont le père — ou la mère — est domicilié dans le canton, sous réserve pour le jeune homme de prouver qu'il habite effectivement un autre canton où il s'est fait inscrire ; 3° les jeunes gens mariés et domiciliés dans le canton, alors même que leur père — ou leur mère — n'y serait pas domicilié ; 4° les jeunes gens nés et résidant dans le canton qui n'y auraient ni leur père, ni leur mère, ni leur tuteur ; 5° les jeunes gens résidant dans le canton qui ne seraient dans aucun des cas précédents, et qui ne justifieraient pas de leur inscription dans un autre canton.

Les jeunes gens résidant, soit en Algérie, soit aux colonies, soit dans les pays de protectorat, sont inscrits sur les tableaux de recensement du lieu de leur résidence.

Malades et infirmes. — Dépôt des déclarations et certificats de maladies ou d'infirmités, à la mairie de la commune du domicile, dans le courant du mois de juin ; un dossier sanitaire est constitué et transmis par le maire à l'autorité compétente. Faute de déclaration à la mairie dans le délai prescrit, le malade ou l'infirme peut faire sa déclaration et remettre ses certificats soit à la commission médicale constituée à cet effet, soit au président du conseil de revision.

REVISION. — Le conseil de revision se réunit dans chaque département généralement dans le courant du mois de mars. Il se transporte de canton en canton et prononce sur le sort des jeunes gens recensés au cours de l'année précédente et qui ont été préalablement examinés par une commission médicale. Au point de vue des aptitudes physiques les jeunes gens sont : 1° ou reconnus bons pour le service armé ; 2° ou reconnus bons pour le service auxiliaire ; 3° ou ajournés à un nouvel examen ; 4° ou exemptés de tout service militaire, soit armé, soit auxiliaire.

Un livret individuel à présenter à toute réquisition est remis aux ajournés et aux exemptés. Les hommes versés dans le service auxiliaire ou exemptés (sauf quand il s'agit d'une infirmité, d'une maladie ou d'une mutilation irrémédiable) passent de nouvelles visites : 1° à la date du passage de leur classe dans la disponibilité ; 2° cinq ans après cette deuxième visite ; 3° et cinq ans plus tard pour la dernière fois.

Au cours de leur service actif, les hommes du service auxiliaire sont examinés par une commission de réforme au bout de six mois et au bout d'un an de service ; s'ils sont reconnus bons pour le service armé, ils sont versés dans un corps actif où ils achèvent leur service.

Les exemptés et réformés reconnus aptes au service militaire sont immédiatement soumis aux obligations de leur classe d'âge.

Les ajournés subissent trois examens, d'année en année ; pris bons la première fois, ils font un an et demi de service ; pris bons la deuxième fois, ils font un an de service ; pris bons la troisième fois, ils font six mois de service. Suivant la décision prise à leur endroit, ils sont versés soit dans le service armé, soit dans le service auxiliaire. Au troisième examen, ceux qui ne sont pas pris bons sont définitivement exemptés, mais restent soumis aux examens imposés aux exemptés et réformés.

Omis. — Les jeunes gens omis dans les tableaux de recensement des années précédentes sont inscrits sur les tableaux de recensement de la classe qui est appelée après la découverte de l'omission et soumis à toutes les obligations de leur classe d'appel, à moins qu'ils n'aient quarante-neuf ans accomplis à l'époque de la clôture des tableaux.

Ils sont libérés à titre définitif avec leur classe d'âge.

Si l'omission a une cause valable, les omis sont excusés et traités sur le même pied que le contingent auquel ils sont affectés. Ceux qui n'ont pas d'excuse valable à faire valoir sont incorporés dans un corps éloigné de leur domicile. Ceux qui ont usé de fraude sont renvoyés devant les tribunaux.

Étrangers résidant ou nés en France. — Naturalisés, ils suivent, suivant les cas, le sort de leur classe d'âge ou de leur classe d'appel.

Non naturalisés, ils restent soumis aux lois militaires de leurs pays respectifs.

Les fils d'étrangers naturalisés sont considérés comme Français et traités comme tels, s'ils n'ont pas fait connaître, dans le courant de leur dix-huitième année, leur intention de conserver la nationalité primitive de leurs auteurs.

Les individus ne justifiant d'aucune nationalité sont appelés avec leur classe et incorporés dans les régiments étrangers. S'ils ont été élevés dans une famille française ou dans une école française, depuis huit ans au moins, ils peuvent être incorporés dans un régiment français.

INCORPORATION. — Les classes sont incorporées par moitié dans l'année suivant celle du recensement, savoir : 1° *au mois de mai*, les jeunes gens nés avant le 1er juin de l'année de naissance du contingent ; 2° *au mois de novembre*, les jeunes gens nés à partir du 1er juin de cette même année.

SURSIS. — Des sursis d'incorporation sont accordés dans certains cas.

1° *Frères faisant partie du même appel.*— L'un des deux, et, en cas de désaccord entre eux, le plus jeune, peut, sur sa demande, n'être incorporé qu'après expiration du temps obligatoire du service de l'autre frère.

Même faculté pour celui qui, au moment du conseil de revision, a un frère accomplissant la durée légale du service actif.

2° *Soutiens de famille. Étudiants. Apprentis. Spécialistes. Français à l'étranger.* — Sursis d'incorporation d'un an, renouvelable d'année en année, jusqu'à l'âge de vingt-cinq ans (vingt-sept ans : étudiants en médecine, pharmacie, chirurgie dentaire, vétérinaire), sur demande de l'intéressé. || Adresser la demande au maire de la commune qui instruit ; avis est donné par le conseil municipal. La demande est alors transmise au préfet, qui la remet au conseil de revision, avec ses observations ; le conseil de revision statue.

ALLOCATIONS. — Les familles dont le soutien est appelé sous les drapeaux ont droit à une allocation de 1 fr. 60 en principal, majorée de 0 fr. 60 pour un premier enfant, + 0 fr. 70 pour le deuxième, + 0 fr. 80 pour le troisième, + 1 fr. pour le quatrième, + 1 fr. 20 pour le cinquième, etc...

Ces allocations peuvent être affectées aux femmes ayant charge d'enfants des jeunes gens appelés, à leurs mères veuves, aux familles de quatre enfants au moins et enfin aux familles nécessiteuses.

Mêmes allocations aux familles d'engagés (pendant la durée de leur service légal seulement), et de réservistes. || Adresser les demandes au maire ; joindre relevé des contributions payées par la famille et certifié par le percepteur. || Un conseil spécial décide de la solution à donner aux demandes faites. Notification de la décision prise est faite aux intéressés qui peuvent interjeter appel devant le tribunal civil et dans le mois de la notification.

EXCLUS. — Les exclus (condamnés pour crimes, déchus de l'exercice des droits civils, civiques ou de famille, relégués, provocateurs à la désertion ou à l'insoumission) sont mis pendant la durée du service actif, et en cas de mobilisation, à la disposition des départements de la guerre et des colonies.

BATAILLONS D'AFRIQUE. — Un certain nombre de condamnés de droit commun sont, suivant la nature de la condamnation qui les a frappés, incorporés pour accomplir leur service militaire dans les bataillons d'infanterie légère d'Afrique.

L'incorporation dans les bataillons d'Afrique peut être épargnée aux jeunes gens dont la conduite, depuis leur sortie de prison, témoignerait d'une amélioration certaine. De même les jeunes gens incorporés dans les bataillons d'Afrique qui se seraient fait remarquer devant l'ennemi par leur belle conduite, qui auraient accompli un acte de dévouement ou dont la tenue, pendant neuf mois, aurait été absolument régulière, peuvent être envoyés dans un corps de troupe ordinaire pour y continuer leur service, par décision du ministre de la guerre, rendue sur la proposition de leurs chefs hiérarchiques.

LA VIE MILITAIRE. — Les jeunes gens appelés sous les drapeaux et mis, à dater du 10 mai et du 10 novembre, à la disposition du ministre de la guerre, sont classés dans les différents corps de troupe, suivant les règles fixées par le ministre.

Sont affectés à l'armée de mer : 1° les hommes fournis par l'inscription maritime ; 2° des engagés ; 3° des appelés, demandant cette affectation et reconnus aptes à ce service ; 4° des hommes du contingent sur demande du ministre de la marine ; ce sont généralement des spécialistes qui ne peuvent, sans leur consentement, être affectés à des bâtiments, forces navales ou services à terre hors d'Europe ou du bassin méditerranéen, à moins que ce ne soit à titre momentané.

Sont affectés aux troupes coloniales : 1° les Français astreints au service militaire dans les colonies et pays de protectorat ; 2° des engagés ; 3° des volontaires ; 4° des hommes du contingent ; mais ceux-ci ne peuvent être employés à titre permanent hors d'Europe ou du bassin méditerranéen, à moins qu'ils n'y consentent.

Permissions. — Outre les dimanches et jours fériés, les appelés et engagés ont droit à vingt-cinq jours de permission pour leur période de service légal de dix-huit mois ; les chefs hiérarchiques des appelés et engagés peuvent porter à trente-cinq jours le maximum sus-indiqué, s'il s'agit de soldats se signalant par leur bonne conduite.

Maintien au corps. — Sont maintenus au corps les militaires qui, pendant la durée de leur service, ont subi des punitions graves (cellule, prison, arrêt de rigueur) d'une durée supérieure à huit jours ; le maintien au corps dure autant de jours qu'en représentent les punitions additionnées, déduction faite des punitions n'excédant pas huit jours. Les militaires devenus soldats de 1re classe ou gradés postérieurement à la punition qui pourrait leur valoir le maintien au corps et les soldats dont la conduite a été satisfaisante, postérieurement aux punitions (ces derniers après comparution devant un conseil de discipline régimentaire), sont ou peuvent être dispensés du maintien au corps.

RECRUTEMENT DES CADRES. — Les cadres inférieurs (jusqu'au grade d'adjudant-chef) sont recrutés directement par les chefs de corps parmi les hommes de troupe offrant les garanties d'intelligence et de moralité nécessaires.

Officiers d'active. — Les officiers de carrière sont recrutés parmi les élèves sortant des écoles militaires (Polytechnique, Saint-Cyr, Saint-Maixent, Saumur, Versailles, Vincennes, etc.).

Les jeunes gens admis aux écoles militaires assurant le recrutement des officiers de carrière contractent un engagement d'une durée égale au temps qui doit s'écouler jusqu'à leur sortie des différentes écoles, augmenté de six ans. L'engagement est résilié pour les élèves qui n'ont pas satisfait aux examens de sortie (ils font une année de service, comme soldats, dans un corps de troupe), ou qui ont quitté l'école pour une cause quelconque (ils parfont comme sous-officiers ou soldats, dans un corps de troupe, la durée légale du service, minimum : un an).

Les jeunes gens ayant satisfait aux examens de sortie sont nommés sous-lieutenants dans l'armée active.

Les élèves de Polytechnique classés dans un service civil de l'Etat font un an de service comme officiers, démissionnent et sont versés dans le cadre des officiers de réserve. S'ils quittent le service civil de l'Etat avant l'accomplissement de leur engagement, ils sont tenus de compléter, dans l'active, comme officiers de réserve, la durée intégrale du service légal. L'engagement de six ans est résilié pour les polytechniciens qui n'ont obtenu aucun des emplois demandés par eux. Ils font un an de service, dont six mois dans un peloton d'élèves officiers de réserve ; après concours ils terminent leur année comme officier, sous-officier ou soldat, suivant le résultat du concours.

Officiers de complément. — Peuvent être nommés officiers de complément : 1° les militaires ayant servi dans l'armée active comme officiers, sous-officiers (cinq ans de service ou concours satisfaisant comme élève officier de réserve, ou certificat de chef de section) ; 2° les jeunes gens, appelés ou engagés, qui, admis au peloton d'élèves officiers de réserve, ont subi avec succès, au bout de six mois, le concours qui clôt cette période d'instruction. Ils sont suivant les cas nommés officiers de réserve ou sous-officiers et terminent en cette qualité dix-huit mois de service légal ou un an de service s'ils étaient, à leur arrivée au corps, munis du brevet de préparation militaire supérieure. Les jeunes gens ayant échoué au concours terminent leur temps de service légal comme soldats ; ils peuvent être nommés postérieurement caporaux ou brigadiers et sous-officiers.

Les engagés et rengagés peuvent se présenter au peloton d'élèves officiers de réserve dont la formation précède d'un an l'expiration de leur contrat.

Les étudiants en médecine, en pharmacie ou en art dentaire, et les élèves des écoles vétérinaires accomplissent leur service actif dans le service de santé ou le service vétérinaire. Si, à leur arrivée au corps, ces étudiants sont munis du brevet de préparation militaire supérieure spéciale délivré par les facultés de médecine et de pharmacie, écoles de plein exercice ou préparation de médecine et de pharmacie et écoles vétérinaires, ils accomplissent suivant les cas : 1° un an de service dont six mois comme médecins, pharmaciens, dentistes ou vétérinaires auxiliaires et six mois comme aides-majors de 2e classe de réserve ou dentistes militaires de 2e classe, s'ils sont docteurs en médecine, internes titulaires dans une ville de faculté et pourvus de seize inscriptions, ou pharmaciens, chirurgiens-dentistes ou vétérinaires diplômés ; 2° un an de service comme auxiliaires s'ils ont seulement douze inscriptions de médecine, huit de pharmacie ou de chirurgie dentaire ou trois années d'école vétérinaire.

Les étudiants de ces catégories non pourvus du brevet accomplissent dix-huit mois de service dans une section d'infirmiers (dans un régiment monté s'ils sont vétérinaires).

Toutefois, si ces étudiants rentrent dans les catégories prévues au paragraphe précédent, leur service actif se répartira en trois périodes successives de six mois chacune. Ils seront affectés au cours de la première période à des cours d'application spéciaux, passeront la seconde comme médecins, pharmaciens, dentistes ou vétérinaires auxiliaires, et la troisième comme aides-majors.

Les officiers de réserve sont tenus de demeurer officiers de réserve et de rester, en cette qualité, constamment à la disposition du ministre de la guerre, jusqu'à leur passage dans la deuxième réserve.

ENGAGÉS. RENGAGÉS. COMMISSIONNÉS.

Engagés. — Sont admis à s'engager les Français ou naturalisés Français ayant dix-huit ans accomplis (pour les troupes coloniales l'engagement doit être d'une durée telle que le séjour de l'engagé hors de France puisse être de deux années à partir de l'âge de vingt ans, sauf s'il s'agit d'un engagé résidant aux colonies ou dans les pays de protectorat ou de mandat, s'il contracte son engagement dans un corps de troupe stationné dans le pays qu'il habite). Conditions supplémentaires : 1° n'être pas marié ; 2° n'avoir subi aucune peine infamante (production du casier judiciaire et d'un certificat signalétique délivré par le maire de la dernière commune du domicile) ; 3° jouir des droits civils ; 4° être de bonne vie et mœurs ; 5° pour les mineurs de vingt ans, être pourvus du consentement de leur père (ou mère ou tuteur) ; en cas de divorce des parents, consentement de celui des époux à qui la garde des enfants a été confiée.

Les exemptés peuvent s'engager jusqu'à l'âge de trente-deux ans accomplis.

Les engagements peuvent être de trois, quatre et cinq ans pour les troupes métropolitaines et de deux, trois, quatre et cinq ans pour les troupes coloniales.

Le service compte du jour de la signature de l'engagement et l'engagé, à partir de cette date, suit, sauf en ce qui concerne la durée du service actif, le sort de la demi-classe incorporée dans le semestre de son engagement.

Sous réserve des conditions d'aptitude physique et sauf les nécessités du service, l'engagé choisit son arme et son corps.

Les jeunes gens d'au moins dix-huit ans, et pourvus du brevet de préparation militaire élémentaire, peuvent s'engager, par devancement d'appel, pour une durée égale au temps du service actif.

Les jeunes gens d'au moins dix-huit ans, reconnus aptes physiquement et qui voudraient s'installer, postérieurement à leur service, hors de France, peuvent s'engager, par devancement d'appel, pour deux ans ; au bout de dix-huit mois, ils sont libérés à condition de partir de France dans les six mois de leur libération et de prolonger leur séjour hors de France pendant cinq années consécutives ; faute de quoi ils achèvent les deux années de leur engagement.

En cas de guerre, tout Français dont la classe n'est pas mobilisée et tout étranger d'au moins dix-sept ans peuvent contracter ou être autorisés à contracter dans un corps de leur choix un engagement pour la durée de la guerre.

Les exclus de l'armée peuvent être autorisés, en temps de guerre, à s'engager dans les bataillons d'infanterie légère d'Afrique.

En temps de guerre continentale, un décret peut autoriser les engagements, pour la durée de la guerre, des jeunes Français d'au moins dix-sept ans.

L'engagement se contracte en France devant les maires des chefs-lieux de canton, hors de France devant les officiers de l'état civil désignés par décret. Lecture de l'engagement est donnée au contractant. Avis est ensuite donné par le maire au commandant de recrutement qui fait le nécessaire pour l'envoi à son corps du nouvel engagé.

Rengagés. Commissionnés. — Le rengagement a lieu pour une durée de six mois à cinq ans renouvelables jusqu'à une durée totale de quinze ans de services. Au cours d'une période les démissions ne sont pas admises.

La commission est un engagement conditionnel qui contracté pour une période de cinq années, peut être renouvelé jusqu'à quinze ans de service (prolongation jusqu'à vingt-cinq ans de service, si les aptitudes physiques le permettent, et même jusqu'à soixante ans d'âge pour certains emplois déterminés). En temps de paix, les démissions des commissionnés, au cours d'une période, sont admises ; elles sont interdites en temps de guerre.

Peuvent rengager les sous-officiers (consentement du conseil de régiment), caporaux ou soldats (consentement du chef de corps) qui comptent au moins six mois de service dans le service armé ou qui sont au cours du dernier semestre d'activité dans le service auxiliaire. ‖ Dans tous les cas, le premier engagement date du jour de l'expiration légale du service actif. ‖ Les militaires libérés peuvent rengager pour deux ans au moins (métropole) ou trois ans minimum (colonies) à condition que ces rengagements ne les retiendront pas au service comme rengagés au delà de trente-six ans d'âge.

Haute paye. Prime. Solde mensuelle. — Au delà de la durée de service légal, l'engagé, le rengagé ou le commissionné a droit, en temps de paix, à une haute paye ; il a droit à une prime quand la durée de son engagement, de son rengagement ou de sa commission, excède de plus d'un an la durée du service légal. Les sous-officiers engagés, rengagés ou commissionnés ayant satisfait à leurs obligations légales d'activité ont droit à une solde spéciale mensuelle aussi bien en temps de paix qu'en temps de guerre.

Retraite. Emplois civils. — Les militaires non-officiers qui quittent les drapeaux après quinze ans de service effectif ont droit à une pension proportionnelle à la durée de leur service ; après vingt-cinq ans de service, ils ont droit à une pension de retraite.

Des emplois civils sont réservés aux militaires ayant servi par engagement, rengagement ou commission, au delà de la durée légale.

Punitions. — Les engagés, rengagés ou commissionnés peuvent, dans certains cas (délits, crimes, fautes contre la discipline ou contre l'honneur) être frappés de punitions entraînant la rétrogradation, la suspension des avantages réservés à leur situation spéciale et même l'envoi dans d'autres corps métropolitains, coloniaux ou de discipline.

Instruction professionnelle. — Les engagés, rengagés et commissionnés peuvent être admis à bénéficier d'une certaine instruction professionnelle donnée dans des centres militaires ou civils : ils peuvent être préparés spécialement à certains emplois civils auxquels ils pourraient aspirer.

DISPONIBILITÉ ET RÉSERVES. — MOBILISATION. — Les hommes de la disponibilité et de la réserve sont appelés à des périodes d'exercices dont la durée totale ne peut excéder deux mois ; ceux de la deuxième réserve peuvent être astreints à des exercices spéciaux d'une durée totale de sept jours.

Les officiers de réserve, les sous-officiers nommés après avoir subi l'examen d'officiers et n'ayant accompli que douze mois de service actif, ainsi que certains spécialistes (médecins, pharmaciens, dentistes et vétérinaires auxiliaires) peuvent être convoqués pour des périodes d'exercices dont la durée totale ne peut excéder quatre mois.

Dispense des périodes peut être accordée : 1° aux Français habitant à l'étranger hors d'Europe et des pays limitrophes du bassin méditerranéen ; 2° aux hommes du service auxiliaire ; 3° à certains affectés spéciaux.

Pas d'ajournement de périodes sauf en cas de force majeure ; la période non faite est alors accomplie l'année suivante ou deux ans après au plus tard.

Les officiers de réserve peuvent accomplir sur leur demande une période de quinze jours (un mois pour les pilotes de l'aéronautique militaire) avec solde, les années où ils ne sont pas convoqués pour une période d'instruction.

Les hommes de la disponibilité et des réserves en période d'exercices sont considérés comme des militaires du service actif et traités comme tels au point de vue de la discipline et de la tenue.

Les hommes de la disponibilité et des réserves peuvent se marier sans autorisation. Le père de famille gagne deux classes par enfant ; le père de quatre enfants vivants passe de droit et définitivement dans la deuxième réserve ; le père de six enfants vivants est affecté de droit à la dernière classe de la deuxième réserve.

Les militaires de la disponibilité ou des réserves qui cessent d'être aptes sont, après examen d'une commission de réforme, versés dans le service auxiliaire, réformés par congé n° 1 ou n° 2, ou réformés par congé temporaire n° 1 ou n° 2.

Tout homme inscrit sur le registre matricule est astreint, s'il se déplace, aux obligations suivantes : 1° changement de domicile ou de résidence : visa du livret individuel par la gendarmerie du lieu où il s'établit ; 2° voyage de plus de deux mois : visa du livret par la gendarmerie du lieu de sa résidence habituelle ; 3° installation à l'étranger : visa du livret au lieu du départ et inscription chez le consul ou agent consulaire le plus voisin, à l'arrivée.

Mobilisation. — En cas de mobilisation, les hommes de la disponibilité ou des réserves sont tenus de rejoindre leur poste ; les ordres de mobilisation peuvent être collectifs ou individuels ; à l'étranger ils sont transmis par les agents consulaires.

La mobilisation peut être pour une, plusieurs ou toutes les classes, pour une arme ou une subdivision d'arme. Exceptionnellement pour la deuxième réserve, les rappels peuvent toujours s'exercer individuellement et sans commencer obligatoirement par la classe la moins ancienne.

En cas de mobilisation, nul ne peut se prévaloir de sa fonction ou de l'emploi qu'il occupe pour se soustraire aux obligations incombant à la classe dont il fait partie.

Les hommes du service auxiliaire et de la deuxième réserve (service armé) peuvent être spécialement affectés à leur emploi ou à un emploi similaire ; en cas de mobilisation ils font partie de l'armée et sont justiciables des tribunaux militaires. Quelques spécialistes de la première réserve (service armé) peuvent aussi être affectés à des services spéciaux, mais uniquement pour les besoins de l'armée.

ALGÉRIE, TUNISIE, MAROC. — La loi du 1er avril 1923 y est applicable sauf en ce qui concerne le recrutement des indigènes et des étrangers que des lois spéciales règleront ultérieurement.

COLONIES. PROTECTORATS. — Les Français ou naturalisés Français résidant dans une colonie, pays de protectorat ou territoire à mandat, autres que l'Algérie, la Tunisie ou le Maroc, sont incorporés dans les corps les plus voisins. Faute de corps de troupe à proximité suffisante, ils peuvent être dispensés de la présence effective sous les drapeaux ; néanmoins, si la situation en ce sens se modifiait avant qu'ils aient atteint l'âge de trente ans révolus, ils pourraient être appelés à faire une période d'instruction militaire ne dépassant pas six mois.

Les dispositions prévues au paragraphe qui précède sont applicables aux Français ou naturalisés Français nés à l'étranger, hors d'Europe ou des pays limitrophes de la Méditerranée et y résidant et à ceux qui, nés en France, ont quitté la métropole avant l'âge de dix-huit ans pour résider hors d'Europe ou des pays limitrophes de la Méditerranée.

Ne perdent pas leurs droits à la dispense prévue ci-dessus les jeunes gens qui, visés par les dispositions des deux paragraphes précédents, seraient autorisés par le ministre de la guerre, sur avis des autorités compétentes (gouverneurs ou agents consulaires) à se rendre en France pour y suivre les cours d'enseignement supérieur ou d'une Ecole de l'Etat.

Alsace-Lorraine. — Les dispositions de la loi du 1er avril 1923 sont applicables aux départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle.

DISPOSITIONS PÉNALES. — *Omissions frauduleuses sur les tableaux de recensement.* — Passibles des tribunaux ordinaires. Peine d'un mois à un an de prison pour les auteurs et leurs complices.

Non-comparution frauduleuse devant le conseil de revision ; fraudes et manœuvres pour obtenir l'exemption. — Même peine que ci-dessus.

Mutilés volontaires. — Tribunaux militaires ; un à cinq ans de prison ; privation des droits civils et politiques. En temps de guerre, réclusion ou peine plus sévère en cas de circonstances aggravantes. Mêmes peines aux complices (doublées même si ceux-ci sont des médecins ou des pharmaciens), plus amende de 1 000 à 3 000 fr. ‖ Les mutilés volontaires ayant été condamnés à deux ans de prison sont, après l'accomplissement de leur peine, versés dans une section spéciale où ils accomplissent leur service militaire. Ceux qui ont été condamnés à plus de deux ans sont, après peine accomplie, exclus de l'armée et mis à la disposition du ministre de la Guerre.

Insoumis. — Trente jours après le jour fixé par l'ordre de route individuel, tout soldat appelé ou rappelé à l'activité ou permissionnaire qui, hors un cas de force majeure, ne s'est pas présenté à son corps, est considéré comme insoumis. Le délai est de deux mois pour les hommes affectés à des troupes métropolitaines habitant hors de France, en Europe ou dans l'Afrique du Nord ou pour les hommes affectés à des corps de l'Afrique du Nord habitant en Europe. Il est de six mois pour les hommes demeurant dans tout autre pays. ‖ Les délais sont réduits de moitié si l'insoumis appartient à un corps mobilisé, ou faisant partie des troupes en opérations ou stationnant sur un territoire compris dans la zone des armées. Peines : celles prévues à l'article 250 du Code militaire. ‖ Les complices ou recéleurs d'insoumis ou d'évadés, ainsi que les personnes qui auraient, par des manœuvres coupables, empêché ou retardé le départ des jeunes soldats, peuvent être frappés de peines s'élevant à six mois de prison et 500 fr. d'amende au maximum. La peine est doublée s'il y a attroupement. Si le délit est commis par un fonctionnaire, employé ou agent de l'Etat, ou par un ministre d'un culte subventionné, la peine de prison peut être portée jusqu'à deux ans et celle d'amende jusqu'à 2 000 fr.

En temps de paix et en cas de convocation par affiches, les militaires en congé dans leurs foyers en attendant leur passage dans la disponibilité et des réserves doivent se rendre au lieu indiqué dans le temps strictement nécessaire pour effectuer le parcours normal. Faute de quoi, notification leur est faite individuellement, et au bout d'une absence de quinze jours ils sont considérés comme insoumis ; si leur corps est mobilisé, en opérations ou sur territoire compris dans la zone des armées, le délai est réduit à deux jours.

En cas de mobilisation, les militaires rappelés sont declarés insoumis si, hors le cas de force majeure, ils ne se sont pas conformés aux mesures prescrites par l'ordre de route contenu dans leur livret individuel.

SERVITUDES (*DROIT*). — Les servitudes sont des charges imposées sur un héritage — c.-à-d. sur un fonds de terre ou un bâtiment, — pour l'usage et l'utilité d'un héritage appartenant à un autre propriétaire (C. civ., art. 637). Cette définition envisage la servitude du côté de celui qui la subit. Si on l'envisage du côté de celui qui en profite, on peut la définir : le droit qu'a le propriétaire d'un héritage de tirer certaine utilité d'un héritage appartenant à un autre, soit en usant sur ce dernier héritage de certains avantages de la propriété, soit en empêchant son propriétaire d'user lui-même de quelques-uns des avantages inhérents au droit de propriété.

EXEMPLES : servitude de passage, servitudes de vue.

La servitude est un droit réel immobilier.

Le fonds qui profite de la servitude est le fonds dominant ; celui qui la souffre est le fonds servant.

Les servitudes se divisent en 3 grandes catégories : les servitudes qui dérivent de la situation des lieux : 2° celles qui sont établies par la loi ou servitudes légales : 3° celles qui ont été créées par le fait ou la volonté de l'homme.

1° Les servitudes qui dérivent de la situation des lieux sont presque toutes des servitudes relatives à l'écoulement naturel des eaux.

2° Les servitudes légales sont établies pour l'utilité publique ou communale, ou pour l'utilité des particuliers. Il en est qui sont régies par le Code civil, d'autres par les lois sur la police rurale. Les servitudes légales ayant pour objet l'intérêt des particuliers et qui sont réglées par le Code civil sont : 1° les servitudes résultant de la mitoyenneté et de l'obligation de se clore (*V.* CLOTURE et MITOYENNETÉ) ; 2° la servitude de vue ; 3° la servitude de passage ; 4° l'obligation de ne construire certains ouvrages qu'à une distance déterminée ; 5° la servitude d'égout des toits.

3° Enfin il est permis aux propriétaires d'établir sur leurs immeubles ou en faveur de ces immeubles telles servitudes que bon leur semble, pourvu toutefois qu'elles répondent aux trois conditions suivantes : 1° que les services établis ne soient pas imposés à la personne, mais seulement à un fonds, c.-à-d. qu'ils ne consistent pas en des prestations personnelles imposées au propriétaire, comme serait, par exemple, l'obligation contractée, en qualité de propriétaire d'un fonds, de labourer un autre fonds ; 2° que les services ne soient pas établis en faveur de la personne, mais seulement pour l'avantage d'un fonds (ainsi n'aurait pas le caractère de servitude le droit, stipulé par un propriétaire, de se promener dans le jardin du voisin) ; 3° que ces services n'aient rien de contraire à l'ordre public.

Comme exemples de servitudes susceptibles d'être établies par le fait de l'homme, on peut citer : le droit de passage sur la propriété d'autrui (en dehors du cas d'enclave) ; le droit de vue sur la propriété du voisin (en dehors des conditions indiquées plus haut) ; le droit de faire écouler ses eaux pluviales ou ménagères sur le fonds d'un autre propriétaire ; les droits de puisage, de pacage, d'aqueduc.

a. DIFFÉRENTES ESPÈCES DE SERVITUDES. — Les servitudes établies pour l'usage des bâtiments sont appelées servitudes urbaines ; celles établies pour celui des fonds de terre s'appellent servitudes rurales.

Les servitudes continues sont celles dont l'usage peut être continuel sans avoir besoin du fait actuel de l'homme ; exemples : servitudes de vues et d'égouts. Les servitudes discontinues sont celles qui ont besoin du fait actuel de l'homme pour être exercées ; exemples : servitude de passage, de puisage, etc...

Les servitudes sont apparentes quand elles s'annoncent par des ouvrages extérieurs, tels qu'une porte, une fenêtre, un aqueduc ou une gouttière. Elles sont non apparentes lorsqu'elles n'ont pas de signe extérieur de leur existence ; comme, par exemple, la prohibition de bâtir sur un fonds ou de ne bâtir qu'à une hauteur déterminée.

b. COMMENT S'ÉTABLISSENT LES SERVITUDES. — Il existe trois modes de constitution des servitudes : 1° le titre (vente partage, donation, etc...) ; 2° la prescription ; 3° la destination du père de famille.

Certaines servitudes peuvent être établies par l'un ou l'autre de ces trois modes ; d'autres ne peuvent résulter que d'un titre.

Les servitudes continues et apparentes s'acquièrent par titre ou par la prescription trentenaire.

Les servitudes continues non apparentes, et les servitudes discontinues, apparentes ou non apparentes, ne peuvent s'établir que par titres.

La destination du père de famille vaut titre à l'égard des servitudes continues et apparentes ; il n'y a destination du père de famille que lorsqu'il est prouvé que les deux fonds, actuellement divisés, ont appartenu au même propriétaire, et que c'est par lui que les choses ont été mises dans l'état duquel résulte la servitude (C. civ., art. 692 et 693). Il en est ainsi, par exemple, si un propriétaire ayant établi un aqueduc à ciel ouvert, pour conduire l'eau d'une source existant sur son fonds dans une maison lui appartenant également, le fonds sur lequel se trouve la source et celui sur lequel est édifiée la maison deviennent, par la suite, la propriété de deux personnes distinctes.

Si le propriétaire de deux héritages, entre lesquels il existe un signe apparent de servitude, dispose de l'un des héritages sans que le contrat contienne aucune convention relative à la

servitude, elle continue d'exister activement ou passivement en faveur du fonds aliéné ou sur le fonds aliéné (C. civ., art. 694).

Quand on établit une servitude, on est censé accorder tout ce qui est nécessaire pour en user, ainsi la servitude de puiser l'eau à la fontaine d'autrui emporte nécessairement le droit de passage.

c. Droits du propriétaire du fonds dominant. — Le propriétaire du fonds auquel une servitude est due a le droit de faire tous les ouvrages nécessaires pour en user et pour la conserver. Ces ouvrages sont à ses frais, à moins que le titre qui établit la servitude ne dise le contraire ; en principe, d'ailleurs, la servitude n'impose au propriétaire du fonds servant qu'un rôle passif : celui de ne pas faire obstacle à l'exercice de la servitude dont est grevé son fonds.

Le propriétaire du fonds servant ne peut rien faire qui tende à diminuer l'usage de la servitude ou à la rendre plus incommode : néanmoins, lorsqu'un endroit déterminé avait été assigné pour l'exercice de la servitude, si cette assignation primitive devient plus onéreuse pour le propriétaire du fonds servant, ou si cela l'empêche d'y faire des réparations avantageuses, il peut offrir au propriétaire du fonds dominant un endroit aussi commode pour l'exercice de ses droits et celui-ci ne peut se refuser.

De son côté, le propriétaire du fonds dominant ne peut faire aucun changement qui aggrave la servitude due par le fonds servant.

d. Comment s'éteignent les servitudes. — Toute servitude est éteinte lorsque le fonds servant et le fonds dominant sont réunis dans la même main, c.-à-d. appartiennent au même maître ; on ne peut, en effet, avoir une servitude sur sa propre chose.

La servitude est éteinte aussi par le non-usage pendant trente ans (C. civ., art. 706). Les 30 ans commencent à courir du jour où l'on a cessé d'en jouir, lorsqu'il s'agit de servitudes discontinues ; du jour où il a été fait un acte contraire à la servitude, lorsqu'il s'agit d'une servitude continue. Le mode de la servitude peut se prescrire comme la servitude même, et de la même manière. Si le fonds dominant appartient à plusieurs par indivis, la jouissance de l'un empêche la prescription à l'égard de tous ; si, parmi les copropriétaires, il en est un contre lequel la prescription n'a pu courir (comme un mineur), le droit de tous les autres se trouvera conservé (*V.* Prescription).

Enfin les servitudes cessent lorsque les choses se trouvent en tel état qu'on ne puisse plus en user : elles revivent si les choses sont rétablies de manière qu'on puisse en user, à moins que trente ans se soient déjà écoulés (C. civ., art. 703 et 704).

SEVRAGE. — Suppression des tétées pour les nourrissons.

Allaitement mixte. — On commence par remplacer une ou deux tétées et plus par du lait animal (vache) et à compléter avec ce lait les tétées insuffisantes. C'est vers le 10e mois qu'il faut commencer de parti pris à effectuer cette transition.

Sevrage proprement dit. — Éviter de le faire en été. On commence par mélanger au lait de vache de la farine de froment, une cuillerée à café de farine en un peu d'eau, bien diluer, verser ce mélange dans du lait bouillant et laisser bouillir le tout 10 minutes en agitant, sucrer et beurrer un peu. En cas de constipation, user de farine d'orge. En cas de diarrhée : farine de riz. Varier le menu : arrowroot, tapioca, semoule, plus tard vermicelle. Le racahout (mélange parties égales de cacao, de fécule, pour deux parties de sucre en poudre) est excellent en bouillie-potage. Le lait à la dose d'un litre par jour fera la base de cette alimentation. A 14 mois on ajoutera un jaune d'œuf délayé, puis un œuf à la coque, puis des biscuits, des purées, du jus sur du pain, des confitures, du poisson maigre.

SÈVRES (MANUFACTURE DE). — *V.* Beaux-Arts (Protection des).

SICCATIF. — Indispensable pour faire sécher certaines couleurs à l'huile, les noirs, les laques. Préférer le *siccatif de Courtrai* ; le prendre en fiole de quelques grammes. Le mêler sur la palette aux couleurs longues à sécher. Ne pas abuser du siccatif en peignant.

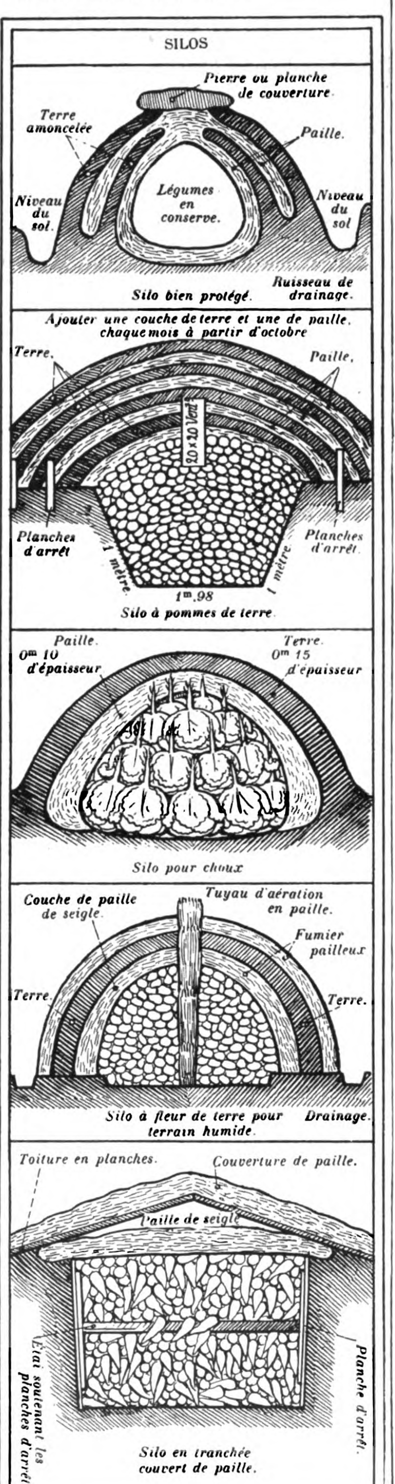
SIGILLOGRAPHIE ou science des sceaux. — Le sceau est une preuve de l'authenticité des actes sur lesquels il est apposé ; il est intéressant pour l'étude des mœurs, de l'art et du costume. Les légendes gravées sur le sceau indiquent des noms de fiefs et des titres précieux pour la géographie régionale, sans compter que des vues de châteaux forts, de ponts, de cathédrales, etc., permettent de reconstituer la physionomie ancienne des lieux. Enfin les armoiries qui y figurent aident à identifier maints objets d'art dont la provenance est incertaine, et les portraits de princes, ou grands personnages, qui y sont burinés sont des documents les plus précieux pour l'histoire.

Les anciens sceaux suspendus sur rubans, ou fixés sur parchemin, ont des rebords saillants qui protègent l'empreinte. Jusqu'au XIVe s., ils sont ovoïdes, et souvent la cire est protégée par une couche de vernis qui en change la couleur. Pendant les XIVe et XVe s., on a essayé de les protéger par une « couronne faite de brins de roseaux ou de filets de parchemin tressés et incrustés dans la cire ». Souvent la charte porte au bas une description du sceau : en cas de détérioration, s'y référer pour en connaître l'état primitif.

Chaque province, chaque époque ayant eu des sceaux différents, il faut consulter soit les collections originales déjà formées, soit les reproductions et études publiées à leur sujet. Une liste a paru donnant ces renseignements par province dans Adrien Blanchet, *Sigillographie française* (no 18 de la Bibliothèque des bibliographies critiques, 1902). Des fac-similés à consulter se trouvent dans Douët d'Arcq, *Collection de sceaux des Archives de l'Empire* (3 col. 4°, 1853-68). Se référer à la série des inventaires de Demay portant les titres suivants : Inventaire des Sceaux de Flandre (2 vol., 1873), de Picardie et d'Artois (1875-77), de Normandie (1881), de la collection Clairambault (2 vol., 1885-86), et aux travaux de M. de Bosredon : Sigillographie de l'Angoumois (1872), du Périgord (1880), du Limousin (1886-1892), de l'Auvergne (1895).

SIGNIFICATION. — Les significations sont généralement faites par les huissiers. Les significations des décisions judiciaires (jugements ou arrêts) produisent, en particulier, des effets importants. Elles font, dans certains cas, courir les délais d'appel, et doivent précéder les mesures d'exécution. — *V.* Appel, Jugement, Saisie.

SILO. — Les *silos à grains* sont d'un usage très limité en France, à cause des ravages qu'y cause l'humidité, mais les *silos à racines* et *à tubercules*, sont très employés. Creuser une fosse dans un sol sain, revêtir les parois d'un lit de paille sèche, remplir avec les plantes à conserver, couvrir de paille et charger le bout avec la terre déplacée pour creuser le silo. Si l'on craint la fermentation, ménager des cheminées d'aération allant jusqu'au fond de la fosse.



SIMULATION (*DROIT*). — La simulation dans les actes peut consister dans le fait de présenter un acte sous de fausses apparences (par exemple une donation sous les apparences d'une vente), ou de le faire apparaître comme passé avec une personne qui n'est, en réalité, qu'une personne interposée dissimulant le véritable intéressé ; il y a également la simulation, quand l'acte apparent n'a aucune existence réelle, quand il est purement fictif.

La simulation n'est pas par elle-même et à elle seule une cause de nullité des actes ; mais comme elle dissimule presque toujours une fraude ou un fait illicite, les actes simulés se trouvent le plus souvent nuls ou annulables, à raison de ce caractère frauduleux ou illicite.

Quand la simulation cache une convention secrète, cette convention secrète n'est pas opposable aux tiers, c.-à-d. qu'elle ne peut produire aucun effet contre eux (C. civ., art. 1321) (*V.* Contre-lettres).

D'autre part, les tiers qui y ont intérêt et les parties contractantes elles-mêmes peuvent exercer l'action en déclaration de simulation ; on appelle ainsi une action qui tend à démontrer que l'acte apparent n'est qu'un simulacre et à établir le caractère véritable de la situation qu'il cache, pour en tirer ensuite toutes les conséquences que la loi permet d'en tirer. Les tiers sont admis à établir la simulation par tous les moyens de preuve : les parties contractantes ne peuvent, en principe, recourir qu'aux modes de preuve du droit commun (*V.* Actes et Preuve).

La simulation peut avoir, pour ceux mêmes qui l'emploient, de réels inconvénients, aussi est-il préférable de ne dissimuler en rien les caractères des actes que l'on fait.

SINAPISMES (*MÉD.*). — Cataplasme sinapisé : cataplasme ordinaire de graine ou de farine de lin refroidi (tiède) qu'on saupoudre de farine de moutarde.

Cataplasme sinapisé a la minute : faire bouillir de l'eau dans une casserole, y tremper une serviette de toilette (serviette-éponge ou à nids d'abeilles), l'essorer fortement, puis saupoudrer de farine de moutarde et l'appliquer immédiatement sur le malade.

Sinapisme proprement dit : feuille de papier caoutchoutée et recouverte de farine de moutarde déshuilée. Il suffit de le tremper dans l'eau froide au moment de s'en servir.

Utilisé aux jambes contre les congestions du cerveau et du poumon, dans le dos dans les inflammations de la poitrine (rhumes, pleurésies, etc.), à la gorge (angines), etc...

SINGES. — Les singes, dont les petites dimensions rendent la domestication plus facile, et qui sont les plus susceptibles d'attachement et d'acclimatation, sont peu nombreux. Ils sont presque tous originaires du nouveau continent, et les plus estimés sont les *sapajous* et les *ouistitis*.

Le *sapajou*, se distingue par sa petite taille et sa laideur.

Le *ouistiti*, petit singe du Brésil, est plus commun en Europe que les autres singes. Sa voix criarde laisse échapper des sons qui ont une certaine analogie avec les trois syllabes *ouis-ti-ti*, de là son nom. Il est vif, élégant, facile à apprivoiser, mais seulement dans la jeunesse. D'ailleurs, tous les singes, en général, perdent, en vieillissant, de leur intelligence et deviennent maussades, et même méchants.

Il est très rare de les voir vieillir dans nos climats ; presque tous succombent, au bout de quelques années à la phtisie pulmonaire. Leur nourriture consiste en fruits, racines, grains ; mais ils sont très friands de lait, de café, de chocolat, de gâteaux ; ils mangent aussi des œufs, du poisson, du poulet, et savent fort bien choisir les meilleurs morceaux.

Le *singe de Barbarie* est aussi très répandu ; il n'a pas de queue et marche généralement à quatre pattes. Enfin, citons le *magot*, de la tribu des Macaques, assez répandu sur nos côtes d'Afrique.

Il n'y a guère que dans le Midi, ou dans une serre maintenue à une température douce, qu'on peut espérer conserver ces gentils animaux. Quand on ne peut leur donner le confortable dont ils ont besoin, il faut savoir s'en priver. Il n'est pas hygiénique d'en élever dans une maison où il y a des enfants.

SIROPS (*ÉCON. DOM.*). — Les sirops sont simples lorsqu'ils ne contiennent que du sucre, composés lorsque, avec du sucre, ils sont préparés avec une ou plusieurs matières aromatiques; toutes ces dernières peuvent servir à une préparation quelconque. Pour éviter que les sirops ne s'altèrent, avoir recours au procédé Appert qui seul n'introduit pas dans les liqueurs de substance étrangère ou nuisible : mettre en bouteille, de grès ou de verre, le sirop terminé, boucher avec soin en fixant le bouchon avec un fil de fer disposé en croix, porter les bouteilles dans un bain-marie d'une capacité suffisante pour que celles-ci baignent complètement, porter l'eau à l'ébullition entre 60 et 80°, laisser refroidir, retirer les bouteilles et les mettre en lieu convenable frais et sec. Les préparations connues étant très nombreuses, nous allons indiquer les principales :

Sirop de gomme : prendre 600 gr. de gomme arabique blanche, la faire fondre à froid dans 0 l. 750 d'eau. Passer la gomme dissoute dans une toile fine. Pendant cette opération peser 5 kilos de sucre raffiné, les mettre dans une bassine avec 2 l. 150 d'eau. Dès le sucre bouillant, le clarifier avec 4 blancs d'œufs battus en neige, puis y verser la gomme fondue, laisser bouillir encore trois minutes, retirer du feu et passer le sirop bouillant dans une chausse de laine, après y avoir incorporé une cuillerée de bonne eau de fleur d'oranger. Mettre en bouteilles et stériliser.

Sirop d'orgeat. — Prendre et monder 125 g. d'amandes amères, 750 g. d'amandes douces. Les passer à l'eau froide, les égoutter. Peser 3 kilos de sucre blanc concassé, mesurer 1 750 gr. d'eau distillée et 250 g. d'eau de fleurs d'orangers. Dans un mortier en marbre, piler en six fois les amandes en ajoutant chaque fois 750 parties de sucre et 125 parties d'eau. La pâte bien formée, la délayer avec les 4/5 de l'eau restant ; la passer en exprimant fortement à travers une toile afin d'en retirer le plus de lait d'amandes possible. Remettre le marc dans le mortier en ajoutant 60 gr. de sucre et l'eau conservée. Passer à nouveau ce mélange et exprimer fortement tout le liquide restant. Mêler les deux laits. Faire dissoudre le reste du sucre, le clarifier, le faire cuire à la grande plume, y verser alors le lait d'amandes, laisser le mélange sur le feu en remuant jusqu'au premier bouillon. Ajouter l'eau de fleurs d'orangers, puis verser le sirop dans une terrine ; quand il est froid, le mettre en bouteilles.

Sirop de café. — Obtenir par le procédé déjà indiqué 4 kilos de sirop simple (530 parties d'eau pour 1000 de sucre) et le faire réduire d'un quart. Epuiser 5 kilos de café torréfié moulu en vue d'obtenir 8 litres d'infusion et verser dans le sirop réduit. Encore quelques bouillons, filtrer à chaud, puis mettre en bouteilles.

Sirop de cerises. — Prendre de belles cerises moyennement mûres, ôter queues et noyaux, les écraser et les laisser ainsi 24 heures. En exprimer fortement le jus, laisser reposer et filtrer à la chausse. Le liquide étant très clair, le poser et y faire fondre 1 kilo de sucre par 530 gr. de jus. Mettre le tout dans une bassine et chauffer vivement jus-

qu'au premier bouillon. Retirer du feu, laisser reposer, écumer, et mettre froid le sirop dans des demi-bouteilles. —

SIROP DE GROSEILLES FRAMBOISÉES. — Prendre 2 kilos de groseilles rouges égrénées pas entièrement mûres, 500 g. de cerises peu mûres (en ôter les noyaux), 250 g. de framboises. Ecraser le tout ensemble dans une terrine et laisser ce mélange fermenter 24 heures à la cave. Si le premier jus est clair, verser le contenu de la terrine sur un tamis et l'exprimer avec les mains pour en faire sortir tout le liquide. Ceci fait, bien laver le tamis, le couvrir d'une serviette, y verser le liquide trouble et le laisser s'écouler de lui-même pour qu'il passe très limpide. L'opération terminée, le peser et ajouter 1 kilo de sucre blanc par 530 g. de jus. Verser dans une bassine, porter au feu, retirer au quatrième bouillon, enlever l'écume, puis transvaser dans une terrine. Après refroidissement, mettre en demi-bouteilles bien bouchées que l'on descendra à la cave.

SIROP DE FRAMBOISES. — Prendre 5 kilos de framboises bien mûres, en ôter les queues et les fruits abîmés, les mettre dans une bassine avec 5 kilos de sucre bien blanc. Faire bouillir le tout après un bon mélange jusqu'à ce que le sirop arrive au *degré* de cuisson déjà indiqué. Le passer alors à travers une chausse, laisser refroidir dans une terrine, puis mettre en demi-bouteilles.

SIROP DE VINAIGRE FRAMBOISÉ. — Prendre un bocal de verre ou une cruche de grès. Le remplir de framboises bien mûres, bien épluchées, mais sans les écraser, y ajouter alors du bon vinaigre qui les couvre complètement. Laisser infuser huit à dix jours. Ce temps passé, verser fruits et vinaigre sur un tamis à travers un linge, presser pour en exprimer tout le jus. Celui-ci étant bien clair, le peser et le verser dans un vase en faïence et par 500 g. de liquide ajouter 1 kilo de sucre. Le vase bien bouché, le mettre au bain-marie et chauffer à feu très doux. Dès le sucre fondu, laisser éteindre le feu. Le sirop refroidi, le mettre en bouteilles.

SIROP DE GUIMAUVE. — Prendre 250 g. de racines de guimauve sèche, les bien laver, ôter la première écorce, puis les fendre et couper en petits morceaux. Faire bouillir le tout 7 ou 8 minutes au plus dans 5 litres d'eau, passer cette décoction, puis y faire fondre 5 kilos de sucre blanc. Clarifier avec quatre blancs d'œufs battus en neige. Écumer avec soin; faire cuire au petit perlé : retirer promptement du feu, laisser refroidir, mettre en bouteilles.

SIROP DE MÛRES. — Prendre 5 kilos de fruits incomplètement mûrs, prendre 5 kilos de sucre blanc, mettre le tout dans un bassin sans écraser les mûres, mettre la bassine sur feu doux. Attendre quelques bouillons après la fonte complète du sucre. Passer, sans exprimer, le sirop dans un tamis de crin afin d'éviter de le clarifier.

SIROP DE CITRON. — Mettre dans une bassine 2 litres 750 d'eau, 5 kilos de sucre blanc, faire cuire ce sirop comme il a été dit, le clarifier avec quatre blancs d'œufs, puis le passer à la chasse. Mettre dans un litre d'eau 60 g. d'esprit de citron concentré et 40 g. acide citrique. Cette prépation fondue, la verser dans le sirop bien chaud et agiter fortement pour bien mélanger. Le sirop refroidi, le mettre en bouteilles.

SIROP D'ORANGES. — Opérer comme pour le sirop de citron avec cette différence que l'on met 60 g. d'esprit d'orange concentré et 75 g. d'acide tartrique.

SKI. — En dehors de son attrait sportif, le ski est très pratique dans certaines régions où la neige couvre en toutes saisons d'immenses étendues de terrain.

En France, l'école de Briançon forme parmi nos chasseurs alpins des skieurs remarquables qui ont fait preuve d'une incontestable supériorité sur leurs camarades chaussés de simples raquettes.

CHOIX DES SKIS. — Une paire de skis se compose de deux planches droites, longues, minces, étroites et effilées, qui, par leur milieu, s'attachent aux chaussures à l'aide d'un assemblage de courroies. || Meilleurs bois : le frêne et l'hickory. Ce dernier est plus dur et s'use moins rapidement, mais le frêne est plus souple et par suite moins cassant ; en outre, il absorbe mieux l'huile et le goudron. || On utilise aussi le chêne, le mélèze, l'acacia, le platane, le pin et même le sapin. || Le bois employé doit être dur et sec, avoir des veines écartées, régulières et parallèles, et ne présenter aucun nœud. || Les skis *légèrement* bombés, c.-à-d. cambrés au milieu et relevés à la pointe (spatule), sont préférables. Une grande courbure rend les tournants très difficiles pour les débutants. La pointe doit être relevée au-dessus de l'horizontale de 15 à 20 cm. || Une personne lourde doit rechercher des skis assez raides afin de ne pas les faire trop fléchir au milieu. || Pour le saut, les skis doivent être plus lourds. || Pour un homme adulte, de taille et de corpulence moyennes, le poids peut varier de 2 à 3 kilos. || La longueur des skis varie de 1 m. 75 à 2 m. 50, les skis trop allongés présentent des inconvénients en pays accidenté. En général, ayant chaussé les skis, on doit pouvoir, en se courbant, toucher leurs pointes avec l'extrémité des doigts. || Autre règle, en usage dans les Alpes ; le skieur, élevant son bras en l'air, doit dépasser environ de la hauteur de la main la longueur du ski tenu verticalement à côté de lui. Dans l'armée, la longueur usitée est de 2 m. à 2 m. 10, pour une taille de 1 m. 60 à 1 m. 65 ; de 2 m. 20 à 2 m. 30 pour les tailles supérieures.

MODE D'ATTACHE. — Le pied doit être fermement assujetti dans le sens latéral, mais conserver une mobilité parfaite dans le sens vertical. Pour qu'on puisse se dégager à peu près instantanément en cas de chute violente, la courroie passant derrière le talon ne doit pas être complètement fixée à la chaussure et le cou-de-pied doit être entièrement libre. || Un des meilleurs modes d'attache est la fixation Huitfeld, très usitée en Norvège, qui permet de mettre et d'enlever les skis très rapidement sans toucher aux courroies talonnières. La fixation Houm est également assez pratique. || La fixation Ellefsen, montée sur une semelle de Balata flexible, laisse au pied toute latitude de se plier en avant et empêche les écarts latéraux, mais elle ne permet pas de dégager le pied aussi rapidement qu'avec la fixation Huitfeld.

Pour éviter une accumulation de neige entre la chaussure et le ski, on utilise les plaques isolatrices en liège, en caoutchouc, en aluminium, etc. || Pour éviter que la neige n'adhère au ski, ce qui contrarie le glissement (neige « collante »), enduire les surfaces de glissement, quand elles sont bien sèches, d'une préparation, appelée *fart*, qui se compose de suif, de goudron et de cire. A défaut de cet ingrédient, utiliser chandelle ou lard. || Dans les montées, pour éviter les glissades en arrière, on peut employer des garnitures en peau de phoque qui s'adaptent sous les skis (en disposant les poils dans le sens de la marche), ou encore des crampons spéciaux, mais ceux-ci, en général, présentent de multiples inconvénients.

PRÉPARATION ET ENTRETIEN DES SKIS. — Pour mettre les skis en état de résister à l'effet de la neige mouillée, croûteuse et glacée, placez-les horizontalement dans une chambre chauffée ou exposée à un bon soleil d'été. Enduisez-les d'un mélange composé de deux tiers d'huile de lin et d'un tiers de pétrole. Laissez le bois absorber autant d'huile que possible et sécher jusqu'au moment où il devient tout à fait dur. Cette préparation conserve le bois et facilite le glissement. || Les courroies de fixation doivent être graissées fréquemment. || Après chaque usage, nettoyez soigneusement les skis en retirant la neige et la glace, essuyez-les avec un chiffon bien sec et placez-les la pointe en bas afin d'éviter que l'eau formée par la neige ne soit absorbée par l'arrière. || De temps en temps, polissez la surface de glissement avec de la toile émeri. || Ne laissez jamais les skis dans un endroit humide ni exposés longtemps à une trop forte lumière. || La saison d'hiver terminée, ne manquez pas, avant de remiser vos skis, de leur faire subir la préparation précitée à l'huile de lin et au pétrole. Fixez-les l'un contre l'autre, en haut et en bas, avec des courroies, en plaçant une cale de bois dans l'intervalle laissé au milieu par les cambrures et entre les pointes des spatules. Il existe aussi des presses en bois fort pratiques.

LE SKI.

Proportions du Ski.

Epaisseur 1 cm — 2 c ½ à 3 cm — 1 cm

Fig. 1.

Largeur 9 à 10 cm — 7 à 8 cm — 8 à 9 cm

Mode d'attache.

Fig. 2. *Attache Huitfeld.*

Fig. 3. — *Attache Ellefsen.*

Fig. 4. *Attache Huitfeld-Ellefsen.*

Extrémité du Bâton. — Un Skieur en marche.

Fig. 5.

Fig. 6. — *Marche sur un terrain plat.*

Fig. 7. *Descente*

Position des Skis dans différents mouvements.

Fig. 8. *Demi-tour à droite sur place.*

Fig. 9. *Montée directe.*

Fig. 10. *Montée en ciseaux.*

Fig. 11. *Freinage en demi-chasse-neige.*

Fig. 12. *Freinage en chasse-neige.*

Fig. 13. *Dérapage pendant l'arrêt.*

Ski-jœring.

Fig. 14. — *Mode de harnachement.*

LES BATONS. — Ne sont pas indispensables, mais leur emploi est excellent et ils sont fort utiles dans les montées. Dans les descentes, ils peuvent servir de freins. Pour les sauts, il faut les lâcher une fois l'élan donné. N'employez pas un seul bâton, mais bien deux.

HABILLEMENT DU SKIEUR. — Chandail de laine, culotte courte avec bandes molletières. || La chaussure doit être cousue, en cuir fort et souple, la semelle épaisse, sans clous, le talon bas. Porter une double paire de bas ou de chaussettes de grosse laine. || Passe-montagne très léger ou casquette à rabats, gants de laine très épais.

LE SKI-JOERING. — Le *ski-joering* ou ski attelé est très en faveur dans certaines stations hivernales. Se pratique sur des pistes plates, régulières et sans aspérités. Les chevaux sont naturellement ferrés à glace, d'une manière spéciale, et portent un harnachement particulier très léger auquel se fixent des traits d'une longueur de 4 à 6 m. et aboutissant aux deux extrémités d'une barre de bois d'environ 0 m. 60 de longueur.

Le skieur, s'accrochant d'une main à cette barre, tient de l'autre les rênes.

En France, les concours et les courses en ski sont réglementés par le Club Alpin.

SOCIÉTÉS (*DROIT*). — La société est un contract par lequel deux ou plusieurs personnes conviennent de mettre quelque chose en commun, dans le but de partager le bénéfice qui pourra en résulter.

Les sociétés se divisent en deux grandes catégories : les sociétés civiles et les sociétés commerciales.

Les sociétés commerciales sont, de beaucoup, les plus nombreuses, surtout depuis la loi du 1er août 1893 qui déclare sociétés commerciales toutes les sociétés, quel que soit leur objet, qui ont été constituées dans la forme des sociétés anonymes ou en commandite.

Toute société est soumise aux conditions essentielles à la validité des contrats en général : elle doit, notamment, avoir un objet licite ; elle doit, de plus, réunir les conditions suivantes : 1° chaque contractant, ou associé, doit faire un apport (argent ou autres biens, ou encore son industrie) ; 2° l'ensemble des apports doit constituer un fonds commun, destiné à procurer la réalisation de bénéfices ; 3° chaque associé doit être appelé à participer à ces bénéfices, comme aussi aux pertes, s'il y en a ; 4° les parties doivent contracter dans le but de s'associer.

I. SOCIÉTÉS CIVILES. — Depuis la loi du 1er août 1893, les seules sociétés civiles sont celles qui ont un objet *civil* (par exemple l'achat d'*immeubles* pour les vendre ou les louer), et qui ne se sont pas constituées postérieurement à la loi du 1er août 1893 sous la forme de sociétés *anonymes* ou en *commandite*.

La plupart des règles qui leur sont applicables sont contenues dans le Code civil.

Toute société doit être constituée par écrit, lorsque son objet est d'une valeur de plus de cent cinquante francs (C. civ., art. 1834) ; ce qu'on interprète généralement en ce sens que les sociétés sont soumises, quant à leur preuve, aux règles du droit commun (*V.* ACTE et PREUVE).

On distingue 2 espèces de sociétés : les sociétés *universelles* et les sociétés *particulières*. Les sociétés particulières sont à peu près les seules actuellement pratiquées ; ce sont celles qui ne s'appliquent qu'à certaines choses déterminées, à leur usage, ou aux fruits à en percevoir, et aussi les contrats par lesquels plusieurs personnes s'associent, soit pour une entreprise désignée, soit pour l'exercice de quelque métier ou profession.

II. SOCIÉTÉS COMMERCIALES. — La loi reconnait trois espèces de sociétés commerciales : la société en *nom collectif*, la société en *commandite*, et la société *anonyme* (C. de Comm., art. 19).

Toutes les sociétés commerciales doivent être rédigées par écrit : la forme de cet écrit varie avec la nature de la société (*V.* plus loin).

Toute société commerciale doit, en outre, être publiée. Nous n'entrerons pas dans le détail des formalités de publicité applicables aux différentes sociétés commerciales. Il convient de charger quelqu'un de compétent de l'accomplissement de ces formalités dont dépend la validité ou la nullité de la société. Nous nous bornerons à indiquer que cette publicité comprend, notamment : 1° le dépôt, dans le mois de la constitution de la société, d'un double de l'acte constitutif (s'il est sous-seings privés) ou d'une expédition (s'il est notarié) aux greffes de la Justice de paix et du Tribunal de Commerce du lieu dans lequel elle est constituée. 2° La publication, dans le même délai, d'un extrait (contenant toutes les énonciations prescrites par la loi) de l'acte constitutif et des pièces annexées, dans un des journaux désignés pour recevoir les annonces légales (il doit être justifié de l'insertion par un exemplaire du journal, certifié par l'imprimeur, légalisé par le maire et enregistré dans les trois mois de sa date).

Si la société a plusieurs maisons de commerce, dans divers arrondissements, la publicité doit avoir lieu dans chacun de ces arrondissements.

Les mêmes formalités de publicité sont exigées, à l'égard de certains actes ou de certaines délibérations, notamment de ceux qui contiennent des modifications au pacte social ou qui, dans certains cas, portent dissolution de la société.

Toutes ces formalités sont prescrites à peine de nullité à l'égard des intéressés ; mais le défaut d'aucune d'elles ne peut être opposé aux tiers par les associés.

Toutes actions contre les associés non liquidateurs et leurs veuves, héritiers ou ayants cause, sont prescrites cinq ans après la fin ou la dissolution de la société, si l'acte de société qui en énonce la durée ou l'acte de dissolution a été régulièrement publié, et si, depuis cette formalité remplie, la prescription n'a été interrompue à leur égard par aucune poursuite judiciaire (C. de comm., art. 64).

a. SOCIÉTÉ EN NOM COLLECTIF. — La société en nom collectif est celle que contractent deux ou plusieurs personnes, et qui a pour objet de faire le commerce sous une raison sociale : les noms des associés peuvent seuls faire partie de cette raison sociale (exemple : Durand, Dupont et Cie).

Une des caractéristiques de la société en nom collectif c'est que tous les associés indiqués dans l'acte de société sont personnellement et solidairement tenus à l'exécution des engagements de la société, quand bien même un seul des associés aurait signé, pourvu que ce soit sous la raison sociale.

Les sociétés en nom collectif doivent être constatées par des actes authentiques ou sous-seings privés ; si l'acte est sous-seings privés, il doit remplir les conditions requises pour la validité des actes de cette nature contenant des conventions synallagmatiques (*V.* ACTES).

En ce qui concerne la publicité, voir plus haut.

La société peut être gérée par tous les associés ; la gestion peut aussi être confiée à un ou plusieurs des associés, qui prennent le nom de gérants.

b. SOCIÉTÉ EN COMMANDITE. — La société en commandite est celle qui est contractée entre des associés, dont les uns sont responsables et solidaires, et les autres de simples bailleurs de fonds. Les premiers s'appellent commandités, les autres commanditaires.

La société en commandite a une raison sociale, qui doit comprendre nécessairement le nom d'un ou plusieurs des associés responsables et solidaires ; le nom d'un commanditaire ne peut pas faire partie de la raison sociale.

A la différence des commandités, dont la responsabilité est la même que celle d'associés en nom collectif, les commanditaires ne sont passibles des pertes que jusqu'à concurrence des fonds qu'ils ont mis ou dû mettre ensemble dans la société.

Toutefois, le commanditaire, qui a fait des actes de gestion, est obligé solidairement avec les associés commandités pour les dettes et engagements de la société qui dérivent des actes

de gestion qu'il a faits ; il peut, suivant le nombre et a gravité de ces actes, être déclaré solidairement obligé pour tous les engagements de la société, ou pour quelques-uns seulement (C. de comm., art. 26 et suiv.).

On distingue deux espèces de sociétés en commandite. La société en commandite simple, ou par intérêt, et la société en commandite par actions.

1° *Commandite simple*. — La commandite simple fonctionne, à peu près, comme la société en nom collectif ; la part des bénéfices revenant aux commanditaires prend le nom d'intérêts. Les commanditaires ne peuvent faire aucun acte de gestion, mais ils ont un droit de contrôle et de surveillance.

2° *Commandite par actions*. — Les sociétés en commandite par actions ne peuvent diviser leur capital en actions ou coupures d'actions de moins de vingt-cinq francs (25 fr.) lorsque le capital n'excède pas 200 000 fr., de moins de cent francs, lorsque le capital est supérieur à deux cent mille francs (200 000 fr.). L'acte de société peut être notarié ou sous seings privés, mais la société n'est définitivement constituée qu'après la souscription de la totalité du capital et le versement en espèces, par chaque actionnaire, du montant des actions ou coupures d'actions souscrites par lui, lorsqu'elles n'excèdent pas 25 fr., et du quart au moins lorsqu'elles sont de 100 fr. et au-dessus : cette souscription et ces versements sont constatés par une déclaration du gérant dans un acte notarié. A cette déclaration sont annexés : la liste des souscripteurs, l'état des versements effectués, l'un des doubles de l'acte de société s'il est sous seing privé, et une expédition s'il est notarié et s'il a passé devant un notaire autre que celui qui a reçu la déclaration.

Lorsqu'un associé fait un apport qui ne consiste pas en numéraire, on stipule à son profit des avantages spéciaux. La société n'est constituée définitivement qu'après certaines formalités et notamment l'approbation de cet apport ou de ces avantages par une assemblée générale.

Pour la publicité, voir ci-dessus. Le dépôt doit comprendre, en outre de l'acte de société : 1° une expédition de l'acte notarié constatant la souscription du capital social et le versement du quart ; 2° une copie certifiée de certaines délibérations de l'assemblée générale.

L'inobservation des formalités prescrites pour la constitution des sociétés en commandite par actions (comme des sociétés anonymes) a une triple sanction : 1° la nullité de la société ; 2° une action en responsabilité contre ceux à qui cette nullité est imputable ; 3° dans certains cas, des poursuites correctionnelles contre les auteurs des irrégularités.

L'administration des sociétés en commandite par actions est confiée à trois éléments : 1° les gérants ; 2° le conseil de surveillance, composé de trois actionnaires au moins, nommés par l'assemblée générale des actionnaires ; 3° les assemblées générales d'actionnaires qui se divisent en trois catégories : les assemblées constitutives, les assemblées ordinaires et les assemblées extraordinaires.

III. SOCIÉTÉS ANONYMES. — Les sociétés anonymes peuvent se former sans l'autorisation du gouvernement ; mais elles ne sont pas valables si le nombre des associés est inférieur à sept.

Les caractères principaux de la société anonyme sont les suivants : 1° elle n'a pas de raison sociale, c.-à-d. qu'elle n'est désignée par le nom d'aucun des associés ; 2° le capital est divisé en actions ; 3° aucun des associés n'est tenu au delà de son apport.

Elles peuvent, quel que soit le nombre des associés, être formées par un acte sous seing privé fait en double original.

Elles sont soumises, pour leur constitution, à des conditions et formalités nombreuses, analogues à celles prescrites relativement aux sociétés en commandite par actions, dans le détail desquelles il ne nous est pas possible d'entrer (*V*. art. 24 et suiv., loi du 24 juillet 1867). La publicité est à peu près la même que celle des sociétés en commandite par actions ; toutefois, aux actes et pièces déposés, doit être annexée en outre la liste nominative, dûment certifiée, des souscripteurs, contenant les nom, prénoms, qualités, demeure et le nombre d'actions de chacun d'eux. L'insertion doit contenir aussi certaines mentions spéciales.

Pour la constitution, la publicité et la modification des sociétés anonymes, nous ne saurions mieux faire (ainsi d'ailleurs que pour les sociétés en commandite) que de renvoyer à quelqu'un de compétent (notaire, avoué ou avocat), les moindres irrégularités pouvant entraîner la nullité de la société et avoir, par suite, les plus graves conséquences.

Les éléments qui concourent au fonctionnement des sociétés anonymes sont : 1° les administrateurs, qui doivent être propriétaires d'un nombre d'actions déterminé par les statuts ; 2° l'assemblée générale des actionnaires ; 3° les commissaires de surveillance.

Il est tenu, chaque année au moins, une assemblée générale à l'époque fixée par les statuts ; les délibérations sont prises à la majorité des voix.

Toute société anonyme doit dresser, chaque semestre, un état sommaire de sa situation active et passive, sans préjudice de l'inventaire annuel. Quinze jours au moins avant la réunion de l'assemblée générale, tout actionnaire peut prendre, au siège social, communication de l'inventaire et de la liste des actionnaires, et se faire délivrer copie du bilan et du rapport des commissaires.

Les administrateurs peuvent encourir une responsabilité individuelle ou solidaire selon les cas, soit à raison des infractions qu'ils ont commises à la loi sur les sociétés, soit par suite de fautes commises dans leur gestion, notamment en distribuant ou laissant distribuer sans opposition des dividendes fictifs. Ils peuvent aussi, dans certains cas, encourir une responsabilité pénale.

IV. SOCIÉTÉS OU ASSOCIATIONS EN PARTICIPATION. — La loi reconnaît, en outre des sociétés énumérées plus haut, les associations commerciales en participation. Ce sont des associations relatives à une ou plusieurs opérations de commerce. Elles ne sont soumises à aucune forme spéciale, ni à aucune publicité. Elles peuvent être constatées par la représentation des livres, de la correspondance, ou par la preuve testimoniale, si le tribunal juge qu'elle peut être admise (C. de comm., art. 49).

Les sociétés en participation n'ont pas la personnalité civile.

Société de Chasse. — Une chasse peut être exploitée par une société constituée par des particuliers avec des conventions et un règlement. C'est une société civile, en participation. La société a le droit de contracter des baux conformes à son objet. Un associé ne peut se substituer un tiers que par consentement de ses co-associés.

SOCIÉTÉ DES GENS DE LETTRES. — Objet : Défense des intérêts de ses sociétaires et adhérents, au point de vue de la publication et de la reproduction de leurs œuvres littéraires. Siège : Paris, 10, cité Rougemont (Central 40-39). Elle compte deux sortes de membres : les sociétaires et les adhérents. A. *Pour être sociétaire*, il faut : 1° adresser au président de la société une demande apostillée par deux parrains sociétaires et ne faisant pas partie du Comité ; 2° fournir un exemplaire d'œuvres imprimées, représentant au moins la valeur de quatre volumes, dont deux doivent avoir été publiés en librairie ; 3° un extrait de l'acte de naissance ; 4° une adhésion aux statuts et règlements avec la nomenclature des œuvres (le service des renseignements de la Société fournit un imprimé que le postulant n'a qu'à remplir et à signer) ; 5° effectuer le versement d'un droit d'entrée de 100 francs et d'une cotisation annuelle de 20 francs. || B. *Pour être adhérent*, il faut : 1° adresser au Comité une demande apostillée par quatre parrains sociétaires ; 2° fournir un extrait du casier judiciaire ; 3° une adhésion aux statuts et règlements avec la nomenclature des œuvres (sur un imprimé fourni par la Société) ; 4° effectuer un versement annuel de 20 francs pour abonnement à la chronique. Cet abonnement est obligatoire. Pour le titre d'adhérent, il n'y a pas à justifier d'un bagage littéraire minimum.

La Société des Gens de Lettres est non seulement reconnue d'utilité publique et apte par conséquent à recevoir les dons et legs qui peuvent lui être faits, elle est encore subventionnée par l'État. || Elle sert à ceux des sociétaires adhérents que l'âge et la maladie surprennent sans ressources, des secours et des pensions.

SOIN DE SOI-MÊME. — *Toilette du matin* || *Toilette du visage.* || *Les dents, la gorge et le nez.* || *Les mains.* || *Les ongles.* || *Les cheveux.* (*V.* CHEVEUX).

TOILETTE DU MATIN. — Lavez-vous tous les matins des pieds à la tête et pour cela procédez de la façon suivante : mettez dans votre tub un demi-broc d'eau tiède et posez sur votre toilette deux grandes cuvettes, l'une d'eau chaude, l'autre d'eau froide. || A l'aide du gant de tissu éponge ou de crin, bien enduit de savon, frictionnez-vous des pieds à la tête très vigoureusement et très rapidement. Au bout de 3 ou 4 minutes de cet exercice violent on est à point pour la douche et de plus parfaitement propre ; se rincer alors avec une *très grosse éponge* que l'on plonge dans la cuvette d'eau chaude et qu'on presse de façon que l'eau coule depuis le cou jusqu'aux pieds. || Après avoir épuisé la cuvette d'eau chaude, plonger l'éponge dans l'eau froide et procéder de la même façon : 3 ou 4 coups d'éponge sur le dos, sur la poitrine et sur les côtés. Essuyage au peignoir et friction sèche ou à l'eau de Cologne, à moins qu'on ne préfère s'envelopper d'un peignoir de toile *sans s'essuyer* et se recoucher avec le peignoir tout humide. Il est bon, en ce cas, de rester au lit pendant 10 ou 15 minutes. Tout cela doit être fait aussi vite que possible ; si l'on n'a pas *chaud* à la fin, c'est qu'on a manqué de rapidité ou qu'on ne s'est pas frictionné avec assez d'énergie.

Ne prendre son tub que quand on a très chaud, quand la peau est en moiteur, ou en transpiration. Il faut, en outre, provoquer aussitôt après la douche une réaction immédiate, soit en se remettant au lit, soit en faisant quelques minutes d'un exercice violent. Les lavages à l'eau chaude sont une pratique de propreté, les ablutions d'eau froide une pratique d'hygiène ; les uns et les autres concourent à la beauté de la peau et du teint.

TOILETTE DU VISAGE LE MATIN. — Certains médecins proscrivent absolument l'usage de l'eau, du savon aussi bien que de la serviette et de l'éponge pour le lavage du visage et veulent qu'on se nettoie la figure par des frictions faites de *bas en haut* à l'aide de tampons d'ouate antiseptique enduits d'un corps gras neutre, *inerte* : axonge fraîche ou vaseline. Il faut renouveler les tampons jusqu'à ce que ceux-ci restent absolument propres après une friction prolongée. S'essuyer alors le visage avec de la gaze salolée, doucement et longuement, jusqu'à entière disparition de la substance graisseuse.

D'après les partisans de cette méthode le savon est à proscrire parce que, en débarrassant complètement la peau des matières grasses qui entretiennent son élasticité et sa souplesse, il provoque les rides précoces, tandis que par l'emploi des frictions graisseuses on retarde beaucoup l'apparition des rides.

Aux personnes qui n'ont pas la peau d'une délicatesse excessive nous conseillons un lavage au savon tous les matins et une friction à la vaseline tous les soirs. || Pour le lavage du matin, employez de l'eau tiède et si possible préalablement bouillie : ajoutez-y, si vous voulez, un adoucissant quelconque, poudre d'amidon, bicarbonate de soude, eau de guimauve, de son, etc. Si vous avez une tendance à la couperose, employez l'eau très chaude. Servez-vous d'un bon savon ordinaire que vous frottez sur une petite serviette de tissu éponge ou de linge fin. Frottez doucement de bas en haut. Rincez avec beaucoup de soin. || Si vous constatez des rougeurs, une sorte de desquamation, des plaques farineuses, après quelques jours de ce régime, mettez dans votre eau de toilette un peu de bicarbonate de soude (une cuillerée à bouche par litre) et servez-vous d'un savon neutre avec excès de graisse, ou de glycérolé d'amidon, ou encore de saponol, employés comme du savon avec lavage à grande eau après.

LAIT VIRGINAL A LA SAPONINE (pouvant remplacer le savon, très recommandé) : écorce concassée de bois de Panama, 100 gr. ; alcool à 70°, 1 lit. ; benjoin pulvérisé, 50 g. : essence de bergamote, 40 g. ; essence de citron, 10 g. Laissez macérer 5 ou 6 jours en agitant de temps en temps, filtrez et conservez en flacons bien bouchés. Cette eau de toilette blanchit et déterge la peau, elle est excellente et d'un prix très modéré ; on en met une cuillerée à soupe dans une cuvette d'eau, un demi-litre dans un bain.

PRÉPARATIONS CONTRE LA SÉCHERESSE DE LA PEAU. — 1° Formule excellente, facile à faire exécuter, blanchit, adoucit, lubrifie un épiderme sec et rugueux, et rend la poudre de riz plus adhérente : eau de roses, 250 g. ; eau de fleurs d'oranger, 250 g. ; on peut aussi ne prendre que l'une ou l'autre de ces eaux (500 g.) ; glycérine, 50 g. ; borax, 10 g.

2° Pommade pour onctions le soir : lanoline, 30 g. ; huile d'amande douce, 20 g. ; salol, 0 g. 50.

PRÉPARATION POUR LES PEAUX GRASSES. — 1° Lotion : eau de fleurs d'oranger, 60 g. ; eau-de-vie blanche à 20°, 190 g. : borax, 10 g. Cette lotion prévient les rides précoces. || 2° Si la peau est *grasse et prédisposée aux boutons*, employer lotion suivante : bicarbonate de soude, 2 g. ; eau distillée, 500 g. ; essence de Portugal, XII gouttes. || 3° Pommade pour les peaux grasses : acétate de zinc, 0 g. 20 ; cold-cream, 60 g. ; essence de roses, XX gouttes.

PRÉPARATIONS CONTRE LES ROUGEURS. — 1° Glycérine, 400 g. ; alcool, 40 g. ; salol, 2 g.

2° Contre les rougeurs provoquées par le froid : tannin, 10 g. ; alun, 10 g. ; alcool, 100 g. ; camphre, 4 g. ; eau de roses, 500 g.

3° Contre les rougeurs produites par une tendance à la couperose : ergotine, 6 g. ; vaseline, 60 g. ; oxyde blanc de zinc, 14 g.

4° Contre les rougeurs acnéiques : eau distillée de roses, 125 g. ; alcool camphré, 15 g. ; soufre précipité, 10 g. ; gomme Sénégal pulvérisée, 4 g. Lotionner avec cette solution trois fois par jour et laisser le plus longtemps possible la poudre de soufre qui reste sur le visage après séchage. Suivre ce traitement pendant une semaine, puis suspendre : la rougeur augmente d'abord pour diminuer ensuite.

Recommencer le traitement de temps en temps quand le besoin s'en fait sentir.

CONTRE LES BOUTONS D'ACNÉ (liqueur de Gowland) : émulsion d'amandes amères, 400 g. ; sel ammoniac, 1 g. ; sublimé, 1 g. Appliquer en compresses.

PRÉPARATION POUR PRÉVENIR LE HALE. — Cire vierge, 20 g. ; huile d'amandes douces, 120 g. ; beurre de cacao, 20 g. ; essence de bergamote, VIII gouttes. Faire fondre au bain-marie et ajouter peu à peu le jus de feuilles de *joubarbe* préalablement pilées dans un mortier. Mélanger parfaitement, conserver en pots de porcelaine bien bouchés. || Pour activer la disparition du hâle en provoquant une légère desquamation : lait d'amandes, 125 g. ; sulfate de zinc 1 g. ; sublimé dissous dans de l'alcool, 0 g. 25 ; alcool 100 gr. : Employer en lotions 3 fois par jour.

PRÉPARATIONS CONTRE LES RIDES. — Lotion le matin avec : eau, 500 g. ; borate de soude, 15 g. ; alcool de vin, 90 g. ; essence de citron, 4 g. || Onctions le soir avec : alun, 5 g. ; tanin, 5 g. ; glycérolé d'amidon, 50 g. Tous les trois mois augmenter la dose d'alun et de tanin de 2 g. jusqu'à 12 g., la dose de glycérolé restant invariable. Eau de roses, 400 g. ; lait d'amandes épais, 100 g. : alun, 8 g.

LA POUDRE DE RIZ. — L'emploi d'une bonne poudre de riz est très hygiénique et surtout si l'on a la précaution d'y faire entrer un antiseptique ; les poudres de riz préviennent les rougeurs, les boutons, les démangeaisons, en préservant l'épiderme du contact direct des poussières, cela sans nuire aux fonctions de la peau, puisqu'elles sont absorbantes et s'imbibent des substances éliminées par les glandes sudoripares et sébacées.

Le docteur spécialiste Mme Pokitonoff conseille aux femmes qui doivent vaquer aux soins de leur ménage de se poudrer abondamment le cou et le visage et de garder cette couche de poudre préservatrice pendant tout le temps qu'elles restent exposées à la poussière du balayage. || La poudre de riz est aussi le meilleur moyen de préserver le teint contre les effets nuisibles des émanations d'acide carbonique produites par la combustion et les respirations dans une salle de bal, au théâtre, etc.

LES DENTS. — Il dépend presque de soi d'avoir des dents saines et nettes. On souffre souvent de l'estomac parce qu'on a de mauvaises dents. || Ne jamais casser du fil, des noisettes, des amandes avec les dents. || Les boissons très chaudes, et très froides, peuvent aussi faire éclater l'émail. || Brosser les dents trois fois par jour : le matin ; après déjeuner ; le soir. || Pour se brosser les dents après déjeuner et le soir, on peut se contenter d'ajouter à l'eau à peine tiède (mais préalablement bouillie) un peu de thymol dans la proportion de 1 g. pour 2 l. 1/2 d'eau, et de mettre sur la brosse à dents un peu de salol en poudre. Mais le matin, employer une poudre ou une pâte dentifrice.

LE NEZ ET LA GORGE. — Avant de vous laver les dents, le matin et le soir, mettez dans un verre d'eau tiède quelques gouttes d'élixir. Servez-vous de cette eau pour la toilette du nez et de la gorge. Aspirer par les deux narines à la fois assez fort pour que l'eau monte jusqu'à la partie supérieure du nez et qu'elle redescende dans la bouche. Se gargariser alors avec une gorgée de cette même eau. Recommencer ces 2 opérations à 2 ou 3 reprises. Se moucher après chaque aspiration afin de débarrasser le nez aussi bien que possible de toute impureté. Ces aspirations sont un peu douloureuses au commencement, mais on s'y habitue au bout de 8 à 10 jours. On prévient ainsi bien des rhumes de cerveau, des maux de gorge et même des maladies infectieuses dont les germes pénètrent dans notre organisme par la muqueuse de la bouche ou par les narines.

LES MAINS, LES ONGLES. — Rien ne nuit plus à la beauté des mains que les lavages trop fréquemment répétés qui favorisent les gerçures, rendent la peau rugueuse et rouge. || L'habitude de nettoyer chaque jour les ongles à l'aide d'un onglier n'a pas moins d'inconvénients. Cela les décolle du doigt et les déforme, les raclages répétés de la face intérieure de l'ongle la dépolissent et font qu'elle se salit beaucoup plus facilement. || Il ne faut pas non plus repousser trop souvent, sous prétexte de l'égaliser la pellicule qui enchâsse l'ongle.

Lavez les mains à l'eau chaude à l'aide d'un bon savon point caustique, ou, si votre peau est très délicate avec une bonne crème savonneuse. || Pour le matin, savonnez et rincez vos mains dans l'eau tiède dont vous vous êtes servie pour vous laver le visage, elle est sans doute additionnée d'une grande cuillerée de lait virginal (*V.* plus haut) à la saponine, à moins que vous n'ayez préféré y presser un petit sac de son, y délayer un peu d'amidon, ou une bonne pincée d'Oak Mille (farine d'avoine). || Les mains étant bien enduites de savon, frotter énergiquement les ongles avec une brosse un peu dure jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait nets, puis rincer les mains et les essuyer avec beaucoup de soin. || Quand on a la peau très délicate, disposée aux rougeurs, il peut être bon après avoir rincé les mains dans sa cuvette, de les tremper une ou deux minutes dans de l'eau d'amidon très chaude et pure de toute trace de savon. || Essuyer les mains, et achever la toilette des ongles. On les lime légèrement. Ne se servir que très rarement de ciseaux. On mouille ensuite d'huile rosat un petit morceau de flanelle avec lequel on frictionne les ongles ; puis on les essuie avec une serviette et on les polit à l'aide du polissoir en peau de chamois sur lequel on met un peu de poudre à polir. Si les ongles sont opaques, cornés, on peut les frotter de citron une ou deux fois par semaine (pas plus souvent), cela leur donne de la transparence.

Pour adoucir et blanchir la peau des mains on peut se servir du glycérolé d'amidon qui est à très bon marché et

se trouve chez tous les pharmaciens ; on l'emploie en onctions plusieurs fois répétées dans la journée ou faites seulement le soir avant de se coucher ; dans ce dernier cas on met pour la nuit des gants larges et souples. C'est un des meilleurs moyens d'avoir les mains blanches. Quand on s'occupe des soins du ménage il est indispensable de mettre des gants si l'on tient à conserver de jolies mains, faire une légère onction préalable de glycérolé d'amidon.

SOINS D'URGENCE. — En cas d'accident, éviter autant que possible le transport du blessé ; s'il est tombé sur la chaussée, ne le transporter qu'après avoir pris les précautions indiquées ci-dessous et donner les premiers soins le plus près possible du lieu de l'accident.

En cas d'accident, il faut tout d'abord :

1° Eloigner la foule ;

2° Dégager le blessé s'il y a lieu, en évitant de le plier, de mettre les membres en porte à faux, etc. ;

3° Enlever rapidement la poussière, la boue, etc., pouvant obstruer les yeux, le nez, la bouche, les oreilles ;

4° Desserrer tous les vêtements ou liens pouvant gêner la respiration et la circulation (faux-col, s'il s'agit d'un homme, col, corsage, corset s'il s'agit d'une femme). Pour le corset, il est plus rapide et plus commode de couper le lacet de derrière.

Pendant ce temps, procéder à l'examen rapide et sommaire du malade. Ier cas : la cause extérieure de l'accident est connue.

Il s'agit de :

1° *Choc* (collision, chute, violence extérieure, etc.). — Mettre à nu la région douloureuse. Pour cela, découdre les habits, les couper s'il y a hémorragie.

S'il y a *plaie*. S'abstenir de tout lavage si l'on n'a pas d'eau bouillie. En attendant le pansement protéger la plaie avec du linge fraîchement lessivé.

S'il y a *hémorragie*. Agir rapidement. Placer le membre dans une position élevée et faire de la compression, soit directe, si on peut le faire proprement, soit indirecte avec un garrot improvisé. Pour cela, enrouler autour du membre (entre la plaie et le cœur) une serviette, un mouchoir, un foulard ou une corde que l'on noue sans serrer. Entre ce lien et la peau, glisser un bâton auquel on imprime un mouvement de torsion jusqu'à ce que le membre soit serré fortement. Si possible, placer sur la peau au point de torsion du garrot un morceau de carton qui rendra l'appareil moins douloureux. A défaut du garrot, faire de la compression indirecte avec une bande de caoutchouc (ou bretelles, jarretelles, etc., la remplaçant). Ces appareils ne sont que provisoires ; laissés trop longtemps en place, ils pourraient amener la gangrène de la région. Ils permettent d'attendre l'arrivée du médecin.

S'il y a *impotence du membre*, il s'agit probablement d'entorse, de luxation ou de fracture. Eviter de rechercher les signes des fractures, et dans *tous les cas*, immobiliser le membre avant le transport du blessé. Pour cela, l'entourer de coussins ou d'objets en tenant lieu (mousse, sable ou sciure de bois, entourés d'un linge, foin, paille, etc.). Par-dessus, placer des attelles, c.-à-d. des tuteurs rigides assurant l'immobilité complète du membre tout entier pendant le transport. Ces attelles peuvent être improvisées avec tout objet rigide : cannes, parapluies, planchettes, manches à balai, branches d'arbres, brins de fagot, fusils, baïonnettes, etc. Autant que possible en placer une de chaque côté du membre et une en dessous. Des liens faits de mouchoirs, serviettes, cordes ou courroies fixeront l'appareil. Pendant son application, le membre devra être soulevé avec le plus grand soin, en ayant soin de placer une main au-dessus et une au-dessous de la région atteinte, et en imprimant à cette région un léger mouvement d'extension, afin d'éviter, en cas de fracture, le chevauchement des fragments osseux.

S'il y a *contusion* grave d'un membre, agir comme pour les fractures : s'il y a contusion du thorax ou de l'abdomen, immobiliser la région avec un bandage de corps (improvisé avec une grande pièce de linge, comme nappe, serviette).

S'il y a *brûlure*. Enlever les vêtements avec précaution, les couper s'ils adhèrent à la peau. Recouvrir la partie brûlée d'un corps gras propre (par exemple beurre ou saindoux pris dans l'intérieur de la motte).

S'il y a *asphyxie* (par submersion, par atmosphère viciée). Déshabiller le malade, le coucher horizontalement tourné légèrement du côté droit. S'il s'agit d'un noyé, écarter les mâchoires pour faciliter l'évacuation de l'eau avalée. En tous les cas, procéder sans tarder à la respiration artificielle et aux tractions rythmées de la langue.

Technique. — 1° *Respiration artificielle*.— Se placer à genoux derrière la tête du malade, 1er *temps* : saisir les deux bras au niveau du coude (les avant-bras repliés sur les bras) et les appuyer fortement de chaque côté du thorax pour le comprimer et produire le mouvement d'expiration. 2e *temps*. Relever les bras du malade au-dessus de sa tête et les ramener tout à fait en arrière pour agrandir autant que possible la cage thoracique et produire le mouvement d'inspiration. Ces mouvements doivent être répétés environ 10 fois par minute.

2° Méthode employée en Angleterre très simple et peu fatigante. Le malade est placé face contre terre, un vêtement replié en tampon sous le creux de l'estomac ; il est placé à genoux à califourchon sur le malade au niveau de son bassin, la tête du côté de la poitrine, l'aide appuie de tout son poids avec ses mains étalées sur la partie postérieure et latérale des fausses côtes. Cette méthode a l'avantage d'empêcher la chute de la langue dans la gorge et de faciliter la sortie de l'eau et des mucosités par la bouche et le nez. Quelle que soit la méthode choisie, toujours commencer par un mouvement d'expiration pour chasser le contenu des voies respiratoires ; être attentif à la reprise des mouvements spontanés pour ne pas faire une expiration quand le malade veut inspirer et réciproquement : 2° *Tractions rythmées de la langue* (insuffisantes par elles-mêmes, elles devront être, si possible, pratiquées en même temps que la respiration artificielle). Placer entre les mâchoires un bouchon ou un linge tordu pour éviter qu'elles ne se resserrent. Saisir la langue avec les doigts entourés d'un linge, la tirer au dehors et, au bout de quelques secondes la repousser dans la bouche. (Avoir soin de tirer la langue au dehors au moment du 2e temps de la respiration artificielle). Ces soins doivent être prolongés très longtemps, les asphyxiés ne revenant quelquefois à la vie qu'après une ou deux heures de ce traitement. S'il y a *asphyxie* par strangulation, par étouffement, supprimer la cause : couper la corde du pendu (en ayant soin de soutenir le corps) ; retirer, s'il y a lieu, les corps étrangers obstruant la bouche ; étendre le malade et agir comme ci-dessus. Ajouter au traitement un pétrissage léger du ventre.

S'il y a *insolation*. Etendre le malade à l'ombre dans un endroit aéré, l'arroser d'eau froide et agir comme pour l'asphyxie.

IIe cas. *La cause de l'accident est inconnue*.

a. *Il n'y a pas perte de connaissance*. — Interroger le malade qui vous éclairera sur la cause de l'accident. Pour les premiers soins, *V*. ci-dessus.

b. *Il y a perte de connaissance*.

1° *La face est pâle*. — Il y a probablement syncope. Etendre le malade la tête basse, les jambes un peu relevées, lui asperger le visage avec de l'eau froide pure ou additionnée d'alcool, lui chatouiller le nez, le blanc de l'œil, lui lancer dans les narines le jet d'un siphon, lui faire des frictions avec de l'alcool ou du vinaigre ou même des frictions sèches.

SOINS D'URGENCE

Choc.

S'il y a hémorragie.

S'il y a impotence du membre.

Asphyxie.

Respiration artificielle.

1er temps.

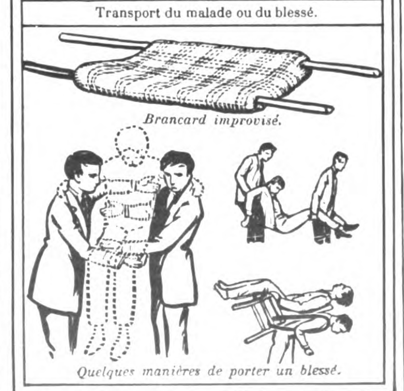
2e temps.

Méthode anglaise.

Bouchon

Traction rythmée de la langue.

Transport du malade ou du blessé.



Brancard improvisé.

Quelques manières de porter un blessé.

Si ces moyens ne suffisent pas, avoir recours sans tarder à la respiration artificielle et aux tractions rythmées de la langue.

Quelquefois après un choc, le malade est pâle, dans un état de prostration extrême sans avoir nécessairement perdu connaissance. Il s'agit de contusion grave ou peut-être d'hémorragie interne. Exiger autour du malade le silence le plus absolu, le transporter (si c'est nécessaire), avec des précautions extrêmes, lui humecter les lèvres et lui verser entre les mâchoires quelques gouttes d'un cordial alcoolique. Si les mâchoires sont serrées, lui tourner légèrement la tête de côté et glisser le cordial au fond de la bouche après les dernières molaires.

Si le malade a des convulsions, il s'agit probablement d'une attaque d'*épilepsie* ou d'*hystérie* (*V*. ces mots). Ne pas intervenir ; veiller seulement aux mouvements désordonnés afin d'éviter les chocs avec les objets voisins ;

2° *La face est congestionnée* (probablement congestion pulmonaire ou cérébrale, ou apoplexie). Etendre le malade, la tête placée aussi haute que possible. Appliquer des compresses froides sur la tête et amener le sang vers les membres inférieurs par des frictions sèches ou par l'application de sinapismes ou de compresses d'eau chaude.

TRANSPORT DU MALADE OU BLESSÉ. — Si les premiers soins ne peuvent être donnés sur place, le malade devra être transporté dans un endroit bien aéré, à l'ombre, et le plus près possible du lieu de l'accident. Quand on n'a pas de brancard à sa disposition, on peut en improviser un avec une porte, un volet, une échelle, de grosses branches d'arbres maintenues avec des cordes, un matelas ou une paillasse par les coins desquels on introduit deux longues perches, etc. S'il est impossible d'improviser un brancard et que l'on dispose de deux porteurs, le blessé pourra être transporté soit *assis*, deux mains croisées des porteurs glissées sous ses cuisses, les deux autres lui soutenant le dos, soit *couché*, un porteur se tenant entre ses jambes qu'il saisit sous les jarrets, l'autre placé derrière la tête et soutenant le tronc, les bras passés sous les aisselles. Quand on est seul, on peut transporter le blessé en lui glissant sous le siège une grande écharpe (nappe, rideau, etc.) que l'on se noue ensuite autour du cou ou sur l'épaule.

De façon générale, éviter tout moyen ou position de transport qui inflige au malade une position contournée ou qui le replie trop sur lui-même.

SOIRÉES (*SAVOIR-VIVRE*). — Il faut préparer un ou plusieurs salons pour la danse (ou la musique ou la comédie) avec des sièges destinés aux femmes ; un buffet, une salle de jeu, fumoir, un vestiaire, un cabinet, un boudoir à l'usage des femmes avec toilette garnie, poudre, épingles de toutes sortes. La maîtresse de maison doit (à moins qu'elle n'ait des filles en âge de le faire) prier quelques parentes ou amies de venir l'aider à recevoir. Au début de la soirée, les maîtres de maison se tiennent non loin de la porte du salon afin d'accueillir leurs invités qu'ils peuvent d'ailleurs faire annoncer. Leurs amis ont charge de placer les arrivants et de réunir les gens qui se connaissent. Le maître de maison doit parfois conduire à sa place une femme âgée. Tout arrivant tardif doit, avant toute chose, aller présenter ses devoirs à la maîtresse de maison. Une fois le buffet ouvert, le maître de maison y passe le premier, y conduisant la femme de la société à qui il veut montrer le plus de déférence. Les maîtres de maison doivent veiller à ce que la réunion soit animée ; la femme s'occupe de présenter des danseurs aux danseuses ; l'homme s'occupe du fumoir, du jeu, du buffet. Dans le cas d'une soirée musicale, le maître de maison doit offrir le bras aux exécutantes, les conduire au piano et, le morceau achevé, les ramener à leur place. Le danseur s'adresse à la danseuse sous la forme suivante : « *Mademoiselle voulez-vous me faire l'honneur de m'accorder la prochaine* (spécifier la danse : valse, polka, etc.). » Si l'invitation porte sur une danse prochaine, il peut inscrire son nom sur le carnet de danse que lui tend la danseuse. La danse finie, il reconduit la danseuse à sa place ; il peut auparavant la conduire au buffet. Les femmes ne vont pas seules au buffet. Il est admis de partir *à l'anglaise*, sans prendre congé des maîtres de maison ; on doit prendre congé si on a été retenu à souper. La tenue est habit ou smoking et cravate blanche pour l'homme, robe décolletée pour la femme.

Ne pas inviter plus de monde que les salons n'en peuvent contenir ; faire disparaître les meubles encombrants : on trouve à louer des chaises légères de soirée.

Dans les soirées officielles à l'étranger, il faut parfois revêtir une tenue particulière. Se renseigner à ce sujet auprès d'un attaché d'ambassade.

Les hommes entrent dans le salon gantés ; ils laissent maintenant leur chapeau au vestiaire ; les femmes conservent une écharpe.

SOL ET ENGRAIS. — Le *sol* est la couche superficielle de terre remuée par la charrue dans les labours ordinaires (*V*. AGRICULTURE). Les plantes y puisent la plus grande partie de leur nourriture.

Le *sous-sol* vient immédiatement au-dessous. Il n'est travaillé que par les labours profonds ou de défoncement.

Sol et sous-sol résultent de la désagrégation et de la décomposition des roches par les agents atmosphériques et sont le plus souvent de nature différente.

COMPOSITION DU SOL. — Il est composé de 4 éléments *constitutifs*.

1° L'*humus*, matière noire, qui entre dans la composition du terreau. C'est de la matière végétale décomposée ou en voie de décomposition. Par nitrification, elle fournit aux plantes des aliments azotés solubles (*V*. plus loin : NITRIFICATION) ;

2° Le *calcaire* qui n'est autre que la pierre à chaux. Il favorise la décomposition des matières organiques ;

3° La *silice* sous forme de cailloux ou sables siliceux ;

4° L'*argile*, matière grise ou rougeâtre formant pâte avec l'eau et devenant dure par la sécheresse. Suivant les proportions de ces éléments, les sols peuvent être classés en plusieurs catégories comprenant elles-mêmes des subdivisions intéressantes :

1° Les *terres humifères* renferment beaucoup d'humus (terreau de jardinier, terres tourbeuses, terres de bruyère, etc.). Peu cohérentes, elles retiennent beaucoup d'eau qui nuit à la végétation. Elles augmentent la consistance des terres calcaires ou siliceuses, mais diminuent celle des terres argileuses trop fortes ;

2° Les *terres calcaires* contiennent 50 à 60 p. 100 de carbonate de chaux. La pluie les réduit en bouillie et la sécheresse en poudre fine. Dans ces terres, semez de bonne heure et passez au rouleau après l'hiver, celles qui se sont sou-

levées pendant les gels. Au printemps passez le croskill pour éviter la réverbération intense de ces sols qui grillent les plantes. Ils dévorent les engrais qu'on y incorpore ; n'y apportez donc le fumier que par petites quantités et souvent ;

3° Les *terres siliceuses*, très légères contiennent beaucoup de sable. Facilement travaillées, elles ne retiennent pas l'eau. Ce sont des terrains secs et brûlants. Les gelées printanières y sont à craindre, mais la végétation y commence et se termine de bonne heure. Faites-y surtout des cultures d'automne qui y réussissent mieux. Très perméables aux engrais qui n'y sont pas retenus, n'apportez ceux-ci que par très petites quantités à la fois et souvent. Les autres éléments peuvent les améliorer et fournir alors les terres *sablo-humifères, sablo-calcaires, sablo-argileuses* ;

4° Les *terres argileuses* ou *terres fortes* sont généralement riches et fertiles, mais sont difficiles à travailler. Travaillez-les souvent, surtout avant l'hiver de façon que l'action des gels et des dégels pulvérise les mottes qui se forment toujours, mais choisissez le temps propice. Humides, elles forment sous le versoir de longues bandes lisses qui, séchées au soleil, sont inattaquables par les instruments. La marne et la chaux les améliorent considérablement en les rendant plus pulvérulentes.

Comme elles retiennent facilement les engrais vous pouvez apporter ceux-ci sans parcimonie; le fumier s'y nitrifie lentement ; aussi, à l'encontre de ce qui était autrefois préconisé, réservez pour ces terres le fumier non pailleux, déjà à moitié décomposé.

On subdivise encore les terres en *argilo-humifères, argilo-calcaires, argilo-siliceuses*, toujours très fertiles et plus faciles à travailler.

A part ces différentes catégories, on appelle *terres franches* en pratique celles, plus rares, dans lesquelles les quatre éléments précédents sont réunis en quantité les plus convenables. Elles constituent le type des terres cultivables.

Outre ces quatre éléments constitutifs formant la charpente du sol, celui-ci contient des *éléments nutritifs* constituant les aliments dont les plantes ont besoin pour se développer. Ce sont : l'*azote*, la *potasse*, le *phosphore* et la *chaux* qui font souvent défaut et que le cultivateur est souvent obligé d'apporter, puis des éléments secondaires : *magnésie, soude, fer, soufre*, etc., dont le taux est toujours suffisant. || L'eau a aussi son importance, malheureusement, sauf pour le jardinage, elle ne peut être fournie artificiellement. Votre rôle se borne à utiliser au maximum celle dont les pluies vous gratifient et qui s'emmagasine dans les profondeurs du sol.

CONDITIONS D'UNE BONNE TERRE. — Pour être parfaite une terre doit : 1° Etre tenace, mais sans exagération ; 2° Meuble, perméable, facile à travailler ; 3° Renfermer les éléments nécessaires à son développement. Malheureusement en grande culture ces trois conditions ne sont pas toujours remplies, et, s'il est toujours possible, par des amendements, des engrais et des opérations culturales appropriées, de les réunir ce n'est pas toujours économique. Vous pouvez cependant y remédier dans une assez large mesure (*V.* plus loin).

CAUSES SUSCEPTIBLES DE MODIFIER LES PROPRIÉTÉS DU SOL. — 1° L'*épaisseur de la couche arable* a son importance ; plus la terre est profonde, plus les plantes y trouvent d'éléments nutritifs ; 2° Le sous-sol peut être meilleur ou de même qualité que le sol. Vous pouvez dans ce cas les mélanger sans inconvénient par des labours profonds. Si le sous-sol est de qualité inférieure, c'est le cas le plus fréquent gardez-vous au contraire de le ramener à la surface ; 3° Les terres peuvent être *chaudes* lorsqu'elles absorbent beaucoup de chaleur (terres de couleur foncée). Sont *froides* celles qui retiennent beaucoup d'humidité (terres marneuses ou argileuses) ; 4° L'*exposition* joue un grand rôle. Au midi ou au couchant, les récoltes sont plus précoces qu'au nord : l'exposition Est est sensible aux gelées de printemps. || Dans la culture en billons ou les cultures en lignes, dirigez toujours les uns ou les autres suivant la ligne nord-sud de manière à avoir un échauffement égal de toutes les parties et une maturité plus régulière ; 5° L'*inclinaison* du sol n'est pas à dédaigner, les terres fortes, humides sont plus fertiles en coteaux, où elles s'égouttent bien, qu'en plaine. Le contraire existe pour les terres sableuses, légères.

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES DES TERRES. — NITRIFICATION. — C'est le phénomène en vertu duquel l'*azote organique* ou *humus*, inabsorbable par les végétaux se transforme en *azote nitrique* soluble dans l'eau et facilement absorbé par les plantes.

Cette transformation est l'œuvre d'un infiniment petit qui existe dans le sol : le *ferment nitrique* qui, pour travailler utilement, exige la réunion de certaines conditions indispensables : 1° Présence d'*humus*, cela se conçoit. Vous l'apporterez par les fumiers, engrais verts et les engrais organiques (viande, corne, etc.) ; 2° De l'*oxygène* que vous apporterez en aérant convenablement le sol par une parfaite préparation. Une terre tassée se nitrifie toujours mal (prairies) ; 3° De l'*humidité* en quantité modérée, l'abondance d'eau empêche en effet l'aération indispensable. Dans ce cas drainez le sol (*V.* plus loin : AMÉLIORATION DU SOL) ; 4° De la *chaleur* (20 à 30°). La nitrification est donc plus active en été qu'en hiver, mais de l'action combinée de la chaleur et de l'humidité, il résulte que c'est surtout au printemps qu'elle est à son maximum d'intensité, précisément au moment où les plantes ont besoin de beaucoup de nourriture pour se développer ; 5° Présence d'une certaine quantité de *chaux* détruisant l'acide nitrique au fur et à mesure de sa formation pour donner du nitrate de chaux soluble et assimilable par les végétaux. En cas de besoin, vous en apporterez par les amendements (*V.* ce mot).

POUVOIR ABSORBANT. — Malgré l'action dissolvante de l'eau, la terre a le pouvoir de retenir certaines substances solubles. L'argile et l'humus possèdent cette propriété au maximum. D'un autre côté ce sont surtout la potasse et l'ammoniaque qui sont le mieux retenus. Les nitrates ne le sont pas du tout. La conséquence en est que si vous pouvez apporter de la potasse au sol en tout temps sans crainte de pertes dans les eaux de drainage, les nitrates ne devront être répandus que juste au moment où les plantes en ont besoin (printemps). Il en est de même des sels ammoniacaux qui nitrifient très vite.

CONNAISSEZ VOTRE SOL. — C'est là une nécessité si vous voulez en tirer tout le parti possible. C'est sur cette connaissance que vous baserez les améliorations culturales, à entreprendre et les engrais à employer.

La *flore* vous fournit déjà quelques indications : les *renoncules* et la *bruyère* dénotent une terre humifère, les *coquelicots*, la *germandrée petit chêne*, l'*arrête-bœuf*, la *potentielle*, la *sauge* une terre calcaire ; la *fougère*, le *genêt*, la *petite oseille* une terre siliceuse ; la *chicorée sauvage*, le *lotier*, le *tussilage pas d'âne* une terre argileuse.

Mais ce n'est pas suffisant.

L'*analyse scientifique* seule peut vous renseigner entièrement. Elle ne peut être faite qu'au laboratoire. Le seul point délicat pour vous consiste dans la prise d'échantillon.

Déterminez tout d'abord les surfaces dont la nature du

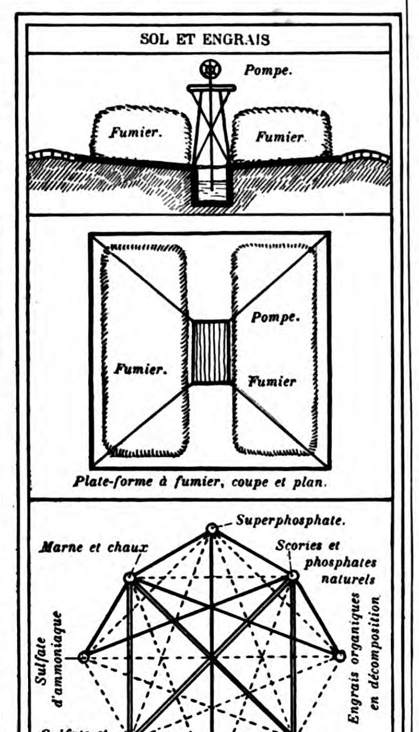


Plate-forme à fumier, coupe et plan.

Mélange des engrais (d'après P. Larue). — Les engrais réunis par une ligne pointillée peuvent toujours être mélangés; les engrais réunis par une ligne épaisse ne doivent jamais être mélangés ; les engrais réunis par une ligne double doivent être mélangés seulement au moment de leur emploi.

terrain vous paraît la même. Sur ces étendues, en 5 places équidistantes les unes des autres, après avoir nettoyé la surface du sol, creusez une fossé de 0 m. 60 de profondeur. Puis sur les quatre côtés de cette fosse prélevez une bêchée de terre sur une profondeur de 0 m. 25 placez-la dans un sac. Réunissez ainsi toute la terre prélevez dans les 5 fosses, mélangez ; faites sécher puis prélever dans ce mélange 1 kilo de terre environ que vous expédiez au laboratoire. Opérez de même pour le sous-sol, mais en prenant la terre entre 30 et 60 centimètres de profondeur.

Une terre de richesse moyenne doit contenir 1 p. 1 000 d'azote, 1 p. 100 d'acide phosphorique, 1 1/2 à 2 p. 100 de potasse et 1 p. 100 de calcaire (terres légères) ou 5 p. 100 de calcaire (terres fortes). Comparez avec les résultats du bulletin d'analyse pour vous rendre compte des besoins de votre sol. Complétez en outre par : les *expériences* sur le terrain. Etablissez-les en terre homogène comme composition, et bien cultivée.

Disposez les parcelles à côté les unes des autres, séparées par un sentier et de 5 à 6 ares au moins chacune. Vous pouvez alors disposer ainsi l'expérience :

1re parcelle. Culture ordinaire au fumier.
2e parcelle. Pas d'engrais, ce sera le témoin.
3e parcelle. Chlorure de potassium et superphosphate.
4e parcelle. Chlorure de potassium et nitrate de soude.
5e parcelle. Nitrate de soude et superphosphate.
6e parcelle. Nitrate de soude, chlorure de potassium et superphosphate, etc., etc.

Sur un cahier spécial notez toutes les particularités, depuis la semaille jusqu'à la récolte. Au moment de la récolte comparez les résultats. Poussant plus loin l'expérience, vous pouvez dans des parcelles voisines mettre des proportions différentes des mêmes engrais pour déterminer la dose la plus convenable et surtout la plus économique ; un accroissement de récolte, dû à un supplément d'engrais, ne payant pas toujours en effet la dépense correspondante à l'achat de l'engrais. Vous pouvez de même encore rechercher la meilleure forme sous laquelle vous devez apporter les différents éléments d'une même catégorie d'engrais, chercher par exemple si les scories de déphosphoration sont préférables aux superphosphates, etc., etc.

Mais ne vous contentez pas de l'expérience d'une année, laquelle peut être faussée par des conditions anormales (sécheresse ou humidité, maladies des végétaux, mauvaises semences, etc., etc.). Recommencez chaque année et, au bout d'un certain temps, vous serez en possession de moyennes qui vous rendront les plus grands services.

AMÉLIORATION DU SOL. — Un sol est *fertile, fécond* ou productif quand il donne des récoltes abondantes et continues. Quelques sols sont naturellement *fertiles*, mais bien souvent il faut créer cette *fertilité*, en tout cas, il vous faut l'entretenir et même l'accroître de manière à en obtenir de meilleurs et plus abondants produits.

Vous arriverez à ce résultat :

1° En modifiant l'état physique et mécanique du sol par les *opérations culturales* (labours, hersages, binages, roulages, drainages, irrigation, etc.) (*V.* AGRICULTURE) et par les *amendements* (*V.* plus loin) ;

2° En augmentant la proportion d'éléments nutritifs par l'apport d'*engrais* (*V.* plus loin) ;

3° Enfin en maintenant sa fertilité par un bon *assolement* approprié à la nature du sol (*V.* AGRICULTURE).

AMENDEMENTS. — Amender une terre c'est corriger ses défauts par l'emploi de substances ayant des qualités opposées.

Les *amendements* ont pour but l'amélioration physique du sol par opposition avec les *engrais* qui visent l'amélioration chimique.

AMENDEMENTS CALCAIRES. — Le calcaire joue dans le sol des rôles multiples ; tout d'abord il rentre dans la composition des plantes ; il rend les terres argileuses moins compactes, plus perméables à l'air et à l'eau, enfin il hâte la décomposition de la matière organique . A ce dernier point de vue les effets bienfaisants de la chaux sont connus depuis longtemps. Les terrains non calcaires, les sols granitiques ou silico-argileux, ne produisent que de maigres récoltes. L'apport de calcaire les transforme complètement et leur permet de produire des récoltes enviables de blé, betteraves, vesces, etc. Leur flore se modifie en même temps ; dans les prairies, qui jusqu'alors se composaient uniquement de graminées, apparaissent les légumineuses ; la valeur du foin augmente. Tout cela parce qu'avant l'apport de calcaire, la terre contenait une réserve considérable d'humus inerte et inutilisable, rendu ensuite assimilable par la nitrification consécutive à l'apport d'amendement calcaire. || Mais il résulte de cela même que les amendements calcaires vous font vivre sur un capital accumulé dans le sol pendant de longues années et qu'ils dissipent. Aussi agirez-vous sagement en faisant suivre les chaulages et les marnages d'abondantes et nombreuses fumures, au fumier de ferme. || Ce sont surtout les terres argileuses, silico-argileuses, humifères que vous aurez besoin de chauler. Vous les discernerez, sinon par l'analyse chimique du moins par les plantes qui les caractérisent.

Choisissez de la marne ou de la chaux grasse ou en composts, ce qui vous revient le moins cher.

Quant au plâtre, il n'est ni un amendement, ni un engrais. Son action est tout à fait spéciale et il n'agit que sur les plantes de la famille des légumineuses (prairies artificielles) et quelques plantes à racines profondes comme la vigne. D'après Dehérain, le plâtre agirait en favorisant la diffusion de la potasse du sol dont les légumineuses sont très avides. Mais, tout comme la chaux épuise le sol en azote, le plâtre l'épuise en potasse ; n'en abusez donc pas.

ENGRAIS. — Sont de plusieurs sortes : 1° engrais d'origine végétale ; 2° engrais organiques d'origine animale et végétale ou d'origine animale ; 3° engrais chimiques.

ENGRAIS D'ORIGINE VÉGÉTALE. — *Engrais verts.* — Ce sont des plantes que l'on enfouit dans le sol à leur plein épanouissement.

Pour cela, après la moisson, donnez un léger labour de déchaumage sur lequel vous semez de la vesce, du lupin, de la moutarde, etc. Au mois de novembre, enfouissez le tout par un labour. Vous retrouvez ainsi sous forme de matière organique (qui donnera de l'humus et des nitrates), une foule de principes fertilisants, dont l'azote nitrique soluble, qui eussent été irrémédiablement perdus dans les profondeurs du sol à cette époque de l'année où, le sol étant nu, il y a absence de végétaux pour les consommer.

ENGRAIS D'ORIGINE ANIMALE ET VÉGÉTALE. — *Fumier de ferme.* — Constitue la base essentielle de la fumure. Son emploi est de la plus haute nécessité comme pourvoyeur d'humus. Il est complété, mais non remplaçable, par les engrais chimiques.

Le tas de fumier sera l'objet de tous vos soins. De ceux-ci dépendent en grande partie la valeur du produit.

Ne placez jamais celui-ci n'importe où ; réservez-lui, à proximité des étables et des écuries,une place déterminée, accessible aux voitures, exposée autant que possible au nord ou à l'est. La place choisie, rendez-en le sol imperméable par un pavage ou un bétonnage, ou creusez-y une fosse, dont le sol imperméable est en pente douce, et murée sur trois côtés. Dans les deux cas une fosse à purin doit exister à côté pour recevoir les liquides. C'est là un point essentiel. Sur cette plate-forme ou dans cette fosse disposez le fumier par couches régulières parfaitement passées que vous arrosez tous les 8 jours environ avec le purin de la fosse. Si celui-ci est en quantité insuffisante, arrosez avec de l'eau.

Dans le fumier ainsi traité une fermentation s'établit qui rend le fumier propre à l'utilisation dans les champs.

Purin. — Lorsqu'il est en abondance, vous l'utilisez avec profit, au printemps, sur les prairies naturelles ou, avant le labour de semailles, pour n'importe quelle culture.

Dans le jardinage, étendez-le à l'avance de son volume d'eau.

Gadoues et boues de ville. — Ce sont les balayures des rues mélangées des ordures ménagères. On y trouve de tout et cela constitue un excellent engrais riche en azote.

Utilisez-les comme le fumier, soit *vertes*, c.-à-d. fraîches, soit après fermentation et décomposition en tas (*gadoues noires*).

ENGRAIS D'ORIGINE ANIMALE. — *Résidus de vidange.* — Ce sont les excréments humains.

C'est un engrais riche en azote et qui, contrairement au préjugé, ne donne aucun goût aux récoltes et produits.

Poudrette. — Ce sont des matières de vidange séchées à l'air. C'est un engrais relativement riche que vous utiliserez au moment des labours à raison de 20 à 25 hectolitres à l'hectare sur les céréales et même sur les prairies.

Viande desséchée. — Engrais azoté de grande valeur qui

convient bien aux terres calcaires. Mais ne l'achetez que sur garantie d'analyse, car sa composition varie beaucoup.

Corne. Poil, etc. — Engrais à décomposition lente. Ne les utilisez que pour les cultures arbustiles, car leur effet se fait sentir longtemps.

Guanos. — Autrefois très employés, ils proviennent de l'accumulation séculaire des excréments d'oiseaux marins. Très souvent falsifiés aujourd'hui ; ne les achetez que sur garantie d'analyse.

Colombine. — Si vous avez des poules ou des pigeons, ne négligez pas leurs excréments qui constituent d'excellents engrais à action rapide.

LES ENGRAIS CHIMIQUES. — *Leur utilité*. — Les amendements augmentent les récoltes au détriment des réserves du sol. D'autre part, les fumiers, engrais organiques presque exclusivement utilisés, ne restituent au sol qu'une partie seulement des éléments enlevés par les plantes, ceux contenus dans les matières vendables : lait, viande, laine, grains, etc., étant perdus pour le domaine.

Pour conserver à votre sol toute sa valeur, restituez donc par des engrais chimiques appropriés les éléments fertilisants ainsi enlevés. En opérant autrement, vous contribuez à l'épuisement du sol. Mais retenez bien que, si le fumier ne peut ainsi se passer d'engrais chimiques, l'humus est nécessaire au sol, dans lequel il joue un double rôle, physique et chimique et que les engrais chimiques ne doivent être également qu'un *complément* et non un remplaçant du fumier.

Trois catégories d'engrais chimiques sont à votre disposition :

1° Les engrais azotés fournissant l'azote ; nitrates de soude ou de chaux, sulfate de chaux, sulfate d'ammoniaque ;

2° Les engrais phosphatés fournissant l'acide phosphorique ; phosphate divers et scories de déphosphorisation ;

3° Les engrais potassiques fournissant la potasse: kaïnite, sulfate de potasse, chlorure de potassium, cendres.

COMMENT ACHETER VOS ENGRAIS. — Les engrais sont malheureusement trop souvent fraudés. Adressez-vous à des maisons sérieuses et n'achetez que sur la garantie d'analyse. Dans cette garantie et s'il s'agit d'engrais azotés exigez la teneur en azote et non en acide nitrique, ce qui n'est pas la même chose. Enfin n'hésitez pas à faire analyser les produits. Si vous le pouvez, le mieux est de faire vos achats par l'intermédiaire d'un syndicat qui, traitant de grosses affaires, aura certainement des prix spéciaux, inférieurs. De plus, en cas d'analyse, les frais étant supportés par la collectivité deviennent absolument minimes pour chacun de vous.

SOLDE. — Tout militaire a droit à la solde de son grade et cesse de la toucher du jour inclus de sa radiation des contrôles. Aucune solde d'activité, de disponibilité ou de non activité ne peut être cumulée avec une pension civile ou militaire, ni avec un traitement quelconque à la charge de l'État, des départements ou des communes.

DIFFÉRENTES SOLDES : Solde d'activité (se subdivisant en solde de présence et solde d'absence) ; solde de disponibilité ; solde de réserve (2e section du cadre de l'état-major général) ; solde de réserve spéciale ; solde de non activité ; solde de réforme.

DÉLÉGATIONS. — Les officiers et sous-officiers à solde mensuelle qui font partie d'une armée mobilisée ou d'un corps expéditionnaire à l'extérieur (sauf en Algérie et en Tunisie) peuvent déléguer en faveur de leurs femmes, ascendants et descendants, la moitié de leur solde ; ils peuvent également souscrire des délégations au profit d'un autre membre de leur famille ou d'un tiers.

AVANCE. — Tout payement à titre d'avance de solde est formellement interdit. Cependant, lorsque des officiers, employés militaires, sous-officiers servant au delà de la durée légale ont été faits prisonniers de guerre, le ministre de la Guerre peut, dans les cas de nécessité absolue, autoriser leurs familles à recevoir la moitié de la solde d'absence. Ces payements, à titre d'avance, sont déduits du décompte de la solde desdits prisonniers lors de leur retour en France.

En cas de décès d'un prisonnier de guerre, si les avances reçues par sa famille jusqu'au jour où elle est officiellement informée du décès dépassent le montant du décompte de la solde d'absence, les payements effectués sont considérés comme définitifs et le trop-perçu ne donne lieu à aucune reprise.

SOLE (*CUISINE*). — Un des poissons de mer les plus estimés pour sa chair à la fois ferme et délicate. La meilleure sole est la *blonde* ; elle doit être grasse et très fraîche.

SOLE FRITE. — Choisir une sole de moyenne grosseur ou petite, enlever la peau du dos, les nageoires et les barbes ; la faire tremper un moment dans du lait froid, l'essuyer, la passer dans un peu de farine ; la plonger dans une friture chaude à point ; l'égoutter aussitôt qu'elle est cuite et la servir brûlante avec un citron coupé en deux. La friture à l'huile est celle qui convient le mieux.

SOLE AU GRATIN. — Nettoyer le poisson, enlever la peau du dos. ‖ Mettre dans un plat à sauter un gros morceau de beurre frais, deux cuillerées à café de persil, une d'échalotes, deux cuillerées à bouche de champignons, le tout haché finement, du poivre, du sel, un peu de muscade râpée (facultatif), 2 verres de vin blanc sec ; y coucher la sole sur le ventre, ajouter deux cuillerées d'espagnole (*V.* SAUCES), et à défaut d'espagnole quelques petits morceaux de beurre maniés de farine. ‖ Couvrir le plat, le laisser cuire doucement. A moitié cuisson retourner la sole, la saupoudrer de chapelure blonde. Quand la sauce est réduite à point, et le poisson parfaitement cuit, faire glisser le poisson et sa sauce du plat à sauter sur le plat où il doit être servi. ‖ Si on a à sa disposition un plat d'argent, on y apprête et on y sert tout à la fois le poisson, ce qui est préférable.

SOLE NORMANDE. — Choisir une grosse sole grasse et épaisse. La dépouiller, la faire tremper dans du lait, l'essuyer, la *cuire à moitié* dans une poêle longue avec du beurre clarifié. Enlever la tête, ouvrir la sole, retirer l'arête du milieu, insinuer à la place de cette arête une bande de beurre frais ; rapprocher les deux côtés et mettre la sole dans un plat gratin, sur une couche légère de bonne sauce à la *crème* ou de béchamel ; disposer tout autour du plat des têtes de champignons blanchis, des huîtres, des tranches de truffes, des queues de crevettes ; recouvrir le tout d'une bonne couche de sauce. Saupoudrer de panure fine, ajouter de petits morceaux de beurre, et mettre le plat dans un four doux pendant 25 ou 30 minutes. La sole normande ne doit pas *bouillir*, mais seulement mijoter dans sa sauce. ‖ Ce plat est onctueux, fin et parfumé. On le sert aussi bien à dîner qu'à déjeuner.

FILETS DE SOLE AUX TRUFFES. — Lever les filets, les plier en deux dans leur longueur et les faire cuire dans une poêle émaillée avec du beurre clarifié, pas trop chaud. Ranger les filets en couronne autour d'un plat et remplir la couronne avec des truffes émincées, des champignons, des laitances de maquereau ou de carpe déjà cuites au beurre. Arroser avec une sauce brune, moitié vin, moitié bouillon de poisson.

FILETS DE SOLE FRITS. — Lever les filets, les faire mariner pendant une heure dans un assaisonnement composé de jus de citron, de poivre, de sel, de tranches d'oignon et de persil en branches ; les égoutter sur un linge, les passer légèrement dans la farine, et les faire frire de couleur claire, pour les servir soit sur un jus réduit, soit sur une sauce aux tomates ou sur une sauce italienne.

SOMMATION (*DROIT*). — La sommation est un acte d'huissier, par lequel on met une personne *en demeure* de dire ou de faire quelque chose. Il y a de nombreux cas où il est nécessaire de recourir à cette forme de la mise en demeure. La sommation est souvent le point de départ des délais, qui sont fixés par la loi pour l'accomplissement de certains actes ou de certaines formalités.

V. HYPOTHÈQUES, INTÉRÊTS, OFFRES RÉELLES, ORDRE, et aussi : ATTROUPEMENTS.

SOMMEIL (*MÉD.*). — HYGIÈNE. — Chambre vaste et aérée, sans fleurs ni animaux, ni poêles, ni lampes qui vicient l'air. Couvertures flottantes et chaudes. Le bébé dormira sans maillot, s'il se levait sur sa couche, on éviterait sa chute en recouvrant son berceau d'un solide filet à mailles (filet de pêcheur). Éviter le bruit et tout ce qui peut tenir les sens en éveil, c.-à-d. retarder le sommeil ou l'agiter (courants d'air, soleil, insectes, puces, punaises, etc.). Tenir la fenêtre d'une pièce voisine entr'ouverte avec persiennes fermées et rideaux tirés par devant. Il faut user d'un oreiller, et dormir sur le côté droit. Un homme adulte réclame 8 heures de sommeil, une femme 9 heures, de même les jeunes gens de 13 à 19 ans, les vieillards et les enfants 10 heures. Il est utile de s'habituer à dormir le jour quand on dispose d'un quart d'heure ou de plus, cela permet un meilleur travail, mais il va de soi que cela ne doit pas être pris sur le repos de la nuit.

MÉDECINE. — Le sommeil se perd en cas : d'excès de pensée ou de travail physique, de fièvre, de maladies nerveuses (folie surtout), de mauvaises digestions ; d'abus de thé, ou café, alcool, tabac.

L'usage du bain chaud tous les soirs avant le repas (1/2 heure de durée) est un bon remède. En cas de persistance voir un médecin.

MALADIE DU SOMMEIL. — (Congo, Haut-Nil, grands lacs africains) Due à un parasite du sang introduit par la piqûre des mouches (notamment de la tsé-tsé) qui pullulent dans les lieux humides et chauds d'Afrique équatoriale. Les malades éprouvent une somnolence invincible. Le traitement consiste en injections de composés arsénicaux (arséniate de soude, atoxyl) : 0 g. 50 tous les 6 jours, font merveille.

SOMNAMBULISME. — L'école de la Salpêtrière avec Charcot définissait le somnambulisme un état maladif d'origine hystérique caractérisé par la persistance de l'activité du cerveau et des muscles malgré une torpeur ou sommeil apparent des facultés intellectuelles (conscience, raison, volonté). On distinguait plusieurs états somnambuliques.

LE NOCTAMBULISME. — Le sujet (enfant ou adolescent, en général) se lève et exécute divers actes très subtils dont le lendemain au réveil il n'a aucun souvenir. Les centres récepteurs d'impressions et élaborateurs de mouvements ne sont plus sous le contrôle du centre psychique supérieur de la conscience, raisonnable et libre, et le sujet agit en animal automate par réflexes dus au double jeu combiné très délicatement de ses organes des sens et de son imagination.

LE SOMNAMBULISME HYPNOTIQUE, état où le sujet endormi artificiellement (hypnotisme) exécute les actes qu'on lui suggère et en garde assez l'empreinte pour pouvoir les exécuter au réveil avec impulsion plus ou moins irrésistible.

LE SOMNAMBULISME DE LA CRISE D'HYSTÉRIE OU DES ATTITUDES PASSIONNELLES. — A part l'étiquette d'hystérique que les travaux de Babinski ont supprimée de la médecine, ces descriptions du somnambulisme demeurent justes ; mais il faut dire que le somnambulisme de la 3e espèce (de la crise hystérique) est un état mental voisin de l'obsession, de la demi-folie, ou comme on dit : maladie mentale par persuasivité ou suggestibilité exagérée (Pythiatisme).

SONDAGES. SONDE. (*ARCHIT. PRAT.*). — Le sondage est un procédé d'exploration d'un terrain pour s'assurer de sa nature. Il consiste à faire entrer dans le sol, par rotations une barre de fer appelée sonde, terminée par une tarière ou une cuiller et à la ramener à la surface du sol chaque fois qu'elle a parcouru, en descendant 40 centimètres. Les parcelle, de terrain restées après l'appareil indiquent, de 0 m. 40 en 0 m. 40, la nature des couches géologiques traversées. La sonde est manœuvrée à l'aide d'un levier que l'ouvrier introduit dans l'œil forgé dans la tête de la sonde et qui la force à s'enfoncer à la manière d'un tire-bouchon. Des rallonges permettent de pousser les sondages jusqu'à plus de 10 m. ; mais ce genre de travail nécessite une installation toute particulière que ne demande pas le sondage ordinaire jusqu'à 4 m., souvent suffisant dans un terrain vierge et pour l'établissement d'une petite construction. A cause du matériel que nécessite cette opération et de l'habitude qu'il faut en avoir, recourir à un entrepreneur, et même, dans le cas d'explorations profondes, à un spécialiste.

SORBETS. — *Sorbets au vin de Champagne*. — Mélanger 3 quarts de litre de sirop, une demi-bouteille de vin de Champagne, le jus d'un citron et de 4 oranges ; y faire infuser, pendant un quart d'heure, le zeste d'un citron et d'une orange. Passer au tamis, faire glacer dans la sorbetière ; 10 minutes avant de servir, ajouter le reste de la bouteille de Champagne en travaillant le mélange à la spatule et dresser dans des verres.

Sorbets à l'ananas. — Même procédé en employant du sirop d'ananas en plus grande quantité avec moins de vin de Champagne.

Les *sorbets au marasquin* et *autres liqueurs* se préparent de même en remplaçant les citrons et oranges par la liqueur choisie.

SORBONNE. — Siège à Paris (rue des Écoles et rue de la Sorbonne), des Facultés des Lettres et des Sciences. Vaste bibliothèque ouverte aux professeurs et aux étudiants sur la production de leur carte. Grands amphithéâtres mis généralement à la disposition des autorités ou des grandes associations pour la célébration de fêtes, conférences, distributions de prix, etc...

SOUCHES DE CHEMINÉES. La souche de cheminée est la partie du conduit de fumée qui dépasse la couverture. Sa partie supérieure doit être plus élevée, de 0 m. 40 au moins, que les toitures voisines. Les souches de cheminées se construisent en poteries recouvertes de plâtre, en briques et en pierre et sont terminées par un *couronnement* qu'il est bon de recouvrir de zinc ou de plomb. Au-dessus on place un *mitron* ou une *mitre*, sorte de tuyau en terre cuite terminé lui-même quelquefois par une lanterne.

SOUCHES

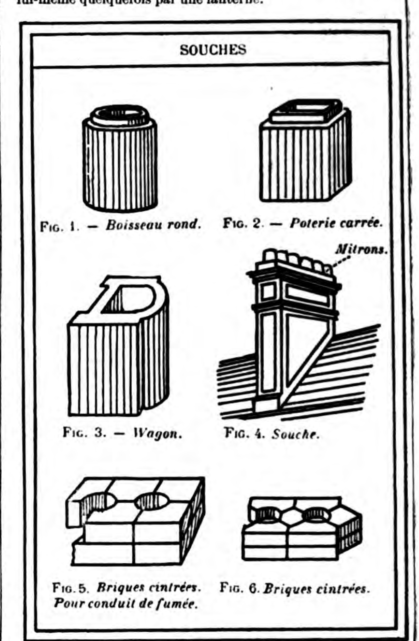


FIG. 1. — *Boisseau rond*. FIG. 2. — *Poterie carrée*. FIG. 3. — *Wagon*. FIG. 4. *Souche*. FIG. 5. *Briques cintrées. Pour conduit de fumée*. FIG. 6. *Briques cintrées*.

SOUDURE. — Souder, c'est faire adhérer l'une à l'autre, deux pièces en métal, au moyen d'un alliage, nommé *soudure*, interposé entre les deux parties à réunir.

PRÉPARATION DES MÉTAUX A SOUDER. — Avant de souder deux pièces métalliques, gratter, ou limer les deux parties destinées à être réunies pour en faire disparaître l'oxydation et toutes les impuretés ; mais pour obtenir un contact tout à fait intime entre les deux métaux, ce grattage ne suffit pas. Par le chauffage, l'oxydation des métaux se reproduit, en effet, très rapidement. Employer un procédé chimique, décaper les parties à réunir avec de l'acide chlorhydrique. On emploie cet acide pour *décaper* la plupart des métaux (zinc, cuivre, fer, etc.).

FLUX. — Pour éviter toute oxydation pendant le soudage, on étend sur les parties à souder un *flux*, substance telle que la colophane, la stéarine ou bougie, le sel ammoniac, l'acide chlorhydrique ou muriatique, l'acide chlorhydrique décomposé, vulgairement appelé *esprit de sel décomposé*. On trouve aussi dans le commerce des *flux* tout préparés vendus sous le nom d'*eau à souder*.

Voici un tableau indiquant quelques alliages pour soudures, leur point de fusion et le flux qui leur convient.

Etain.	Plomb.	Bismuth	Flux.	Point de fusion.
1	3	»	colophane	250°
1	2	»	—	227°
2	3	»	colophane ou stéarine	224°
1,5	1	»	chlorure de zinc	180°
2	1	»	—	171°
4	4	1	—	165°
3	3	1	—	160°
2	2	1	—	145°
1	2	2	—	120°
5	3	3	—	95°
5	3	3	—	94°

1° Faire fondre au creuset l'alliage dans les proportions désirées. 2° Le mélanger très intimement. 3° Verser les métaux en fusion sur une planche à rainures légèrement inclinée ou encore dans un moule en plâtre. On a des baguettes qui servent ensuite à souder.

SOUDURE

Outillage.

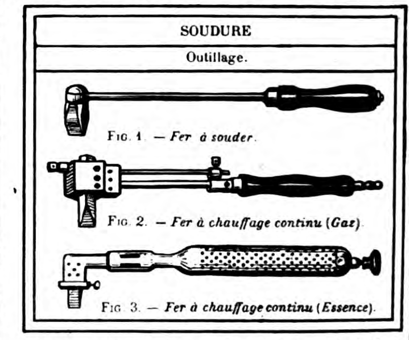


FIG. 1. — *Fer à souder*. FIG. 2. — *Fer à chauffage continu* (*Gaz*). FIG. 3. — *Fer à chauffage continu* (*Essence*).

OUTILLAGE. — Pour souder à la manière des ferblantiers, on se sert de fers à souder formés d'une tête en cuivre rouge (fig. 1) maintenue par une tige en fer. En avoir plusieurs, de telle manière que l'un se chauffe pendant qu'on se

sert de l'autre. Le foyer est indifférent, mais il ne faut pas couvrir de charbon la partie en biseau du cuivre. On trouve dans le commerce des fers à souder qui se chauffent de manière continue : au gaz, à l'acétylène et à l'essence minérale et qui sont très pratiques (fig. 2 et 3). Il importe beaucoup pour réussir facilement une soudure que le fer soit bien chaud, sans qu'il soit toutefois au rouge.

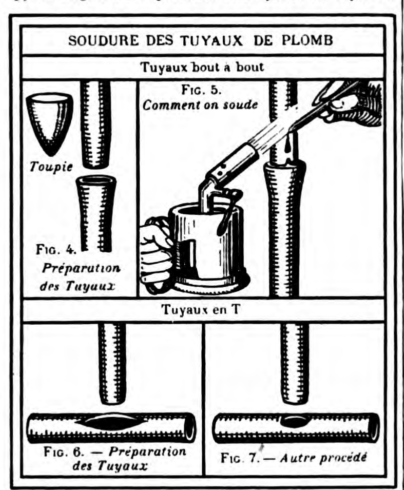
COMMENT ON SOUDE AU FER A SOUDER. — Il faut préalablement : 1° décaper les deux objets à souder, à l'endroit de la jonction, avec un pinceau trempé dans l'*esprit de sel décomposé*; 2° déposer le flux approprié.

Ensuite préparer le fer ; le chauffer comme il a été dit plus haut, puis le fer une fois chauffé : 1° limer la tête du fer ; 2° la frotter sur un morceau de *chlorure d'ammonium* vulgairement nommé *sel ammoniac* (flux) ; 3° la frotter sur la soudure (solide) pour étamer le fer à souder. Recommencer au besoin toutes ces opérations jusqu'à ce que le fer soit tout à fait blanc à sa partie biseautée. Le fer ainsi préparé : 1° le poser sur la soudure qui fond. Une certaine quantité de soudure adhère au fer à l'aide duquel on la transportera à la jonction des deux objets à souder sur laquelle on a déposé le flux approprié; 2° étendre la soudure le long des joints et la laisser refroidir ; 3° laver les pièces soudées pour enlever l'acide qui ayant la propriété d'attirer l'humidité provoquerait par là une rapide oxydation.

SOUDURE DES TUYAUX EN PLOMB, BOUT A BOUT. — Ce genre de soudure se fait non au fer, qui donne de mauvais résultats, mais à la lampe à souder (fig. 5) 1° élargir avec un cône en bois, ou en fer, dit *Toupie*, l'un des bouts ; 2° limer l'autre bout en cône de telle manière qu'il pénètre bien dans le premier bout ; 3° aviver au couteau, ou limer les deux surfaces devant être soudées ; 4° chauffer les deux surfaces et les frotter avec de la stéarine, qui constituera le flux ; 5° fondre la soudure avec la lampe en ayant soin de chauffer le *tuyau* et la faire couler entre les deux surfaces à réunir (on tient à la main la baguette de soudure) ; 6° mettre de la soudure en excès pour former un manchon autour du point de jonction ; 7° égaliser avec un chiffon imbibé de stéarine ou de suif, pour enlever la soudure en excès. Les plombiers pour donner à leur travail un aspect agréable à l'œil font, à l'aide d'un fer, des facettes.

SOUDURE DE TUYAUX PERPENDICULAIRES ENTRE EUX EN FORME DE T. — 1° Faire une incision dans le premier tuyau dans le sens de la longueur (fig. 6). 2° Écarter en soulevant les deux bords de la coupure. 3° Introduire sans le pousser à fond dans cette ouverture le tuyau à souder en ajustant le mieux possible les deux bords du premier tuyau. 4° Souder comme ci-dessus.

AUTRE MANIÈRE. — 1° Faire une ouverture ronde, du diamètre du tuyau à souder. 2° Introduire dans cette ouverture le tuyau auquel on donnera une forme légèrement conique. Pour le reste, opérer comme ci-dessus. La difficulté de ce genre de soudure réside dans le fait qu'il faut chauffer le plomb des tuyaux à une température égale à la soudure tout en évitant de le fondre. Un petit apprentissage est indispensable. Bien ajuster les tuyaux à



réunir pour empêcher la soudure de traverser les jointures et de les obturer.

SOUDURE DE ROBINET EN CUIVRE. — 1° Étamer d'abord avec soin la partie du robinet devant entrer dans le tuyau en plomb. 2° Souder (à la soudure des plombiers) comme il est dit plus haut (soudure des tuyaux).

SOUDURE DU FER SUR LE PLOMB. — On étame le fer comme le cuivre chaque fois qu'il doit être fixé au plomb.

SOUDURE DE L'ÉTAIN. — Ce genre de soudure est très difficile, car l'étain fond très facilement. On se servira d'un alliage au bismuth très fusible.

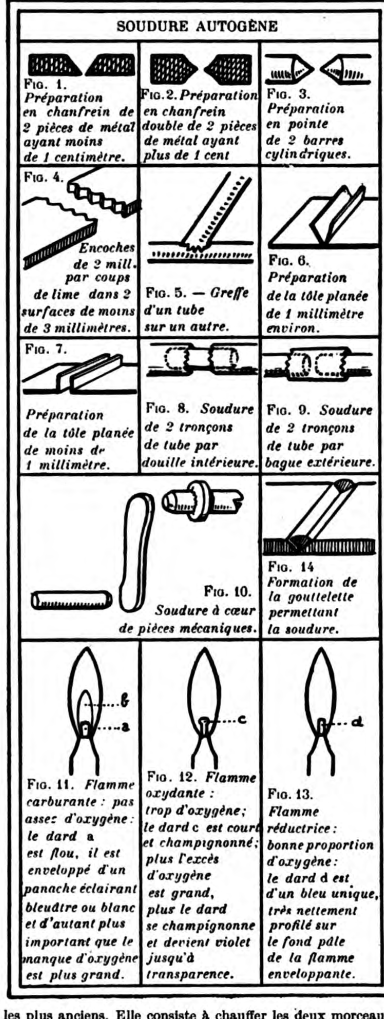
BRASURE. — Réunion de deux métaux à l'aide d'une soudure très résistante, fondant à une température très élevée.

FLUX. — Les flux employés pour ce genre de soudure sont : pour le fer doux, le *sable fin* ; pour le fer, l'acier, le cuivre et le laiton, *le borax*.

COMPOSITION DES BRASURES. — Les alliages dont on se sert pour braser sont pour le fer, le cuivre, le laiton, un alliage composé de : cuivre, 2 parties ; zinc, 1. Ou encore : laiton malléable, 5 parties ; zinc, 1.

COMMENT ON BRASE LE FER, LE CUIVRE ET LE LAITON. — Pour braser le fer : 1° chauffer les deux morceaux de fer au blanc. 2° Saupoudrer avec du borax en poudre, du grès, ou du sable fin. 3° Déposer l'alliage : superposer les deux pièces et les marteler. Depuis peu l'on se sert de « plaques à souder Laffitte », que l'on coupe à la grandeur de la surface à souder. Pour cela il faut : 1° Chauffer les deux pièces au rouge cerise. 2° Retirer les pièces du feu et interposer entre les deux « plaque à souder Laffitte ». 3° Battre légèrement. 4° Remettre au feu et chauffer au rouge blanc. 5° Retirer du feu, battre légèrement la pièce et la forger ensuite.

SOUDURE AUTOGÈNE. — Ainsi nommée parce que l'on ne se sert pas de métaux étrangers pour réunir les pièces. La soudure autogène du fer est en usage depuis les temps



les plus anciens. Elle consiste à chauffer les deux morceaux de fer au blanc, à saupoudrer les surfaces à réunir de borax en poudre, à les battre ensuite légèrement, à les porter à nouveau au rouge pour les forger.

SOUFFLÉS (*CUISINE*). — *Au fromage.* || *Aux pommes de terre.* || *De foies de volailles.* || *A la cervelle.* || *Au sucre* (*V.* ENTREMETS SUCRÉS).

SOUFFLÉ AU FROMAGE. — Mettre dans une casserole une grosse cuillerée de beurre frais ; lorsqu'il est fondu sur un feu doux, y incorporer une cuillerée de farine, travailler le mélange, et l'éclaircir avec quelques cuillerées de lait bouillant, de façon à former une pâte moelleuse et consistante. Travailler fortement sur un feu doux ; quand la pâte *quitte* la casserole, la retirer du feu, ajouter l'un après l'autre 4 jaunes d'œufs, battre les 4 blancs en neige ferme, incorporer cette neige à la pâte, la verser dans un *plat à soufflé* enduit de beurre frais. La pâte ne doit pas dépasser les 2/3 du plat en hauteur. Mettre le plat dans un four modéré, le laisser 15 minutes et servir au moment où il monte.

SOUFFLÉ AUX POMMES DE TERRE. — Faire cuire à l'eau 4 ou 5 pommes de terre avec leur pelure. Quand elles sont cuites, les éplucher et les piler dans un mortier de pierre, avec un morceau de beurre frais gros comme un œuf ; ajouter 3 ou 4 cuillerées de crème ou de lait, et 4 ou 5 jaunes d'œufs ; battre fortement le mélange, y ajouter les blancs d'œufs battus en neige, saler, poivrer et verser dans un moule de métal enduit de beurre aux 3/4 de la hauteur du moule. Le mettre dans un four assez chaud pendant 25 minutes ; renverser le moule sur un plat et arroser le soufflé avec une sauce tomate. || On peut servir la sauce dans une saucière à part. On peut aussi mélanger à la pâte 2 cuillerées de fromage râpé, et remuer vivement avant de mettre au four. Enfin on peut mettre le soufflé dans un simple plat gratin, au lieu d'un moule à renverser.

SOUFFLÉ OU GATEAU DE FOIES DE VOLAILLES. — Faire blanchir à l'eau salée deux foies de volailles bien frais pendant 5 minutes ; les retirer, les hacher avec un morceau de lard gros comme une noix et une branche de persil. Mettre cette pâte dans un mortier, le piler fortement, ensuite y ajouter 4 ou 5 cuillerées de bonne sauce *béchamel* à la crème, épaisse et froide. Après la sauce, ajouter 4 jaunes d'œufs et enfin 4 blancs battus en neige. Saler, poivrer, verser immédiatement dans le moule, soit pour être renversé, soit pour être servi en *gratin*. || Si on le renverse, il faut le garnir avec une sauce quelconque : aux tomates, au jus ; des cornichons coupés en rondelles, des champignons ou morilles émincés et mélangés à la sauce, augmentent agréablement la garniture du *soufflé de foies*.

SOUFFLÉ A LA CERVELLE. — Choisir deux cervelles de mouton bien fraîches, les faire dégorger à l'eau tiède et cuire 10 minutes à l'eau bouillante salée ; enlever avec soin toutes les fibrilles et peaux, piler ces cervelles dans un mortier de pierre ; quand la pâte est impalpable, y ajouter 4 ou 5 cuillerées de sauce béchamel à la crème un peu épaisse, battre ensemble, ajouter 5 jaunes d'œufs, et ensuite les 5 blancs d'œufs battus en neige ferme. Beurrer un moule, le saupoudrer de panure, et y verser la préparation. Mettre le moule dans un four assez chaud et servir avec une saucière de sauce. Pour tous ces soufflés, on connaît que la cuisson est à point, lorsqu'en enfonçant à l'intérieur la lame d'un couteau, cette lame ressort sèche. Si elle est mouillée, le soufflé n'est pas assez cuit.

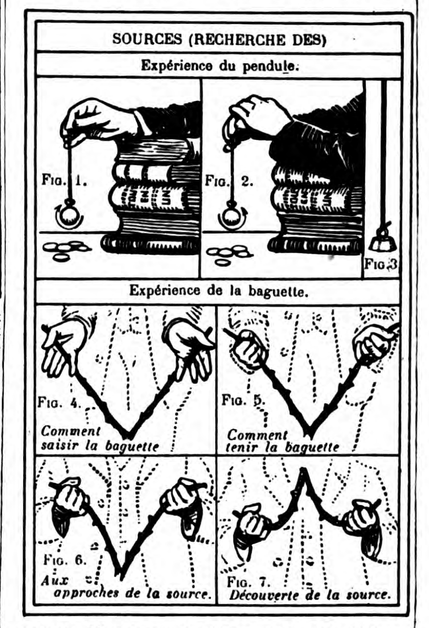
SOUFRE (*MÉD.*). — Laxatif utilisé dans le saturnisme où il élimine le plomb à l'état de sulfure de plomb. Utilisé à l'extérieur contre la gale, en pommades et bains sulfureux.

Doses : usage interne : 2 à 15 g., purgatif ; 2 à 4 g., laxatif, en cachets, miel, tablettes. Enfants 0 g. 05 par an d'âge.

SOURCE. — Chaque endroit du sol où l'eau sort naturellement de la terre est une source. Mais l'eau chemine souvent sous terre pendant longtemps avant d'apparaître à la surface, elle affleure fréquemment et vous pouvez en avoir besoin sans savoir qu'elle est à votre portée, aussi existe-t-il des moyens empiriques de déterminer approximativement et avec chance de succès l'emplacement souterrain d'une source (*V.* ci-dessous : SOURCES : RECHERCHE DES).

Sources. || CAPTAGE ET UTILISATION. — Si la source trouve une issue et coule à l'air libre, le bélier hydraulique pourra être employé, à moins que l'on établisse un bassin avec trop-plein, qui réunisse les eaux dans un endroit où il soit facile de les puiser soit avec des pompes, soit avec un système élévatoire quelconque. || Quand la source reste souterraine elle pourra être captée à l'aide de puits forés au point où le régime du débit paraîtra devoir être le plus régulier ; les eaux souterraines seront dérivées par des barrages en maçonnerie, des drains en terre cuite ou des galeries maçonnées en pierres sèches qui permettront soit d'amener l'eau des sources à un endroit de puisage facile, soit de les faire surgir à la surface du sol. Une étude minutieuse des localités, des cartes géologiques et du terrain peut seule indiquer le parti à prendre, différent suivant les espèces.

Sources (*RECHERCHE DES*). — Aucune méthode géologique n'est arrivée actuellement à un degré de précision suffisant pour révéler d'une façon précise l'emplacement souterrain des sources et des nappes aquifères. Aussi est-il coutume dans la campagne de recourir à la sensibilité spéciale des sourciers, que l'on appelle aussi des bacillogues, des baguettisants ou des rabdomanciens. Très souvent ces spécialistes



arrivent à déterminer un point d'eau par la seule manœuvre d'une fine baguette de bois ou de métal.

Comme il faut être doué d'une façon particulière, pour que la baguette agisse dans vos doigts au voisinage d'un affleurement souterrain d'eau, voilà comment vous pouvez vous rendre compte de vos dons de baguettisant. Prenez une chaîne de montre avec la montre à son extrémité, appuyez votre poignet et la paume de votre main sur un support quelconque, potiche ou pile de livres, maintenez la chaîne entre le pouce et l'index de la main droite et placez sous la montre quelques pièces de monnaie (fig. 1). Si vous êtes baguettisant, la chaîne va prendre tout de suite et progressivement un balancement alternatif et continu de pendule (fig. 2). Posez votre main gauche sur votre main droite et le mouvement change de direction pour suivre une course circulaire dans le sens des aiguilles d'une montre. Changez de main et les mêmes phénomènes se reproduiront, mais en sens inverse. Cette expérience s'applique directement à la

recherche des sources et des métaux, c'est ce que l'on nomme la méthode du pendule. Pour la mettre en pratique sur les champs, prenez une ficelle souple, terminée par un poids métallique et suivez une direction constante en vous arrêtant tous les 20 m. A chaque arrêt, laissez pendre le pendule ; s'il reste immobile, c'est qu'il n'y a aucune influence souterraine et repartez plus loin. Si, au contraire, le pendule décrit un mouvement nettement alternatif ou circulaire, c'est qu'il y a probablement de l'eau dans le voisinage. Par tâtonnement et stationnements multiples, vous arrivez à déterminer le point d'eau. Quant à la profondeur de la couche aquifère ou de la source, c'est l'habitude de manipuler le pendule qui vous l'indiquera, par l'ampleur des oscillations. Mais bien que les professionnels du pendule soient nombreux et convaincus, le plus grand nombre des sourciers emploient la baguette et surtout la baguette de bois.

Si donc l'expérience démontre que vous êtes baguettisant, coupez un jeune rameau fourchu de coudrier, ou de laurier-amande et taillez les deux branches à une longueur égale de 25 à 30 cm. Ouvrez les mains de telle façon que les deux auriculaires droit et gauche se fassent vis-à-vis, passez chaque extrémité de la fourche dans le creux de l'annulaire et de l'auriculaire, faites glisser ces extrémités jusqu'à l'angle du pouce et fermez la main (fig. 4). Faites en sorte que la pointe de la fourche se tienne relevée, collez les coudes au corps, conservez les mains fermées avec les ongles tournés vers le ciel et marchez lentement dans une direction quelconque. Si vous êtes spécialement doué, au moment où vous passez au-dessus d'un affleurement métallique ou aquifère, votre baguette s'incline vers le sol, elle commence à tourner sans que vous fassiez le moindre geste pour l'en solliciter, et il arrive que la baguette tourne vite, très vite, et se torde aux courbes qui la joignent à votre main (fig. 5). Dès que la baguette commence à tressaillir et à tourner, arrêtez-vous, marquez l'endroit avec le pied et recherchez la profondeur des affleurements. Pour cela, marchez en arrière, jusqu'à ce que votre baguette se relève et commence à tourner en sens contraire de la première rotation (fig. 6). Arrêtez-vous, et comptez les mètres qui vous séparent d'entre le premier point trouvé et ce dernier. Cette distance représente la profondeur des affleurements

SOURDS-MUETS (*LÉGISL.*). — Deux sortes d'établissements reçoivent les sourds-muets, et leur donnent un enseignement primaire et professionnel, les établissements *publics* et *privés*. || Des établissements publics nationaux existent à Paris (rue St-Jacques, 256 garçons), à Bordeaux (filles) et à Chambéry (garçons et filles). Ils dépendent du ministère de l'Intérieur. Les sourds-muets ne peuvent y être admis avant l'âge de 9 ans ni après 12 ans ; à Paris cependant une classe enfantine a été créée pour les enfants de 6 ans. Joindre à la demande d'admission : l'acte de naissance du postulant, un certificat constatant l'infirmité et, si possible, ses causes, un autre certificat attestant que l'enfant n'est pas atteint d'une maladie contagieuse, qu'il a été vacciné. Pour les demandes de bourses gratuites, produire en outre un certificat d'indigence délivré par le maire et un extrait du rôle des contributions directes. Adresser ces différentes pièces *légalisées* au ministère de l'Intérieur.

L'État entretient à Paris 140 places gratuites, et à Bordeaux 75, qui sont divisibles par fractions de bourses. En outre l'État complète les demi-bourses accordées par les départements, les communes, pour l'établissement de Chambéry et le tiers de bourse pour l'école enfantine de Paris. Il peut aussi être consenti par le ministre de l'Intérieur des réductions de prix pour les enfants placés par leurs familles. || L'enseignement donné dans ces établissements comprend l'étude de la langue française, du calcul, etc... (en outre du dessin à Paris) et l'apprentissage d'une profession industrielle (cordonnier, tailleur, menuisier, imprimeur...). La durée de l'instruction est à Paris et à Bordeaux de 8 ans, à Chambéry de 7 ans. Les élèves incapables sont rendus à leur famille. Ils ne sont jamais conservés après 21 ans et peuvent, avant l'expiration des années d'étude, être placés chez des industriels s'ils sont déjà en état d'exercer une profession. || L'école de Paris forme des professeurs pour les établissements de sourds-muets

Le département de la Seine a créé une maison semblable, pour les deux sexes, à Asnières. || Il existe un certain nombre d'établissements privés de sourds-muets. Aucune condition n'est exigée pour leur création. Ces maisons, qui reçoivent souvent des subventions du Conseil général, sont seulement soumises à la surveillance de la police municipale.

SOURIS (LA) (*EN PLEIN AIR*). — Jeu de plein air, de cour ou de jardin et qui peut être aussi joué dans l'appartement lorsqu'on dispose d'une pièce suffisamment grande ou que les joueurs ne sont pas trop nombreux. En plein air, on admet un nombre indéterminé de joueurs. Il y a une seule souris, toutes les autres personnes représentent les chats : ceux-ci forment un vaste cercle en se tenant tous par la main, ils ont les bras levés à hauteur des épaules de façon à laisser entre eux des intervalles où l'on puisse passer. Le jeu commence : la souris fait en trottinant le tour du cercle, elle va, vient, derrière les chats puis tout d'un coup frappe de la main l'un d'eux, elle se sauve aussitôt en filant prestement par les intervalles laissés entre les joueurs. Le chat ainsi frappé quitte immédiatement sa place et ses deux voisins se prennent alors par la main pour rétablir le cercle sans solution de continuité, il poursuit la souris qui détale, et doit la suivre de près en passant exactement par les mêmes endroits qu'elle ; s'il se trompe d'itinéraire, tout le monde ne manque pas de le lui faire remarquer, il abandonne la poursuite, revient à sa place et la souris recommence alors son manège. Lorsque le chat réussit à attraper la souris en la suivant bien dans tous ses détours, il devient alors souris et celle-ci va se placer au cercle.

SOUSCRIPTION (*LÉGISL.*). — Les conditions d'une souscription, c.-à-d. d'un appel à la générosité de tous ceux qui veulent bien contribuer à une œuvre d'intérêt public ou de bienfaisance, sont arrêtées dans le règlement, qui devra prévoir la façon dont les versements seront effectués et acquis à l'œuvre, et surtout la destination des fonds ainsi recueillis. Tout emploi fait contrairement aux statuts permettrait aux souscripteurs de réclamer les sommes par eux versées. Lorsqu'une commune ouvre une souscription, par exemple pour l'entretien d'un chemin, les fonds sont perçus par le receveur municipal comme en matière de contributions directes.

Dans un autre sens du mot, certaines administrations, particulièrement le ministère de l'Instruction publique et le sous-secrétariat d'État des Beaux-Arts, parfois certains corps élus, conseils municipaux, etc., afin d'encourager la littérature, les arts, *souscrivent* à des livres qui viennent de paraître, ou à des ouvrages d'art, s'engageant par cela même à en acquérir un ou plusieurs exemplaires. Mention de la souscription pourra être portée sur l'ouvrage. Adresser la demande de souscription à l'administration compétente, en indiquant ses titres et ses références.

SOUS-LOCATION. — *V.* LOUAGE.

SOUS-PRÉFETS. — Les sous-préfets administrent l'arrondissement. Ils sont nommés et révocables dans les mêmes conditions que les PRÉFETS. || En pratique, ils sont le plus souvent pris parmi les chefs de cabinet des ministres ou des préfets.

ATTRIBUTIONS. — Les sous-préfets ont des attributions comme représentants du préfet ; ils sont alors des agents de surveillance, de renseignements et d'exécution. || Ils ont parfois des pouvoirs propres (autorisation d'établissements insalubres de 3e classe, délivrance de permis de chasse, nomination des préposés d'octroi, certificats de vie. || Les arrêtés des sous-préfets sont exécutoires par eux-mêmes, sauf annulation par le préfet.

SOUS-SEINGS PRIVÉS. — *V.* ACTES.

SOYA. — La servir de préférence avec le poisson. Cette sauce se vend toute préparée chez les marchands de comestibles. — *V.* ASSAISONNEMENTS.

SPARADRAP (*MÉD.*). — On appelle ainsi des bandes de tissu de fil, de coton, de soie, ou même des feuilles de papier dont on enduit une face avec une couche de masse emplastique.

Les conditions d'un bon sparadrap sont : 1° de ne pas coller pièce à pièce, et par conséquent d'être enduit d'une couche de matière assez consistante ; 2° d'être souple et de ne pas se fendiller. On met des médicaments dans les sparadraps. Exemple : emplâtre diachylon gommé (gomme ammoniaque, essence de térébenthine, axonge, poix, cire, etc.). Sparadrap de colle de poisson ou taffetas d'Angleterre du Codex ; sparadrap de thapsia (à la résine de thapsia, etc.).

SPASME (*MÉD.*). — Phénomènes convulsifs localisés dans un territoire nerveux superficiel, à la face, aux membres, etc.

On constate des secousses convulsives pouvant durer (état tétanique) et persistant en général pendant le sommeil (ce qui les différencie des tics).

Il faut consulter un spécialiste des maladies de nerfs.

SPORT. — I. *Généralités.* || II. *Classification des sports.* || III. *Utilité générale du sport.* || IV. *Quel sport pratiquer.* || V. *Principes généraux d'hygiène et d'entraînement.* || VI. *Vêtements de sport.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Le mot sport fut importé d'Angleterre vers le milieu du siècle dernier ; mais la chose n'est pas nouvelle. Le sport est, en effet, tout jeu, tout exercice cultivé pour lui-même où l'activité physique est employée. On a donc « sporté » de tout temps, et pour ne parler que de la France, les jeux d'armes, divers selon les époques, la chasse, le tir, l'équitation, la paume, etc., pratiqués de tous temps, sont des sports, de quelque nom qu'on les ait appelés autrefois. Mais le véritable mouvement sportif en France ne date que de la fin du XIXe siècle, et la France est restée, au point de vue sport, l'élève et l'imitatrice de l'Angleterre à qui elle a emprunté depuis cette époque une foule de sports qui lui étaient inconnus.

II. CLASSIFICATION DES SPORTS. — 1° SPORTS ATHLÉTIQUES. — Ceux où l'activité physique de l'individu entre seule en jeu et qui tendent plus particulièrement à son développement athlétique : *gymnastique, natation, lutte, boxe*, etc.

2° SPORTS MÉCANIQUES. — Ceux où l'activité physique de l'individu se borne à conduire et diriger un appareil mécanique de locomotion : *aérostation, automobilisme, aviation, yachting automobile, yachting à voile.*

3° SPORTS HIPPIQUES ET CYNÉGÉTIQUES. — Etymologiquement ce sont ceux pour la pratique desquels l'homme s'aide du *cheval* et du *chien*, c.-à-d. la *chasse* sous toutes ses formes, avec les sports qui préparent directement à sa pratique : *chenil, équitation* et *tir*. Mais il faut faire également rentrer dans cette catégorie les sports où l'homme utilise un animal quelconque soit comme un moyen, soit comme une fin. Sont par conséquent de cet ordre : *chiens de police, colombophilie, pêche, tauromachie, combats de coq*, etc.

III. UTILITÉ GÉNÉRALE DU SPORT. — Elle est incontestable, et certains sports, comme la gymnastique et la natation, sont tout à fait nécessaires. La pratique des sports rend l'homme plus fort et plus sain. Elle développe aussi ses qualités morales : sang-froid, esprit de décision, discipline, courage, franchise, endurance. Les enfants doivent commencer aussitôt que possible (vers 7 ans) des exercices de *culture physique* appropriés à leur âge (*V.* CULTURE PHYSIQUE). Ils se mettront ensuite aux sports proprement dits, marche, natation, pois boxe d'assouplissement, puis course à pied ; puis, vers 15 ans, n'importe quel sport, football, lutte ; vers 18 ans, boxe de combat, avirons.

Les jeunes filles aussi devraient pratiquer les sports, tant pour elles-mêmes que pour se préparer à leurs fonctions d'éducatrices. Si les femmes étaient plus familiarisées avec les sports, elles ne donneraient sans doute pas à leurs enfants, comme il arrive trop souvent en France, des habitudes de timidité ridicule. Il faut pourtant garder la mesure, et ne pas négliger pour les sports la culture des facultés de l'esprit ; *un esprit sain dans un corps sain* doit être la devise de tous.

IV. QUEL SPORT PRATIQUER. — Tous les sports sont bons ; certains, ceux qu'on appelle sports de développement, la gymnastique par exemple, sont indispensables. Quelques minutes de gymnastique rationnelle par jour, c'est l'hygiène du muscle, aussi nécessaire que l'hygiène superficielle de la peau. || On ne saurait trop recommander aux parents de laisser pratiquer à leurs enfants les sports athlétiques, surtout ceux de plein air, qui développent et fortifient le corps, élargissent la poitrine et tonifient les poumons, assurent le bon fonctionnement de tous les organes. Encore faut-il cependant procéder avec prudence et discernement. Certains sports, tels le football, ne doivent être pratiqués que par des jeunes gens déjà robustes ; ils peuvent être dangereux pour quiconque n'a déjà au préalable certaines qualités physiques bien développées. D'autres, comme la course à pied, sont excellents à condition d'être pratiqués avec une certaine mesure et suivant une progression rationnelle. D'autres enfin, comme le tennis, le croquet, la natation, etc., peuvent être pratiqués par tous et à tout âge, mais toujours sans excès.

V. PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ET D'ENTRAINEMENT. — HYGIÈNE SPORTIVE. — Il n'y a pas d'hygiène sportive proprement dite. Il n'y a qu'une hygiène qui s'applique à tous, sportsmen ou non. On peut dire simplement que les soins généraux du corps sont peut-être plus strictement indispensables à celui qui pratique un sport qu'à tout autre, car, ayant à fournir des efforts, il importe que le sportsman possède avant tout un bon fonctionnement de tous les organes et de la peau en particulier, ce qui ne va pas sans de parfaites habitudes hygiéniques. Une bonne hygiène doit être à la base de tout entraînement sportif.

Certaines pratiques hygiéniques sont cependant plus particulières au sport, parce qu'employées dans des cas spéciaux. Telles sont : 1° la *douche* ; 2° le *massage*.

1° *La douche.* — Froide ou chaude, surtout froide si l'on peut s'y habituer, la douche est employée après les exercices violents, pour refroidir brusquement l'organisme surchauffé, et le ramener par la *réaction* produite, à sa température normale. Prise froide, la douche doit être courte : pas plus de 30 secondes. Chaude, on peut la prolonger du double. Immédiatement après se frictionner vigoureusement avec des linges bien secs, ou avec un gant de crin, pour rétablir la circulation ;

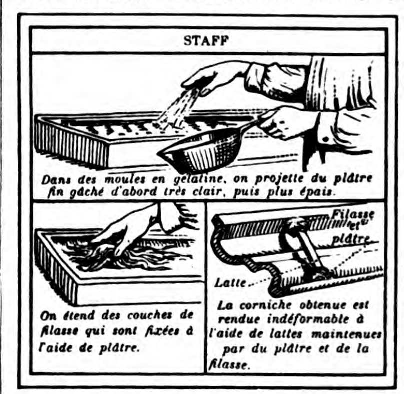
2° *Le massage.* — Se pratique *avant* et *après* l'effort. *Avant*, pour échauffer préalablement les muscles qui seront plus spécialement soumis à l'effort (les jambes par exemple, pour les coureurs à pied ou les cyclistes). *Après*, pour faire disparaître la fatigue des muscles qui ont produit l'effort, c.-à-d. éliminer en favorisant la circulation locale, les déchets dont l'accumulation dans le tissu musculaire produit précisément la sensation de fatigue. Après l'effort, le massage doit être pratiqué consécutivement à la douche. Dans les deux cas, il est avantageux de se servir pour le massage d'un produit rubéfiant spécial, dit *embrocation*, qui facilite la dilatation des vaisseaux sanguins.

ENTRAINEMENT. — L'entraînement, c'est la préparation méthodique du corps à l'effort sportif qu'on lui propose comme but. Suivant la diversité de ces efforts (l'effort pour lever un poids n'est pas le même que pour courir 100 m.) la méthode d'entraînement doit forcément varier. On trouvera par conséquent à chaque article de sport la méthode d'entraînement particulier à ce sport. || Deux principes généraux. L'entraînement doit être : 1° *rationnel* ; 2° *progressif*. || *Rationnel* ; il ne faut pas perdre de vue la nature de l'effort pour lequel on veut s'entraîner, toute la méthode d'entraînement doit lui être subordonnée. || *Progressif* : on ne doit pas essayer dès le premier jour de fournir *tout l'effort visé*, ce qui serait dangereux, mais y arriver progressivement, en augmentant chaque jour d'un degré la dose d'exercice qu'on s'impose. || Les Américains et les Anglais ont édicté pour chaque sport des règles minutieuses d'entraînement. Mais ces règles sont faites pour les professionnels, pour ceux qui visent à être champions du sport qu'ils pratiquent. N'ayant à conseiller que des amateurs, nous n'avons pas à entrer dans le détail de ces règles. || Quelques conseils généraux seulement.

Pratiquer une bonne hygiène, entretenir et développer la souplesse de ses muscles par une légère gymnastique quotidienne, manger à sa faim et à son goût, mais régulièrement, se lever et se coucher tôt, dormir au moins 8 heures par jour, ne faire d'excès d'aucune sorte. Avec cette méthode simplifiée, tout homme peut, à n'importe quel moment, pratiquer n'importe quel sport pour son plaisir et avec profit (*V.* AU SURPLUS LES ARTICLES CONSACRÉS AUX DIFFÉRENTS SPORTS).

VI. VÊTEMENTS DE SPORT. — Il n'existe pas de vêtements communs à tous les sports. Chaque sport a pour ainsi dire les siens. Quelques principes, pourtant, d'ordre général : le vêtement de sport doit être avant tout *commode*, La *laine* est préférable au *coton* et à la *toile*, parce qu'elle retient mieux la chaleur. || Une couleur *claire* vaut mieux qu'une couleur *sombre* pour les *sports d'été*, parce que le blanc absorbe moins les rayons solaires. || Pour la tête, pas de coiffure dans bien des cas, ou une coiffure *légère*. || Pour les *pieds*, des chaussures de nature et de forme diverses suivant les sports, mais avant tout commodes et où le pied soit à l'aise.

STAFF (*ARCH.*). — Le staff permet d'avoir à bon marché des corniches et moulures d'une décoration aussi chargée que



Dans des moules en gélatine, on projette du plâtre fin gâché d'abord très clair, puis plus épais.
On étend des couches de filasse qui sont fixées à l'aide de plâtre.
La corniche obtenue est rendue indéformable à l'aide de lattes maintenues par du plâtre et de la filasse.

l'on peut désirer. Dans des moules en gélatine, l'on projette du plâtre fin gâché très clair d'abord ; puis plus épais. Lorsque le moule est couvert on étend des couches de filasse, que l'on fixe à l'aide de plâtre, jusqu'à ce que la croûte ainsi formée présente assez de solidité ; souvent même la corniche obtenue est raidie et rendue indéformable à l'aide de lattes légères en sapin, fixées à l'aide de plâtre et de filasse.

EMPLOI. — Le staff n'est bon marché que produit industriellement en grandes quantités, il peut être peint, décoré, rehaussé de dorures après la pose. Étant donnée sa fragilité relative, ne l'employer que dans les endroits non exposés aux chocs et aux frottements, corniches, plafonds, soffites, chapiteaux de colonnes, etc., et à l'intérieur.

STATIONS AGRONOMIQUES, CHAMPS D'EXPÉRIENCES ET DE DÉMONSTRATION. — Les *stations agronomiques* sont des établissements dans lesquels on effectue des recherches sur toutes les questions intéressant l'agriculture : sélection des plantes, acclimatation, outillage agricole, semences,

engrais, parasites, pisciculture, sériciculture, fermentations. Certaines sont destinées à des études spéciales : œnologie, essais des huiles et corps gras, zoologie, agriculture, etc... Pour bien accomplir leur mission, les stations agronomiques devraient posséder un laboratoire agricole et un champ d'expériences, mais il n'en est pas toujours ainsi. || Les stations ou les laboratoires sont organisés par l'État, les départements ou les villes ; ils peuvent être subventionnés par l'État en raison de l'importance des travaux effectués. Un comité consultatif des stations agronomiques et des laboratoires renseigne le ministre de l'Agriculture sur le fonctionnement de chaque station, propose la répartition des subventions, imprime aux recherches une direction méthodique. || Les directeurs des stations agronomiques et des laboratoires subventionnés sont recrutés par concours passé devant un jury de cinq membres que nomme le préfet (quatre sont présentés par le Comité consultatif, un par le Conseil général), et comportant deux épreuves écrites (une de chimie agricole, une d'agrologie ou de culture expérimentale), deux épreuves pratiques, sur l'analyse qualitative et l'analyse quantitative, et une épreuve pratique sur l'emploi du microscope.

Les *champs d'expériences*, généralement annexés aux stations agronomiques, permettent de montrer aux agriculteurs les progrès accomplis dans leur art. Il s'y ajoute les *champs de démonstration*, où les travaux sont faits par les professeurs départementaux d'agriculture et qui permettent de véritables leçons de choses. Ces champs sont subventionnés par l'État qui accorde particulièrement les subventions aux départements dont les conseils généraux leur viennent également en aide.

Les stations font le plus souvent connaître les résultats de leurs travaux par des bulletins. Il faut aussi signaler les *Annales agronomiques*, et les *Annales de la science agronomique française et étrangère*.

STATIONS THERMALES. — AIX-LES-BAINS (Savoie) 8 000 h., alt. 258 m. — Eaux sulfurées calciques thermales (45°). S'emploient dans rhumatisme chronique, goutte chronique, névralgies, sciatiques, raideurs et ankyloses, sous forme de : douche, massage général ou local et étuves de vapeur. Établissement thermal propriété de l'État. Site agréable au bord du lac du Bourget. Médecins nombreux. Bureau de renseignements gratuits, place de la Mairie. Saison de printemps : 15 avril, 15 juin. Saison d'automne : 15 septembre, fin octobre.

ALLEVARD (Isère), 2 500 hab., alt. 465 m. — Eaux sulfurées calciques froides (16°). S'emploient dans les affections respiratoires : bronchite, catarrhe, emphysème, asthme, tuberculose au début, laryngite chronique et spécialement dans les affections respiratoires des enfants sous forme de : boisson, inhalations, pulvérisations, douches de la gorge et du nez, gargarismes, douches générales, douches ascendantes, bains.

Jolie situation dans une vallée entourée de montagnes. Médecins nombreux. Saison : 1er juin, 1er octobre.

AMÉLIE-LES-BAINS (Pyrénées-Orientales), 1 500 hab., alt. 276 m. — Eaux sulfurées sodiques, thermales et hyperthermales (de 20° à 61°). S'emploient dans : rhumatisme aigu et chronique, dermatoses, blessures, scrofules, tuberculose des os, phtisie pulmonaire. Sous forme de : bains, douches, bains de vapeur avec massage, inhalations, pulvérisations et en boisson. Hôpital militaire et deux établissements civils. Plusieurs médecins. Cure d'été et d'hiver.

BAGNÈRES-DE-BIGORRE (Htes-Pyrénées), 8 500 hab., alt. 536 m. — Eaux sulfatées calciques thermales (30° à 51°). Eaux sulfurées sodiques. Eaux ferrugineuses froides. S'emploient dans les maladies du système nerveux, dans l'anémie, les affections utérines, la dyspepsie, les maladies de la peau et des voies respiratoires sous forme de : boisson, bains, douches, pulvérisations, inhalations, massage. Hospice civil. Médecins nombreux. Saison : du 15 juin au 30 septembre.

BAGNOLES-DE-L'ORNE (Orne), alt. 235 m. — Eaux indéterminées (de faible minéralisation) thermales (26°). S'emploient dans les affections des veines (phlébites, varices) les affections utérines, les rhumatismes chroniques ; sous forme de : boisson, de douches et surtout de bains accompagnés de massage et mobilisation. Pays accidenté, belles forêts. Plusieurs médecins. Saison : du 1er juin au 1er octobre.

BARÈGES (Htes-Pyrénées), alt. 1 250 m. — Eaux sulfurées sodiques thermales (20° à 45°). S'emploient dans le lymphatisme, les rhumatismes, les affections profondes des os, les maladies de la peau ; sous forme de : boisson, bains, douches, gargarismes, pulvérisations. Deux établissements thermaux. Piscine à eau courante. Hôpital militaire et hôpital civil. Site superbe.

BIARRITZ (Basses-Pyrénées), 13 000 hab. — Climat. Bains de mer. Thermes salins. Eau sodique forte. S'emploie dans le lymphatisme, la scrofule, le rhumatisme chronique, les maladies des femmes, le rachitisme et les tuberculoses osseuses, sous forme de : bains, douches générales et locales. Établissement thermal. Trois plages. Très beau site. Nombreux médecins.

BOURBON-L'ARCHAMBAULT (Allier), 3 500 hab., alt. 245 m. — Eau chlorurée sodique, bicarbonatée mixte, iodurée et arsenicale. S'emploie dans : rhumatisme chronique, goutte, sciatique, diabète, scrofule, paralysie, métrite, paralysie infantile, sous forme de : boisson, bains, douches tièdes et chaudes, générales, locales, ascendantes, étuves. Piscine à eau courante. Hôpital militaire. Hôpital civil. Pays accidenté et pittoresque, belles forêts. Plusieurs médecins. Saison du 15 mai au 1er octobre.

BOURBONNE-LES-BAINS (Haute-Marne), 4 500 hab., alt. 255 m. — Eau chlorurée sodique, hyperthermale (65°). S'emploie dans : goutte et rhumatisme chronique, lymphatisme, paludisme, rhumatisme articulaire aigu, lésions osseuses, sciatique, paralysie, tabes, paralysie infantile, sous forme de : boisson, bains et douches. Hôpital militaire, hôpital civil. Plusieurs médecins. Saison : du 1er mai au 1er octobre.

BOURBOULE (La) (Puy-de-Dôme), 2 000 hab., alt. 846 m. — Eaux arsenicales, chlorurées et bicarbonatées sodiques thermales (60°). S'emploient dans : scrofule, tuberculose osseuse, maladies de la peau, maladies des voies respiratoires, phtisie au début, sous forme de : boisson, inhalations, pulvérisations, bains, douches, étuves de vapeur. Beau pays. Plusieurs médecins. Saison : du 1er juin au 1er octobre.

BRIDES (Savoie), 300 hab., alt. 570 m. — Eaux sulfatées, chlorurées sodiques, thermales (35°). S'emploient dans : constipation, appendicite, entérite, affections du foie et des reins, diabète, sous forme de : boisson, bains dans piscines à eau courante, bains de baignoire. Beau pays montagneux. Nombreux médecins. Saison : du 15 mai au 30 septembre.

BUSSANG (Vosges), 2 600 hab., alt. 650 m. — Eaux bicarbonatées mixtes, ferrugineuses, froides. S'emploient dans anémie, chlorose, convalescences, sous forme de : douches, bains simples ou médicinaux. Pays pittoresque. Saison : du 15 juin au 15 septembre.

CAMBO (Basses-Pyrénées), 2 000 hab. — Eaux sulfurées et ferrugineuses. Les eaux sulfurées s'emploient dans les maladies des voies respiratoires, les maladies de la peau, la constipation, l'entérite, le rhumatisme chronique sous forme de : boisson, pulvérisations, inhalations, bains. L'eau ferrugineuse s'emploie en boisson dans l'anémie et la chlorose. Pays pittoresque. Plusieurs médecins. Saison : du 15 avril au 15 novembre.

CAUTERETS (Hautes-Pyrénées), 1 600 hab., alt. 930 m. — Eaux sulfurées sodiques, thermales hyperthermales. S'emploient dans : tuberculose pulmonaire, maladies des voies respiratoires, rhumatismes, maladies de la peau, chloroanémie, paralysie infantile sous forme de : boisson, bains et douches généraux ou locaux, pulvérisations, inhalations. Très beaux sites, centre de belles excursions. Nombreux médecins. Saison : du 1er juin au 30 septembre.

CHATEL-GUYON (Puy-de-Dôme), 1 800 hab., alt. 380 m. — Eaux chlorurées sodiques et magnésiennes, bicarbonatées mixtes, thermales (24° à 38°). S'emploient dans : constipation, hémorroïdes, dilatation d'estomac, dyspepsie, congestion du foie, congestion utérine, albuminurie, sous forme de : boisson, bains à eau courante, lavages d'estomac, grandes irrigations de l'intestin. Pays vallonné, bois de sapins. Médecins nombreux. Saison : du 15 juin au 15 octobre.

CONTREXÉVILLE (Vosges), 900 hab., alt. 350 m. — Eaux sulfatées, bicarbonatées, calciques, froides. S'emploient dans : goutte, gravelle, maladie du foie, diabète léger, troubles urinaires, principalement sous forme de boisson. Jolies promenades, belles forêts. Plusieurs médecins. Saison : du 20 mai au 20 septembre.

DAX (Landes), 10 500 hab., alt., 12 m. — 1° Boues sulfurées, carbonatées, ferrugineuses.

2° Eaux sulfatées, calciques, chlorurées, hyperthermales (60°).

Les boues s'emploient dans : rhumatisme, névralgies, sciatiques, raideur et ankyloses sous forme de : bains entiers ou partiels, applications locales (de 36° à 45°).

Les eaux s'emploient dans la névropathie, le rhumatisme nerveux, certaines métrites sous forme de : boisson, bains, douches, étuves de vapeur. Nombreux médecins. Établissements thermaux ouverts toute l'année.

DIVONNE-LES-BAINS (Ain) 1 600 m., alt. 519 m. — Eau froide (6°,5) sans minéralisation spéciale. S'emploie dans les maladies nerveuses et de la nutrition. Hydrothérapie sous toutes ses formes, électrothérapie, massage, mécanothérapie, gymnastique suédoise. Plusieurs médecins.

EAUX-BONNES (Basses-Pyrénées), 900 hab., alt. 730 m. — Eaux sulfurées, sodiques, thermales (33°). S'emploient dans : inflammation des voies respiratoires, emphysème, pleurésie, tuberculose au début, anémie, lymphatisme, sous forme de bains, douches, inhalations, pulvérisations, et surtout de boisson. Pays accidenté, belles forêts de hêtres et de sapins. Plusieurs médecins. Saison : du 1er juin au 1er octobre.

EAUX CHAUDES (Basses-Pyrénées), 200 hab., alt. 675 m. — Eaux sulfurées, sodiques, thermales (10° à 32°). S'emploient dans : affections gynécologiques, rhumatisme, goutte, affections de l'appareil respiratoire, sous forme de boisson, pulvérisations, bains, douches, irrigations vaginales. Pays montagneux, Forêts. Établissement ouvert toute l'année. Grande saison du 15 juin au 15 septembre.

ENGHIEN (Seine-et-Oise), 4 000 hab. — Eaux sulfurées calciques et sulfhydriquées froides. S'emploient dans : maladies des voies respiratoires et tuberculose pulmonaire à la 1re période, maladie de la peau, rhumatismes articulaires, raideurs articulaires, anémie, maladies des voies génito-urinaires, sous forme de : boisson, bains en piscine, bains locaux, douches générales et locales, douches avec massage, inhalations, pulvérisations. Situation agréable près la forêt de Montmorency, à 12 kil. de Paris. Plusieurs médecins.

ÉVIAN (Haute-Savoie) 1 800 hab., alt. 380 m. — Eaux bicarbonatées mixtes froides. S'emploient dans : goutte, neurasthénie, migraine, artério-sclérose, entérite, affections du foie et des voies urinaires, sous forme de bains, douches, et surtout boisson. Établissement thermal très complet. Situation agréable au bord du lac de Genève. Nombreux médecins. Saison du 15 mai au 15 octobre.

FORGES-LES-EAUX (Seine-Inférieure), 1 900 hab., alt. 160 m. — Eaux ferrugineuses crénatées froides (7°). S'emploient dans : chlorose, anémie, dysenterie chronique, diabète, métrites chroniques, coliques néphrétiques, sous forme de : bains, douches, bains de vapeur et surtout boisson. Pays vallonné et boisé. Plusieurs médecins. Saison du 1er juin au 1er octobre.

LAMALOU (Hérault), 850 hab., alt. 200 m. — Eaux bicarbonatées mixtes thermales (28° à 40°). S'emploient dans les affections du système nerveux, spécialement dans les affections chroniques de la moelle épinière, dans rhumatisme, chlorose, affections utérines, sous forme de bains de piscines et de baignoires, bains de pieds à eau courante, douches et boisson. Trois établissements thermaux. Institut de rééducation. Environs pittoresques. Médecins nombreux. Saison : du 1er avril au 1er novembre comportant généralement deux cures annuelles.

LUCHON (Haute-Garonne), 4 000 hab., alt. 625 m. — Eaux sulfhydratées, sulfurées, sodiques thermales (22° à 66°). S'emploient dans : maladies de la peau, affections de l'appareil respiratoire, rhumatisme chronique, atrophie musculaire, raideurs articulaires, sous forme de : bains de baignoires et de piscines, douches générales et locales, douches pulvérisées, douches ascendantes, étuve sulfurée naturelle, inhalations particulières dans salles spéciales, boisson. Très beau site en face de la Maladetta. Nombreux médecins. Établissement ouvert toute l'année. Grande saison du 1er mai au 1er octobre.

LUXEUIL (Haute-Saône), 5 000 hab., alt. 350 m. — Eaux chlorurées et ferro-magnésiennes thermales (30° à 52°). S'emploient dans : maladies des femmes, entérite, neurasthénie, anémie, lymphatisme, phlébite, sous forme de boisson, bains en piscine, bains de baignoire, douches, lavages intestinaux et surtout irrigations vaginales. Médecins nombreux. Saison du 15 mai au 1er octobre.

MONT DORE (Puy-de-Dôme), 2 000 hab., alt. 1 050 m. — Eaux bicarbonatées, ferrugineuses, arsenicales, siliceuses, thermales (38° à 47°). S'emploient dans : rhumatisme articulaire, affection de l'appareil respiratoire, tuberculose pulmonaire, sous forme de : boisson, irrigation, pulvérisations, inhalations de brouillard médicamenteux, dans des salles spéciales, bains, douches de vapeur. Hospice thermal départemental. Pays accidenté. Belles excursions. Nombreux médecins. Saison : du 1er juin au 1er octobre.

NÉRIS (Allier), 2 800 hab., alt. 374 m. — Eaux indéterminées, hyperthermales (52°). S'emploient dans : paralysies, névrites, ataxie, hystérie et, en général, toutes les maladies du système nerveux. Aussi dans : rhumatismes et dermatoses, sous forme de bains (baignoires et piscines), douches, irrigations, bains de vapeur, boisson. Pays accidenté, jolies promenades au bord du Cher. Plusieurs médecins. Deux établissements et un hôpital thermal. Saison : du 15 mai au 1er octobre.

PLOMBIÈRES (Vosges), 1 850 hab., alt. 450 m. — Eaux, alcalines, silicatées, sodiques, arsenicales, thermales et hyperthermales (13° à 74°). S'emploient dans : rhumatismes, maladies des femmes, paralysies, névralgies, névroses, affections des voies respiratoires, sous forme de : bains, douches, boisson, douches intestinales et vaginales, étuves, inhalations. Site pittoresque. Belles promenades. Médecins nombreux. Saison : du 1er juin au 1er octobre.

POUGUES (Nièvre), 1 500 hab., alt. 190 m. — Eaux alcalines, bicarbonatées calciques, gazeuses, froides. S'emploient dans : dyspepsie, entérite, atonie intestinale, troubles du foie et des reins, goutte, diabète, neurasthénie, anémie, sous forme de : boisson, bains généraux, bains de siège, lavages intestinaux, lavages d'estomac. Pays vallonné, bois, prairies. Plusieurs médecins. Saison du 1er juin au 1er octobre.

PRÉCHACQ-LES-BAINS (Landes), alt., 15 m. — Eau thermale sulfatée calcique à 63°. Application de boues radioactives. S'emploient dans le rhumatisme sous toutes ses formes. Établissement avec bains, douches, piscines, étuves.

ROYAT (Puy-de-Dôme), 1 500 hab., alt. 450 m. — Eaux alcalines, gazeuses, chlorurées sodiques, ferro-arsenicales, thermales (20° à 35°,5). S'emploient dans : rhumatisme, goutte, dyspepsie, diabète, albuminurie, affections utérines, anémie, névroses, sous forme de : boissons, pulvérisations, inhalations, douches thermales avec massages, bains hydro-électriques, bains à eau courante. Pays montagneux, voisinage de Clermont. Médecins nombreux. Saison : du 25 mai au 1er octobre.

SAINT-AMAND-LES-EAUX (Nord) 14 000 hab., alt. 17 m. — Boues minérales sulfureuses. Eaux indéterminées tièdes (26°). S'emploient dans : rhumatisme musculaire ou articulaire, goutte, suites de fractures, appendicite chronique, ataxie, métrite, sous forme de : demi-bains, bains complets tièdes, chauds ou très chauds et en applications partielles ou générales très chaudes. Les eaux s'administrent en boisson comme médication adjuvante des bains de boues. Établissement thermal à 4 kilomètres de la ville. Forêts. Plusieurs médecins. Saison : du 15 mai au 1er octobre. Époque la plus favorable pour le traitement par les boues : juillet et août.

SAINT-GERVAIS (Haute-Savoie), 1 900 hab., alt. de 600 à 850 m. — Eaux chlorurées, sulfatées légèrement sulfureuses. S'emploient dans : maladies de la peau, neurasthénie, dyspepsie, goutte, sous forme de : boisson, inhalations, pulvérisations locales et générales, douches diverses, bains. Site splendide à proximité du Mont Blanc. Excursions, courses de montagne. Plusieurs médecins. Saison : du 1er juin au 30 septembre.

SAINT-HONORÉ (Nièvre), 1 800 hab., alt. 275 m. — Eaux sulfurées sodiques, arsenicales, thermales (27° à 31°). S'emploient dans : maladies des voies respiratoires, tuberculose pulmonaire, eczéma, phlébites, sous forme de : boisson, inhalations, pulvérisations, bains de vapeur, bains de piscine, douches générales et locales (douches de pieds). Beau pays très accidenté, forêts. Plusieurs médecins. Saison : du 1er juin au 1er octobre.

SAINT-NECTAIRE-LE-BAS (Puy-de-Dôme), alt. 700 m. — Eaux chlorurées sodiques et bicarbonatées mixtes, gazeuses, thermales (35° à 42°). S'emploient dans : rhumatisme musculaire, inflammations utérines, dyspepsie, albuminurie, anémie, lymphatisme, sous forme de : boisson en petites quantités, douches vaginales carbo-gazeuses, bains, douches. Plusieurs médecins. Saison : du 1er juin au 1er octobre.

SAINT-NECTAIRE-LE-HAUT (Puy-de-Dôme), 530 hab., alt. 784 m. — Eaux chlorurées bicarbonatées mixtes, thermales (33° à 43°). S'emploient dans : scrofule, atonie des voies digestives, goutte, rhumatisme, sciatique, albuminurie, anémie, métrites, sous forme de : boisson, douches, bains à eau courante. Beau pays. Plusieurs médecins. Saison : du 1er juin au 1er octobre.

SAINT-SAUVEUR (Hautes-Pyrénées), alt. 750 m. — Eaux sulfurées sodiques, thermales (34°). S'emploient dans : maladies des femmes, affections nerveuses en général, sous forme de : boisson, bains, douches rectales et vaginales. Pays montagneux. Belles excursions. Plusieurs médecins. Saison : du 1er juin au 1er octobre.

SALIES-DE-BÉARN (Basses-Pyrénées), 6 000 hab., alt. 60 m. — Eaux chlorurées, bromo-iodurées, sodiques froides. S'emploient dans : tuberculose externe, scrofule, lymphatisme, coxalgie, paralysie infantile, hémorragies liées à une affection utérine, sous forme de : bains coupés d'eau douce et additionnés d'eaux-mères, douches générales et locales, irrigations vaginales, nasales, rectales, compresses imbibées d'eau-mère. Pays très pittoresque, vue très étendue sur les Pyrénées. Nombreux médecins. Établissement ouvert toute l'année. Grande saison : du 1er mars au 30 novembre.

SALINS-DU-JURA, 6 000 hab., alt. 354 m. — Eaux chlorurées sodiques, bromurées, froides. S'emploient dans : scrofule, tuberculose osseuse, rachitisme, lymphatisme, paralysie infantile, salpingites, métrites, sous forme de : bains, douches générales et locales, douches, massage, compresses imbibées d'eau-mère. Beau pays, forêts de sapins. Plusieurs médecins. Saison : du 1er juin au 1er octobre.

THONON-LES-BAINS (Haute-Savoie) 6 000 hab., alt. 486 m. — Eaux bicarbonatées mixtes froides. S'emploient dans : goutte, gravelle, dyspepsie, sous forme de : hydrothérapie externe et surtout boisson. Site agréable au bord du lac de Genève. Plusieurs médecins. Saison : du 1er juin au 1er octobre.

URIAGE (Isère), 2 000 hab., alt. 414 m. — Eaux chlorurées sodiques, sulfureuses, tièdes (23° à 27°). S'emploient dans : maladies de la peau, scrofule, lymphatisme, rhumatisme, raideur articulaire, métrites, névroses, tabes, sous forme de : boisson, pulvérisations, gargarismes, irrigations nasales et vaginales. Bains, douches et douche-massage. Pays montagneux, boisé, centre d'excursions. Nombreux médecins. Saison : du 25 mai au 15 octobre.

VALS (Ardèche), 4 000 hab., alt. 243 m. — Eaux bicarbonatées sodiques, froides. S'emploient dans les affections de l'estomac, du foie et des reins et dans le diabète, sous forme de : bains, douches et surtout boisson. Institut hydrothérapique confortable et luxueux, annexé à l'établissement thermal. Jolie situation dans une vallée fraîche et boisée. Plusieurs médecins. Saison : du 1er mai à fin octobre.

VICHY (Allier), 14 000 hab., alt. 260 m. — Eaux bicarbonatées sodiques fortes, froides et thermales (13° à 44°). S'emploient dans : dyspepsie, maladies du foie et des reins, diabète, goutte, obésité, rhumatisme chronique, sous forme de : boisson, bains généraux ou locaux en baignoires et en piscines, douches de toute nature, gargarismes, pulvérisations, lavages d'estomac, etc. Sept établissements thermaux, les plus modernes admirablement installés et de nombreux instituts hydrothérapiques permettent l'emploi de l'eau simple, de la vapeur, de la chaleur, de la lumière, de l'électricité sous toutes ses formes, de la gymnastique suédoise et de la mécanothérapie. Hôpital thermal civil pour les indigents. Hôpital militaire. Pays vallonné. Très nombreux médecins. Établissement ouvert toute l'année. Grande saison : du 15 mai au 1er octobre.

VITTEL (Vosges), 1 700 hab., alt. 340 m. — Eaux sulfatées, bicarbonatées calciques et magnésiennes froides. S'emploient dans : arthritisme sous toutes ses formes, goutte, gravelle, coliques hépatiques, diabète, albuminurie, sous forme de : boisson, bains, douches générales et locales. Situation agréable au milieu d'un grand parc. Médecins nombreux. Saison : du 25 mai au 25 septembre.

STATUES (*LÉGIS.*). — L'érection d'une statue sur la voie publique peut être décidée par un département, une ville, un groupe de souscripteurs, etc... Adresser la demande au maire de la commune où la statue sera élevée, en le priant d'y joindre son avis. L'approbation est donnée par décret. Elle est généralement refusée quand l'hommage s'adresse à un vivant. || L'élévation de la statue a lieu sous la surveillance de l'autorité, qui peut imposer certaines mesures et même exiger la démolition du monument. || Les particuliers qui dégraderaient des statues sont passibles d'un emprisonnement d'un mois à 2 ans et d'une amende de 100 à 500 fr. (*V.* MAJORATION).

STELLIONAT (*DROIT*). — Il y a stellionat : 1° lorsqu'on vend ou qu'on hypothèque un immeuble dont on sait n'être pas propriétaire ; 2° lorsqu'on présente comme libres des biens hypothéqués, ou que l'on déclare des hypothèques inférieures à celles dont les biens sont grevés.

Avant la loi du 22 juillet 1867, la contrainte par corps était applicable au *stellionataire*. Actuellement, le stellionat a encore pour sanction : 1° le refus du bénéfice de la cession de biens ; 2° le refus de l'excusabilité, en cas de faillite (*V.* CESSION DE BIENS et FAILLITE).

STÉNOGRAPHIE. — La sténographie ou procédé d'écriture rapide et simplifiée permettant d'enregistrer les mots presque aussi vite qu'ils sont prononcés, est devenue une étude à peu près indispensable à tous les jeunes gens se destinant aux diverses carrières du commerce et des administrations.

UTILITÉ DE LA STÉNOGRAPHIE. — Un cours de sténographie permettant à ceux qui le suivent avec fruit, de pouvoir recueillir de 80 à 100 mots par minute, devrait exister dans tous les établissements d'enseignement secondaire ; en effet, grâce à ce procédé d'écriture, les jeunes gens appelés à suivre des cours d'une nature quelconque, pourraient recueillir non seulement la substance de ce cours, mais encore le mot à mot de certaines périodes plus particulièrement essentielles ou intéressantes. La seule mise au net en écriture courante constituerait pour l'étudiant une répétition efficace de la leçon qu'il aurait suivie.

Aujourd'hui, dans tous les Parlements, la majeure partie des tribunaux, les assemblées départementales ou communales importantes, etc... se trouvent des sténographes chargés non plus de fixer le sens des discours prononcés, mais leur mot à mot. Ajoutons que ces sténographes, qui ont dû pratiquer leur art, 3, 4 et même 5 ans avant d'y acquérir une véritable dextérité, ne peuvent guère, vu l'énorme effort d'attention qu'ils apportent à leur travail, travailler plus de quelques minutes suivies. Dans les Parlements, un sténographe travaille de 2 à 3 minutes, que suit une période de repos de 20 à 25 minutes, au cours duquel il met au net en écriture ordinaire, les phrases qu'il a recueillies. La sténographie parlementaire, très compliquée, prend le nom de *métagraphie*.

Les grands débouchés des sténographes se trouvent : dans le commerce d'abord, dans les secrétariats particuliers et dans les journaux.

COMMERCE. — Dans les maisons de commerce où la correspondance est nombreuse, le chef dicte en général les réponses aux lettres qu'il reçoit au fur et à mesure qu'il en prend connaissance. Ces réponses, prises sténographiquement et transcrites à la machine à écrire sont ensuite soumises à sa signature. Les sténographes étant ainsi en contact direct avec les chefs de maison dont ils sont les interprètes immédiats, jouent un rôle prépondérant dans la maison de commerce moderne ; la situation doit d'autant plus appeler l'attention des jeunes gens qu'elle est en général bien rémunérée.

SECRÉTARIATS PARTICULIERS. — La plupart des particuliers riches ayant besoin d'un secrétaire, exigent aujourd'hui de celui-ci qu'il soit sténo-dactylographe ; les hommes d'affaires, les avocats, les hommes de lettres s'assurent ainsi que leur pensée est traduite fidèlement, intégralement et non plus par à peu près, comme cela se pratiquait auparavant.

JOURNAUX. — Les grands quotidiens exigent de plus en plus de leurs reporters la connaissance de la sténodactylographie, et dans un délai rapproché, nul ne pourra être attaché à un journal de quelque importance, s'il n'est capable de transcrire fidèlement et exactement, c'est-à-dire sténographiquement, les débats parlementaires, judiciaires, les comptes rendus des réunions publiques, les entrevues avec des personnalités en vue, etc...

Bref, dans l'état actuel, l'étude de la sténographie doit être envisagée comme indispensable et il en sera de plus en plus ainsi jusqu'au jour où une machine quelconque pourra se substituer à l'effort manuel, malheureusement fragile.

Faites donc apprendre la sténographie à vos enfants et veillez à ce qu'ils apportent à cette étude de la régularité, de la persistance et de la bonne volonté. Empêchez les découragements si fréquents qui suivent les enthousiasmes de la première heure ; on ne devient bon sténographe qu'en étant constant, et toute personne qui n'est pas capable d'un effort continu, doit reculer devant une étude qui, pendant de longues semaines, ne lui coûtera que de pénibles efforts, ingrats en apparence.

STÉRILISATION (*MÉD.*). — Procédés mis en œuvre pour détruire tous germes de maladies.

On désinfecte : les *mains* (chirurgiens et gardes-malades) en les lavant au savon et à la brosse, les passant dans l'alcool à 8°, puis dans une solution de sublimé au 1/1000e ou de permanganate de potasse au 1/1000e (en ce cas on les décolore dans du bisulfite de soude à 10 p. 100), ne pas s'essuyer. On désinfecte la *peau* (malades à opérer) comme les mains.

ON STÉRILISE : les *instruments* de chirurgie et *objets* de pansements : soit par la vapeur d'eau sous pression à 130° (autoclave de Chamberland) ; soit par la chaleur sèche (étuve de Poupinel) à 180° ; soit par l'eau bouillante avec 1 p. 100 de sous-carbonate de soude ; soit par le flambage à la flamme d'alcool. On stérilise les objets en gomme ou caoutchouc ; ceux en caoutchouc rouge supportent bien l'ébullition sodique ; la gomme ne supporte ni ébullition ni immersion en sublimé ou phénol, on la stérilise aux vapeurs de formol provenant de la décomposition lente des pastilles de trioxyméthylène, le catgut se stérilise à sec à 140° en 12 heures d'échauffement progressif lent.

L'EAU se stérilise par ébullition sous pression, par les filtres, par les agents chimiques comme l'alun (0 gr. 20 par litre), l'iode (IV gouttes de teinture d'iode stérilisent 1 litre en quelques minutes), le permanganate de chaux (0 gr. 01 par litre), l'acide citrique (1 gr. par litre) ajouter après une demi-heure une pincée de bicarbonate de soude pour désacidifier l'eau.

On stérilise le *lait* : les germes de tuberculose sont détruits par une température de 80°, durant 10 min. ou de 68° durant 30 min. Il y a en outre quatre procédés industriels :

1° *La stérilisation absolue* en étuves à vapeur à pression qui portent le lait à 110°, c'est la seule façon d'avoir un lait strictement pur de germes, mais ce lait est antihygiénique et peut à la longue occasionner de la dénutrition et du scorbut infantile, parce que certains éléments indispensables à la nutrition y sont détruits ;

2° *Pasteurisation.* — Chauffage à 80° suivi de brusque refroidissement ; ce procédé vaut ce que vaut le suivant ;

3° *Ebullition.* — Le lait monte à 80° et bout à 100° : il faut le laisser bouillir 3 à 4 min. Procédé excellent contre la tuberculose, qui n'a pas les inconvénients de la stérilisation absolue, mais il faut aussitôt renfermer le lait en flacons bouillis aussi et hermétiquement fermés, et le consommer dans les 24 heures.

4° *Bain-marie* à 100°, appareil de Soxhlet pas pratique, bon dans les pouponnières.

STERLET (*CUIS.*). — Variété de l'esturgeon. Reçoit les mêmes préparations que celui-ci. — *V.* ESTURGEON.

STERNUM (*MÉD. PRAT.*). — Pièce ostéo-cartilagineuse impaire et médiane à laquelle s'articulent les cartilages des côtes en avant.

FRACTURES ET LUXATIONS rares après un choc violent ou quelquefois à la suite d'une chute à la renverse sur le dos.

ON CONSTATE un gonflement transversal à la partie supérieure généralement au niveau de la deuxième côte, accompagné d'une douleur vive, et d'une ecchymose plus ou moins marquée.

IL FAUT avoir recours au chirurgien, réduction et surtout contention difficiles.

TUBERCULOSE DU STERNUM, point de départ assez fréquent des abcès froids de la région. — *V.* ABCÈS FROID.

STOCKFISH. — *V.* MORUE.

STOMATITE (*MÉD.*). — *V.* APHTES, BOUCHE, DENTS. — Inflammation des parties de la bouche : gencives, gingivite ; langue, glossite.

STRASS. — Composition obtenue en fondant du sable, de la céruse, de la potasse pure, du borax et de l'arsenic ; on maintient le mélange en fusion pendant un temps très long, puis on le refroidit peu à peu de telle façon que la masse cristallisée qu'on obtient soit parfaitement homogène. Le strass blanc sert à imiter le diamant ; pour imiter les autres pierres précieuses, on colore la masse à l'aide d'oxydes métalliques. On taille comme les pierres véritables ; certaines imitations particulièrement soignées se montent sur or ou sur platine. Les pierres fausses pèsent plus et sont beaucoup moins dures que les vraies ; aucune d'entre elles ne résiste à l'épreuve radiographique.

STRATUS. — *V.* NUAGES.

STUC (*ARCH. PRAT.*). — Produit employé dans les décorations intérieures, où il joue souvent le rôle de la pierre et du marbre. Il se compose de plâtre gâché dans l'eau chaude gélatineuse (colle forte). On l'applique par couches successives ; en séchant il devient très dur et peut même être sculpté, poli à la pierre ponce, frotté à la cire à l'aide de chiffon de laine; verni, on le colore en le mélangeant à des oxydes métalliques. En ajoutant ces oxydes au stuc, on obtient des veines qui imitent celles du marbre. || En mélangeant de la chaux au plâtre, le stuc peut être employé à l'extérieur et résister aux intempéries.

A l'extérieur, on peut aussi faire usage du *plâtre aluné* à 10 p. 100 que l'on gâche avec 25 p. 100 de son poids d'eau. Sec, cet enduit peut être sculpté comme de la pierre ; il résiste bien aux intempéries.

STYLES D'ARCHITECTURE. — Dans les figures ci-après, nous donnons les caractéristiques des principaux styles en architecture. Ces diverses formes ont toujours, aux bonnes époques, eu leur raison d'être, soit par suite des conditions de la vie, soit en raison de la nature des matériaux logiquement employés. Ce sont des formes du passé, intéressantes à examiner, mais dont le pastiche, devenu si courant à notre époque est bien souvent une faute de goût, toujours une erreur de bon sens. Notre siècle doit découvrir et créer le style qui lui soit approprié, il est à croire qu'à notre insu, d'ailleurs, insensiblement il y arrive, et que nos arrière-neveux, faisant la sélection des œuvres, découvriront le caractère d'un style moderne qui échappe aux contemporains.

CARACTÉRISTIQUES DES PRINCIPAUX STYLES. — *Egypte.* — Construction massive en gradins, d'abord en briques, puis en pierres. Les colonnes affectent généralement la forme du lotus, soit tige et fleurs (fig. 2), soit fleur seulement (fig. 3), soit bouton, soit encore roseaux ligaturés et écrasés sous le poids qu'ils supportent (fig. 1) ; plus tard, on trouve des types de chapiteaux à masques (chapiteau hathorique de la figure 4). Voûte en berceau ou sphérique. Tout le monde connaît la pyramide caractéristique de la figure 5 et l'obélisque, monolithe taillée et sculptée de la figure 6.

Assyrie. — Construction massive en briques sur soubassements larges et puissants. La colonne est peu employée ; quand on l'utilise, c'est en groupements de quatre fûts en briques. La voûte est souvent en berceaux, ou en arc brisé, ou en coupole ; elle est parfois clavée. Dans l'ornementation domine le taureau ailé à face humaine de la figure 7.

Perse. — Construction parfois en brique, mais généralement

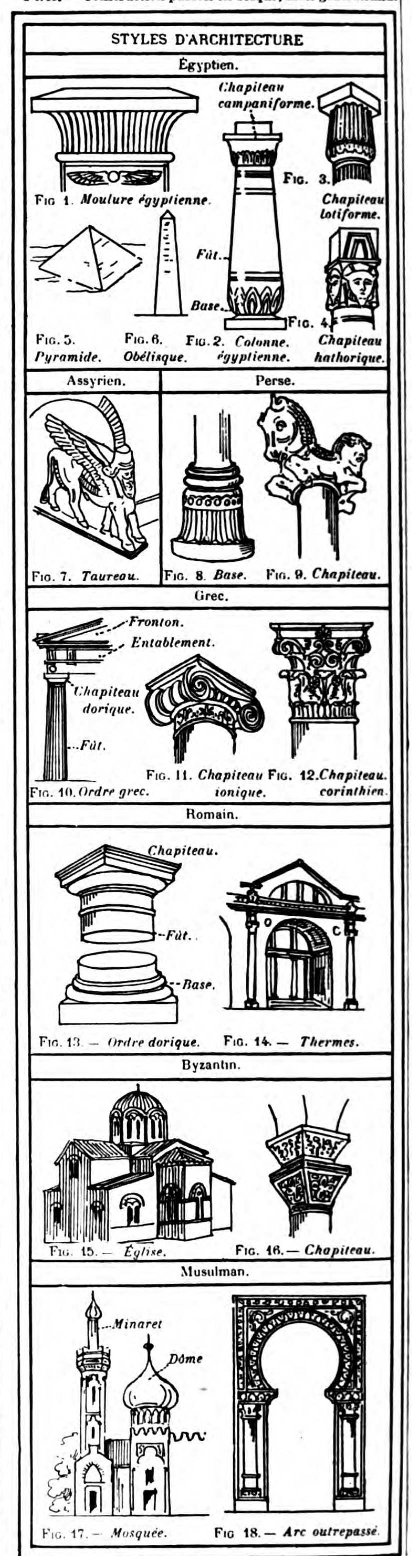
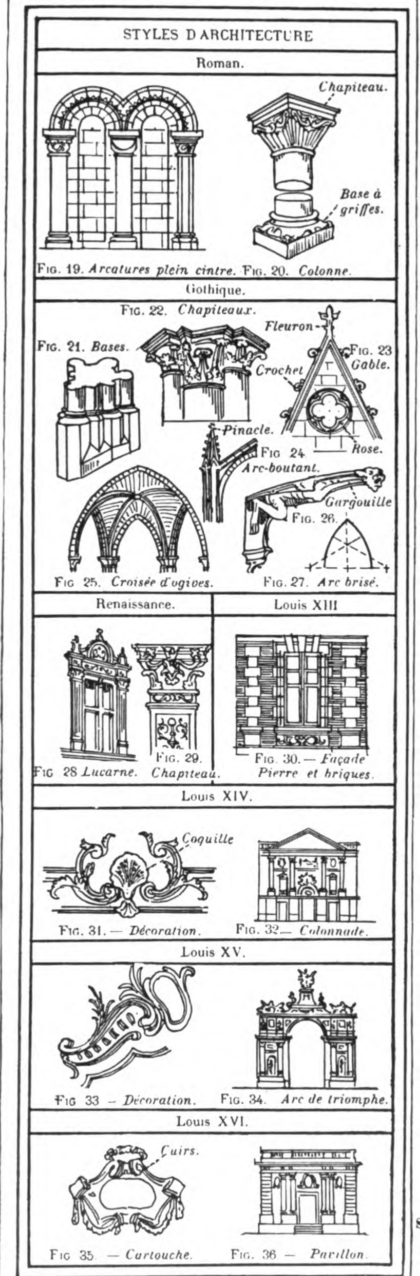


FIG. 1. *Moulure égyptienne.* FIG. 2. *Colonne égyptienne.* FIG. 3. *Chapiteau lotiforme.* FIG. 4. *Chapiteau hathorique.* FIG. 5. *Pyramide.* FIG. 6. *Obélisque.*
FIG. 7. *Taureau.* FIG. 8. *Base.* FIG. 9. *Chapiteau.*
FIG. 10. *Ordre grec.* FIG. 11. *Chapiteau ionique.* FIG. 12. *Chapiteau corinthien.*
FIG. 13. — *Ordre dorique.* FIG. 14. — *Thermes.*
FIG. 15. — *Église.* FIG. 16. — *Chapiteau.*
FIG. 17. — *Mosquée.* FIG. 18. — *Arc outrepassé.*

en pierre. Emploi généralisé de la colonne cylindrique à fût cannelé, à chapiteau orné de taureaux agenouillés groupés par deux (fig. 9).

Grèce. — Construction à larges soubassements, d'abord en briques, puis en pierre tendre, puis plus tard en pierre dure, en marbre. Emploi multiplié de la colonne lisse ou cannelée, à chapiteau dorique, ionique ou corinthien (fig. 10 à 12). Pas de voûte ; le toit est horizontal.

Rome. — Construction en brique cuite et blocage, puis en blocs de pierre. Utilisation décorative de la colonne



grecque, modifiée seulement dans son ornementation. Ouvertures en plein cintre (fig. 14). L'emploi de la voûte est fréquent.

Byzance. — Abandon de la forme parallélogrammatique simple ; construction en briques cuites. Colonnes lisses à chapiteaux en tronc de pyramide renversée (fig. 16). Voûtes et coupoles.

Art musulman. — Construction en brique, pierre, bois à revêtements de faïence. Grand luxe décoratif. Arabesques. Emploi multiplié de la colonne. Ouvertures à arc outrepassé (fig. 18). Minarets et dômes à flèches aiguës (fig. 17).

Art roman. — Construction à murs épais, à piliers massifs à ouvertures étroites aux arcatures en plein cintre (fig. 19). Le pilier solide et lisse a une base à griffes et un chapiteau à forte tendance byzantine. Contreforts. Voûte bandée d'arcs doubleaux et voûte d'arête.

Art gothique. — Construction à murs réduits à l'essentiel appuyés d'arcs-boutants ; comme caractéristiques, la légèreté et l'élan. Colonnes groupées à chapiteaux sculptés et fouillés. Gargouilles extérieures. Voûtes en croisées d'ogives.

Renaissance. — L'architecture mystique jusque-là caractérisée par les édifices religieux, fait place à l'architecture profane : palais massifs autour d'une cour quadrangulaire qu'entourent des portiques à colonnes. L'ornementation est surtout intérieure : fenêtres à lucarnes (fig. 28) ; panneaux décoratifs à chapiteaux sculptés (fig. 29). Voûte en berceau ou plafond à caissons.

Louis XIII. — C'est le triomphe de la construction en pierres et briques. Aux grandes productions composites : Chenonceaux, Blois, Chambord, succèdent des palais aux lignes simples, dénudées (fig. 30).

Louis XIV. — L'ornementation extérieure s'enrichit : un type reste : la colonnade exhaussée (le Louvre) (fig. 32). A l'intérieur, luxe décoratif : panneaux sculptés, dessus de portes à coquilles (fig. 31).

Louis XV. — Comme tous les arts, l'architecture s'amenuise et sacrifie aux goûts de l'époque. L'extérieur est moins sévère qu'à la période précédente et l'intérieur orné avec plus de fantaisie et de légèreté (fig. 33). L'arc de triomphe (fig. 34) longtemps oublié, fait sa réapparition.

Louis XVI. — Retour marqué à l'art romain, l'Empire accentuera cette tendance. D'autre part, aux *Folies* de l'époque précédente succèdent des pavillons de style italien (fig. 36), à toit en terrasse et à façade à colonnes. A l'intérieur, l'ornementation est moins profuse, d'une élégante sumplicité (fig. 35).

STYLISATION (néologisme). — Simplification des formes. Surtout employée dans la décoration et le dessin de broderies et de dentelles, etc. Consiste à donner à un dessin une utilité pratique, selon sa destination et la matière que l'on emploie dans l'exécution. Pour comprendre ce qu'on entend par stylisation, il suffit de regarder la figure 1

STYLISATION

Fig. 1 *Dessin d'après nature*

Fig. 2 *Le même, stylisé pour Broderie Anglaise*

Fig. 3 *Le même, stylisé pour Broderie Richelieu*

Fig. 4 *Le même, stylisé pour Dentelle Renaissance*

qui représente le dessin d'après nature d'une fleur. Pour la styliser, considérer le genre de broderie ou de dentelle auquel le dessin est destiné, et pour cela connaître l'exécution des points de la broderie ou de la dentelle. Figure 2, fleur stylisée pour la broderie anglaise. Figure 3 pour la broderie Richelieu. Figure 4, la dentelle Renaissance.

STYPAGE (*MÉD. PRAT.*). — Contre les névralgies (sciatique, intercostale, faciale). Applications sur la peau pendant quelques secondes d'un tampon de coton sur lequel on a pulvérisé du chlorure de méthyle. Action plus modérée que par pulvérisations directes.

SUBROGATION. — *V.* HYPOTHÈQUES, PAIEMENT, PRIVILÈGES.

SUBROGÉ TUTEUR. — *V.* INTERDICTION, MINORITÉ, TUTELLE.

SUBSTITUT. — *V.* JUSTICE (ORGANISATION DE LA), MAGISTRATURE.

SUBSTITUTION (*DROIT*). — Dans le langage du droit, la substitution est une disposition, en vertu de laquelle un donataire ou légataire est obligé de *conserver jusqu'à son décès* les biens dont il a été gratifié, pour les transmettre en mourant à une personne désignée par le donateur ou testateur. Elle est souvent désignée aussi sous le nom de substitution *fidéicommissaire*.

La substitution ou substitution fidéicommissaire, ne doit pas être confondue avec le *fidéicommis*, qui consiste à faire un legs ou un don à une personne, en la chargeant de transmettre les biens donnés ou légués, à une autre personne, soit *immédiatement*, soit à une époque quelconque *autre que celle du décès du premier gratifié*. EXEMPLE : je lègue tel immeuble à Pierre, à charge par lui de le rendre *dans trois ans* à Paul.

Quand la charge est de *rendre immédiatement*, on désigne parfois la disposition sous le nom de *fiducie*.

Les substitutions sont, en principe, *prohibées*, dans le droit actuel. Ce qui caractérise la substitution *prohibée* c'est qu'elle constitue une *double libéralité*, qui s'adresse à deux personnes : dont l'une profitera pendant sa vie des biens donnés, mais devra les *conserver* pour les transmettre à l'autre, *lors de son décès*. Le premier donataire porte le nom de *grevé* (ou grevé de restitution) ; le second est l'*appelé*.

Le type de la substitution prohibée, c'est la disposition qui serait ainsi conçue : « Je lègue mes biens à Pierre, à charge par lui de les rendre ou de les transmettre *à sa mort* à Paul ».

La loi a prohibé ces dispositions notamment parce qu'elles frappent d'inaliénabilité, dans la main du grevé, les biens sur lesquels elle porte ; ce qui est contraire à la libre circulation des biens.

Les substitutions prohibées sont nulles ; leur nullité est d'ordre public ; elle a pour conséquence de rendre inefficace aussi bien la libéralité faite au *grevé* que celle faite à l'*appelé*.

EXCEPTIONS A LA PROHIBITION DES SUBSTITUTIONS. SUBSTITUTIONS PERMISES. — La loi a dérogé au principe indiqué plus haut, en ce qui concerne certaines dispositions, en faveur des *petits-enfants* ou des *neveux et nièces* du disposant.

Les biens dont les *pères* et *mères* ont la faculté de disposer (*quotité disponible*) peuvent être donnés par eux, en tout ou en partie, à un ou plusieurs de leurs *enfants*, par actes entre-vifs ou testamentaires, avec la charge de rendre ces biens aux enfants *nés et à naitre, au 1er degré seulement* desdits donataires. Est également valable, *en cas de mort sans enfants*, la disposition que le défunt aura faite, au profit d'un ou plusieurs de ses frères ou sœurs. de la quotité disponible de sa succession, avec la charge de rendre les biens donnés ou légués aux *enfants nés et à naître, au 1er degré seulement*, desdits frères ou sœurs donataires.

Mais ces dispositions ne sont valables qu'autant que la charge de restitution est au profit de *tous* les enfants nés et à naître du grevé, sans exception ni préférence d'âge ou de sexe.

En autorisant ces substitutions, le législateur a voulu permettre au chef de famille d'assurer l'avenir de ses *petits-enfants* ou de ses *neveux*, en les mettant à l'abri des actes de prodigalité ou de dissipation de leur père ou de leur mère, sans cependant exhéréder ceux-ci. Mais, en même temps, il a pris des précautions pour empêcher le rétablissement du droit d'aînesse ou du privilège de masculinité.

Dans les cas indiqués ci-dessus, si le *grevé* meurt laissant des enfants au 1er degré et des descendants d'un enfant prédécédé, ces derniers recueillent, par représentation, la portion de l'enfant prédécédé (C. civ., art. 1 051).

a. TUTEUR A LA SUBSTITUTION. — Celui qui fait une des dispositions permises, dont il vient d'être parlé, peut, par le même acte, ou par un acte postérieur, *en forme authentique*, nommer un *tuteur* chargé de l'exécution de ces dispositions. A défaut de ce tuteur, désigné par le disposant, il doit en être nommé un, à la diligence du grevé ou de son tuteur s'il est mineur, dans le délai *d'un mois* ; ce délai court du jour du décès du disposant, ou du jour que, depuis cette mort, l'acte contenant la disposition a été connu. Le *grevé* qui n'a pas satisfait à cette obligation est *déchu* du bénéfice de la disposition, qui s'ouvre immédiatement au profit des appelés s'ils le requièrent. Le tuteur à la substitution est responsable s'il n'a pas fait toutes les diligences nécessaires pour que la charge de restitution soit bien et fidèlement acquittée.

b. MESURES CONSERVATOIRES. — Après le décès du disposant, il doit être fait dans le délai légal, un inventaire, à la requête du grevé et en présence du tuteur ; si le grevé ne le fait pas, le tuteur à la substitution, les appelés ou leurs tuteurs, curateurs ou parents, et même le Procureur de la République peuvent y faire procéder en présence du grevé

Le grevé de restitution est encore astreint à d'autres obligations, qui ont pour but la conservation des droits des appelés (vente du mobilier, emploi) (C. civ., V. art. 1062. et suiv.).

c. PUBLICITÉ. — Les *tiers* ayant intérêt à connaître la charge de restitution qui est imposée au grevé, les dispositions qui contiennent des substitutions permises doivent être rendues publiques, *notamment*, en ce qui concerne les immeubles, par la *transcription* de l'acte qui les contient au bureau des hypothèques de la situation des biens.

SUCCESSION (*DROIT*). — La succession est un des modes d'acquisition de la succession. C'est la transmission des biens et droits d'une personne décédée à une autre personne, ce qui implique en principe la transmission des dettes et obligations qui grevaient la personne décédée. Celui qui recueille les biens du défunt est désigné sous le nom d'*héritier* ou *successeur*.

I. OUVERTURE DE LA SUCCESSION. — On entend par *ouverture* de la succession le moment où le droit de l'héritier prend naissance, c.-à-d. où s'opère la transmission. La succession s'ouvre par la *mort* de la personne dont les biens sont transmis.

La détermination du moment où s'ouvre la succession est importante à de nombreux points de vue, notamment, parce que c'est à ce moment qu'il faut se placer pour savoir qui est héritier, et parce que c'est le *domicile* du défunt au jour de son décès qui fixe le lieu d'ouverture de la succession. En général, l'ouverture de la succession est facile à déterminer.

Cependant, il est des cas où cette détermination devient impossible. La loi a prévu une de ces hypothèses et l'a réglée au moyen de certaines présomptions. Si plusieurs personnes, respectivement appelées à se succéder l'une à l'autre, périssent dans un même événement (incendie, naufrage, etc.), sans qu'on puisse reconnaître laquelle est décédée la première, la présomption de survie est déterminée, d'abord par les circonstances du fait et, à leur défaut, par la force de l'âge et du sexe. Ainsi, lorsque ceux qui ont péri ensemble avaient moins de quinze ans, le plus âgé est présumé avoir survécu ; s'ils étaient tous au-dessus de soixante ans, c'est le moins âgé qui est présumé avoir survécu ; si les uns avaient moins de quinze ans et les autres plus de soixante, les premiers sont présumés avoir survécu.

Quand ceux qui ont péri ensemble avaient quinze (15) ans accomplis et moins de soixante (60) le mâle est toujours présumé avoir survécu, lorsqu'il y a égalité d'âge, ou si la différence qui existe n'excède pas une année ; s'ils étaient du même sexe, le plus jeune est présumé avoir survécu au plus âgé (C. civ., art. 720 et suiv.).

II. DIFFÉRENTES ESPÈCES DE SUCCESSEURS. SAISINE. — Le Code distingue les *héritiers* proprement dits, et les *successeurs*.

Les héritiers sont *légitimes* ou *naturels* : les uns et les autres ont la *saisine*, c.-à-d. qu'ils sont saisis *de plein droit* des biens, droits et actions du défunt, sous l'obligation d'acquitter toutes les charges de la succession.

Les *successeurs*, appelés aussi parfois *successeurs irréguliers*, sont l'époux survivant, l'État, les frères et sœurs *naturels* et leurs descendants. Ils n'ont pas la saisine et doivent, par suite, se faire envoyer en possession par justice.

III. QUALITÉS REQUISES POUR SUCCÉDER. — Pour succéder, il faut nécessairement *exister* à l'ouverture de la succession. Ainsi, sont incapables de succéder : 1° celui qui n'est pas encore conçu ; 2° l'enfant qui n'est pas né *viable*, c.-à-d. organisé de manière à pouvoir vivre.

Certains héritiers sont exclus de la succession comme *indignes* ; ce sont : 1° l'héritier qui est *condamné* pour avoir donné ou tenté de donner la mort au défunt ; 2° celui qui a porté contre le défunt une accusation *capitale* (c.-à-d. susceptible d'entraîner la peine de mort) *jugée calomnieuse* ; 3° l'héritier majeur qui, instruit du meurtre du défunt ne l'a pas dénoncé à la justice (exception faite en faveur du conjoint du meurtrier, de ses ascendants, descendants ou alliés au même degré, frères, sœurs, oncles, tantes neveux et nièces).

Les enfants de l'indigne, venant à la succession de *leur chef et sans le secours de la représentation*, ne sont pas exclus de la succession ; mais leur père ne peut, en aucun cas, réclamer, sur les biens qui en dépendent l'usufruit que la loi accorde aux pères et mères sur les biens de leurs enfants.

L'héritier, exclu de la succession pour cause d'indignité, est tenu de rendre tous les fruits et les revenus dont il a eu la jouissance depuis l'ouverture de la succession.

IV. DES DIVERS ORDRES DE SUCCESSIONS. — Les principales règles, consacrées par le Code civil pour la dévolution des successions, sont les suivantes : 1° la loi ne considère, en *principe*, ni la nature ni l'origine des biens pour en régler la succession ; 2° les héritiers sont classés en plusieurs *ordres* ou catégories : descendants, ascendants, collatéraux ; 3° les successions échues à des ascendants ou à des collatéraux (*V.* PARENTÉ) se divisent en deux parts égales : l'une pour les parents de la ligne paternelle, l'autre pour les parents de la ligne maternelle ; 4° cette division opérée, il ne se fait plus de division entre les diverses *branches*, mais la moitié dévolue à chaque *ligne* appartient à l'héritier ou aux héritiers les *plus proches en degrés*, sauf le cas de *représentation* (*V.* ci-après) ; ainsi l'aïeul d'une ligne exclut le bisaïeul de la même ligne.

a. DE LA REPRÉSENTATION. — La représentation a été créée par la loi en vue notamment de la situation suivante : un père décède, laissant un *fils* et un *petit-fils* né d'un autre fils *prédécédé* ; il aurait été contraire à l'équité et profondément choquant que le fils *survivant*, parce qu'il est d'un degré plus proche, recueillit la totalité de la succession à l'exclusion de l'enfant du fils prédécédé. Le législateur a évité ce résultat en disposant que, dans les cas qu'il détermine, certains parents du défunt seront considérés comme d'un degré plus proche que celui qu'ils occupent réellement : en d'autres termes, ils entreront dans la place, le degré et les droits de leur auteur : ils le *représenteront*. L'un est le *représentant*, l'autre le *représenté*.

La succession a lieu : 1° en ligne *directe descendante*, à l'infini ; exemple : les enfants, petits-enfants et leurs descendants sont admis à venir par représentation de leur père, aïeul ou bisaïeul, dans la succession d'un *ascendant* plus éloigné ; 2° en ligne *collatérale*, en faveur seulement des enfants et descendants de *frères* ou *sœurs* du défunt. Exemple : un neveu ou un petit-neveu du défunt viendra à la succession de celui-ci, par représentation de son père ou de son grand-père prédécédé.

La représentation est admise, en ligne directe descendante soit que les descendants d'un enfant prédécédé se trouvent en concours avec les enfants du défunt (exemple : petits-fils en concours avec des fils) ; soit que tous les enfants du défunt étant morts avant lui, les descendants desdits enfants se trouvent entre eux en degrés égaux ou inégaux (exemple : petits-fils en concours avec des petits-fils ou arrière-petits-fils). En ligne collatérale, elle a lieu soit que les enfants et descendants des frères ou sœurs du défunt viennent à sa succession concurremment avec des oncles ou tantes (exemple : neveu en concours avec des frères et sœurs du défunt) ; soit que tous les frères et sœurs du défunt se trouvant prédécédés, la succession soit dévolue à leurs descendants en degrés égaux ou inégaux (exemple : neveu en concours avec d'autres neveux ou des petits-neveux du défunt).

Dans tous les cas où la représentation est admise, le partage s'opère *par souche* (*V.* PARENTÉ) ; si une même souche a produit plusieurs branches, la subdivision se fait aussi par souche dans chaque branche, et les membres de la même branche partagent entre eux *par tête*. EXEMPLE : le défunt laisse un fils et deux petits-fils nés d'un fils prédécédé ; on fait de la succession deux parts égales, dont l'une est attribuée au fils, l'autre aux deux petits-fils qui se la partagent entre eux.

On ne peut représenter qu'une personne, qui était *décédée* lorsque s'est ouverte la succession ; mais on peut la représenter alors même qu'on aurait renoncé à sa succession (C. civ., art. 744).

b. SUCCESSIONS DÉFÉRÉES AUX DESCENDANTS. — Les enfants légitimes ou leurs descendants héritent de leurs père et mère, aïeuls, aïeules, ou autres ascendants, sans distinction de sexe ni d'âge, encore qu'ils soient issus de différents mariages ; ils excluent les ascendants et tous les collatéraux. S'ils sont tous au 1er degré, et appelés de leur chef, ils succèdent par égales portions et *par tête*, lorsqu'ils viennent tous ou en partie par représentation, ils succèdent par *souche*. EXEMPLES : Pierre décède laissant deux *fils*, Jacques et Jean, chacun d'eux recueillera la moitié de la succession. S'il laisse un fils, Jacques, et deux petits-fils par représentation de Jean prédécédé : Jacques aura pour lui seul la moitié de la succession, et les deux enfants de Jean auront l'autre moitié à se partager.

c. SUCCESSIONS DÉFÉRÉES AUX ASCENDANTS. — Si le défunt n'a laissé ni postérité, ni frère, ni sœur, ni descendants d'eux, la succession se divise par moitié entre les ascendants de la ligne *paternelle* et les ascendants de la ligne *maternelle*. L'ascendant qui se trouve au degré le plus rapproché recueille la moitié *affectée à sa ligne*, à l'exclusion de tous autres. Les ascendants au même degré succèdent par tête (C. civ., art. 746). EXEMPLES : dans le cas prévu ci-dessus, le défunt laisse son *père* et sa *mère* : chacun d'eux succédera pour moitié. Si, ses père et mère étant décédés, il laisse un aïeul paternel et deux bisaïeuls maternels : une moitié de la succession appartiendra à l'aïeul paternel et l'autre moitié sera partagée entre les deux bisaïeuls maternels.

Lorsqu'une personne morte sans postérité, laisse à la fois, ses père et mère et des frères, sœurs ou descendants d'eux, la succession se divise en deux portions égales : une de ces portions est attribuée au père et à la mère, qui la partagent entre eux également ; l'autre moitié appartient aux frères, sœurs ou descendants d'eux (*V.* plus loin). Si le père ou la mère était prédécédé, la portion qui lui aurait été dévolue, se réunirait à celle déférée aux frères, sœurs ou à leurs représentants, ce qui porterait cette portion aux 3/4 de la succession.

d. DES SUCCESSIONS COLLATÉRALES. — Quand le défunt ne laisse ni postérité, ni père, ni mère, ses frères et sœurs ou leurs descendants sont appelés à recueillir sa succession, à l'exclusion des ascendants et des autres collatéraux. Les frères et sœurs et leurs descendants (neveux, nièces, petits-neveux, etc...) quoique *collatéraux* ont, ainsi, une situation de faveur puisqu'ils prennent les ascendants autres que les père et mère, et viennent à la succession en concours avec les père et mère quand ceux-ci survivent : c'est pourquoi ils sont désignés sous le nom de *collatéraux privilégiés*.

Si les frères ou sœurs sont tous du même lit (c.-à-d. s'ils ont le même père et la même mère), ils partagent entre eux par égales portions. S'ils sont de lits différents, la part qui leur revient est divisée en deux fractions égales : une fraction est affectée à la ligne paternelle, l'autre à la ligne maternelle ; les frères et sœurs *consanguins* prennent part dans la ligne paternelle, les frères et sœurs *utérins* dans la ligne maternelle, les frères et sœurs *germains* prennent part dans les deux lignes ; s'il n'y a de frères ou sœurs que d'un côté (consanguin ou utérin), ils recueillent la totalité à l'exclusion de tous autres parents de l'autre ligne.

A défaut de frères ou sœurs ou de descendants d'eux, et à défaut d'ascendants *dans une ligne*, la succession est déférée, savoir : pour moitié aux ascendants *survivants*, et pour l'autre moitié, aux parents les plus proches (*collatéraux ordinaires*) de la ligne à laquelle n'appartiennent pas les ascendants survivants. Toutefois, dans ce cas, le *père* ou la *mère* survivant a l'usufruit du tiers (1/3) des biens attribués aux collatéraux, c.-à-d. du sixième (1/6) de la succession. S'il y a concours de parents collatéraux au *même degré*, ils partagent par tête. EXEMPLE : le défunt laisse son *père*, et pas d'ascendant maternel, mais seulement deux cousins germains du côté de sa mère ; le père a droit à la moitié et les deux cousins germains maternels ont droit à l'autre moitié à partager entre eux ; sous la réserve du droit d'usufruit du père.

Dans chaque ligne, les collatéraux ordinaires sont appelés à défaut de collatéraux privilégiés et d'ascendants : le plus proche exclut les plus éloignés ; s'ils sont au même degré ils succèdent par tête. Les parents au delà du douzième (12e) degré ne succèdent pas. A défaut de parents au degré successible dans une ligne, les parents de *l'autre ligne* succèdent pour le tout (C. civ., art. 755).

e. SUCCESSIONS DÉFÉRÉES AUX ENFANTS NATURELS RECONNUS. — La loi n'accorde un droit de succession qu'aux enfants naturels *simples* ; les enfants *adultérins* ou *incestueux* ne peuvent réclamer que des aliments. Il faut, au surplus, que ces enfants naturels simples aient été *reconnus* valablement. Les enfants naturels *légalement reconnus* sont appelés en qualité d'héritiers à la succession de leur *père* ou de leur *mère* décédés. Mais la loi ne leur accorde aucun droit sur les biens des parents de leur père ou de leur mère.

Le droit héréditaire de l'enfant naturel dans la succession de ses père ou mère est fixé ainsi qu'il suit : si le père ou la mère a laissé des descendants *légitimes*, ce droit est de la *moitié* (1/2) de la portion héréditaire qu'il aurait eue s'il eût été légitime. Le droit est des *trois quarts* (3/4) lorsque les père ou mère ne laissent pas de descendants, mais soit des ascendants, soit des frères ou sœurs, soit des descendants légitimes de frères ou sœurs. EXEMPLE : Pierre décède laissant deux enfants légitimes et un enfant naturel reconnu (Jacques) ; si Jacques était légitime, il aurait droit à un tiers (1/3) de la succession ; étant *naturel* il ne recueillera qu'un sixième (1/6).

L'enfant naturel a droit à la *totalité* des biens, lorsque ses père ou mère ne laissent ni descendants, ni ascendants, ni frères ou sœurs, ni descendants légitimes de frères ou sœurs (*C. civ. modifié le 25 mars 1896, art. 770*).

En cas de prédécès des enfants naturels, leurs enfants et descendants peuvent réclamer les droits qui leur auraient appartenu s'ils avaient survécu.

f. DROITS DES PÈRE ET MÈRE NATURELS SUR LA SUCCESSION DE LEURS ENFANTS. — La succession de l'enfant naturel, décédé sans postérité, est dévolue au père ou à la mère *qui l'a reconnu*, ou, par moitié à tous les deux, s'il a été reconnu par les deux (*C. civ. loi du 25 mars 1896, art. 765*).

g. DES SUCCESSIONS IRRÉGULIÈRES : 1° DROIT DES FRÈRES ET SŒURS SUR LES BIENS DES ENFANTS NATURELS. — En cas de prédécès des père et mère de l'enfant naturel décédé sans postérité, les biens qu'*il en avait reçus* passent aux frères et sœurs *légitimes* s'ils se retrouvent en nature dans la succession ; les actions en reprise, s'il en existe, ou le prix des biens aliénés, s'il est encore dû, retournent également aux frères et sœurs légitimes. Tous les autres biens passent aux frères et sœurs *naturels* ou à leurs descendants.

2° DROITS DU CONJOINT SURVIVANT. — Les droits du conjoint survivant varient selon que l'époux décédé laisse ou non des héritiers ou successibles, et aussi selon le degré ou la qualité de ces successibles.

Lorsque le défunt ne laisse ni parents au degré successible, ni enfants naturels, les biens de sa succession appartiennent au *conjoint non divorcé* qui lui survit, et contre lequel il n'existe pas de jugement de séparation de corps passé en force de chose jugée.

Le conjoint, réunissant les conditions ci-dessus, qui ne succède pas à la pleine propriété, a sur la succession du prédécédé un *droit d'usufruit* qui est : d'un *quart* (1/4), si le défunt laisse un ou plusieurs enfants issus du mariage ; d'une *part d'enfant légitime* le *moins prenant*, sans qu'elle puisse excéder un quart, si le défunt a des enfants d'un précédent mariage (en ce qui concerne la signification de cette expression, (*V.* QUOTITÉ DISPONIBLE) ; de *moitié* dans tous les autres cas, quels que soient le nombre et la qualité des héritiers.

Il n'exerce pas son usufruit dans le cas où il a reçu du défunt des libéralités, même faites par préciput, dont le montant atteint celui des droits que la loi lui attribue ; si ce montant était inférieur, il ne pourrait réclamer que le *complément* de son usufruit.

En cas de nouveau mariage, l'usufruit du conjoint cesse, s'il existe des descendants du défunt (*C. civ., art. 767*).

Le conjoint survivant, qui prétend droit à la succession est tenu de faire apposer les scellés et de faire inventaire dans les formes prescrites pour l'acceptation des successions sous bénéfice d'inventaire (*V.* plus loin) ; il doit demander en justice l'envoi en possession qui n'est prononcé qu'après trois publications et affiches, et faire emploi du mobilier ou fournir caution ; le tout à peine de dommages-intérêts envers les héritiers, s'il s'en présente.

3° DROIT DE L'ÉTAT. — A défaut de conjoint survivant, la succession est acquise à l'Etat. L'administration des domaines est tenue, dans ce cas, de faire apposer les scellés, de faire inventaire et de se faire envoyer en possession (*C. civ., art. 768 et suiv.*).

V. DE L'ACCEPTATION ET DE LA RÉPUDIATION DES SUCCESSIONS. — Celui qui est appelé à une succession peut prendre un des trois partis suivants : 1° accepter purement et simplement la succession ; cette acceptation peut être expresse ou tacite ; 2° accepter sous bénéfice d'inventaire ; 3° renoncer à ladite succession.

a. DE L'ACCEPTATION. — L'acceptation peut-être *expresse* ou *tacite* : elle est expresse quand on prend le titre ou la qualité d'héritier dans un acte authentique ou privé ; elle est tacite, quand l'héritier fait un acte qui *suppose* nécessairement son intention d'accepter, et qu'il n'aurait droit de faire qu'en sa qualité d'héritier. Comme *exemples* d'acceptation tacite, la loi cite plusieurs actes qui impliquent la *disposition*, par le successible, de ses droits dans la succession ce sont : 1° la donation, vente ou cession, par un héritier, de ses droits successifs ; 2° la renonciation, même gratuite, que fait un des héritiers au profit d'un ou de plusieurs de ses co-héritiers ; 3° la renonciation qu'il fait même au profit de *tous* ses co-héritiers indistinctement, *lorsqu'il reçoit le prix de sa renonciation*.

Les actes *purement conservatoires*, de surveillance et d'administration provisoire n'emportent pas acceptation, si l'on n'y a pas pris le titre ou la qualité d'héritier.

L'effet de l'acceptation remonte au jour de l'ouverture de la succession. Pour accepter une succession il faut être capable.

Lorsque celui à qui une succession est échue, est décédé sans avoir pris parti, ses héritiers peuvent accepter ou renoncer de son chef ; s'ils ne sont pas d'accord pour accepter ou pour répudier la succession, elle doit être acceptée sous bénéfice d'inventaire.

b. ACCEPTATION SOUS BÉNÉFICE D'INVENTAIRE. — La déclaration d'un héritier, qu'il entend ne prendre cette qualité que *sous bénéfice d'inventaire*, doit être faite au *greffe* du tribunal de 1re instance dans l'arrondissement duquel la succession s'est ouverte : elle doit être inscrite sur le *registre* destiné à recevoir les actes de renonciation. Cette déclaration n'a d'effet qu'autant qu'elle est précédée ou suivie d'un inventaire fidèle et exact des biens de la succession, dressé dans les formes légales et dans les délais ci-après indiqués.

L'héritier a *trois mois* pour faire inventaire à compter du jour de l'ouverture de la succession, plus 40 jours après clôture de l'inventaire, pour délibérer et prendre parti.

c. RENONCIATION. — La renonciation à une succession doit être expresse : elle ne peut être faite qu'au Greffe du tribunal civil dans l'arrondissement duquel la succession s'est ouverte, et sur un registre particulier tenu à cet effet.

VI. SUCCESSIONS VACANTES. — Lorsqu'après l'expiration des délais pour faire inventaire et délibérer, personne ne se présente pour réclamer une succession, qu'il n'y a pas d'héritiers connus ou que les héritiers connus y ont renoncé, cette succession est réputée vacante.

Le Tribunal civil, dans l'arrondissement duquel elle est ouverte, nomme un curateur, sur la demande des intéressés ou du Procureur de la République. Le curateur administre la succession ; il est soumis à la plupart des règles applicables à l'héritier bénéficiaire.

VII. PARTAGE DE LA SUCCESSION. — *V.* PARTAGE.

VIII. RAPPORTS A LA SUCCESSION. — *V.* RAPPORTS.

IX. PAIEMENT DES DETTES. — Les héritiers sont tenus au paiement des dettes du défunt comme celui-ci en était lui-même tenu. Les titres exécutoires contre le défunt sont pareillement exécutoires contre l'héritier personnellement ; toutefois, les créanciers ne peuvent en poursuivre l'exécution que huit jours après la signification de ces titres à personne ou à domicile.

Il n'existe pas, en principe, de solidarité entre les héritiers : chacun d'eux n'est tenu personnellement au paiement des dettes et charges de la succession que pour sa part ; mais ils peuvent être poursuivis en paiement de leur part, même sur leurs biens personnels, à moins qu'ils n'aient accepté la succession que sous bénéfice d'inventaire. L'héritier, qui a recueilli un immeuble hypothéqué, est tenu de la dette hypothécaire pour le tout, sauf son recours contre ses co-héritiers et les légataires universels à raison de la part pour laquelle ils doivent contribuer. En ce qui concerne les dettes indivisibles. *V.* OBLIGATIONS.

Dans leurs rapports entre eux, les co-héritiers contribuent au paiement des dettes et charges de la succession, chacun dans la proportion de ce qu'il y prend, c.-à-d. de sa part héréditaire. Le légataire à titre universel, comme aussi d'après l'opinion générale le légataire universel, contribue avec les héritiers au prorata de son émolument. Le légataire particulier n'est pas tenu des dettes et charges ; toutefois, s'il est légataire d'un immeuble hypothéqué, il se trouve dans la situation du tiers-détenteur (*V.* HYPOTHÈQUES) ; s'il acquitte la dette dont l'immeuble était grevé, il demeure subrogé aux droits du créancier contre les héritiers et successeurs à titre universel (C. civ., art. 874) (*V.* SÉPARATION DES PATRIMOINES).

SUCCESSIONS. DONATIONS (*IMPOTS*). — SUCCESSIONS. — Quand une personne meurt, ses héritiers ou légataires doivent, dans les 6 mois qui suivent le décès, faire au bureau

DEGRÉS DE PARENTÉ	1 fr. à 2 000 fr.	2001 à 10 000 fr.	10 001 à 50 000 fr.	50 001 à 100 000 fr.	100 001 à 250 000 fr.	250 000 à 500 000 fr.	500 001 à 1 000 000 de francs.	1 000 001 à 2 000 000 de francs.	2 000 001 à 5 000 000 de francs.	5 000 001 à 10 000 000 de francs.	10 000 001 à 50 000 000 de francs.	Au delà de 50 000 000 de francs.
	p. 100.	p. 100.	p. 100.	p. 100.	p. 100.	p. 100.	p. 100.	p. 100.	p. 100.	p. 100.	p. 100.	p. 100.
Ligne directe descendante au 1er degré	1	2	3	4	5	6	7	9	11	13	15	17
Ligne directe descendante au 2e degré et entre époux	1,50	2,50	3,50	4,50	5,50	6,50	7,50	9,50	11,50	13,50	15,50	17,50
Ligne directe descendante au delà du 2e degré	2	3	4	5	6	7	8	10	12	14	16	18
Ligne directe ascendante au 1er degré	2,50	3,50	4,50	5,50	6,50	7,50	8,50	10,50	12,50	14,50	16,50	18,50
Ligne directe ascendante au 2e degré	3	4	5	6	7	8	9	11	13	15	17	19
Ligne directe ascendante au delà du 2e degré	3,50	4,50	5.50	6,50	7,50	8,50	9,50	11,50	13,50	15,50	17,50	19,50
Entre frères et sœurs	10	12	14	16	19	22	25	28	32	36	40	44
Entre oncles ou tantes et neveux ou nièces	15	17	19	21	24	27	30	33	37	40	43	49
Entre grands-oncles ou grand'-tantes et petits-neveux ou petites-nièces et entre cousins germains.	20	22	24	26	29	32	35	38	42	46	50	54
Entre parents au delà du 4e degré et entre personnes non parentes.	25	27	29	31	34	37	40	43	47	51	55	59

de l'Enregistrement du décédé et sur formule que délivre l'Administration, une déclaration des valeurs mobilières ou immobilières composant la succession.

La non-déclaration dans le délai imparti entraîne une amende de 1,5 p. 100 par mois ou fraction de mois de retard ; maximum de l'amende ; 50 p. 100 du droit simple.

Les droits sont assis sur l'actif net, c'est-à-dire après déduction du passif à la charge du défunt au jour du décès.

Pour obtenir la déduction des dettes, les intéressés doivent produire en même temps que la déclaration un inventaire de ces dettes sur papier timbré ; l'inventaire sera certifié par le déposant. Si la dette résulte d'un acte notarié ou d'un jugement, il faut indiquer la date de l'acte, le nom et la résidence de l'officier public qui l'a passé, ou la date du jugement. Pour les autres dettes, il faut produire le titre de la créance ou une copie ; une attestation du créancier peut être demandée par l'agent de l'Enregistrement ; le créancier ne peut en aucun cas la refuser, s'il est réellement créancier, sous peine d'être condamné à des dommages-intérêts ; mais si une personne donnait une fausse attestation, elle pourrait être condamnée à une amende égale au tiers de celle de l'auteur de la déclaration (l'amende est du triple du supplément de droit qui aurait dû être payé si la déclaration n'avait pas compris la dette reconnue fausse). Le receveur peut refuser d'admettre une dette dont l'existence n'est pas suffisamment prouvée ; les droits sont calculés comme si la dette n'existait pas ; mais le contribuable a 2 ans pour réclamer la restitution du droit perçu en trop.

D'une manière générale, les dettes échues depuis plus de 3 mois ne sont pas déduites, à moins d'attestation du créancier certifiant l'existence de cette dette.

IMPOTS SUCCESSORAUX. — Les successions sont soumises à deux sortes de droits :

1° *Droits de mutation*, dont les tarifs progressifs établis par la loi du 25 février 1901 et plusieurs fois remaniés sont actuellement ceux indiqués dans le tableau ci-dessus.

EXCEPTIONS. — *a.* Si la succession est inférieure à 25 000 francs et les parts nettes recueillies à 10 000, le tarif est le suivant :

INDICATION DES DEGRÉS DE PARENTÉ.	de 1 fr. à 2 000 fr.	de 2 000 fr. à 10 000 fr.
	p. 100.	p. 100.
1. En ligne directe au 1er degré	1	1,50
2. En ligne directe, au 2e degré et entre époux	1,50	2
3. En ligne directe, au delà du 2e degré	2	2,50
4. Entre frères et sœurs	10	10,75
5. Entre oncles ou tantes, neveux ou nièces	12	13
6. Entre grands-oncles ou grand'-tantes, petits-neveux ou petites-nièces, cousins germains	15	16
7. Entre parents au delà du 4e degré et entre personnes non parentes	18	19

b. Les mutilés de guerre, frappés d'une invalidité de 50 p. 100 au moins, acquittent seulement un droit de 9 p. 100 sur les dons ou legs qui leur sont faits et qui sont inférieurs ou égaux à 100 000 francs.

c. La succession passant de grands-parents à petits-enfants est taxée d'après le tarif applicable à la ligne descendante au premier degré, si le père ou la mère dont les enfants prennent la place fut tué à l'ennemi ou mourut victime de la guerre.

d. Tout successeur, héritier ou légataire, ayant quatre enfants vivants au minimum au moment de l'ouverture de la succession, bénéficie d'une diminution de 10 p. 100 pour chaque enfant au-dessus du troisième (maximum : 50 p. 100) ; pour ce calcul, les enfants morts victimes de la guerre sont comptés comme vivants.

PAIEMENT. — Les droits de mutation après décès peuvent s'acquitter en plusieurs semestres. Adresser la demande de délai au receveur de l'Enregistrement de la résidence du décédé dans les 4 mois du décès, en l'accompagnant : 1° d'un projet de déclaration ; 2° d'une constitution de garantie assurant le paiement (hypothèque, nantissement de fonds, dépôt de valeurs mobilières, etc.).

PÉNALITÉS. — Omissions ou insuffisances de déclaration de certains objets supérieures à un dixième : le droit qu'il aurait fallu acquitter sur les objets omis ou insuffisamment déclarés, est doublé. || Si la dissimulation apparaît frauduleuse, le droit à acquitter est triplé.

2° *Taxe successorale progressive.* Cette taxe établie par la loi du 31 décembre 1917 frappe toute succession où le défunt ne laisse pas au moins quatre enfants vivants ou représentés. Voici le tarif actuel de cette taxe :

TARIF APPLICABLE A LA FRACTION COMPRISE ENTRE	NOMBRE D'ENFANTS LAISSÉS PAR LE DÉFUNT. 3 enfants vivants ou représentés	2 enfants vivants ou représentés	1 enfant vivant ou représenté	Point d'enf. vivant ni représenté
fr.	p. 100.	p. 100.	p. 100.	p. 100.
1 et 2.000	0,25	0,50	1	3
2.001 et 10.000	0,50	1	2	6
10.001 et 50.000	0,75	1,50	3	9
50.001 et 100.000	1	2	4	12
100.001 et 250.000	1,25	2,50	5	15
250.001 et 500.000	1,50	3,50	6,50	18
500.001 et 1.000.000	2,25	4,25	8	21
1.000.001 et 2.000.000	3,20	6	12	24
2.000.001 et 5.000.000	3,60	6,75	13,50	27
5.000.001 et 10.000.000	4	7,50	15	30
10.000.001 et 50.000.000	4,40	8,25	16,50	33
50.000.001 et 100.000.000	4,80	9	18	36
100.000.001 et 500.000.000	5,50	10	20	37
Au-dessus de 500.000.000	7,50	12	25	39

Entrent en ligne de compte : *a.* l'enfant renonçant à la succession ; *b.* l'enfant décédé après l'âge de 16 ans ; *c.* l'enfant décédé avant l'âge de 16 ans, des suites de la guerre, soit durant les hostilités, soit dans l'année suivant la date de la cessation de celles-ci.

DONATIONS. — Les donations entre vifs entraînent le paiement des droits suivants :

INDICATION DES DEGRÉS DE PARENTÉ.			TARIF.
En ligne directe descendante	Donations à partages faites conformément aux articles 1076 et 1077 du Code civil par les père et mère et autres ascendants	Entre plus de 2 enfants vivants ou représentés	2,50
		Entre 2 enfants vivants ou représentés.	4,50
		Entre les descendants d'un enfant unique.	6,50
	Donations par contrat de mariage à des descendants	Plus de 2 enfants vivants ou représentés.	3,50
		Deux enfants vivants ou représentés	4,50
		Un enfant vivant ou représenté	5,50
	Autres donations	Plus de 2 enfants vivants ou représentés.	5,50
		Deux enfants vivants ou représentés	7,50
		Un enfant vivant ou représenté	9,50
En ligne directe ascendante			9,50
Entre époux	Par contrat de mariage		4,50
	Hors contrat de mariage	Plus de 2 enfants vivants ou représentés issus du mariage	5,50
		Deux enfants vivants ou représentés issus du mariage	7,50
		Un enfant vivant ou représenté issu du mariage	9,50
		Sans enfants vivants ou représentés issus du mariage	11,50
Entre frères et sœurs	Par contrat de mariage aux futurs		15
	Hors contrat de mariage		25
Entre oncles ou tantes et neveux et nièces	Par contrat de mariage aux futurs		20
	Hors contrat de mariage		30
Entre grands-oncles et grand'-tantes et petits-neveux et petites-nièces ou entre cousins germains.	Par contrat de mariage aux futurs		25
	Hors contrat de mariage		35
Entre parents au delà du 4e degré et entre personnes non parentes.	Par contrat de mariage aux futurs		30
	Hors contrat de mariage		40

SUCRE (*ÉCON. DOM.*). — Le sucre en pains de bonne qualité est d'une couleur blanche ; sa cassure est nette et brillante, son grain bien cristallisé. Il doit avoir un goût franc, exempt de toute saveur étrangère, et se dissoudre facilement dans l'eau.

Le sucre en poudre pur doit se dissoudre dans l'eau sans la troubler et sans former de dépôt.

SUCRE DE CANNE. — Coupé en morceaux cubiques, plus brillant que le sucre de betterave, sucre davantage et se trouve dans toutes les grandes épiceries ; c'est un sucre de luxe, assez cher, employé seulement pour sucrer le thé, le café, les boissons. Deux sortes de sucre de canne : le sucre jaune qui n'est pas d'un joli aspect, et le sucre blanc, le plus estimé.

CONSERVATION. — Le sucre ne se conserve bien qu'un an au plus, enfermé dans des caissettes de bois blanc, ou des boîtes de fer blanc, à l'abri de l'humidité, et de toute odeur étrangère que le sucre prend facilement. Le sucre cristallisé et le sucre en poudre sont enfermés dans des boîtes de fer-blanc ou dans des bocaux de verre bien bouchés.

SUCRE EN PAINS. — Laisser le sucre en pain dans son enveloppe de papier solide, qu'on rabat et qu'on recoupe à mesure que le pain diminue. Pour le couper, employer un couteau à lame large et forte, ne servant pas à d'autre usage et d'un maillet de bois ou d'un marteau ; le couper parallèlement ou perpendiculairement à la base ; autrement les morceaux se fendraient en travers, et il y aurait beaucoup de déchets.

SUCRE CASSÉ MÉCANIQUE. — L'avantage du sucre cassé mécanique, c'est qu'on emploie toujours la même quantité ; quand on n'a pas de balance, on s'en sert pour les plats sucrés, en comptant les morceaux.

Pour les confitures, les compotes, etc., le sucre cassé sucre moins que le sucre cristallisé, parce qu'il subit à la surface, sous l'action de la scie, une sorte de transformation chimique qui altère sa composition.

SUCRE CASSÉ A LA MAIN. — N'est pas d'un usage économique pour sucrer le thé, le café, etc., parce qu'on en met souvent plus qu'il ne faudrait, à cause de l'irrégularité des morceaux ; on l'emploie pour les confitures et les entremets.

SUCRE DÉBRIS. — Même emploi que le précédent ; il sucre un peu moins parce que ces débris proviennent de sucre scié (*V.* ci-dessus).

SUCRE CRISTALLISÉ. — Il coûte généralement moins cher que le sucre cassé mécanique ; on s'en sert pour les confitures, compotes, entremets, le chocolat, le cacao.

SUCRE EN POUDRE. — L'acheter seulement chez les fournisseurs consciencieux parce qu'il est souvent falsifié. Mieux vaudrait pulvériser le sucre soi-même en le pilant, ou en le râpant. Il est plus rapide de le piler dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, mais le sucre pilé prend un goût désagréable et le communique à l'eau ; mieux vaut le râper.

SUCRE VANILLÉ. — Parfumer le sucre en poudre avec un bâton de vanille.

CASSONADE. — Sucre brut non clarifié, non moulé en pains, qui a l'aspect d'une poudre jaune lorsque la cassonade est blonde, et la couleur du pain d'épices lorsque la cassonade est brune ; la première est décolorée au grand soleil. On employait autrefois la cassonade pour les compotes et quelques plats sucrés ; on s'en sert maintenant pour fabriquer des boissons (cidre artificiel).

LA MÉLASSE. — Sirop non cristallisable, résidu de la fabrication du sucre. La mélasse de canne à sucre et la mélasse de betterave ne sont pas semblables ; cette dernière a beaucoup d'amertume, on en tire des alcools de qualité inférieure, des sels de potasse et certains engrais.

Le rhum est extrait de la mélasse de canne à sucre.

La mélasse est quelquefois employée en lavements comme le miel.

FALSIFICATIONS DU SUCRE. — 1° Pour cacher les résultat défectueux d'un raffinage imparfait, certains sucres sont colorés à l'eau d'indigo et légèrement bleutés ;

2° Le sucre est soumis à une évaporation incomplète, ce qui augmente son poids, mais il est lourd et friable ;

3° Le sucre de canne ou de betterave est mêlé à du sucre d'amidon ou de glucose ; cette falsification se reconnaît à l'absence de reflets cristallins et à la couleur jaune brun de *vin d'Oporto* qu'il donne à une solution de potasse lorsqu'on les fait bouillir ensemble.

Pour reconnaître les falsifications les plus communes du sucre en poudre, s'en servir pour sucrer un verre d'eau, et observer s'il se forme un dépôt au fond du verre.

SUEURS (*MÉD.*). — Normalement le corps dégage une cinquantaine de grammes d'eau en sueur par heure. La quantité de sueur varie en raison inverse de celle de l'urine émise, le froid et le diabète diminuent la sueur, la chaleur, les fièvres et l'obésité l'augmentent. Il y a des substances qui font suer : bourrache, houx, mélisse, salsepareille, jaborandi, pilocarpine, sureau. Trop suer affaiblit. Il faut activer de temps en temps la sudation par les bains chauds et le savonnage de la peau qui ouvrent les pores.

SUPPOSITOIRE (*MÉD.*). — Petits cônes, en général, de beurre de cacao où sont introduits des médicaments destinés à l'anus et au rectum. En usant d'un mélange de beurre de cacao, 67 g. + lanoline anhydre, 30 g. + paraffine, 3 g., on a un suppositoire entièrement fusible à 35° et facilitant l'incorporation des liquides et autres produits peu nuisibles au beurre de cacao pur.

Les suppositoires sont utiles pour les enfants qui ne peuvent que difficilement absorber des médicaments par la bouche.

SUPPRESSION D'ÉTAT (*DROIT*). — On entend par crimes ou délits de suppression d'Etat tout crime ou délit qui a pour effet de mettre une personne dans l'impossibilité de prouver son état civil. Exemples : Faux commis dans l'acte de naissance, supposition ou substitution d'enfant.

Contrairement à la règle générale : «Le criminel tient le civil en état », l'action publique contre un crime ou un délit de suppression est suspendue tant que la juridiction civile n'a pas statué définitivement sur la question d'état ; c.-à-d. tant qu'elle n'a pas constaté l'état civil véritable de celui dont l'état avait été supprimé (C. civ., art. 326 et 327).

SURALIMENTATION (*MÉD.*). — L'individu qui se nourrit trop est sous la menace des accidents suivants : diabète, obésité, goutte, maladies du foie et de l'estomac, congestions du cerveau et apoplexie, insomnie, etc. Il est des cas où une certaine suralimentation est utile (anémies, convalescences, tuberculose), mais on a exagéré très souvent et on empoisonnait à petit feu les sujets en leur faisant produire des déchets.

SURCHARGES (*DROIT*). — On ne doit faire aucune surcharge dans les actes. — *V.* RATURE et RENVOI.

SURÉLÉVATION (*ARCH. PRAT.*). — La surélévation d'un immeuble d'un ou deux étages peut être parfois une opération fructueuse lorsque le prix des loyers, par exemple, est en très forte hausse ou en cas d'absolue nécessité ; c'est toujours une opération fort délicate, car il faut tenir compte de la solidité des murs existants, de leur aplomb, de la nature des fondations et de la résistance du sous-sol, de plus envisager les baux et engagements des locataires, la situation des voisins. Toujours faire appel à l'architecte dans ce cas.

SURENCHÈRES. — *V.* HYPOTHÈQUES, SAISIES.

SURETÉ GÉNÉRALE (*LÉGISL.*). — Le service de la Sûreté générale constitue une des directions du Ministère de l'Intérieur : Il exerce les fonctions de police générale dont est investi le ministre de l'Intérieur : sûreté nationale (surveillance des étrangers, des espions), sûreté intérieure (complots), police administrative (jeux, nomades, loteries, etc.). || En dehors des cadres de l'administration centrale, le personnel de la Sûreté générale comprend les commissaires de police communaux, les commissaires spéciaux de la police des chemins de fer, chargés des enquêtes et des recherches dans les gares et sur les territoires dépendant des voies ferrées, et les commissaires spéciaux des postes frontières, qui surveillent les voyageurs, arrêtent les déserteurs, les criminels en fuite. Les commissaires de police, et les commissaires spéciaux doivent, pour être nommés, subir le même concours. || Le service de la Sûreté générale est enfin assuré en ce qui concerne la poursuite des crimes et des délits, par les agents de la police des recherches et de la police mobile, auxquels incombent les enquêtes après crimes, les arrestations, la surveillance des foires, des marchés, etc. Les inspecteurs, sous-brigadiers, brigadiers, inspecteurs principaux, sont recrutés sur concours. Une brigade spéciale (composée d'un commissaire de police et d'une vingtaine d'inspecteurs) assure la protection de l'Elysée.

SURSIS. — *V.* PEINE.

SURVEILLANCE DE LA HAUTE POLICE. — La surveillance a été remplacée par la peine accessoire de l'interdiction de certains séjours. — *V.* PEINES.

SURVENANCE D'ENFANT. — Elle est, dans certains cas, une cause de révocation des donations. — *V.* DONATIONS.

SURVIE (GAIN DE). — On appelle survie certains avantages qui sont, par le contrat de mariage, accordés à l'époux *survivant*. — *V.* COMMUNAUTÉ, CONTRAT DE MARIAGE.

SUSPENSION DE PAIEMENTS. — *V.* BANQUEROUTE, FAILLITE, LIQUIDATION JUDICIAIRE.

SYLVICULTURE. — GÉNÉRALITÉS. — En France le déboisement est régulier et constitue une menace grandissante. Pourtant les spéculations forestières constituent un placement de capitaux aussi sûr que rémunérateur. Il est de l'intérêt général de s'occuper du reboisement des friches, surtout à l'aide des essences résineuses, d'une croissance plus rapide, mais en s'inspirant de la nature et de la situation du sol. Pins et sapins reprennent facilement dans presque tous les terrains ; en Creuse et en Corrèze, on a même vu des propriétaires semer avec succès du pin sylvestre en hiver et sans aucune préparation du sol.

LA FORÊT EN GÉNÉRAL. — L'arboriculture forestière s'occupe de la production, de la culture, de l'exploitation, du débit des végétaux ligneux ; son but : retirer des boisements la plus grande somme de produits utiles ; pour atteindre ce résultat : créer de nouvelles forêts, améliorer celles existantes, planter tous terrains surtout ceux ne se prêtent à aucune culture, former des clôtures, abris, haies vives, etc., etc...

Les essences forestières sont feuillues ou résineuses. La forêt renferme en outre des arbustes et des arbrisseaux. Au point de vue du sol, les végétaux forestiers sont en général peu exigeants ; ils améliorent eux-mêmes le terrain qu'ils occupent. On les propage par le semis ou par la plantation.

Semis. — Le semis est recommandé : 1° quand la main-d'œuvre fait défaut ; 2° quand les plants sont d'une réussite douteuse ; 3° quand la graine est à bon compte ; 4° quand le terrain n'exige aucune préparation particulière ; 5° dans les terrains peu profonds et pierreux où la plantation serait difficile et très onéreuse ; 6° quand, pour améliorer le sol, les peuplements doivent être fourrés ; 7° en cas d'abondance de semences pour la production de plants propres à des boisements ultérieurs ; 8° à chance égale de réussite, le semis coûtant moins que la plantation. Il y a divers modes de semis : 1° sur terrain non préparé ou sommairement préparé ; répandre de grosses semences (glands, faines, châtaignes) ou avec abondance des semences d'un prix peu élevé ; 2° en terrain préparé : répandre la semence uniformément sur le sol, ou par bandes disposées spécialement, ou par places isolées, ou enfin par potées ou trous préparés à cet effet (procédé économique et de bons résultats). Les ormes et les bouleaux se sèment en été dès leur dissémination. Le sapin, les pins à grosse amande, le chêne, le hêtre, le châtaignier, ainsi que le pin Cembro, le frêne, le tilleul, le charme se sèment à l'automne qui suit leur dissémination. Enfin semer au printemps qui suit leur dissémination, toutes les graines que l'on peut conserver à l'air libre et en bon état. Le chêne peut être semé en plein découvert, mais alors recouvrir le gland de 4 à 5 cent. de terre. — Semer le hêtre en forêt sous abri et enfouir la graine à 1 ou 2 cm. Pour réussir le semis du sapin pectiné, le faire sous un couvert un peu élevé, la graine recouverte d'un cm. de terre. Au printemps et sur terrain bien nettoyé, enfouir au râteau la graine d'Epicea. Le pin sylvestre réussit très bien en terrain découvert. Pour le boisement des sables siliceux des landes, des dunes de Gascogne, des terres de Sologne, des terres pauvres le pin maritime réussit en semis. Le pin Cembro comme le pin à crochets est pour les hautes régions ; il suffit, pour le semer sur des parties gazonnées, de fendre le gazon. Enfin, dans les sols calcaires très arides, semer par potées et en automne le pin d'Alep.

Plantation. — La plantation est préférable : 1° dans les terres légères, calcaires, crayeuses, etc. ; 2° dans les terres humides, les dunes, les sables mouvants ; 3° dans les sols infestés de mauvaises herbes : 4° lorsqu'une essence exige dès sa jeunesse de grands soins ; 5° dans les peuplements composés de diverses essences ; 6° pour les essences réclamant l'ombrage d'autres arbres ; 7° dans les climats rudes ; 8° dans les lieux exposés aux gelées tardives ; 9° dans un terrain non cultivé depuis un certain temps ; 10° quand la semence peut être mangée par oiseaux, souris, etc., ou que la plantation peut avoir à souffrir du ver blanc et du gibier ; 11° dans les expositions en pente ; 12° pour regarnir les vides, les clairières ou remplacer les souches mortes. Les avantages du boisement par plantation sont nombreux ; développement plus rapide, reprise mieux assurée, moins de remplacements, un meilleur peuplement ; enfin, en cas de sécheresse, de neige ou de gelée, résistance plus grande.

Les plants nécessaires à la plantation proviennent, de peuplements naturels, de semis à demeure, et surtout, de pépinières forestières. Procéder à la plantation entre l'arrêt de la végétation à l'automne et le départ de la sève au printemps. Opérer avec des plants de bonne qualité après préparation judicieuse du sol. Travaux préparatoires à effectuer : écobuage (*V.* ce mot) ; assainir et fixer le sol ; faire des défrichements partiels. Divers modes de plantation : plantation directe à la pioche, à la bêche demi-circulaire, par buttes, par mottes, par trous ou potets. On ne peut juger de sa réussite qu'après 2 ou 3 ans, mais il faut, dès le premier été, visiter souvent ; prendre note et marquer les emplacements manqués ; remplacer les sujets disparus à l'époque sus-indiquée ; rebutter après l'hiver les plants qui en ont besoin.

Pépinière. — La pépinière, étant destinée à satisfaire à ses besoins multiples, l'établir dans un terrain qui réponde aux exigences des essences à élever : sol de bonne qualité, exposition convenable, le plus possible à l'abri de la gelée, de la chaleur, et des vents. Son étendue doit être déterminée par le nombre de plants dont on a besoin et par l'âge auquel on les emploie. La pépinière établie, les soins ultérieurs à donner consistent surtout en sarclage (après la pousse de la St-Jean) et binages quand le besoin s'en fait sentir. L'apport de fumier ou d'engrais est indispensable dans toute pépinière, qu'elle soit permanente ou volante. Outre les soins de propreté, il faut, surtout pendant les 5 ou 6 premières années, couper gourmands et branches abîmées ou mal placées, redresser les plants déjetés, couvrir les trous et les racines dénudées, remplacer les plants moribonds ou morts et toujours regarnir avec des sujets plus forts que ceux qui sont en place.

PEUPLEMENT. — Pour assurer le peuplement naturel de la forêt, surveiller les arbres porte-graines qui doivent produire celles-ci en abondance. Principaux modes de traitement : 1° jardinage ou furetage qui consiste ou bien à exploiter çà et là les vieux arbres, ceux sur le retour ou réclamés par le commerce, ceux tarés ou mal venants ; ou bien à suivre un plan arrêté en vue d'un réensemencement complet. Le jardinage convient surtout aux petites étendues de forêts ; le furetage aux essences longévives ; 2° régénérescence : *a.* par les coupes préparatoires, qui ont pour but de faire tomber les arbres les moins beaux : *b.* par les coupes secondaires pour donner aux jeunes plants, air et lumière ; *c.* par les coupes définitives dans le but de faire tomber les vieux arbres lorsque les jeunes peuvent supporter le découvert.

EXPLOITATION. — PRODUITS FORESTIERS. — Etant donné que les produits fournis par les terrains plantés d'arbres sont nombreux et qu'ils ne s'étendent pas qu'aux produits principaux : bois d'œuvre, bois de chauffage, mais aussi aux produits accessoires comme sève, feuilles, fruits, écorces, etc., il importe d'établir un plan d'exploitation réglant la quotité et la marche des coupes. De la méthode d'exploitation adoptée et des soins apportés à la récolte et au débit dépende donc la valeur des produits. Pour le taillis simple, adopter la subdivision par coupons tombant à des époques différentes ; appliquer cette méthode au taillis fureté en partageant la révolution en un certain nombre de rotations. Le taillis composé étant constitué par deux éléments bien distincts : le taillis et les réserves : régler la quotité et la marche des coupes par contenance. || Pour les futaies exploitées par coupe unique, diviser la forêt en autant de coupes qu'il y a d'années dans la révolution choisie. || Dans des futaies régénérées par coupes successives : 1° régénération inférieure à 20 ans, diviser le plan d'exploitation en deux parties : *a.* coupes principales, *b.* coupes d'amélioration ; 2° régénération supérieure à 20 ans, diviser la forêt en parcelles s'appuyant sur les lignes de plus grande pente, de crête, de fond, etc. ; et cela de façon fixe et permanente. Enfin pour les futaies jardinées, aménager soit par pieds d'arbres, soit par volume.

Faire l'abatage avec des instruments bien tranchants afin d'éviter de faire éclater la souche et son écorce. Façonner le bois coupé suivant l'usage auquel on le destine et auquel il se prête et l'empiler sur un terrain plat et proche des chemins. Décomposer comme suit le bois abattu : 1° tronc et branches principales « bois d'œuvre » ; 2° parties de la tige et des branches impropres au bois d'œuvre, « bois de chauffage » ; 3° menus bois « bourrées et fagots ». Enfin, 4° déterminer les produits spéciaux soit par une utilisation locale, soit par les demandes du commerce.

Le bois d'œuvre se mesure suivant les usages, les habitudes et les traditions des localités. Donc avoir soin dans toute transaction, pour éviter des mécomptes, de bien déterminer le mode de cubage à adopter. En règle générale, le bois en grume se vend au mètre cube et le volume des troncs d'arbre se mesure comme le volume d'un tronc de cône en prenant pour base, soit la moitié des deux bases additionnées, soit en mesurant le diamètre du tronc au milieu de la hauteur. On déduit de ce volume de bois en grume, le volume du bois équarri en supposant que l'équarrissage fait perdre au bois un *cinquième* ou un *sixième* de son volume ; on fait aussi le cubage *au quart* sans déduction, en supposant que le côté équarri est égal au quart de la circonférence du tronc ; ces procédés varient avec les pays et aussi avec les essences d'arbres qui présentent plus ou moins d'*aubier*. || Si la tige est très irrégulière, la partager en billes aussi droites que possible et cuber chaque bille partiellement. Si la découpe est habilement faite, le cubage ne sera pas trop désavantageux. Les hauteurs des troncs se mesurent généralement à la chaîne métrique et leurs diamètres à l'aide du compas forestier.

Après l'abatage, pour le bois d'œuvre, retrancher à la hache ou à la scie toutes les parties du tronc et de la cime qui ne peuvent donner que du bois de feu ; et laisser le restant en grume pour être travaillé suivant l'usage auquel il est destiné. En règle générale réserver les bois de construction dans toute leur longueur utile.

Le *sapin*, le *pin sylvestre*, le *châtaignier*, le *chêne* sont réservés aux grandes constructions terrestres et navales ; l'*orme*, le *mélèze*, l'*épicéa*, le *sorbier*, le *tremble*, le *peuplier*, sont avec les précédents plus particulièrement réservés aux constructions ordinaires. Toujours écorcer les *résineux* qui deviennent rapidement la proie des insectes. Classer les bois de marine suivant leur dimension et leur forme. || Suivant le diamètre, la longueur et la localité, les bois de *sapin* sont dénommés *chevron*, *panne simple* ou *double*, *poutre*, *hollandais*, et les sciages ont un classement particulier. Les dimensions à donner aux sciages du *chêne* varient non seulement avec la dimension des arbres, mais aussi et surtout avec les usages des contrées où ils se vendent. Le *hêtre* sera débité en *madriers* ou en *planches* suivant qu'il sera utilisé par la *menuiserie* ou le *meuble* ; il sera dans ce cas vendu au mètre courant. Les bois affectés aux *usages agricoles* et aux *charronnages* sont : le *bouleau* pour *échelles de voitures*, *limons*, *balais*, etc., le *robinier*, le *sapin*, l'*épicea*, le *pin* et l'*érable* pour les manches d'outils ; le *saule*, l'*aulne*, le *coudrier*, le *peuplier*, pour les *manches de fourche*, les *fourches* et *pièces analogues* ; le *micocoulier* pour les *manches de fouet* ; l'*aubépine* et le *charme* pour les *engrenages*, les *cames*, certains *manches d'outils*, les *leviers* et *fléaux* ; le *chêne* pour les *âges de charrue*, les corps de *machines* et de *chariots* et la plupart des usages de la ferme ; le *frêne* pour les *timons*, les *brancards*, et aussi les *corps de charrue* ; le *hêtre* pour les *essieux*, les *roues*, les *jantes de roue*, les *instruments de transport*, etc., l'*orme* pour les *roues* et surtout *leurs moyeux*, les *herses*, les *défonceuses*. Cette nomenclature n'étant donnée qu'à titre de simple renseignement, toujours utiliser de préférence pour ces divers usages : le *chêne*, le *charme*, l'*orme*, le *hêtre* et le *frêne*.

Le bois de fente appelé *merrain* est destiné généralement à la *tonnellerie*, il se travaille encore vert en forêt et est fourni par le *chêne*, le *hêtre* ou le *châtaignier* ; sa largeur est variable mais non sa longueur et son épaisseur. L'*échalas*, le *tuteur* pour arbre et la *tringle* d'espalier, proviennent du *chêne*, de l'*acacia*, du *châtaignier*, du *pin*, du *saule marceau*, du *saule blanc*, du *peuplier*, la longueur de l'échalas varie avec le cépage ; il se vend en bottes. Les *cercles*, qui se vendent par bottes de 24 sont confectionnés avec des bois de fente élastique forts et résistants.

Le *bois coupé* destiné au *chauffage* est dit de *cordes* ou de *fagots* : 1° de cordes : lorsque arbres, tiges et branches sont débités en bûches ou rondins. La longueur adoptée est le mètre et l'unité de mesure le stère ; 2° de fagots : lorsque les bottes sont composées de branches, de ramilles et de tous petits rondins (les bourrées sont uniquement formées de brindilles et de menu bois). Les fagots ont ordinairement 1 m. de tour sur 1 m. 30 de long et sont dressés en tas de 25, 50, 75 ou 100. Les bourrées ont jusqu'à 2 m. de long. C'est un bon produit de la forêt qu'il est impossible d'évaluer, même d'une façon générale, car il est subordonné aux élagages pratiqués périodiquement, à la fertilité du terrain, à l'épaisseur du boisement, à l'âge et à l'espèce des arbres de la forêt.

EN FORÊT RIEN N'EST PERDU. — En forêt bien exploitée tout est productif. Le bois mort classé parmi les menus produits invendables, est, dans les forêts de l'Etat, cédé à charge de prestations. Cet usage peut et doit s'appliquer facilement aux propriétés particulières. Les souches sont traitées différemment étant donné le travail plus important qu'elles réclament et l'expérience qu'elles exigent. Ou bien, lors de l'exécution des coupes, certains arbres ont été sciés ras de terre, ou bien certains arbres ont été renversés par le vent. Pour en tirer profit dans les deux cas, profiter de ce que le personnel est peu occupé pour en opérer l'extraction, puis le débiter. De plus, pour éviter la présence et la propagation des insectes et des rongeurs, ne pas conserver de souches en terre après le défrichement.

Extraction. — Autour du tronc de l'arbre scié, creuser d'abord un fossé de 1 m., couper les racines au ras du tronc et celles existantes contre la paroi extérieure du fossé. Pour l'arbre renversé opérer de même si besoin est, après avoir toutefois séparé l'arbre du tronc. Pour l'extraction, plusieurs procédés peuvent être employés : *a.* à la main : ce procédé, d'un travail long et pénible, est dispendieux ; ne l'utiliser que pour un cas isolé ; *b.* par carbonisation : ce n'est pas à proprement parler un procédé, ne l'appliquer qu'aux souches de conifères ; à cet effet attendre une année après le défrichage que la souche ait rejeté sa sève. Pour la carboniser, la recouvrir de brindilles et d'un lit de broussailles, de fougères et d'une couche de terre de 10 cm. environ. Laisser une petite ouverture pour l'allumage. Le feu pris, recouvrir le trou d'un peu de glaise. Eviter pendant la combustion de laisser des fissures se produire. Cette méthode est peu coûteuse ; *c.* à la dynamite : utiliser ce procédé pour les bois durs et non pour les bois tendres qui seraient déchiquetés et absolument hors d'usage. Dans ce cas, forer à l'aide d'une tarière un trou pour y placer la cartouche, bourrer fortement avec de l'argile en laissant un passage pour la mèche. Quand plusieurs souches se trouvent placées dans un même cercle, réunir les amorces à un cordon principal. Pour l'obtention de la dynamite, adresser une demande au Préfet du département où se trouve le dépôt d'explosifs en spécifiant l'usage auquel on le destine, l'époque de l'opération, les délais nécessaires à son utilisation, enfin l'endroit exact où on doit opérer. Etant donné le danger que présente ce mode d'extraction, l'utiliser le moins possible ; *d.* par extraction mécanique : pour l'extraction de petites souches, utiliser soit le cric, soit le treuil, soit le levier. Pour les souches plus importantes, se servir du treuil à mouffles à traction animale ou mécanique. A cet effet, enrouler le câble de traction autour de la souche si celle-ci offre une prise suffisante ; dans le cas contraire, l'agripper à l'aide de petits grappins à pointes.

Débit. — Pour débiter en bois de feu les culots ainsi extraits, utiliser soit les coins, soit la poudre ordinaire. Le débit à l'aide des coins exige beaucoup de main-d'œuvre et de temps, celui à la poudre est plus simple, plus rapide et surtout plus économique (50 à 60 p. 100) ; dans ce dernier cas toujours prévenir les gens du voisinage, surtout quand on opère en montagne. La dislocation doit être faite du premier coup. Prendre à cet effet une tarière de 30 à 35 mm. de diamètre, creuser un trou de mine dont le fond se trouve à égale distance des points de résistance et de telle sorte que le culot, quels qu'en soient le diamètre et la grosseur, se divise, hors de l'explosion, en trois portions. Le trou creusé, verser la poudre et la tasser légèrement avec un morceau de bois (400 g. pour une souche de 80 cm. de diamètre suffisent), introduire jusqu'à la poudre un cordeau Bickford de 1 m. à 1 m. 50, bourrer fortement le trou avec un chiffon et de la brique pilée, puis mettre le feu à l'extrémité libre du cordeau, en ayant soin de se retirer vivement à une assez grande distance du lieu de l'explosion. Si les quartiers ainsi obtenus sont trop considérables pour être détaillés avec des coins, percer à nouveau de petits trous

dans chaque quartier et y introduire des charges de 100 g. de poudre au maximum. Ce bois, qui n'est pas de vente dans le commerce, constitue généralement la provision du propriétaire qui alors vend avec avantage tout son beau bois de feu. Donc, en forêt, le bois mort et la souche augmentent sensiblement le revenu des coupes.

Les ramilles façonnées en margotins forment un élément important de revenus. De plus, cette industrie, dont l'outillage est peu onéreux, l'apprentissage court, convient à tous les âges, et permet de conserver les ouvriers en morte-saison. Tous les bois conviennent à leur confection ; leur dimension est ordinairement de 0 m. 30 à 0 m. 40 de long et autant de tour. Ses liens, qui doivent être souples et solides, sont constitués généralement par la *Viorne* mancienne, arbuste à feuilles et écorces cotonneuses qui pousse de préférence dans les terrains calcaires. Chaque ouvrier doit posséder une serpe large à crochet réduit, un tronc de charme ou de pommier pour lui servir de billot et un chevalet se composant d'un cadre horizontal de 0 m. 80 de long sur 0 m. 50 de large, porté à 70 cm. du sol sur 4 pieds allant en s'écartant ; deux planches évidées sont fixées sur les longrines du cadre, l'échancrure mesurant 15 cm. de large et 20 cm. de haut ; aux traverses sont fixés verticalement des crochets en fer, la partie prenante dirigée vers le bas ; une corde de la grosseur du pouce et ayant environ 0 m. 60 de long traverse les deux tavelles et sert à lier et calibrer les margotins qui pèsent environ 1 kilo. Ceux-ci sont attachés par paquets de 25 au moyen de fil de fer.

Cette industrie est simple, permet de tirer parti des brindilles, des taillis et donne un bénéfice modeste mais certain.

Outre les bois d'œuvre et de chauffage, la forêt fournit de nombreux produits : 1° l'écorce : celle du *chêne*, du *saule*, du *bouleau*, de l'*épicéa* et de l'*aune* sert au *tannage des cuirs* ; avec celles de l'*orme* et du *tilleul* on fabrique *nattes*, *tapis* et *cordes* ; et les pays peu riches utilisent pour les *souliers* et les *harnais de chevaux* celles du *merisier* et du *bouleau*. Dans la région méditerranéenne l'écorce d'une espèce de chêne produit le *liège* ; 2° la sève : celle de l'*érable* donne du *sucre* ; avec celle du *bouleau* on fabrique une sorte de *vin mousseux*. La *résine* est le produit de l'*épicéa* et du *pin sylvestre*. Le *sapin commun* fournit la *térébenthine de Strasbourg* et le *mélèse* celle de *Venise* ; 3° les graines forestières, dont la maturité a généralement lieu à l'automne et la récolte après la dissémination. || Les fruits : celui du *hêtre* traité à froid donne une *huile* délicieuse pour la table, tandis que traité à chaud, il fournit une *huile* qui sert à l'*éclairage* (éviter d'utiliser les tourteaux pour la nourriture des animaux). || Les *glands* forment une nourriture recherchée pour l'engraissement des porcs ; on peut également les utiliser dans la nourriture du bétail et des chevaux, mais alors mélangés à d'autres aliments. On peut enfin utiliser la *merise*, la *corme*, la *sorbe*, la *myrtille* pour fabriquer une très bonne eau-de-vie ; 4° les *feuilles* récoltées vertes peuvent être utilisées comme *fourrage* et après leur chute comme *litière* : les *feuilles mortes*, parfaite couverture du sol, protègent les racines contre le soleil et la gelée; leur décomposition engendre l'humus qui, tout en maintenant l'humidité de la terre, en augmente l'activité.

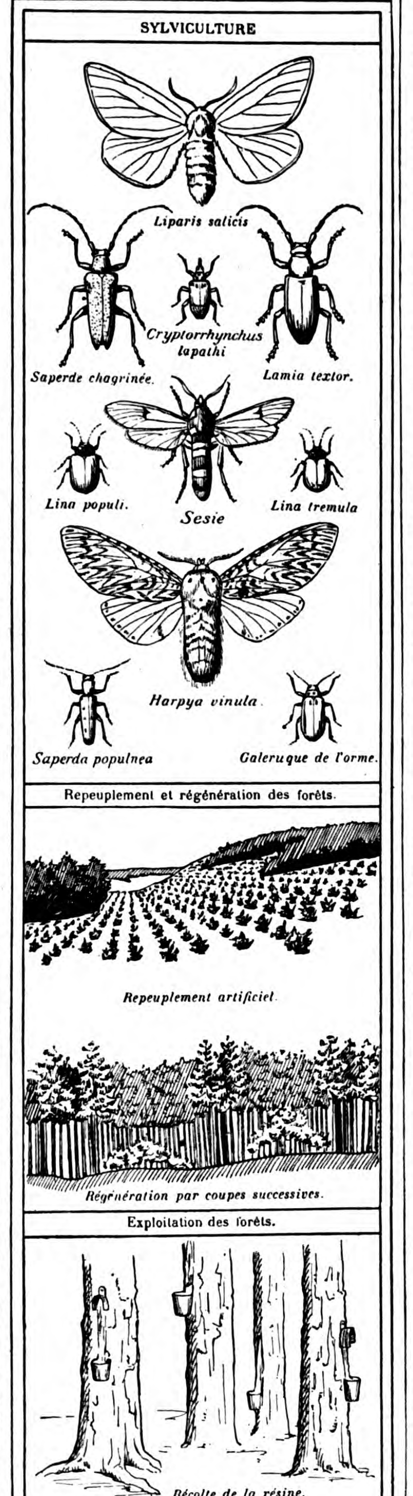
EXPLOITATION DE LA RÉSINE. — Cinq essences contribuent à la production de la résine : le *pin maritime*, le *pin Laricio*, le *pin d'Alep*, le *sapin pectiné*, l'*épicéa commun*. Cette résine est un composé de térébenthine et, de colophane, qui varie selon la situation des canaux résinifères dans le bois. Pour le *pin maritime*, le *gemmage* est le procédé d'extraction le plus répandu. Il consiste en des incisions spéciales ayant pour but de provoquer l'écoulement de la résine. Seuls les arbres mesurant au pied 1 m. 50 de tour doivent être utilisés. La résine étant fluide de mars à septembre, ne pratiquer les incisions que durant ce laps de temps.

Il y a deux genres de gemmages : le gemmage à vie, le gemmage à mort. Dans le premier cas laisser reposer l'arbre une année sur sept, dans le second cas pousser le rendement qui est beaucoup plus considérable jusqu'à extinction, c.-à-d. jusqu'à abatage de l'arbre. *Gemmage à vie* : l'arbre à exploiter choisi, le résinier prépare l'écorce et, avec son hachot, fait au pied une entaille, ou quarre, de 10 à 12 cm. de large sur 3 à 4 de haut et d'une profondeur telle que l'aubier se trouve entamé. Ceci fait, il creuse dans une protubérance de la souche, placée au-dessous de l'entaille, une sorte de cuvette pour recueillir la résine au fur et à mesure de son écoulement. Tous les 8 jours, il procède à un piquage de la quarre : or celle-ci s'élevant insensiblement et de façon continue de ce fait, et le suintement de la résine ne se produisant qu'à la partie supérieure de l'entaille, il s'ensuit qu'il est nécessaire d'abandonner la cuvette ou godet pratiqué primitivement dans la protubérance de la souche, et de se servir d'un auget vernissé mobile qui suit le piquage hebdomadaire pour recueillir plus aisément la résine et éviter l'évaporation de la térébenthine. Pour faciliter et diriger cet écoulement, placer transversalement dans la quarre une petite lame de zinc. Au bout de 5 ou 6 ans, et après une année de repos absolu, la quarre qui aura atteint une hauteur minima de 3 m. 50 devra être abandonnée et une autre entaille pratiquée absolument dans les mêmes conditions que la première, mais parallèlement à celle-ci et à une distance d'au moins 6 cm. Une troisième suivra, puis une quatrième et ainsi de suite en faisant le tour de l'arbre, pour le recommencer, toujours de la même manière et en utilisant alors les bourrelets qui se seront successivement formés sur les quarres abandonnées. *Gemmage à mort*: se pratique comme le gemmage à vie, avec cette différence que n'ayant pas à garder les mêmes tempéraments, la méthode est plus expéditive, et par suite le rendement beaucoup plus grand. C'est ainsi que deux entailles sont pratiquées à la fois sur le même arbre, l'une en bas, l'autre 5 m. plus haut, et que l'on opère ainsi simultanément sur toutes ses faces. Le gemmage, dans ce cas, se pousse jusque 10 m. de haut à l'aide d'un engin appelé crabe, et qui consiste en un montant muni de larges encoches à distance d'échelons.

Appliquer les mêmes procédés de gemmages au pin Laricio et au pin d'Alep ; quant au sapin pectiné, la résine se localise dans les écorces et la térébenthine dans des ampoules à fleur d'écorce ; mais seuls les arbres jeunes et moyens en produisent et des vases en fer-blanc attachés aux branches recueillent la résine qui s'en écoule après une légère incision.

La récolte de l'épicéa se pratique au printemps à l'aide d'incisions longues et étroites pénétrant jusqu'aux couches ligneuses, et dure jusqu'à la fin de l'été. De temps en temps, rafraîchir les entailles. La récolte qui est toujours abondante est très préjudiciable aux arbres.

QUELQUES ENNEMIS DE L'ARBRE. — *La Galéruque de l'Orme*. — La *Galéruque*, de l'ordre des coléoptères, a le corps recouvert de poils très courts et très fins, ses élytres sont lisses, d'un jaune verdâtre, avec des points noirs sur le corselet et une bande noire en bordure de chaque élytre. C'est plus particulièrement la larve qui cause les grands ravages ; il est des années où elles sont en masses si prodigieuses qu'elles ne laissent intactes que les nervures des feuilles, aussi faut-il les combattre énergiquement dès leur apparition, sans cela les arbres dépérissent et meurent. La



formule Langlois est tout indiquée pour combattre ce fléau : elle est d'un prix peu élevé et facile à préparer : malaxer d'abord 5 kilos d'huile lourde avec un kilo de savon noir. Pour obtenir une pâte crémeuse, facile à transporter, verser sur le savon noir, et par petite quantité, 3 litres d'eau bouillante en agitant sans cesse avec un bâton ; la dissolution du savon parfaite, ajouter très lentement l'huile lourde en remuant toujours. Sur place, ajouter l'eau nécessaire (94 litres) pour parfaire le mélange. Faire le traitement au pulvérisateur.

Sur communication et après expérience, la Société nationale d'acclimatation a signalé que l'*Orme d'Amérique* résistait à cet insecte, et que, même dans le voisinage immédiat d'Ormes champêtres ravagés par les larves, celles-ci ne l'avaient pas atteint. Même observation pour l'*Orme de Sibérie*. Donc les planter de préférence aux autres variétés.

Les ennemis du Peuplier. — Une des plus désastreuses maladies du peuplier, surtout dans la région picarde, est le chancre. Cette maladie cryptogamique atteint généralement les arbres de 3 ou 4 ans. Ses symptômes sont une fente de l'écorce de laquelle sort bientôt un bourrelet noirâtre, puis une autre tache, suivie bientôt d'une troisième et ainsi de suite. Ces tumescences grossissant avec l'arbre, l'anémient rapidement. C'est alors que le mal gagne les voisins pour envahir en peu de temps toute la plantation. A ce mal il n'y a aucun remède, il est inguérissable, aussi faut-il abattre tous les arbres atteints.

Des expériences faites et des résultats obtenus à ce sujet, il résulte que le *Peuplier blanc de Hollande* est le seul réfractaire à ce terrible fléau. Donc l'employer de préférence à tout autre, bien qu'il soit plus lent à pousser.

Un autre ennemi du peuplier est un *charançon* de taille moyenne appelé *Cryptorrhynchus lapathi*. Cet insecte a le corps noir, avec l'extrémité des élytres et les flancs du corselet d'un blanc de craie. Pour reconnaître l'invasion à son début, secouer au commencement de mai, puis en juin-juillet, les jeunes arbres sur des toiles étendues à leur pied, afin de recueillir les adultes. Pour les combattre, dès que les lésions causées par les larves deviennent apparentes, d'un coup de serpette mettre à nu la galerie creusée, puis badigeonner la blessure au goudron. Si la branche héberge un trop grand nombre de larves, la supprimer et la brûler. Enfin, au moment de l'éclosion des adultes, appliquer aux jeunes rameaux d'énergiques insecticides. Un troisième ennemi, et celui-là des plus nuisibles, est la *Saperde chagrinée*. L'adulte, bel insecte de 22 à 28 mm. de long, a le pelage fauve ou cendré ; on le rencontre en juin-juillet ; sa présence est surtout révélée par la fréquence de la rupture des jeunes arbres qu'il a minés. Pour détruire la saperde secouer les jeunes arbres le matin de bonne heure au-dessus de toiles étendues sur le sol, et surtout apprendre à découvrir sur les arbres l'orifice des galeries de la larve. Agrandir le trou avec la serpette ou à l'aide d'une vrille, puis y introduire une capsule de sulfure de carbone de forme effilée, puis boucher avec un peu d'argile.

Même procédé pour combattre la *Sésie apiforme*, papillon à apparence de guêpe, au corps noir marqué de taches et de bandes jaune d'or, aux ailes étroites et transparentes, qui se pose en juin-juillet sur le tronc de l'arbre pour y pondre ses œufs. La chenille creuse non seulement la partie inférieure du tronc, mais elle s'attaque aussi aux grosses branches. Ses dégâts sont considérables, car non seulement elle provoque la rupture des jeunes arbres, mais elle est une cause de dépréciation pour des arbres âgés.

Parmi les coléoptères mangeurs de feuilles, le Peuplier a un redoutable ennemi dans le *Melasoma populi*. Cet insecte a le corps nuancé vert bleuâtre et les élytres rouges. Au bout de six jours, ses œufs déposés sur les feuilles donnent naissance à des larves rongeuses. Le moyen le plus pratique pour les combattre est d'en opérer le ramassage au moyen d'un parapluie renversé au-dessus duquel on secoue les branches infestées. Larves et adultes ainsi recueillis sont versés dans un seau d'eau au-dessus duquel surnage une couche de pétrole.

Les ennemis du Saule, du Tremble. — Le *Cryptorrhynchus lapathi* est un des ennemis du Saule ; il en a été parlé à propos du peuplier ; le combattre et le détruire par les procédés plus hant indiqués. Le *Lamia textor*, autre parasite malfaisant, devient souvent pour le saule une cause de grave affaiblissement. Ses larves y creusent, en effet, dans le bois vivant, de larges trous. L'adulte se rencontre de mai à octobre ; il a les formes lourdes, une coloration noire mate et des antennes moins longues que le corps. Pour le détruire, secouer les jeunes arbres le matin au-dessus de toiles étendues sur la terre ; puis rechercher sur les arbres l'orifice des galeries creusées par cette même larve et y introduire, après agrandissement à l'aide d'une vrille, une capsule de sulfure de carbone; boucher ensuite le trou à l'aide d'un peu de glaise. Avec le *Melasoma tremula* ou *populi*, le Saule a un ennemi très vorace, qui dévaste en quelques jours sa feuillaison souvent très abondante. Pour le combattre et le détruire, *V.* au § précédent les moyens employés contre les « Coléoptères mangeurs de feuilles du peuplier. »

Le *Liparis salicis*, papillon aux ailes blanc argent et aux pattes noires annelées de blanc, est une espèce redoutable pour le Saule, et sans la chauve-souris, qui s'en régale au début de la nuit, cet arbre aurait grande difficulté à résister à ses dépradations ; sa voracité est telle, en effet, qu'il dépouille en quelques jours un arbre de ses feuilles. Il est des années où, pour les détruire, vu leur nombre, on a recours aux pièges lumineux. En tous cas, rechercher les pontes et les enduire d'une épaisse couche de goudron.

Contre la *chenille* et le grand *papillon blanc* aux ailes rayées de nombreuses lignes noires, (*Harpya vinula*) les pulvérisations insecticides habituelles suffisent, et plus particulièrement le mélange suivant : 2 kg. 500 de savon noir, 250 gr. de carbonate de soude, 100 l. d'eau.

Parmi les insectes ennemis du Tremble, il faut citer en première ligne la *Saperde chagrinée* (*V.* plus haut) « Ennemis du Peuplier ».

Une autre *Saperde*, qui vit surtout sur le Tremble est la *S. populnea* ; elle mesure de 10 à 12 mm., et se reconnait à sa robe d'un gris cendré, marquée de 3 bandes jaunes sur le corselet et de 4 à 5 taches de même couleur sur chaque élytre. C'est en mai-juin qu'elle pond ses œufs dans les rameaux de 2 à 3 ans. Supprimer, dès leur apparition, toutes les nodosités rencontrées, et même brûler les branches lorsqu'elles y sont en trop grand nombre. Pour la *Sésie apiforme*, qui cause au Tremble jeune ou vieux de si sérieux ravages, *V.* ci-dessus : *Les ennemis du peuplier*.

Maladies du Chêne. — Celles qui le plus ordinairement les affectent, surtout dans les massifs, sont : 1° la *gélivure* et la *lunure* ; 2° la *grisette* et la *huppe*. Quand sur l'écorce et dans le sens de la hauteur on remarque un ou plusieurs bourrelets, c'est que l'arbre est atteint de la *gélivure*. Cette maladie, ordinairement produite par un froid intense ou une action très asséchante des rayons solaires, a pour effet de produire comme une forte contraction des fibres du bois. Cet état ne nuit pas, du moins de façon apparente, à l'activité végétative de l'arbre, mais il le prédispose au dépérissement. Si, par contre, une couronne plus foncée ou plus claire apparait près de celles de l'arbre à l'état sain, c'est que celui-ci est atteint de la *lunure*. Bien que cette deuxième maladie soit due aux mêmes phénomènes que la précédente, elle est plus grave, elle est même mortelle, car l'arbre atteint dépérit rapidement.

La *grisette* est produite par des infiltrations d'eau qui, suivant la direction des fibres, déterminent sur leur passage une fermentation qui engendre la pourriture. La cause, surtout sur les vieux arbres, est : soit le bris malheureux d'une grosse branche, soit un imprudent élagage. De cette maladie découle naturellement la *huppe*, qui elle, se propage non dans la direction des fibres mais dans tous les sens. Ses dégâts sont moindres parce que plus lents, et surtout parce qu'elle a un champ d'action plus restreint. Ces quatre maladies ne sont pas contagieuses. Soins et traitements sont nuls ; il faut seulement procéder au plus tôt à la coupe des arbres morts ou en voie de dépérissement. Si leur nombre était trop considérable, procéder au renouvellement du ou des massifs au moyen des coupes dites de régénération. Pour éviter ces accidents dans la mesure du possible, faire avec soin les élagages et surveiller l'entretien des arbres.

Non seulement la dégénérescence des chênaies est due à la rigueur des hivers, mais les ravages de l'exploitation et surtout les invasions d'insectes peuvent en provoquer la ruine. Des nuées de *chenilles* s'attaquant aux *glands* des chênes auront vite anéanti les espérances de longues années de travail. Aussi, que ce fléau soit accidentel ou normal, après l'avoir combattu comme il convient, il faut s'employer avec énergie à la régénération du sol, y entretenir la fraîcheur et surtout ménager et utiliser les moindres ressources naturelles en semences.

Le chêne, dès qu'il est isolé, se garnit rapidement de tiges gourmandes qui prennent un prompt développement et absorbent à leur profit une partie de la sève. Afin d'éviter que l'arbre ne s'étiole et ne dépérisse, il importe de les supprimer. Ne faire cet élagage qu'au moment où la sève n'est plus en mouvement et le répéter chaque fois que besoin sera. Pour le pratiquer, couper de bas en haut les branches ras du tronc avec une serpe (jamais avec un sécateur) et ne pas pousser cette opération plus haut qu'aux deux tiers de la hauteur ; avoir soin d'entretenir au pied de chaque arbre isolé la perméabilité du sol.

Excroissances des Frênes. — Celles-ci, qui sont fréquentes sur les frênes, sont également et très souvent observées sur les châtaigniers, les hêtres, les peupliers, les tilleuls. Elles ont les mêmes causes : « rameaux dont la croissance longitudinale et en circonférence a été nulle ou très faible ». Ce sont pour ainsi dire des bourgeons dormants. On peut facilement enlever ces nodules qui forment le plus souvent de petites sphères de la grosseur d'une noix ; cependant, et bien que la valeur du frêne réside en partie dans sa forme, il est mieux de n'y pas toucher et de laisser la nature agir seule parce que, de ces loupes à l'écorce rude surgissent souvent d'épais broussins, qui sont utilisés dans la tabletterie. De ce fait, loin d'en diminuer la valeur, ces accidents donnent aux frênes une valeur plus grande ; éviter également d'apporter un remède lorsque des productions subéreuses se montrent auxquelles on attribue un caractère anormal ; car en nombre de cas, pour ne pas dire toujours, une formation spéciale de matière subéreuse se produit qui recouvre une place dénudée de l'épiderme et la cicatrise.

RESTAURATION DES VIEUX ARBRES. — Pour conserver de vieux arbres atteints de pourriture rouge ou sèche et prolonger leur existence le plus longtemps possible, surtout quand ils servent à l'ornementation, suivre et appliquer le traitement suivant : nettoyer avec soin l'intérieur du tronc, gratter à fond les parties pourries et boucher hermétiquement l'orifice de la cavité. A cet effet, faire une maçonnerie de briques ou de pierres et ciment et la recouvrir soit de coaltar, soit d'une plaque de tôle. L'arbre ainsi garanti de toutes les influences atmosphériques se maintiendra sain et conservera toute sa vitalité

EXONÉRATION D'IMPOTS. — Les bois exploités uniquement en vue des coupes ne sont pas soumis à l'impôt sur les bénéfices agricoles.

Pour profiter de l'exonération d'impôts des terrains reboisés, remplir les formalités suivantes :

1° Avant tous travaux à exécuter sur le terrain destiné au reboisement, faire à la mairie, dont le terrain dépend, une déclaration indiquant le projet de reboisement, la surface et la situation topographique cadastrale (retirer le récépissé de cette déclaration).

2° Donner avis de cette déclaration au directeur des Contributions directes du département.

3° Dans les trois mois qui suivent la publication du rôle de l'année après la plantation, adresser au préfet une demande d'exonération.

4° Faire les travaux nécessaires au reboisement ; procéder à l'ensemencement et à la plantation.

5° Dès que les travaux sont terminés, en informer le directeur des Contributions directes qui fait constater le nouvel état du terrain.

L'année suivante le terrain est déchargé d'impôts.

SYNCOPE (*MÉD. PRAT.*). — Arrêt du cœur. Rapidement mortelle si les battements ne se rétablissent pas. Peut survenir au cours d'une maladie (fièvre typhoïde, variole, etc.) chez les cardiaques, sous l'influence d'une douleur violente, d'une émotion vive, etc...

Débute par une sensation de défaillance, puis surviennent des tintements d'oreilles, des nausées, la vue se trouble.

ON CONSTATE alors une pâleur extrême de la face, une sueur profuse couvre le front, le pouls est petit, et c'est alors que le cœur peut s'arrêter.

IL FAUT agir avec la plus grande rapidité, et dès les premiers signes. Placer le malade la tête en bas et les pieds en haut, s'il est habillé, dégager le cou de tout ce qui pourrait gêner la circulation et la respiration, et pratiquer immédiatement la respiration artificielle et la traction rythmée de la langue ; aérer largement. Frictionner les tempes et le corps avec du vinaigre ou un peu d'alcool. Faire respirer de l'éther ou des sels anglais. Le médecin appelé en toute hâte fera le reste (piqûre de caféine, huile camphrée).

SYNDIC DE FAILLITE. — *V.* FAILLITE.

SYNDICATS DE COMMUNES (*LÉGISL.*). — Les conseils municipaux de plusieurs communes d'un même département ou de départements voisins peuvent, par des délibérations concordantes, manifester leur désir d'associer leurs communes en vue d'une même œuvre, et décider d'y consacrer une contribution suffisante. Ces délibérations sont transmises par le préfet au ministre de l'Intérieur. Sur la proposition de celui-ci, un décret rendu en Conseil d'Etat pourra autoriser la création d'un *syndicat de communes*. Deux conditions sont pour cela indispensables : l'œuvre visée doit intéresser la commune dans sa généralité ; l'entreprise doit exiger une administration continue, d'une certaine durée. || Les syndicats sont des établissements publics investis de la personnalité civile, ils peuvent acquérir les biens, les gérer. Les lois et règlements concernant la tutelle des communes leur sont applicables (*V.* COMMUNES). || Ils sont administrés par un *comité* dont les membres sont élus par les conseils municipaux des communes intéressées, à raison de deux délégués par commune. Ce comité élit annuellement son bureau (un président, un ou plusieurs vice-présidents, un ou plusieurs secrétaires), les fonctions de receveur y sont exercées par le receveur municipal de la commune où, d'après le décret d'institution, siège le syndicat. || Les sessions du syndicat sont ordinaires (deux par an, un mois avant les sessions du conseil général), ou extraordinaires, sur la convocation du président, qui avise le préfet. Celui-ci peut, ainsi que le sous-préfet, assister aux séances. Le préfet, ou la moitié des membres, peut exiger la convocation du syndicat. || En raison de l'éloignement ou de la difficulté des communications, le syndicat peut nommer, sous réserve de l'approbation préfectorale, un ou plusieurs *gérants* avec mandat déterminé, limité aux mesures d'exécution. (Une rémunération peut leur être allouée.) Une *commission de surveillance* peut être aussi désignée, suppléant le comité pour les questions urgentes.

Les recettes du budget du syndicat comprennent : la contribution des communes (au moyen des ressources disponibles ou du produit de centimes additionnels), le revenu des biens de syndicat, les subventions, dons, legs.

Le syndicat peut être formé à perpétuité, ou pour une durée déterminée par le décret d'institution. Il est dissous : 1° de plein droit, après l'expiration du délai fixé, ou par la consommation de l'opération qu'il avait pour objet ; 2° par le consentement de tous les conseils municipaux intéressés ; 3° il *peut* être dissous par décret sur la demande motivée de la majorité desdits conseils ; 4° il peut également être dissous d'office par un décret rendu sur avis conforme du Conseil d'Etat.

SYNDICATS PROFESSIONNELS. — I. *Principes généraux et organisation.* || II. *Fonctionnement et capacité.* || III. *Fédérations. Bourses du travail, statistique.*

I. PRINCIPES GÉNÉRAUX ET ORGANISATION. — Le syndicat est une association permanente ayant pour objet exclusif l'étude et la défense des intérêts professionnels. Son organisation, préparée par la loi du 25 mai 1864, qui a supprimé en principe le délit de coalition, a été l'œuvre de la loi du 21 mars 1884 qu'a modifiée la loi du 12 mars 1920. Le droit de constituer un Syndicat professionnel appartient à tous ceux qui, patrons ou ouvriers, exercent une même profession ou une profession similaire, industrielle, commerciale ou agricole. Cette faculté s'est étendue : aux professions libérales et aux ouvriers dépendant des administrations publiques. Les syndicats des fonctionnaires ne sont pas autorisés, mais ils ont attiré l'attention du législateur qui n'a pas encore résolu définitivement la question. Quels qu'ils soient, les syndicats professionnels ne peuvent se proposer un but étranger aux intérêts professionnels, se livrer par exemple à des discussions politiques ou religieuses qui pourraient entraîner leur dissolution par le tribunal.

Les femmes mariées exerçant une profession ou un métier peuvent, sans l'autorisation de leur mari, faire partie d'un syndicat professionnel et participer à la direction de celui-ci. Les mineurs au-dessus de 16 ans peuvent également, sauf opposition de leur père, de leur mère ou de leur tuteur, faire partie d'un syndicat, mais ils ne peuvent participer à son administration ou à sa direction.

ORGANISATION DES SYNDICATS. — Un syndicat n'a besoin d'aucune autorisation pour se former. Il suffira que ses fondateurs déposent les statuts qui doivent régir l'association, et les noms des personnes chargées de l'administration. Ce dépôt, dont l'omission pourrait causer la dissolution du syndicat, doit être effectué, lorsque les statuts ont été définitivement arrêtés, à la mairie, et à Paris à la préfecture de la Seine (Direction des affaires municipales, bureau des mairies). Les pièces déposées sont dispensées du droit de timbre, mais doivent être remises en deux exmplaires, et signées du président et du secrétaire du syndicat. Les mêmes formalités sont requises pour tout changement des statuts ou de la direction. Communication des statuts ou de leurs modifications est donnée, dans les 15 jours par le maire ou le préfet de la Seine au procureur de la République. || Les membres du syndicat qui sont chargés de l'administration doivent travailler en France, être Français et jouir de leurs droits civils.

II. FONCTIONNEMENT ET CAPACITÉ DES SYNDICATS. — Les syndicats jouissent de la personnalité civile (Loi du 12 mars 1920). Ils peuvent citer en justice devant toute juridiction et faire toutes conventions utiles aux intérêts professionnels avec tous autres syndicats, sociétés ou entreprises. Les syndicats professionnels peuvent acquérir, sans autorisation, à titre gratuit ou onéreux, des biens meubles ou immeubles. Les immeubles et objets mobiliers nécessaires à leurs réunions, bibliothèques et cours d'enseignement professionnel. Ils peuvent aussi organiser des bureaux de renseignements commerciaux ou professionnels, des bureaux de placement gratuits (*V.* PLACEMENT : BUREAUX DE), des bibliothèques, des écoles d'apprentissage, des caisses de secours mutuels et de retraites et faire des versements aux Caisses d'épargne. Ils sont aussi parfois appelés à donner leur avis sur des affaires de leur compétence, particulièrement lorsque le gouvernement ouvre une enquête sur une question intéressant le travail.

Tout membre d'un syndicat peut se retirer à tout instant de l'association nonobstant toute clause contraire, en payant la cotisation de l'année courante, faute de quoi il pourrait être poursuivi devant les tribunaux par l'association. L'exclusion d'un membre ne peut être prononcée que par l'assemblée générale du syndicat pour un fait prévu par les statuts. Toute personne qui se retirerait d'un syndicat perdrait son droit à l'actif social, mais demeurerait membre de la société de secours mutuels ou de pensions de retraites pour la vieillesse constituée, avec une individualité et une caisse spéciale, par l'association, si le syndiqué démissionnaire avait contribué personnellement à la constitution du fonds de secours. Indépendamment de la dissolution des syndicats, les tribunaux de droit commun peuvent prononcer contre les administrations, en cas d'infraction ayant un caractère délictueux (portant sur la composition, la capacité des syndicats) une condamnation à une amende de 16 à 200 francs, et, s'il s'agit de fausses déclarations relatives aux statuts, aux noms des administrateurs, une condamnation à une amende de 500 francs (*V.* MAJORATION).

III. FÉDÉRATIONS, BOURSES DU TRAVAIL. — Les syndicats peuvent librement se grouper en *fédérations* ou *unions*. Ces groupements, qui peuvent réunir des syndicats ressortissant à diverses professions, mais toujours régulièrement constitués, doivent être déclarés (à la mairie du siège social ou à la préfecture de la Seine pour Paris) dans les mêmes conditions que les syndicats. Les unions n'ont pas la personnalité civile, et ne peuvent rester en justice ni posséder d'immeubles de quelque nature que ce soit.

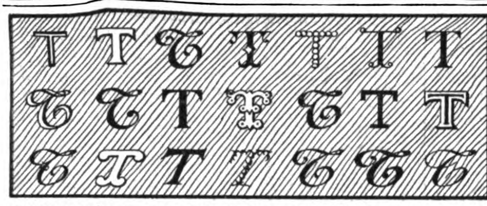
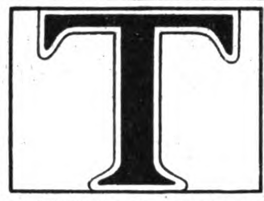
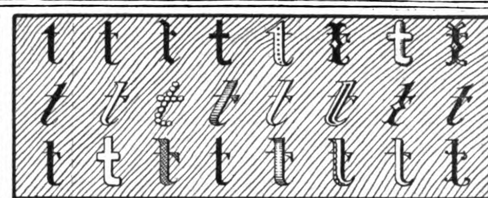
Les syndicats ont en outre constitué des BOURSES DU TRAVAIL (*V.* ce mot) où sont concentrés tous les renseignements relatifs aux offres et aux demandes de travail. || D'autre part, une *Confédération générale du travail*, dont le caractère est moins professionnel, a son siège à Paris.

SYSTÈME MÉTRIQUE. — Le système métrique institué en France par la loi du 7 avril 1795 et qui prend pour base la numération décimale, est adopté aujourd'hui presque dans le monde entier. Une loi du 10 décembre 1799, établissait que « le mètre et le kilogramme en platine, déposés le 22 juin 1799 au Corps législatif par l'Institut national des sciences et des arts, étaient les étalons définitifs des mesures de longueur et de poids dans toute la République ».

Une loi du 2 avril 1919, a élargi les bases du système métrique en fixant les unités fondamentales de longueur, de masse, de temps, de résistance électrique, d'intensité de courant, d'intervalle de température et d'intensité lumineuse. Un décret du 26 juillet 1919 a déterminé les unités secondaires. De cette nouvelle législation est né le système MTS (mètre, tonne, seconde) adapté aux nécessités commerciales et industrielles, comme le système CGS (centimètre, gramme, seconde) l'était déjà aux besoins scientifiques.

V. UNITÉS.



TABAC (*MÉD.*) — On utilise l'infusion de feuilles de tabac à 1 p. 100 en lotions ou lavements contre la gale ou les vers intestinaux.

Tabac (*MÉD. PRAT.*). — INTOXICATION CHRONIQUE OU TABAGISME. — Due soit à l'habitude de fumer, priser ou chiquer, soit à la profession (ouvrières des tabacs).

ON CONSTATE : troubles nerveux (perte de la mémoire des noms propres, névralgies notamment du cœur ou angine de poitrine tabagique, tremblements, vertiges, palpitations), troubles respiratoires (la respiration n'est pas atteinte, mais la gorge est irritée [granulations] et la voix en souffre (pharyngite et laryngite des fumeurs), troubles digestifs (carie dentaire, dyspepsie avec aigreurs et digestions lentes), organes des sens (altérations du goût, de l'odorat et de l'ouïe).

INTOXICATION AIGUË OU EMPOISONNEMENT due à la nicotine (terrible), à l'acide prussique, à l'oxyde de carbone, et aux produits à base de pyridine qui se dégagent de la fumée de tabac.

Par la nicotine pure. — Quelques gouttes suffisent pour la mort foudroyante (brûlures dans la gorge, violentes douleurs d'estomac, diarrhée, convulsions, coma). A l'autopsie les signes sont nuls, mais l'analyse chimique des organes (foie) permet de retrouver le poison plusieurs mois après le décès.

Par le tabac en nature (20 à 40 grammes). — Soit mélangé criminellement aux aliments, soit utilisé en lavements de décoction de feuilles ou en applications de feuilles sur les ulcères. ON CONSTATE : sensation de brûlure à la gorge, à l'œsophage et à l'estomac. Vertiges, nausées, vomissements ; vue affaiblie ; troubles de la mémoire ; affaiblissement du pouls ; peau froide ; sueur visqueuse.

IL FAUT aussitôt laver l'estomac, faire vomir, réchauffer le corps, donner des solutions fortes de tanin, du café et du thé très forts, et 2 ou 3 injections sous la peau de 1 à 2 milligr. de sulfate de strychnine.

TABES ou ATAXIE LOCOMOTRICE. — Maladie de la moelle épinière caractérisée par l'ataxie, c'est-à-dire l'incoordination des mouvements. *Due* à la syphilis acquise ou héréditaire (90 fois sur 100).

ON CONSTATE : 1° d'abord des troubles *sensitifs* : *Douleurs fulgurantes* des membres inférieurs accompagnées de secousses musculaires (crampes), par accès plus ou moins rapprochés ; *douleurs lancinantes, térébrantes*, en ceinture, en étau, en bracelet, en jarretière, sensations de piqûres et brûlures, fourmillements, etc. ; *Anesthésies* superficielles ou profondes (plantes et dos des pieds, mollets, reins, épaules, ombilic) ; perte de la sensibilité à la chaleur et au froid (thermanesthésie) ; *hyperesthésies* (le contact des vêtements est intolérable, une simple piqûre fait souffrir comme une grande brûlure, la plante des pieds a une sensation d'écorchure au plus léger contact), *retard* dans les sensations (une piqûre n'est sentie qu'après l'acte de piquer).

2° *Disparition des réflexes.* — Ainsi, tandis qu'à l'état normal, si vous dites à un sujet de croiser une jambe sur l'autre et de laisser pendre inerte la jambe supérieure, frappant d'un coup sec cette jambe exactement sous la rotule, vous provoquez un mouvement involontaire (réflexe) de la jambe et vous voyez jambe et pied s'élever plus ou moins en une sorte de coup de pied ; au contraire, chez le tabétique ce mouvement n'existe plus.

3° *Troubles moteurs.* — *Ataxie* des membres inférieurs qui fait que le malade projette en avant ses pieds lorsqu'il marche et qu'il « talonne », qu'il ne peut pas tenir son équilibre debout au repos surtout, les yeux fermés ou marcher dans l'obscurité, etc... — Paralysies des muscles des yeux.

4° *Troubles organiques.* — Impuissance sexuelle, rétention d'urine par insensibilité de la vessie, douleurs horribles névralgiques de la vessie, paralysies du larynx et des cordes vocales, crampes d'estomac, zona, chute des ongles, mal perforant plantaire, chute des dents, gonflements des jointures (arthrites).

L'*évolution* du tabes est lente et progressive jusqu'à l'immobilisation complète du malade au lit, sauf *complications* comme pneumonie, tuberculose, infections et plaies, etc.

IL FAUT appeler le médecin qui soignera la cause et traitera les signes : douleurs, paralysies, etc...

TABLEAUX (ENTRETIEN DE). — Les tableaux demandent à être surveillés et soignés. Les placer dans des pièces où la température soit égale, les mettre à l'abri du soleil et des alternatives de chaud et de froid : l'humidité surtout est néfaste.

Interdire aux domestiques l'essuyage au plumeau ou au chiffon. Une fois par mois, essuyer la peinture avec un foulard de soie et frotter légèrement avec une peau de chamois (*V.* VERNIS). On enlève ainsi les salissures et on frictionne le vernis que l'humidité peut attaquer.

Si le tableau conserve de la poussière ou des taches, le nettoyer à l'eau flamande. Passer sur la peinture une éponge douce imbibée d'eau flamande, et au bout de quelques secondes, nettoyer à l'eau ordinaire, avec une autre éponge douce que l'on rince dans de l'eau renouvelée plusieurs fois. Essuyer avec un linge sec. Laisser sécher. Frictionner légèrement à la peau de chamois. Opération à renouveler au moins une fois tous les deux ans.

Le nettoyage au savon est très dangereux parce que le savon ne s'enlève jamais complètement et entretient de l'humidité sur le vernis qui finit par être attaqué. — *V.* VERNIS.

TABLIER. — *V.* LINGERIE.

TACHES (*ÉCON. DOMEST.*). — I. *Généralités* (Nécessaire pour enlever les taches. Préparation pour détacher). || II. *Taches sur tissus* (par ordre alphabétique). || III. *Taches sur linge.* || IV. *Taches sur les doigts.* || V. *Taches d'humidité sur les murs.* || VI. *Taches des plafonds.* || VII. *Taches de papiers de tenture.* || VIII. *Taches des doigts* (taches photographiques). || IX. *Taches sur les papiers et les livres.* || X. *Taches de rouille.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Les taches s'enlèvent mieux quand elles sont fraîches. Les procédés pour enlever les taches varient suivant les étoffes et les objets tachés, et suivant la nature des taches.

Pour les étoffes délicates, essayer le procédé (surtout quand il s'agit d'employer un acide ou une base), sur un morceau d'étoffe semblable ou sur les rentrés des coutures.

Si l'étoffe a de la valeur et qu'on ait des doutes sur le mode de procéder pour enlever une tache, s'adresser au teinturier, sans tenter un essai dangereux.

Quelques taches sont rebelles à tout traitement ; changer le lé du vêtement ou faites stopper la place de la tache.

PRINCIPES GÉNÉRAUX DE DÉTACHAGE. — En principe, on enlève avec des alcalis les taches provenant d'acides et inversement avec des acides (étendus) les taches provenant de substances alcalines. Si l'emploi de l'alcali pour enlever une tache a décoloré l'étoffe, frotter celle-ci avec de l'eau additionnée de vinaigre ou d'acide citrique.

Si la couleur a été altérée par l'emploi d'eau acidulée avec du vinaigre ou du citron, faire revenir la couleur avec de l'alcali additionné d'eau.

Pour les taches dites taches « grasses », *V.* ci-dessous GRAISSE (TACHES DE).

Pour les taches dites taches « maigres », *V.* ci-dessous ENCRES, SUCRE, etc.

NÉCESSAIRE POUR ENLEVER LES TACHES. — Avoir dans une boîte en bois : 2 petites brosses et 2 éponges fines enveloppées d'une toile, des morceaux de flanelle blanche et de linges de coton ne peluchant pas, une brosse de velours, des flacons de benzoléine, essence de térébenthine rectifiée, essence minérale, alcali volatil, éther sulfurique (tous ces produits de très bonne qualité), une boîte de terre de Sommières (terre à dégraisser, talc de dégraisseur), une boule de savon à détacher.

PRÉPARATION POUR DÉTACHER EN GÉNÉRAL. — C'est là un procédé *général* qui peut s'employer dans la plupart des cas. Si le tissu est très délicat, commencer par essayer sur un fragment d'étoffe semblable. Essence de térébenthine : 250 g. ; éther sulfurique : 32 g. ; alcool : 32 g.

Mélanger parfaitement : ajouter à volonté quelques gouttes d'essence de citron ; bien boucher ; pour s'en servir, agiter le mélange et suivre l'explication donnée ci-dessous : *Manière d'opérer pour enlever les taches*, au § : TACHES DE GRAISSE.

On trouvera plus bas une liste alphabétique des *Taches sur tissus*. Et à la suite une liste des taches du *linge*.

II. TACHES SUR TISSUS. — ACIDES, FRUITS ACIDES, VINAIGRES. — Placer de préférence le tissu sur une flanelle claire. Laver doucement avec de l'ouate imbibée du produit. 1° Sur tissus blancs, simple lavage à l'eau ou à l'eau chlorée chaude. 2° Sur tissus de couleur ou imprimés, ammoniaque plus ou moins étendu d'eau, suivant la délicatesse du tissu ou de la couleur.

ACIDE ACÉTIQUE, CITRIQUE. — Vinaigre, jus d'orange, citron.

1° *Tissus blancs.* — Laver avec de l'alcali étendu de 10 fois son volume d'eau.

2° *Tissus de couleur.* — Quelquefois la tache disparaît quand on la touche avec un pinceau trempé dans de l'alcali étendu de 2 ou 3 fois son volume d'eau. Si ce moyen est inefficace, le seul remède est de faire stopper la tache, dans les étoffes épaisses et bourrues : serge, cheviote ; on peut couper les fils du dessus altérés par l'acide et les remplacer par d'autres fils semblables, obtenus en effilant l'étoffe. Passer ces fils de façon qu'ils reproduisent la disposition du tissu.

3° *Soie.* — Donner au teinturier.

ACIDE PYROGALLIQUE. — Verser sur la tache une solution fraîche au 10e d'acide ferreux ; une tache plus foncée apparaît qu'on lave à l'eau d'abord, puis avec une solution chaude d'acide oxalique. Si la tache persiste, il faut renouveler l'opération.

ALBUMINE. — Les *taches d'albumine* sont *fixées* par l'eau chaude. Donc n'employer jamais d'eau chaude pour ces taches.

1° *Tissus blancs.* — Lavage à l'eau froide ou à l'eau à peine tiède, suivant la coloration des tissus ; rouler un peu d'ouate hydrophile sur une allumette et frotter seulement la partie tachée.

Pour le *tulle* et la *mousseline légère*, frotter légèrement la tache avec de l'eau froide et de l'alcool à 90°.

2° *Tissus de couleur* ; 3° *Soie.* — Mêmes procédés que ci-dessus. Lorsque l'étoffe ne tache pas à l'eau, essayer sur un fragment.

ALCALIS, LESSIVE, CHAUX, POTASSE, SOUDE. — 1° *Tissus blancs.* — Parfois un simple lavage à l'eau suffit.

2° *Tissus de couleur* (soie, laine ou coton). Mouiller la tache, verser goutte à goutte de l'acide citrique étendu ou à la rigueur du vinaigre ou du jus de citron (dilué si l'étoffe est délicate) et frotter en même temps avec le doigt la partie tachée. || Si l'acide laisse une trace, l'enlever à son tour (*V.* plus haut : TACHES D'ACIDE).

ANILINE (Couleurs d'). — Laver avec une solution fraîche de peroxyde de sodium, la quantité d'eau variant avec l'importance et l'ancienneté de la tache.

Laver alternativement avec une solution à 5 p. 100 de sel de cuisine, eau oxygénée, puis alcool.

BIÈRE. — La bière ne tache pas les lainages noirs puisqu'on l'utilise parfois pour les nettoyer ; s'il en restait cependant la trace, il conviendrait de rincer très soigneusement à l'eau claire.

1° *Tissus blancs.* — Badigeonner les taches avec de la glycérine pure ; rincer à l'eau à peine tiède ; repasser les taches encore humides à l'envers du tissu.

2° *Tissus de couleur.* — Laver les taches à l'eau tiède si la couleur supporte l'eau ; dans le cas contraire, donner au teinturier.

3° *Soie.* — Enlever les taches avec de l'eau sur la soie foncée. Donner les soies claires au teinturier.

BOUE. — Les *laisser bien sécher.* 1° *Tissus blancs.* — *a.* Frotter avec une éponge fine à sec ; *b.* Frotter avec une éponge légèrement humide ; *c.* Si la tache subsiste, frotter avec un jaune d'œuf délayé dans l'eau ; rincer avec précaution.

2° *Tissus de couleur.* — (*V.* ci-dessus *a* et *b*). Employer *c* si l'étoffe supporte l'eau.

3° *Soie.* — Comme les tissus de couleur.

4° *Étoffes de laine sombre.* — *d.* Frotter les taches avec un linge ou une brosse imbibés d'alcali étendu d'eau ou avec une décoction de bois de Panama ; *e.* Frotter les taches avec de la crème de tartre en poudre, puis rincer à l'eau froide ; *f.* Frotter les taches avec une tranche de pomme de terre crue.

Si la couleur rouge de certaines étoffes est altérée par l'un de ces procédés, on la fait revenir en appliquant quelques gouttes d'acide citrique ou de l'acide acétique étendu d'eau.

5° *Taches sur les vêtements de tissu caoutchouté.* — Laver ces taches à l'eau vinaigrée, ou d'abord à l'eau simple, puis à l'eau vinaigrée ; essuyer.

BOUGIE. — 1° *Tissus blancs.* — *a.* Tirailler l'étoffe pour faire craqueler la bougie et l'enlever, ou gratter soit avec l'ongle, soit avec un couteau à papier ; frotter avec benzine ou eau de Cologne, en procédant comme pour les taches de graisse ;

b. Imbiber les taches avec de l'alcool à 90° ; laisser évaporer, secouer le tissu, brosser ; la bougie, débarrassée de son principe gras par l'alcool, se réduit en poudre et disparaît complètement.

c. Fer à repasser modérément chaud et papier buvard posé sur les taches. Recommencer plusieurs fois ; s'il reste des taches de graisse, *V.* plus loin : GRAISSE.

2° *Tissus de couleur* ; 3° *Tissus de soie.* — Employer les procédés *a* et *b*.

CAFÉ. — *Taches de café sucré.* — Les taches récentes seules s'enlèvent.

1° *Tissus blancs et tissus de couleur solide.* — Laver à l'eau froide coupée d'alcool à 90°, puis rincer à l'eau claire ; s'il reste une coloration, laver les tissus blancs à l'eau de savon, les tissus de couleur à l'eau additionnée d'alcali.

2° *Tissus de couleur délicate.* — Employer un jaune d'œuf cru délayé dans une petite quantité d'eau tiède, additionné de VIII à X gouttes d'alcool.

3° *Soie* (comme 2°). — Donner au teinturier si l'étoffe est fragile. Se souvenir que l'eau chaude *fixe les taches de café.*

CAFÉ AU LAIT (*V.* plus haut : CAFÉ). — S'il restait une légère coloration, passer un peu d'alcool à 90°, sur la tache, avec un pinceau en poil de sanglier.

CAMBOUIS. — 1° *Tissus blancs.* — Frotter avec de l'essence de térébenthine, puis avec de la benzine, comme pour les taches de graisse, ou bien laver au savon.

2° *Tissus de couleur.* — *a.* Frotter les taches avec de l'essence de térébenthine, puis de la *benzoléine*, sorte de benzine de très bonne qualité ; procéder comme pour enlever les taches de graisse (*V.* MANIÈRE D'ENLEVER LES TACHES DE GRAISSE) ; *b.* Appliquer sur les taches un corps gras, beurre ou axonge ; frotter un peu ; enlever en raclant avec une lame non coupante, appliquer térébenthine et benzine ;

3° *Soie.* — Frotter les taches avec de l'essence de térébenthine, de la benzoléine ; les couvrir de terre de Sommières et repasser comme il est indiqué à : MANIÈRE D'ENLEVER LES TACHES DE GRAISSE.

CHOCOLAT. — *V.* TACHES DE CAFÉ AU LAIT.

CIDRE. — *V.* TACHES DE FRUITS ROUGES.

CIRE. — Imbiber la tache d'alcool à 90° ou d'éther, puis l'enlever comme une tache de bougie, sur les différents tissus.

CITRON. — *V.* plus haut ACIDE.

COULEURS A L'HUILE. — Récentes, elles s'enlèvent facilement à la benzine ou à l'eau de savon. Anciennes et dures : 1° les ramollir à sec, ou avec un corps gras, tel que du saindoux ; 2° après 24 h., racler le plus épais avec une carte de visite et traiter la tache comme si elle était récente.

EAU. — 1° *Tissus blancs.* — L'eau ne tache pas, en général, les tissus blancs ; si cet inconvénient se produisait, frotter les taches avec une éponge sèche, puis avec une éponge à peine humide ; frotter et essuyer à l'aide d'un linge sec.

2° *Tissus de couleur.* — Même procédé que ci-dessus. Lorsque tout le vêtement est taché d'eau, le faire décatir par le teinturier ou le décatir soi-même. Quelques personnes suspendent le vêtement taché à la cave pendant deux ou trois jours.

Soie. — Les taches d'eau ne peuvent s'enlever facilement ; donner au teinturier.

ENCRE. — Enlevez les taches aussitôt qu'on les a faites ; expérimenter toujours le procédé sur une parcelle de tissu avant de l'employer en grand.

1° *Tissus blancs.* — *a.* Faire tremper les taches pendant quelques heures dans du lait caillé ; les savonner ensuite ; on peut les faire tremper dans du lait chaud que l'on renouvelle plusieurs fois ; avant de renouveler ce lait, exprimer en serrant l'étoffe, avec le bout des doigts, tout le liquide qu'on peut en faire sortir ; savonner ensuite pour enlever ce que le lait à laissé ;

b. Couvrir les taches avec le mélange suivant : tartre 30 g., alun en poudre : 16 g. Laisser jusqu'à ce que les taches aient disparu ; savonner et rincer ; ce procédé n'abîme pas le linge ;

c. Employer pour frotter les taches le jus de raisin vert, de tomates, d'oseille, de vinaigre, de citron, l'eau fortement salée.

2° *Tissus de couleur.* — Faire tremper les taches plus ou moins longtemps dans l'eau-de-vie ; en général ce procédé n'abîme pas la nuance des étoffes.

3° *Soie.* — Les taches sont presque impossibles à enlever sur la soie ; essayer l'essence de térébenthine ; laisser l'essence et la tache en contact pendant 10 m. ; frotter entre les doigts ; passer la benzine pour terminer.

ENCRE VIOLETTE (TACHES D'). — 1° *Tissus blancs.* — S'enlèvent avec de l'alcool à 90° ; pour éviter d'agrandir la tache qui se dilue très vite, la toucher d'abord avec de petits tampons d'ouate hydrophile légèrement imbibés d'alcool, sans dépasser les bords de la tache ; l'ouate boit l'encre dissoute ; renouveler les tampons dès qu'ils sont ternis ; à la fin, on peut frotter plus largement, mais toujours avec précaution sur les bords.

2° *Tissus de couleur, drap de bureau, tapis de table.* — Même procédé que ci-dessus.

3° *Soie.* — Donner au teinturier, ou essayer procédé ci-dessus.

ENCRE ROUGE. — *V.* TACHES DE FRUITS ROUGES.

ENCRE D'IMPRIMERIE. — Ne s'enlève facilement que quand elle est fraîche (*V.* TACHES DE CAMBOUIS).

ENCRE GRASSE. — Lavez avec de l'huile d'olive, puis enlevez l'huile avec de la potasse.

FUMÉE. — Essence de térébenthine ; frottez pour favoriser la pénétration ; renouvelez l'opération ; après quoi, s'il s'agit de lingerie ou de couleurs bon teint, passez à l'acide oxalique ; s'il s'agit d'étoffes dont la couleur est de solidité douteuse, employez l'acide chlorhydrique dilué ; vous enlèverez ainsi, dans un cas comme dans l'autre, toutes les traces qui auraient pu persister.

FRUITS ROUGES. — 1° *Tissus blancs* (laine, fil, coton). — Ne pas laver la tache à l'eau et au savon ; la mouiller d'eau fraîche et procéder au soufrage. Faire un entonnoir de carton, présenter le tuyau sous la tache, faire brûler du soufre sous l'entonnoir. Les vapeurs soufrées passant au travers de l'étoffe mouillée font disparaître la tache. Recommencer au besoin l'opération. S'il reste des traces jaunâtres dues à la pulpe du fruit, laver à l'eau de savon les étoffes de laine, à l'eau de Javel les étoffes de fil et de coton ; rincer immédiatement à plusieurs eaux.

2° *Tissus de couleur.* — Enlever les taches avec de l'ammoniaque étendu d'eau (10 volumes d'eau pour un d'alcali).

3° *Soie.* — Comme les étoffes de couleur, mais il est préférable de donner l'étoffe tachée au teinturier.

GÉLATINE. — 1° *Tissus blancs.* — Lavage à l'eau tiède ou à l'eau froide ;

2° *Tissus de couleur* ; 3° *tissus de soie.* — Comme 1°, si la coloration du tissu est assez solide ; essayer sur un fragment d'étoffe.

GLUCOSE. — *V.* TACHES D'ALBUMINE.

GOUDRON. — *V.* TACHES DE CAMBOUIS.

GRAISSE. — *Manière d'opérer* : loin du feu et de la lumière, poser à plat sur une table la partie tachée en l'étendant sur un linge blanc ou sur un morceau de flanelle posé en plusieurs doubles. Imbiber de benzoléine ou d'essence minérale rectifiée une éponge fine ou un tampon d'ouate ; frotter d'abord *autour de la tache*, à une certaine distance, et revenir au centre de cette tache en frottant en rond.

Si l'étoffe a un sens marqué, comme le drap, frotter dans le sens du tissu. La graisse se dépose sur le linge ou la flanelle ; changer cette partie du linge et remettre la tache sur une surface propre ; recommencer ainsi plusieurs fois. Pour éviter les cernes, répandre de la terre de Sommières, ou de la terre de pipe, ou du plâtre de teinturier (plâtre gris à modeler), sur la partie imprégnée de benzine ou d'essence ; laisser sécher 6 ou 7 h. ; secouer, brosser ; pour enlever toute trace, frotter au besoin avec un peu de mie de pain *rassis*. On évite encore les cernes en repassant à l'envers avec un fer modérément chaud ; *ce repassage altère certaines couleurs délicates et ne peut être toujours employé* ; il enlève la mauvaise odeur plus rapidement que l'exposition au grand air.

1° *Tissus blancs.* — Enlever les taches de graisse avec de la benzoléine employée comme il est indiqué plus haut.

2° *Tissus de couleur fragile*, comme ci-dessus ; *tissus de couleur sombre* : *a.* frotter les taches avec un tampon d'ouate imbibé d'alcali volatil étendu d'eau ; couvrir d'une couche de magnésie la partie mouillée d'alcali ; frotter avec le doigt pendant quelques instants. Laisser sécher complètement. Brosser avec soin ; *b.* enlever les taches à l'aide de tripoli. Placer une couche de tripoli sur du papier buvard bien sec ; poser la tache sur le tripoli ; recouvrir de tripoli et de papier buvard ; placer une serviette pliée en 4 sur le tout, puis un poids lourd ; laisser 24 h. Renouveler tripoli et papier buvard. Laisser encore 24 h. ; la tache a disparu. Brosser pour enlever le tripoli ; *c.* se servir de savon à détacher.

3° *Soie.* — *a.* avec de la benzoléine (*V.* 1°) ; *b.* poser l'étoffe tachée sur un linge plié en plusieurs doubles ; le couvrir de talc ou de terre de Sommières sur laquelle on place un papier brouillard ; sur ce papier, poser un fer légèrement chaud. Le corps gras est absorbé par la terre de Sommières ; recommencer au besoin l'opération.

Taches anciennes de graisse ou d'huile sur les étoffes. — A l'aide d'une éponge ou d'un petit tampon, imbiber les taches de graisses anciennes d'une petite quantité d'essence de térébenthine ; les frotter entre les doigts ; mouiller encore avec un peu d'essence ; recouvrir de terre de pipe, ou de terre de Sommières, ou de cendre tamisée, 2 h. plus tard, donner un coup de brosse, et s'il reste quelque empreinte, l'enlever avec de la mie de pain. Employer de l'essence de térébenthine *rectifiée*.

GRAISSE DE VOITURE. — *V.* TACHES DE CAMBOUIS.

HERBE OU GAZON. — *Sur les robes ou les costumes de toile et de coutil.* — 1° *Tissus blancs de coton ou de toile.* — Enlever à l'eau de Javel (*V.* TACHES D'ENCRE SUR LE LINGE).

2° *Tissus de couleur.* — Employer le savon à détacher ou le savon spécial pour les lainages, à l'aide duquel on enlève ces taches sur les costumes de toile ou de coutil de couleur.

HUILE. — *V.* GRAISSE.

IODE. — Lavez avec une solution d'hyposulfite de soude, puis avec une solution très étendue de potasse caustique.

LAIT, LAITAGES. — 1° *Tissus blancs* : Enlever d'abord la tache de graisse, puis laver à l'eau froide ou tiède pour enlever ce qui reste (*V.* MANIÈRE D'ENLEVER LES TACHES DE GRAISSE).

2° *Tissus de couleur.* — Comme ci-dessus lorsque l'étoffe est bon teint.

3° *Soie.* — Comme les étoffes de couleur, lorsque l'eau ne tache pas la soie ; essayer sur un fragment de l'étoffe ; dans le cas contraire, donner au teinturier.

LIQUEURS (taches anciennes). — 1° *Tissus blancs.* — Rafraîchir les taches en les imbibant de quelques gouttes de même liqueur, puis d'eau pure : laver avec de l'alcool à 90°.

2° *Tissus de couleur.* — Comme ci-dessus ; lorsque la teinte est solide, employer aussi l'acide nitrique étendu d'eau.

3° *Soie.* — Donner au teinturier.

MOISISSURES. — *V.* plus loin MOISISSURES DU LINGE, TACHES DU LINGE, MOISISSURES DES PAPIERS DE TENTURE.

ORANGE. — *V.* TACHES D'ACIDE.

NITRATE D'ARGENT. — Plongez rapidement l'étoffe tachée dans l'eau régale (1 vol. d'acide nitrique et 2 vol. d'acide chlorhydrique fumant), retirez vivement, lavez immédiatement avec de l'eau pure d'abord, puis avec de l'eau ammoniacale. Ces opérations demandent à être menées avec la plus grande rapidité, l'action corrosive de l'eau régale étant presque instantanée.

PEINTURE. — Comme le cambouis.

POIRÉ. — Comme les taches de fruits rouges.

POIX. — S'enlèvent avec quelques gouttes d'éther sulfurique ; opérer loin du feu et de la lumière.

RÉSINE. — *V.* TACHES DE POIX.

ROUILLE. — *V.* TACHES DU LINGE. — Difficiles à ôter sur tissu de couleur ; impossible à enlever sur tissus de soie.

ROUSSI. — *V.* TACHES DU LINGE.

SANG. — 1° *Tissus blancs.* — Lavage à l'eau froide ou à peine tiède ; l'eau chaude fixerait ces taches au lieu de les enlever ;

2° *Tissus de couleur.* — Comme ci-dessus, lorsque l'étoffe ne tache pas à l'eau.

3° *Soie.* — Comme 1° si le tissu supporte l'eau froide.

SAUCES. — Comme les taches de lait et de laitage.

SUCRE. — *V.* TACHES D'ALBUMINE. — *Manière de procéder.* — Placer sous la tache des chiffons hors d'usage qui s'imbiberont de sucre, etc., et qu'on changera de place dès qu'ils seront souillés, en se gardant de les mettre en contact avec le reste de l'étoffe.

SUEUR. — 1° *Tissus blancs.* — Comme les taches d'urine.

2° *Tissus de couleur.* — On remédie *quelquefois* à la décoloration des tissus causée par la transpiration en badigeonnant la partie décolorée avec une solution de sel d'étain et d'eau ; se servir d'un pinceau parce qu'il ne faut pas étendre la dissolution dans les parties non tachées.

SUIE. — 1° *Tissus blancs.* — Imbiber les taches d'essence de térébenthine, puis les nettoyer soit avec de la benzoléine, soit avec un jaune d'œuf chauffé au bain-marie et mêlé avec de l'essence de térébenthine ; appliquer cette préparation quand elle est tiède ; frotter et recommencer deux fois s'il y a lieu.

2° *Tissus de couleur* ; 3° *soie.* — Même procédé que ci-dessus si la couleur de l'étoffe n'est pas altérée par le jaune d'œuf ; essayer sur un fragment de tissu. Si la suie est répandue sur un tapis, répandre une égale quantité de sel et balayer les deux substances en même temps.

TABAC. — 1° *Tissus blancs.* — Comme les taches de fruits rouges.

2° *Tissus de couleur.* — *a.* Eau additionnée d'alcali ; essayer sur un fragment d'étoffe ; *b.* savon à détacher.

THÉ. — 1° *Tissus blancs.* — Enlever les taches à l'eau bouillante si la nature du tissu le permet ; à l'eau tiède dans le cas contraire.

2° *Tissus de couleur.* — Une forte dissolution de sel enlève les taches de thé et peut s'employer froide ; mais le sel altère certaines nuances ; essayer sur un fragment d'étoffe.

URINE. — Les taches récentes s'enlèvent mieux que les anciennes.

1° *Tissus blancs.* — Laver les taches avec de l'alcali étendu de 10 fois son volume d'eau. Pour les taches anciennes, essayer d'abord de l'alcali, puis employer de l'acide oxalique étendu d'eau si la nature du tissu le permet.

2° *Tissus de couleur.* — Laver les taches avec de l'alcali étendu de 10 fois son volume d'eau, lorsque la teinte de l'étoffe est solide. Impossible d'enlever ces taches sur les tissus de nuance fragile.

VERNIS. — Essayer un des dissolvants suivants qui sont ceux le plus souvent employés pour la fabrication des vernis : l'alcool, l'éther, l'essence de térébenthine, la benzine, le chloroforme, etc. Le savon à la benzine est aussi excellent pour les taches de cette nature.

TÉRÉBENTHINE. — Alcool à 90°.

VINS. FRUITS. COULEURS VÉGÉTALES. — Exposez la tache aux vapeurs d'acide sulfureux, lavez à l'eau chlorée ; si vous traitez une étoffe teinte ou imprimée et si vous craignez d'altérer les couleurs, lavez, soit à l'eau de savon, soit à l'ammoniaque.

VIN ROUGE. — *V.* TACHES DE FRUITS ROUGES.

Si la couleur du tissu est très solide ou s'il s'agit d'une étoffe de toile ou de coton blanc, plonger la partie tachée dans du lait bouillant ; la tache disparaît surtout si on peut la laisser dans le lait sur le feu.

VINAIGRE. — *V.* TACHES D'ACIDE.

III. — TACHES SUR LE LINGE. — Comme les taches des vêtements, celles du linge s'enlèvent de différentes manières suivant leur nature. On emploie l'eau froide, l'eau chaude additionnée de cristaux de soude ou de savon, et divers procédés indiqués ci-dessous. Les taches faites sur le linge *blanc* sont faciles à enlever parce qu'on peut toujours employer de l'eau de Javel ou de l'oxalate de potasse qui ne les endommagent pas, mais qui détruiraient la teinte des tissus colorés.

TACHES NE S'ENLEVANT QU'À L'EAU FROIDE ET FIXÉES PAR L'EAU CHAUDE. — *Taches d'albumine, de café, de chocolat, de cacao, de sang.* — Faire tremper ces taches dans de l'eau alcaline froide ; (eau additionnée de cristaux de soude ou de lessive) ; les savonner et les rincer.

TACHES GRASSES. — Les taches de cambouis s'enlèvent avant la lessive sur le linge comme sur les autres tissus. (*V.* plus haut : TACHES DE CAMBOUIS).

Même chose pour taches de teinture, de vernis, etc.

TACHES DE GRAISSE. — Les taches qui auraient résisté à l'essangeage du linge et à la lessive, sont enlevées par la benzine. *V.* MANIÈRE D'OPÉRER POUR ENLEVER LES TACHES DE GRAISSE.

TACHES MAIGRES SUR LE LINGE. — Les taches d'encre, de fruits, de rouille, de roussis, de lin, doivent aussi être enlevées avant le lessivage.

TACHES D'ENCRE. — Mises à la lessive, elles se transformeraient en taches de rouille. (*V.* plus loin : TACHES DE ROUILLE). On les enlève sur le linge blanc : 1° avec de l'oxalate de potasse ou sel d'oseille ; mouiller un doigt, le poser sur le sel d'oseille, étendre celui-ci sur la tache ; mettre quelques charbons ardents dans une cuiller d'*argent* et passer à plusieurs reprises sur le sel d'oseille, le dessous de la cuiller qui est très chaud ; à mesure que l'eau se vaporise sous l'action de la chaleur, on mouille la tache de nouveau jusqu'à ce qu'elle ait disparu ; rincer avec beaucoup de soin, même au delà de la tache ;

2° Faire tremper la tache dans de l'eau de Javel en surveillant l'opération pour retirer l'étoffe aussitôt la tache enlevée ; rincer à *plusieurs eaux* ; sans cette précaution, l'eau de Javel brûlerait le linge.

TACHES D'ACIDES. — *V.* TACHES D'ACIDES SUR TISSUS.

TACHES DE BASES (alcalis, potasse, etc.). — Laver à l'eau.

TACHES DE FRUITS ROUGES. — *V.* TACHES DE FRUITS SUR LES VÊTEMENTS.

TACHES DE MOISISSURES SUR LE LINGE RANGÉ HUMIDE. — 1° mélanger de l'acide citrique et du tartre en poudre. Prendre un grand plat et étendre dessus la partie du linge à nettoyer ; mouiller cette partie avec de l'eau chaude et frotter les taches avec la poudre jusqu'à ce qu'elles disparaissent ; rincer à l'eau claire : 2° mélanger en quantités égales du savon blanc râpé et de la poudre d'amidon ; y ajouter un jus de citron, puis du sel (moitié du volume de la poudre d'amidon). Etendre cette préparation à l'envers des taches, et laisser sécher à l'air, sur le gazon, jusqu'à ce que les taches aient disparu.

TACHES DE ROUILLE. — Ces taches s'enlèvent avec du sel d'oseille comme les taches d'encre ou à l'aide d'une préparation spéciale, la « rubigine » sur les étoffes délicates comme le linon et la mousseline. Suivre l'instruction imprimée sur la boîte.

TACHES DE ROUSSI. — Frotter ces taches avec de l'eau et du savon ; au besoin, mettre quelques gouttes d'eau de Javel, rincer soigneusement.

TACHES DE VIN. — Les plonger dans du lait bouillant. (*V.* TACHES DE VIN SUR LES ÉTOFFES).

IV. TACHES DES DOIGTS. — *V.* DOIGTS.

V. TACHES D'HUMIDITÉ SUR LES MURS. — Les taches grises, sorte de moisissures qui se forment sur les papiers des maisons inhabitées et légèrement humides, disparaissent lorsqu'on les frotte légèrement aussitôt qu'on les aperçoit avec un linge bien propre ; mais il est indispensable d'avoir une personne qui en surveille l'apparition pour les enlever le plus tôt possible. Quand elles sont anciennes et très marquées, on ne peut les enlever.

VI. TACHES DES PLAFONDS. — Les plafonds peints à l'huile se lavent avec une éponge propre et de l'eau claire ou de l'eau de son, mais il faut laver les murs de la pièce, et même commencer par ces murs et les laisser mouillés pour que l'eau qui descend du plafond n'y dessine pas des traces noirâtres ; essuyer le plafond d'abord, puis les murs en commençant par le haut.

Si la pièce est tendue d'étoffe ou de papier, on ne peut laver le plafond sans abîmer les tentures.

Ne pas laver les plafonds peints à la colle ; éviter de les salir en mettant des fumivores sur les becs de gaz, sur les lampes. L'électricité ne ternit pas les plafonds. L'éclairage à l'acétylène salit parfois beaucoup. A la campagne, dans les maisons légèrement construites, qui n'ont pas d'intervalle entre le plancher d'un étage et le plafond de l'étage précédent, avoir soin de ne pas laver les planchers à grande eau parce que cette eau traverserait le plancher et salirait le plafond de l'étage inférieur.

VII. TACHES DE PAPIER DE TENTURE. — Si la tache n'a pu être enlevée par la terre de Sommières, enlever le carré de papier terni, gratter le plâtre, y passer un papier buvard et chauffer ; recommencer jusqu'à ce que toute trace de graisse ait disparu : coller un papier quelconque remplissant le vide, et par-dessus, mais plus largement, appliquer un morceau de tenture en raccordant soigneusement les dessins du papier. Si l'on use un peu les bords du papier en les mouillant légèrement et en les frottant, l'épaisseur du papier est diminuée, le raccord devient invisible.

VIII. TACHES DES DOIGTS. — TACHES PHOTOGRAPHIQUES. — Les éviter en se servant de pinces et de doigtiers de caoutchouc.

1° Tremper les doigts dans l'*acide chlorhydrique quelques secondes* seulement ; les passer tout de suite dans du sable très fin ; de l'autre main frotter énergiquement ; le sable absorbe l'acide et la tache disparaît, même si elle est ancienne, à la suite d'une seconde opération. Savonner et laver à grande eau ;

2° Appliquer sur les taches une solution saturée de chlorure de chaux et frotter avec des cristaux d'acide citrique. Laver ensuite abondamment ;

3° Laver les taches avec le mélange suivant :

Acide chlorhydrique	50	grammes.
Acide oxalique	10	—
Acide phosphorique	10	—
Eau	100	—

4° Badigeonner les taches à l'aide d'une solution faible d'iode ; laisser sécher pendant 5 minutes et laver ensuite à l'ammoniaque liquide ;

5° Taches d'acide pyrogallique, recette donnée.

IX. TACHES DE GRAISSE ET D'HUILE SUR LE PAPIER ET LES LIVRES. — Tenir le livre ou le cahier ouvert à l'aide d'objets lourds : 1° Placer sous la feuille tachée quatre épaisseurs de papier buvard, puis presser sur la tache un tampon de coton imbibé de benzine rectifiée ; laisser évaporer, enlever ainsi les taches de doigts graisseux.

2° Appliquer dessus et dessous la feuille tachée de la terre de Sommières maintenue par 2 ou 3 épaisseurs de papier buvard.

TACHES DE GRAISSE SUR LE PAPIER ET SUR LES LIVRES. — Appliquer sur la tache un morceau de papier brouillard qu'on chauffe à l'aide de petits charbons placés dans une cuiller d'argent. Changer le papier brouillard à mesure qu'il est sali. Pendant que le papier est encore chaud, l'enduire des deux côtés d'essence de térébenthine presque bouillante, chauffée au bain-marie dans un flacon. La graisse enlevée, rendre au papier sa blancheur en imbibant d'alcool à 90 p. 100 la place tachée. Laisser évaporer.

TACHES DE GRAISSE FAITES AUX PAPIERS D'OFFICE OU DE SALLE A MANGER PAR LES ÉCLABOUSSURES DE SAUCE. — Si la tache est très imprégnée de graisse, la terre de Sommières s'attache d'elle-même ; la laisser une ou deux heures, la renouveler et continuer jusqu'à disparition complète de la tache. On peut aussi organiser un échafaudage de planches et de tabourets dont le dernier supporte un petit amas de terre de Sommières en contact permanent avec la tache à enlever.

TACHES D'ENCRE SUR LES LIVRES. — *Encre noire.* — Laisser tremper le feuillet taché dans une dissolution concentrée de sel d'oseille jusqu'à ce que la tache ait pris la couleur de la rouille. Le tremper ensuite dans de l'acide chlorhydrique ; étendre de 5 ou 6 fois son volume d'eau (immersion brève pour ne pas amollir le papier). Rincer le feuillet à l'eau pure et faire sécher lentement à l'ombre.

TACHES D'ENCRE VIOLETTE. — Sur le papier blanc : passer de l'eau de Javel régulièrement avec un pinceau, en mettant un papier blanc sous la tache ; l'eau de Javel jaunit un peu ; frotter vigoureusement les parties atteintes avec un tampon d'ouate bien imbibé d'une solution de bisulfate de fer ammoniacal ; laver ensuite à grande eau.

Ou bien faire faire la solution suivante :

Bichromate de potasse ou de soude...	5	grammes.
Acide sulfurique..................	10	—
Eau............................	100	—

Plonger les doigts dans la solution en frottant les taches ; quand celles-ci ont légèrement blanchi, on les lave, ***sans employer de savon ni aucune substance alcaline***, avec de l'eau légèrement acidulée.

X. TACHES DE ROUILLE. — Pour enlever la rouille sur les métaux, mélanger 250 g. de poudre d'émeri avec un demi-verre de savon noir et délayer ces deux substances avec du pétrole jusqu'à consistance de pâte molle. Frottez les objets rouillés avec un morceau de toile enduit de cette préparation, puis avec un chiffon de flanelle et une peau.

Taches, pigmentations de la peau (*MÉD. PRAT.*). — De causes diverses : lumière solaire intense, irritations répétées, grattages de la peau : influences internes telles que : état de grossesse, troubles utérins, maladies variées, tempérament lymphatique... Quelquefois héréditaires.

Les plus communes sont :

Les TACHES DE ROUSSEUR, chez les blonds et les roux surtout et pendant la saison chaude, quelquefois en rapport avec un état lymphatique.

Le HALE du bord de la mer ou de la montagne.

Le MASQUE de la grossesse, taches jaunes, brunâtres, étalées, irrégulières, siégeant souvent symétriquement sur les deux moitiés du visage ou sur les autres parties du corps.

Le VITILIGO, taches brunes ou grisâtres entourant des joues arrondies ou ovalaires, où la peau est au contraire décolorée, d'un blanc laiteux, souvent trop sur le dos des mains, les poignets et les avant-bras, mais aussi peut se rencontrer sur le visage, le cou, aines et régions voisines. Survient surtout chez les enfants, les adolescents, principalement chez les filles. En rapport avec les maladies les plus diverses.

Les TACHES DE VIN, grains de beauté.

Le *traitement* est surtout préventif, les personnes prédisposées se soustrairont aux causes énumérées ci-dessus, soigneront les maladies ou états maladifs suivant, indication du médecin qu'il est toujours prudent de consulter quand la cause n'est pas évidente.

Localement, faire des lotions quotidiennes avec une solution de sublimé à 1 p. 200, qui déterminent l'exfoliation de l'épiderme ; diverses crèmes ou pâtes donnent le même résultat qui ne réalise d'ailleurs qu'une décoloration tout à fait temporaire.

TAFFETAS D'ANGLETERRE. — C'est du taffetas ordinaire qui a reçu une couche de colle de poisson (ichtyocolle) afin de le rendre plus apte au pansement des coupures. Il faut lui préférer la baudruche gommée, plus souple.

TAILLE. — *V.* JARDIN FRUITIER.

TALC. — Poudre onctueuse et un peu savonneuse au toucher. S'en servir pour enlever les taches de graisse. Remplace aussi le lycopode et la poudre d'amidon pour saupoudrer la peau.

TAMIS. — Se servir pour la cuisine de tamis en crin de préférence aux tamis en toile métallique. Dans l'agriculture, les tamis se font en fils de fer ou de cuivre et servent au triage des engrais chimiques. Ceux qui servent au nettoyage des grains s'appellent cribles.

TAN. — Le tan qui sort des fosses est employé très avantageusement à faire des *mottes*, sortes de disques comprimés qui, desséchés, brûlent très lentement en entretenant le feu et servent à garnir les chaufferettes. Les débris de tan et de mottes servent à garnir le fond du foyer où ils brûlent à petit feu au contact de tout autre combustible.

S'en servir aussi pour donner une légère chaleur artificielle aux plantes de châssis, en plongeant les pots à fleurs dans une épaisse couche de tan un peu humide. Quand le tan est refroidi, le renouveler et répandre l'ancien comme engrais.

TANAGRA (FIGURINES DE) (Collections). — *V.* ANTIQUITÉS.

TANCHE. — La tanche se plaît dans les mêmes eaux que la carpe et particulièrement les étangs vaseux ; c'est un poisson de fond, il cherche sa nourriture dans la vase qu'il fouille, *fatiguant* ainsi les étangs en empêchant la croissance des plantes aquatiques, aussi, dans les empoissonnements, on n'en met qu'une faible proportion ; la croissance de la tanche est plus lente que celle de la carpe. Il existe plusieurs variétés ; la tanche verte du Caucase est à recommander, la tanche dorée peut servir à l'ornementation des pièces d'eau.

Tanche (*CUIS.*). — Ce poisson d'eau douce ressemble à la carpe, mais il a les écailles beaucoup plus fines. Celles que l'on pêche dans les eaux courantes sont d'une couleur jaune verdâtre et sont préférables à celles des étangs dont la couleur est noirâtre et qui ont un goût de vase. || Les acheter *vivantes*. Pour les bien nettoyer, il faut les plonger entières pendant quelques minutes dans l'eau bouillante salée (et ne pas les vider vivantes). Les écailler avec soin, enlever les ouïes, les vider, les laisser 15 min. dans l'eau fraîche, les égoutter.

TANCHE A LA SAUCE POULETTE. — Le poisson étant préparé comme il vient d'être dit, le couper en morceaux de 3 ou 4 cm., après avoir enlevé la peau et mettre ces morceaux dans une sauce blanquette ou poulette avec des champignons et des oignons. Cuire 10 min., lier la sauce avec des jaunes d'œufs et de la crème.

TANCHES GRILLÉES. — Après qu'elles ont été préparées comme il est dit plus haut, les ciseler légèrement des 2 côtés, les déposer sur un plat de terre avec oignons émincés, persil en branches, sel, huile d'olives ; les retourner souvent dans cet assaisonnement. || Les placer sur un gril bien huilé et sur de scendres rouges qu'il faut maintenir à température égale. Laisser dorer le poisson des 2 côtés. Servir sur une sauce piquante ou sur une sauce blanche mélangée de beurre d'anchois.

Les tanches sont très bien servies en *friture*. Les laisser mariner 1 h. ou 2 ; les essuyer, les saupoudrer légèrement de farine et les faire frire de belle couleur.

TANNIN. — Poudre jaunâtre soluble en 5 parties d'eau, existant dans le café (0 gr. 20 par tasse de café). S'emploie contre la diarrhée et les vomissements ou crachements de sang (tuberculose) ; à l'extérieur contre les engelures et hémorroïdes.

DOSES. 1 à 4 gr. en lait sucré ou miel, ou confiture de coings, ou en cachets, pilules, potions (entre dans la composition du sirop iodo-tannique). Enfants : 0 g. 20 par an. Usage externe : crayons, glycérés à 1/5e ; pommades à 1/10e, etc.

TANTE. — *V.* MARIAGE, PARENTÉ, SUCCESSION.

TAPAGE. — Le tapage constitue une contravention de simple police quand il est ou *injurieux* ou *nocturne*. Il faut, en outre, qu'il ait troublé la tranquillité des habitants ; mais il suffit, d'après la jurisprudence, que la tranquillité d'une seule personne ait été troublée.

La contravention de tapage est punie d'une amende de 11 fr. à 15 fr., prononcée contre les auteurs ou complices ; et, en cas de récidive, d'un emprisonnement de 5 jours (C. pénal, art. 479-80 et 482) (*V.* MAJORATION).

Des faits de tapage peuvent donner lieu à des dommages-intérêts (*V.* RESPONSABILITÉ) ; ils peuvent aussi, quand ils proviennent d'un locataire, donner lieu, dans certains cas, à la résiliation de sa location (*V.* LOUAGE).

TAPIOCA. — Aliment léger et nourrissant, extrait des racines du manioc. Préparer au bouillon ou au lait à la dose d'une cuillerée par personne ; 10 min. de cuisson dans le liquide bouillant.

Le tapioca est imité au moyen de la fécule de pommes de terre : celle-ci est d'un blanc gris au lieu d'être jaunâtre et se ramollit seulement dans l'eau froide, au lieu de s'y dissoudre presque complètement comme le tapioca véritable qui, en un quart d'heure, forme une sorte de gelée.

TAPIS. — *V.* AMEUBLEMENT.

TAPISSERIE. — GÉNÉRALITÉS. — La tapisserie comprend plusieurs genres : la tapisserie proprement dite qui se fait sur ***canevas*** avec de la laine, de la soie d'Alger et du fil spécial en écheveaux. || Le point de croix ou point compté, ou point de marque, sur tissu quelconque : étamine, toile, etc... || La broderie au point de croix sur drap perforé. || Puis les à côté de la tapisserie : 1° point de Smyrne ; 2° de velours épinglé ; 3° de velours rasé : sur canevas ; 4° broderies au point compté sur tous tissus en employant le canevas ou l'étamine comme auxiliaire ; 5° tapisserie de perles.

UTILITÉ ET DIFFICULTÉ. — *Le point de croix ou de marque* est le premier ouvrage manuel que l'on enseigne aux enfants, garçons et filles ; souvent le seul que les premiers connaissent et dont on leur rappelle l'usage au régiment. Il s'emploie à marquer le linge et, sous le nom de : « point russe », copie des dessins slaves en gros coton ordinairement bleu et rouge sur toile unie ou façonnée sans qu'il soit nécessaire de faire disparaître le tissu entre les motifs sous des « points de remplissage » ou « fond ». On en compose encore des broderies dites : « au point réservé », en exécutant alors tout le fond au point de croix et laissant vide la surface des motifs.

Le *point de Holbein* est une sorte de piqûre à fils comptés sur étamine et toile, qu'on retrouve surtout associée au « point droit » dans les broderies roumaines ; il est aussi d'une grande facilité d'exécution. La *tapisserie proprement dite* sur canevas ancien ou Pénélope est toujours solide quel que soit le point choisi et permet de composer des ouvrages variés : couvertures de sièges, écrans, paravents, rideaux, tentures, etc., entiers ; ou des bandes à encadrer pour ces mêmes usages. On en a fait même autrefois des bretelles, des cordons de sonnettes, des pantoufles, des pelotes de toutes formes. C'est un travail pour lequel existent toutes les grosseurs de canevas et de laine et qui convient par conséquent à tous les yeux.

La broderie au point de croix sur *drap perforé* a l'avantage d'être d'exécution rapide, le fond n'ayant pas besoin d'être rempli, et l'inconvénient de n'être pas aussi durable que la tapisserie sur canevas.

L'emploi du *tissu auxiliaire* : *étamine ou canevas*, qu'on effile après achèvement du dessin, est plus pratique que le perforage ; par ce moyen on peut broder sur drap non perforé et sur toute autre étoffe : satin, tussor, etc..., et sur les tissus dont les fils sont trop ténus pour être comptés (marques et grecques sur toile de fil ou de soie très fine). Enfin la tapisserie de perles, d'exécution facile et amusante, est la plus durable de toutes les tapisseries et se lave à l'éponge. Elle est inutilisable pour les sièges à cause de ses aspérités et pour les tentures à cause de son poids, mais on en compose un grand nombre de petits ouvrages : cadres, coffrets, galons, etc.

APPRENTISSAGE. — La durée d'apprentissage est nulle : le demi-point, le point croisé ou de croix, qui en sont l'A, B, C, se comprennent au premier coup d'œil ; le ***point du diable***, les variétés de points : ***des Gobelins*** ; de ***point droit***, de ***Hongrie***, de ***Holbein***, etc., s'apprennent peu à peu sans peine et sont beaucoup moins usités que les précédents ; le point de ***Smyrne*** demande plus d'attention ; les points de ***velours***, surtout de ***velours rasé***, qui imitent les reliefs des fleurs, sont assez compliqués et exigent quelques études progressives.

PRÉPARATION DU TRAVAIL. — 1° Montage || 2° Report du dessin || 3° Coloriage || 4° Transformation d'un dessin au trait en un dessin au point compté ; 5° Échantillonnage.

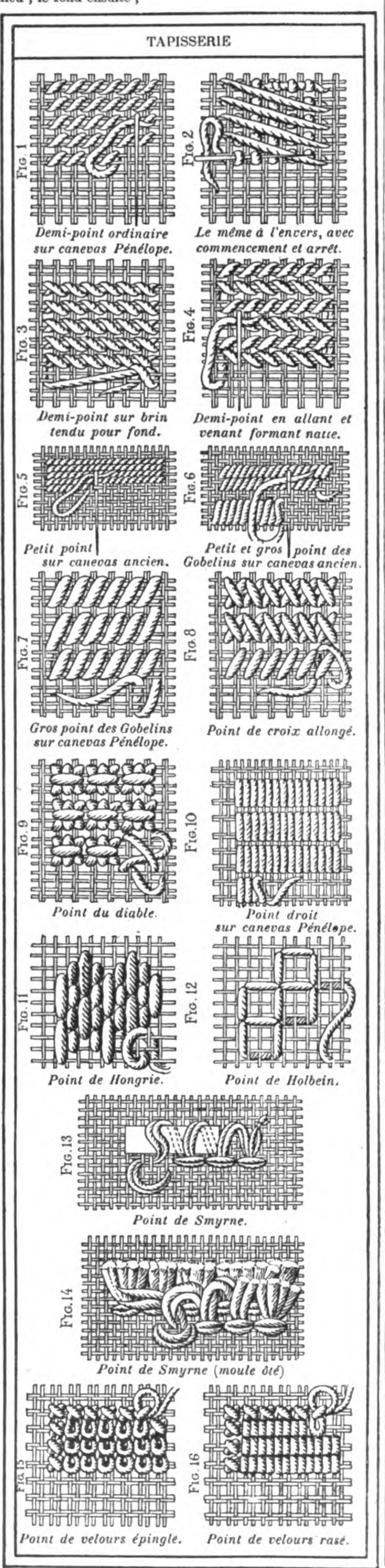
1° *Montage* : ***border à cheval***, ***ourler*** ou ***surfiler*** (*V.* COUTURE) les extrémités du canevas coupées à vif et susceptibles de s'effiler ; tendre sur un *métier* à volonté. (Le métier n'est pas indispensable pour les tapisseries de dimension restreinte) ;

2° *Report du dessin* — Si le dessin doit être tracé sur le canevas (dessin au trait non divisé en quadrillages), poser le canevas sur lui, le maintenir par des épingles et avec une plume quelconque et de l'encre : suivre tous les contours (vus en lignes brisées dans les ajourages) en reliant ces lignes par des traits, faits sur les fils du tissu ;

3° *Coloriage*. — Pour se rendre compte des effets de coloris à obtenir, nuancer à volonté les motifs en les remplissant au *lavis* soit avec des couleurs d'aquarelle, soit avec des ***encres à imitation de tapisserie*** (*V.* PEINTURE) ; laisser sécher à plat ;

4° ***Transformation d'un dessin au trait en un dessin au point compté***. — Calquer avec un crayon mou au travers d'un papier transparent ; épingler le calque sur un papier à quadrillages plus ou moins fins, l'envers en dessus, le crayon touchant les carreaux ; || frotter le calque en tous sens avec la boule d'un crochet d'os ou l'ongle du pouce. || Détacher le calque. || Avec une plume trempée d'encre de Chine ou autre, dessiner en suivant le bord des carreaux. || Remplir d'encre une rangée entière de points : pour les tiges, nervures, pistils des fleurs, ou autres détails, n'ayant qu'une rangée de points de largeur, et aussi pour les entourages des motifs devant être remplis en teintes plates. || Peindre l'intérieur des motifs au *lavis*. || Copier les modèles quadrillés, en comptant les points et les exécutant à mesure sur le tissu à broder ;

5° *Echantillonnage*. — Consiste à remplir tout ou partie d'un dessin au trait sur canevas : de points lancés en travers, faits sur chaque rangée de points avec le brin de coton, laine ou soie, qui doit servir pour les différentes parties du travail, en employant pour chaque détail la nuance qui lui est propre. || Pour toutes les tapisseries, faire les motifs en premier lieu ; le fond ensuite ;



6° *Commencement et arrêt des points de tapisserie.* — Sur toile : faire un nœud à l'extrémité de l'aiguillée et piquer de l'envers à l'endroit. ‖ Sur canevas : piquer de l'envers à l'endroit, laisser à l'envers de l'ouvrage un petit bout de l'aiguillée et le maintenir de la main gauche, appliqué sous la 1re rangée à recouvrir ; travailler en prenant ce bout dans l'épaisseur des points. Pour finir l'aiguillée, retourner l'ouvrage à l'envers et glisser l'aiguille dans l'épaisseur des derniers points ; couper l'excédent ;

7° *Fond.* — On nomme ainsi le canevas qui reste à recouvrir (ou qu'on a recouvert) entre les motifs brodés en tapisserie.

POINTS DE TAPISSERIE. — 1° Demi-point ; ‖ 2° Petit point ; ‖ 3° Point des Gobelins ; ‖ 4° Point croisé ou de croix ou de marque ; ‖ 5° De croix allongé ; ‖ 6° Du diable ; ‖ 7° Point droit ; ‖ 8° De Hongrie ; ‖ 9° De Holbein ou de trait ; ‖ 10° Point de Smyrne ou de tapis ; ‖ 11° De velours épinglé ; ‖ 12° De velours rasé ; ‖ 13° Tapisserie sur drap perforé ; ‖ 14° Tapisserie de perles ; ‖ 15° Tissus auxiliaires.

1° *Demi-point ordinaire.* — S'emploie rarement pour le remplissage des motifs en tapisserie, mais presque toujours pour les *fonds*.

Commencer les fonds en haut du canevas à gauche sous les 2 fils de trame qui serviront pour la 1re rangée, et travailler de gauche à droite par rangées successives, allant d'un bord à l'autre sans interruption et tendant l'aiguillée à l'envers d'une rangée des motifs si l'on en rencontre, coupant le fond. ‖ Piquer l'aiguille de gauche à droite et de bas en haut par-dessus 2 fils de chaîne et 2 fils de trame (fig. 1) pour chaque point. ‖ Pour passer d'un rang à l'autre si la longueur n'est pas excessive : tendre le brin à l'envers de droite à gauche (fig. 2) ; dans le cas contraire : arrêter à droite et reprendre à gauche ; ou bien : tourner l'ouvrage le haut en bas, pour chaque rangée paire de points ; ce dernier procédé est peu usité. ‖ Souvent, au lieu de tendre le brin à l'envers pour passer d'un rang à l'autre, on emploie le moyen suivant qui rend le fond plus solide et plus couvert : piquer l'aig. à gauche du canevas comme pour commencer le 1er point, tendre le brin sur l'endroit de la 1re rangée de points jusqu'au motif le plus proche (ou jusqu'à la lisière de droite), piquer de haut en bas à droite des 2 derniers fils de chaîne et au-dessus des 2 fils de trame, sortir au-dessous de ceux-ci et recouvrir le brin tendu, de demi-points faits de droite à gauche (fig. 3). ‖ Les rangées de demi-points alternées de gauche à droite et de droite à gauche forment nattes (fig. 4) :

2° *Petit point* demi-point fait sur canevas ancien en piquant l'aig. sur 1 fil de chaîne et 1 de trame (fig. 5). ‖ Sert pour les « sujets » : personnages, attributs, paysages, des tapisseries imitées de l'ancien.

3° *Point des Gobelins*, ou demi-point haut : sur canevas Pénélope : prendre 2 fils de chaîne et 4 de trame (fig. 7). Sur canevas ancien : 1 fil de chaîne et 1 de trame pour le petit point et 1 ou 2 fils de chaîne et 4 de trame pour le gros point (fig. 6).

4° *Point croisé, ou de croix, ou de marque :* n'est autre que le demi-point, dont on exécute une rangée de droite à gauche sur une 1re rangée faite de gauche à droite.

5° *Point de croix allongé :* même point sur 2 fils de chaîne, et 4 de trame (fig. 8).

6° *Point du diable* (fig. 9) : faire 1 point de croix sur 4 fils de chaîne et 4 de trame ; sur cette croix de Saint-André, exécuter une croix véritable : au moyen d'un point vertical fait de bas en haut, et d'un point horizontal croisant sur lui de droite à gauche, au milieu de la largeur et de la hauteur de la 1re croix, par-dessus les mêmes fils de trame et de chaîne. ‖ Chaque point du diable se fait tout entier séparément ; à moins que les 2 croix soient d'une substance différente : l'une en laine et l'autre en soie.

7° *Point droit* ou point de reps : ressemble à l'envers du point des Gobelins (et *vice versa*) : pour lui l'aig. monte de bas en haut entre les 2 mêmes fils de chaîne par-dessus 4 fils de trame (canevas Pénélope), ou 2 fils de trame (canevas ancien) ; imitant les côtes du reps.

8° *Point de Hongrie* (fig. 11) : sorte de point droit exécuté en zigzags avec plusieurs couleurs de différentes nuances formant dégradé ; chaque gamme étant ordinairement séparée de la suivante par une rangée de points courts, faits avec le ton le plus foncé ou le plus clair.

9° *Point de Holbein ou de trait* (fig. 12) : sorte de point de *piqûre* (*V.* COUTURE) ; ne s'emploie pas sur canevas, mais sur toutes sortes de toiles et étamines pour les broderies slaves et surtout roumaines, associé pour les 1res avec le *point de croix* et pour les 2es avec le *point droit*. Il se fait en long et en travers sur 2, 4 ou 6 fils de trame ou de chaîne et en biais sur 1 carré de fils de chaîne et de trame de dimension correspondante.

10° *Point de Smyrne ou de tapis* (fig. 13). — S'exécute avec de très grosses laines et canevas spéciaux. Ou, comme *use-laine* : avec plusieurs brins de laines en tous genres : à crochet et à tapisserie prises ensemble, sur de la toile Java dite : *balle à café* (*V.* plus loin CANEVAS). Nouer les brins ensemble, 2, 3, 4 par mèches, avoir 1 moule rond de 1 cm. de diam. ou plat de largeur équivalente ; le glisser entre les brins contre le nœud ; piquer l'aig. à droite du tissu, en haut, de l'endroit à l'envers, au travers de la toile ✱, puis, de l'envers à l'endroit, 2 fils de chaîne plus à droite entre les 2 mêmes brins de trame (même rangée) ; repiquer de l'end. à l'env. 4 fils de chaîne plus à gauche pour 1 point droit trasnversal ; *sortir* l'aig. de l'env. à l'end. dans le 1er trou où elle est *entrée* ; reprendre à ✱ 2 fils de chaîne plus à gauche en passant *derrière* le moule en montant, et redescendant *devant* lui. ‖ Pour le 2e rang : piquer les points 2 fils de trame plus bas et contrarier en prenant dans la longueur du point transversal les 2 fils de chaîne de gauche du 1er point et les 2 fils de chaîne de droite du 2e. Couper les boucles et avec un démêloir peigner les brins à mesure de bas en haut (fig. 14).

11° *Point de velours épinglé* (fig. 15). — Ce point s'emploie pour les baguettes, fleurettes, rinceaux,... qu'on veut détacher en saillie sur un fond quelconque exécuté en 1er lieu. ‖ Pour imiter les boucles du velours épinglé, se servir d'un moule (bande de carton mince ou baleine de 1 cm. environ de larg.), et de laine à tapisserie. ‖ Les rangs de velours devant être faits sans interruption, avoir autant d'aig. enfilées que de nuances de laine ; travailler tantôt avec l'une, tantôt avec l'autre, ne pas couper les brins avant que toutes les boucles d'une même teinte soient achevées, laisser à l'envers ceux qui doivent resservir aux rangs suivants. ‖ Dans les dessins au point compté, chaque boucle représente un point. ‖ Les points de velours peuvent s'exécuter sur canevas tendu sur métier ou sans le secours du métier. ‖ Commencer par le haut du motif à droite ; poser le moule (carton ou baleine) à plat sur le canevas, l'y maintenir de la main gauche : ✱ piquer l'aig. de l'envers à l'end. au travers du canevas (Pénélope ou ancien) ; monter sur l'end. du moule ; glisser l'aig. de haut en bas derrière celui-ci, entre lui et le canevas, pour l'entourer avec la laine ; entrer l'aig. de l'end. à l'env. 2 fils de trame plus haut, et 2 fils de chaîne plus à droite que la sortie du brin ; la ressortir de l'env. à l'end. 2 fils de trame plus bas comme pour un demi-point ; piquer l'aig. 2 fils de chaîne plus à gauche et 2 de trame plus haut, au-dessous du moule, en croisant sur le brin qui monte et forme la 1re boucle. ✱ reprendre de ✱ à ✱. ‖ Le rang achevé, retirer le moule, le poser sur le canevas 2 fils de trame plus bas que le bord inférieur des points et répéter le rang de boucles.

12° *Point de velours rasé* (fig. 16). — Procéder comme pour le velours épinglé, mais au lieu de retirer le moule après achèvement de chaque rang, glisser la lame pointue d'une paire de ciseaux contre lui à l'intérieur des boucles et les trancher. ‖ Tous les rangs étant terminés, modeler la fleur, le rinceau, etc... en taillant chaque pétale, cornet, cran, selon sa forme et son relief spécial.

13° *Tapisserie sur drap perforé.* — Se fait comme toute autre tapisserie : au point de *croix*, de *Holbein* et point *lancé* (*V.* BRODERIE DE COULEUR) ; en laine, soie et chenille. ‖ 4 perforations équivalent à la dimension d'un point de croix ;

14° *Tapisserie de perles* se fait au point compté sur canevas ancien ou Pénélope, avec des perles d'égale grosseur, en verre transparent ou opaque et en métal. ‖ Chaque perle représente un point et doit être de dimension suffisante pour couvrir 2 fils de chaîne et 2 fils de trame du canevas. ‖ Le montage du canevas sur métier n'est pas indispensable. ‖ Prendre 1 aig. ordinaire de long. moyenne et du fil d'Alsace de grosseur proportionnée au trou des perles ; nouer l'extrémité de l'aiguillée et l'arrêter sur la lisière de gauche du canevas ; travailler de gauche à droite au *demi-point de tapisserie* en enfilant une perle pour chaque point, avant de piquer l'aiguille.

15° *Tissus auxiliaires* : canevas Pénélope de toutes grosseurs, canevas ancien et étamine ; faufiler la bande ou le fragment de tissu auxil., droit fil, sur la toile et toutes étoffes dont on peut suivre la chaîne et la trame ; et bien d'équerre sur les rectangles ou autres coupes d'étoffes. Si la surface est grande, quadriller le tissu auxil. de points de faufilure afin qu'il reste bien plat et ne se dérange pas. ‖ La broderie étant achevée, couper la faufilure et tirer les brins de trame du tissu 1 à 1, puis les brins de la chaîne de même.

CANEVAS. — Canevas étamine ou canevas ancien : tissu de coton apprêté ou de fil ressemblant à l'étamine, sur lequel on exécute les tapisseries dites « au petit point » et au point de Hongrie.

Canevas Pénélope : celui dont les fils de chaîne et de trame sont rapprochés 2 à 2, ceux-là plus que ceux-ci. Il sert pour les tapisseries au point de croix ou croisé, le point du diable, le point de velours pour la tapisserie en perles.

Canevas balle à café : toile de jute écrue ou de couleur tissée avec des brins de *chaîne* et de *trame* pris doubles et non tordus ; s'emploie pour tapis de table et meubles de campagne ; on ne brode sur elle que les dessins (pas de fond).

Canevas Javanais : même genre (en fil ou coton teint), mais de belle qualité pour petits ouvrages : dessous de lampes, etc...

Canevas de laine : même utilisation que les deux précédents.

Canevas de Smyrne : très gros, canevas Pénélope à recouvrir en entier pour tapis et descentes de lit.

LAINES A TAPISSERIE. — 1° *Laine d'Aubusson* : très fine, spéciale pour le *petit point* se vend par écheveaux de 10 g. ‖ 2° *Laine de Flandre* pour reproduction de tapisseries anciennes : est la plus jolie laine à tapisserie ; ses nuances (700 environ) sont adoucies ; elle convient pour les points ordinaires : *demi-point*, *point de croix* et *point des Gobelins*, et s'associe à la 1re dans les panneaux, écrans, etc., à personnages ou autres sujets comportant des visages ou motifs quelconques au petit point et des vêtements, fleurs, etc., au point ordinaire.

La laine de Flandre se vend en écheveaux de 15 g. ‖ 3° *Laine de Beauvais*, se vend en 5 fils par écheveaux de 15 g. ; en 10 fils (très grosse) unie, blanche, crème ou noire, par écheveaux de 15 g. Plus ronde, s'écrasant moins que les précédentes, son aspect n'est pas aussi soyeux et ses nuances sont plus vives, plus heurtées, plus sujettes à se faner. 4° *Laine de Saxe*, se vend surtout par nattes d'aiguillées coupées de couleurs variées, convenant pour ouvrage enfantin et tapisserie dite « use-laine ». 5° *Laine de Smyrne*, très grosse, sert principalement pour tapis et coussins de pieds, se vend par écheveaux de 50 g.

Tapisserie (Dessins de). — COMMENT COMPOSER UN DESSIN DE TAPISSERIE.

1° Fournitures ; 2° dessin de fleurs ; 3° dessin régulier pour milieu de coussin, tapis, etc. ; 4° bordure ; 5° encadrement ; 6° fond.

1° *Fournitures* : papier calque ; papier à quadrillages plus ou moins fins ; crayon mou ; encre de Chine ; plume souple ; ciseaux. On peut ajouter : couleurs d'aquarelle et pinceau.

2° *Dessin de fleurs, oiseaux, insectes.* — Calquer une branche stylisée, un sujet japonais, une fleur quelconque ; retourner le tracé et suivre les contours à l'envers avec le crayon mou ; poser le calque sur le papier quadrillé, maintenir les 2 par des punaises, frotter le calque avec la boule d'un crochet d'os, le manche d'un grattoir... retirer le calque, et avec l'encre de Chine dessiner en suivant les bords des carreaux, remplir d'encre une rangée de points pour les tiges, nervures, pistils ; nuancer à volonté au *lavis* (*V.* ce mot). S'il s'agit de fleurs à couvrir en teintes plates, entourer les pétales d'une rangée de points noirs.

3° *Dessin régulier inédit pour milieu de coussin, tapis*, etc. — Tailler un carré de papier écolier, plier en triangle 3 fois, mesurer l'arête du pli le plus court, marquer un point à sa hauteur sur le plus long, tracer un demi-cercle de l'une à l'autre et couper l'excédent. Sur chaque arête découper quelques motifs capricieux, ouvrir le papier découpé, le poser sur le quadrillé, tracer à l'intérieur des découpures avec un crayon taillé fin, retirer le papier ajouré, retracer à l'encre comme ci-dessus.

4° *Bordure assortie au milieu.* — Répéter le motif central en intercalant une petite rosace faite de 4 doubles feuilles des pointes et de l'amande qui les surmonte. L'angle de cette bordure se compose de lui-même.

5° *Encadrement étroit.* — Petites bordures divisant le cadre en 2 entre-deux ; dans l'un : pétales à 3 pointes pris dans la rosace centrale, croissant dans l'angle ; au milieu : pétale ovale entre les pétales à 3 pointes mis dos à dos. Dans l'entre-deux étroit : petites amandes et croisillons du cœur.

6° *Fond.* — Diviser la surface en carrés par des baguettes droites ; dans l'intérieur des angles, placer un pétale à 3 pointes ; au milieu des carrés, une croix de 4 petites amandes.

7° *Croix pour ornements d'église.* — Après avoir découpé le triangle en papier sur le pli le plus court, découper le bord extérieur et descendre sur le pli le plus long en dentelures arrondies. Avec une règle, tracer une croix au crayon sur le papier quadrillé et sur chaque branche de la croix dessiner un cercle au compas ; poser alors la découpure sur la croix, remplir l'intérieur des cercles en noir, en dehors de la découpure.

Tapisseries et tapis (Collection de). — C'est par pays d'origine et dans chaque pays, par ville et par atelier de fabrication, qu'il conviendrait de classer les tapisseries. Mais celles-ci, par leurs dimensions, se prêtent mal à de nombreuses collections. Tout au plus a-t-on quelques beaux spécimens de Flandre, de Beauvais, de Felletin, des Gobelins, qui couvrent les panneaux d'une galerie, ou quelques tapis orientaux. Reste donc à identifier les pièces que l'on possède, soit d'après les sujets traités, soit d'après les monogrammes tissés.

A CONSULTER : A. Guiffrey, J. Mentz et A. Pinchart, *Histoire générale de la tapisserie* (1879-1884). ‖ J. Guiffrey, *Histoire de la tapisserie depuis le moyen âge jusqu'à nos jours* (1886). ‖ Jules Badin, *La manufacture de Beauvais* (1909). ‖ Maurice Fenaille, *Etat général des tapisseries de la Manufacture des Gobelins depuis son origine jusqu'à nos jours* (1600-1900) (planches in-folio). ‖ Gerspach, *Répertoire des tapisseries des Gobelins*, de 1562 à 1892 ([marques]) (1893). ‖ Waters, *Les tapisseries de Bruxelles et leurs marques* (Revue l'*Art*, 1881). ‖ A. Darcel, *Exposition de* 1876, marques (*Gazette des Beaux-Arts*, 1876, t. XIV). ‖ Enfin, pour Guide bibliographique, *V.* J. Guiffrey, *La tapisserie* dans la *Bibliothèque de Bibliographies critiques* (1904).

TARARE. — *V.* AGRICULTURE.

TAIES (*MÉD.*). — Ce sont de petites taches blanches sur la cornée de l'œil. Il faut toujours consulter un spécialiste des yeux.

TARIN. — DESCRIPTION. — Passereau un peu plus petit que le moineau commun. Sa tête est noire dessus et jaune sur les côtés. Le dessus du corps est brun verdâtre. Les ailes sont noires avec 2 lignes d'un jaune verdâtre comme le dessous du corps. Le croupion est jaune. La femelle a la tête grise et le dos plus sombre. Le ventre est blanc, très légèrement verdâtre. Les plumes ont des raies brunes au milieu.

ÉLEVAGE. — Très recherché des amateurs, à cause de son élégant plumage, de sa familiarité et de son chant, il se laisse prendre facilement. Il est inutile de l'élever jeune.

Le prendre adulte, à la glu, au filet, au trébuchet et, aussitôt captif, le mettre en volière. Au bout de 2 ou 3 jours il sera très doux et très familier. Comme tous les passereaux, il vit surtout de grains (millet, alpiste, chènevis, plantain, séneçon), et de quelques feuilles de salade. Mettre de l'eau bien propre à sa disposition.

TARTE AUX FRUITS. — Prendre une demi-livre de farine, la placer dans une terrine, faire un creux au milieu et y mettre : 1 œuf battu avec 3 cuillerées à bouche de lait, une pincée de sel et 1 cuillerée à bouche de sucre en poudre. Ajouter à ces substances un demi-quart de beurre frais et autant d'excellent saindoux. Beurre et saindoux se tiédissent légèrement. ‖ Remuer doucement en commençant par le bord intérieur de la farine, ceci pour empêcher des grumeaux de se former, ce qui aurait lieu si on mêlait le tout en une fois : la pâte, lorsqu'elle est terminée, doit être sèche. Si elle n'est pas suffisamment sèche, la saupoudrer de farine et la travailler jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré voulu. La placer ensuite sur la planche à pâtisserie légèrement recouverte de farine, la pétrir avec les mains, puis l'étendre au moyen du rouleau sur une épaisseur de 3 cm. Disposer alors, de place en place, un demi-quart de beurre divisé en morceaux gros comme une noisette, plier la pâte en 4, passer de nouveau le rouleau par-dessus, la replier encore une fois avant de lui donner son épaisseur définitive d'un 1/2 cm. ‖ Beurrer la tourtière, découper une abaisse de pâte un peu plus grande que la tourtière, pour ménager un rebord au gâteau ; pour finir, garnir avec le fruit choisi et cuire au four. Il est bon de poser sur la surface de la tarte un papier huilé, coupé en rond : cette précaution unifie la cuisson. ‖ Lorsqu'on dispose des fruits frais dans la tarte, les placer, saupoudrés de sucre en poudre, côte à côte, et la cuire telle. Si on remplit la tarte d'une marmelade de fruits, réserver un peu de pâte et former, au moyen du rouleau à pâtisserie, une abaisse moins épaisse que la pâte qui compose le fond du gâteau ; diviser celle-ci en lanières large de 1 cm. et entrecroiser les bandelettes en forme de losanges au-dessus de la marmelade choisie. ‖ La recette fournit une tarte de ménage fort délicate, qui peut se garnir avec tous les fruits.

TARTRE. — *V.* DENTS, VIN.

TEIGNES (*MÉD. PRAT.*). — Maladies du cuir chevelu et des cheveux ou des poils, due à divers champignons parasites, contractées seulement pendant l'enfance, et résultant de la contagion.

Deux formes : la *teigne croûteuse* (teigne favique) et les *teignes tondantes*.

1° TEIGNE CROUTEUSE. — Débute par des taches rouges du cuir chevelu qui passent souvent inaperçues ; puis apparaissent des sortes de godets ou croûtes grisâtres poussiéreuses formant des plaques, au niveau desquelles les cheveux sont ternes, tombent ou s'arrachent avec la plus grande facilité, pour ne plus repousser. Tout le cuir chevelu peut être atteint à l'exception d'une bordure de 1 cm. qui est toujours respectée. Peut envahir la peau glabre en y formant des taches croûteuses analogues à celles du cuir chevelu : facilement guéries par raclage et applications de teinture d'iode.

2° TEIGNES TONDANTES. — Plaques multiples, quelquefois très petites au début, puis se fusionnant, d'aspect poudreux, couvertes de pellicules grisâtres d'où émergent des cheveux cassés court, ternes, couchés ou hérissés. Peut se généraliser à tout le cuir chevelu.

Les teignes tondantes n'atteignent que le poil et ne persistent pas à l'âge adulte ; il n'en est pas de même de la teigne favique qui atteint le follicule de la racine du poil. Toutefois, le parasite peut se développer aussi sur la peau glabre (*V.* HERPÈS CIRCINÉ).

L'affection prête à confusion avec de nombreuses maladies de cuir chevelu ; en particulier l'eczéma, la gourme, les pellicules survenant chez un enfant par plaques multiples, un eczéma sec, doivent toujours faire penser à la teigne et faire prendre des mesures en conséquence.

Il faut consulter le médecin qui pourra seul faire le diagnostic, mais il sera toujours prudent d'isoler immédiatement l'enfant d'une façon rigoureuse, en raison de l'extrême contagiosité d'une maladie tenace, d'un traitement long et pénible, qu'on ait recours à l'épilation et aux frictions irritantes ou à la radiothérapie, dirigée par un spécialiste ; la guérison ne peut être espérée avant six mois, et quelquefois demande plusieurs années ; elle sera facilitée par la vie à la campagne, au bord de la mer, un bon état général.

Prévention. — Propreté et hygiène du cuir chevelu et des cheveux.

Contagion. — Possible dès le début par contact direct et aussi par les objets de toilette, peignes, brosses ; la teigne reste contagieuse pendant plusieurs mois après sa guérison apparente.

TEINTURES. — On peut extraire des teintures d'un grand nombre de plantes communes en France. En général, c'est en faisant fermenter dans l'eau les parties tinctoriales qu'on obtient les substances propres à la teinture. On traite aussi certaines plantes par l'alun et le sulfate de fer.

TÉLÉGRAPHIE SANS FIL. — Ondes électriques. — En 1890, Hertz découvrit l'existence d'ondes électriques produites par une étincelle oscillante. Branly, quelque temps après, a découvert un appareil susceptible d'être impressionné par les ondes électriques : le cohéreur à limaille. Depuis, d'autres appareils *détecteurs d'ondes* ont été trouvés.

Poste transmetteur. — Un poste transmetteur de T. S. F. comprend : 1° un *générateur* d'électricité, pile ou machine ; 2° un *transformateur* susceptible de donner à cette électricité la haute tension nécessaire au jaillissement de l'étincelle ; 3° un *éclateur*, relié au pôle d'un condensateur et qui sert à faire éclater l'étincelle oscillante ; 4° un *manipulateur*, permettant d'émettre des ondes plus longues ou plus brèves correspondant aux traits et aux points de l'alphabet Morse (*V.* Signaux) ; 5° une *antenne* lançant des ondes dans l'espace.

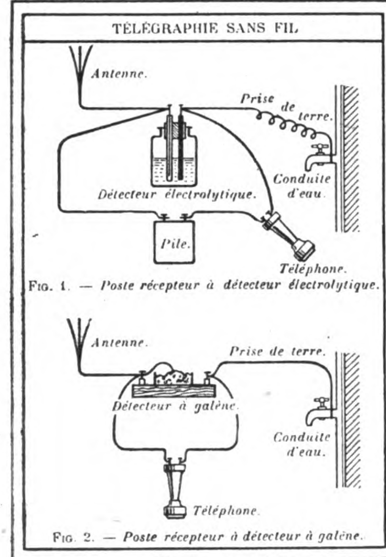


Fig. 1. — *Poste récepteur à détecteur électrolytique.*

Fig. 2. — *Poste récepteur à détecteur à galène.*

Poste récepteur. — Il comprend : 1° un *collecteur d'ondes* semblable dans son principe et sa construction à celle qui sert à lancer des ondes dans l'espace, et qui capte celles sur le passage desquelles elle est placée ; 2° *un détecteur*, qui accuse la présence des ondes ; 3° un *récepteur*, récepteur Morse ordinaire de télégraphie ou téléphone.

Les personnes placées dans un rayon assez rapproché (10 à 12 km.) d'un poste transmetteur (Tour Eiffel, par exemple) peuvent, à peu de frais, installer chez elles un poste récepteur.

POSTE RÉCEPTEUR ÉCONOMIQUE. — 1° *Antenne.* — N'importe quel conducteur électriquement isolé du sol peut servir d'antenne (carcasse d'un lit en fer ou en cuivre, balcon en fer, fil de cuivre de quelques mètres tendu dans un grenier, etc.). Si l'on dispose une antenne extérieure tendue entre des mâts, cheminées, arbres, etc., il est important de soigner l'isolement ; on relie le fil d'antenne au support par de la corde goudronnée ou paraffinée en interposant un ou plusieurs isolateurs en verre ou en porcelaine.

2° *Détecteur.* — Il peut être électrolytique ou à cristaux. A. Détecteur électrolytique. Il se compose d'un petit flacon contenant jusqu'à moitié de sa hauteur, un mélange d'eau (5/6) et d'acide sulfurique (1/6) ; dans le flacon plongent deux électrodes, l'une formée d'une tige de plomb, l'autre d'un fil de platine soudé dans un tube de verre effilé et dont le bout vient effleurer à l'extérieur le verre de la pointe ; ces électrodes sont reliées par deux bornes à des fils conducteurs. B. Détecteur à cristaux. Il se compose d'un simple fragment de galène (sulfure de plomb naturel) serti dans une monture métallique et sur lequel vient appuyer très légèrement la pointe d'une spirale métallique douée d'une certaine élasticité. Le détecteur à cristaux est très sensible et fonctionne sans pile.

3° *Pile.* — Dans le cas d'emploi du détecteur électrolytique, utiliser une pile quelconque, ordinaire ou sèche.

4° *Téléphone récepteur.* — Il suffit d'un récepteur téléphonique du type courant ; les plus employés sont ceux de 500 à 2 000 ohms.

Installation. — *Avec détecteur électrolytique* (fig. 1). — Relier l'antenne par un conducteur électrique isolé à un des pôles du détecteur, l'autre pôle de ce dernier étant relié avec la terre (par une conduite d'eau, de gaz, etc.) ; chacun des pôles du détecteur est en outre relié à l'un des pôles de la pile et dans le circuit est intercalé le récepteur téléphonique. Avec détecteur à cristaux (fig. 2) on supprime la pile, le téléphone étant placé sur le circuit qui va d'un pôle à l'autre du détecteur.

Pratiquement, on n'emploie plus les postes à détecteur électrolytique ; on trouve dans le commerce, à des prix très abordables, des postes récepteurs à galène tout montés qui permettent également la réception de la téléphonie sans fil (*V.* ce mot).

Poste récepteur a lampes. — Ces postes plus puissants, qui permettent la réception à très grande distance, utilisent les propriétés détectrices et amplificatrices de la lampe à 3 électrodes, ou *détecteur électronique*.

Malheureusement, l'établissement et l'utilisation de ces postes sont assez coûteux et nécessitent, pour en obtenir un bon résultat, des connaissances spéciales assez étendues. Ils sont surtout employés par les amateurs pour la réception de la téléphonie sans fil.

Lecture. — La lecture des messages s'acquiert assez vite par la pratique. Une étude préparatoire de l'alphabet Morse qu'on trouvera à la planche des signaux, facilitera les débuts.

Certains grands postes mondiaux envoient chaque jour des signaux horaires, soit internationaux, soit nationaux.

En France, c'est le poste de la tour Eiffel qui est chargé de ce service. L'envoi des signaux internationaux horaires est, en France, commandé automatiquement par un appareil construit par l'ingénieur français Edouard Belin, et qui fonctionne à l'Observatoire de Paris depuis 1913.

Les signaux horaires français sont manipulés à la main et donnent l'heure avec une précision moins rigoureuse, mais leur réception est plus facile et à la portée de tous. — *V.* au bas de la page le tableau d'émission de ces signaux.

TÉLÉPHONIE SANS FIL (T. S. F.). — La plus merveilleuse application à la vie courante des découvertes relatives aux ondes électriques (*V.* Télégraphie sans fil) est la téléphonie sans fil qui permet de transmettre à des distances considérables, non plus des bruits mécaniques intelligibles pour les seuls initiés, mais la parole elle-même, la musique sous toutes ses formes, tout ce qui, en un mot, peut être perçu par l'oreille.

Émission. Réception. — Nous avons vu à l'article Télégraphie sans fil qu'il y avait deux sortes de postes : postes émetteurs d'ondes et postes récepteurs.

L'installation d'un poste d'émission est fort coûteuse ; elle ne peut d'ailleurs être effectuée qu'après l'accomplissement de formalités diverses et en vertu d'une permission spéciale. Pour obtenir les autorisations nécessaires, s'adresser au sous-secrétariat des Postes et Télégraphes, 99, rue de Grenelle, à Paris.

Par contre, rien n'est plus facile que d'avoir chez soi un poste de réception ; le prix en sera plus ou moins élevé et en relation avec la situation du poste, son éloignement d'un centre d'émission et sa puissance.

Voici quelques renseignements d'ordre pratique concernant l'installation de postes récepteurs de téléphonie sans fil.

RÉCEPTION A COURTE DISTANCE. — Si on est près d'un poste émetteur, l'installation sera très simple et très économique. Un poste à galène, semblable à celui dont nous avons donné la description et un schéma dans l'article Télégraphie sans fil, suffira dans un rayon de quelques kilomètres.

Dans un poste à galène, la réception peut se faire sur cadre ou sur antenne.

Réception sur cadre. — On peut employer comme collecteur d'ondes un cadre d'assez grande dimension (c'est-à-dire couvrant une superficie de 3 m. 50 à 6 mètres carrés).

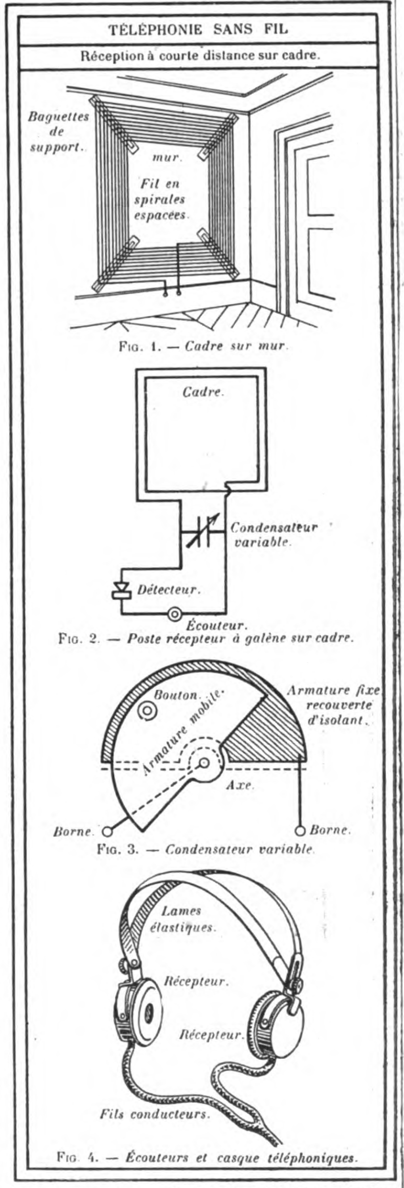


Fig. 1. — *Cadre sur mur.*

Fig. 2. — *Poste récepteur à galène sur cadre.*

Fig. 3. — *Condensateur variable.*

Fig. 4. — *Écouteurs et casque téléphoniques.*

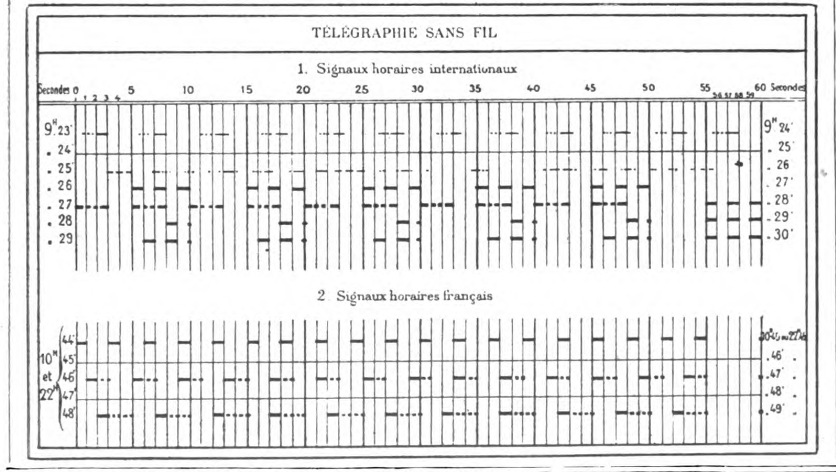
On le formera par enroulement d'un fil de cuivre isolé sur un support en bois, soit indépendant, soit appuyé sur un mur intérieur où seront disposées des baguettes ou des chevilles destinées à recevoir l'enroulement. Dans un cas comme dans l'autre, le cadre doit être orienté de façon que le plan des spires soit parallèle à la direction du poste émetteur d'ondes. Enfin, au cas où vous n'avez pas un mur orienté dans la direction voulue, installez votre cadre sur une porte qui, au moment de la réception, sera placée dans la bonne orientation.

Le dispositif à cadre peut se passer de prise de terre. Disposez les diverses parties du poste comme il est indiqué à la figure 2.

Le *condensateur*, accessoire très employé en T. S. F. pour l'accord des circuits, est constitué par des lames métalliques que sépare une matière isolante (papier paraffiné, mica, etc.), et réunies en deux armatures indépendantes. On peut faire varier l'effet du condensateur en rendant mobile une des deux armatures (fig. 3).

Le détecteur à galène a été décrit à l'article Télégraphie sans fil.

L'écouteur se trouve dans le commerce ; l'audition est



meilleure si on emploie un casque (fig. 4) à double récepteur, qu'on prendra de préférence de 500 à 2 000 ohms.

Réception sur antenne. — L'efficacité du cadre est très limitée ; il vaut mieux, toutes les fois qu'on le pourra, installer une antenne qui devient indispensable, si votre poste est éloigné du poste émetteur de plus de 8 à 10 kilomètres.

Disposer les organes du poste récepteur suivant les indications de la figure 5. L'antenne est reliée à une bobine d'accord, dite bobine de self, qui, elle-même, communique avec une prise de terre et un détecteur. Le ou les écouteurs sont disposés entre le détecteur et la prise de terre. De plus, un condensateur variable est branché entre le détecteur et la terre et un petit condensateur fixe sur les bornes des écouteurs.

Antenne. — L'antenne est constituée par un ou plusieurs fils de cuivre ou de bronze nu, parfaitement isolés au moyen de bons isolateurs en porcelaine ou en verre ; on adoptera, suivant les circonstances (d'emplacement, d'espace disponible, de situation du poste à installer), un des dispositifs ci-contre (fig. 6 à 10). || Orienter avec soin les fils parallèlement à la direction du poste émetteur. Choisir pour l'installation de l'antenne un endroit découvert, dominant les édifices, les arbres voisins et surplombant toute masse métallique rapprochée (charpente en fer, toit en zinc, etc.). La situation et l'orientation de l'antenne ont un rôle des plus importants dans le rendement. Le fil de descente à l'appareil de réception sera relié à celle des extrémités de l'antenne la plus rapprochée du poste émetteur.

Au point où le fil de descente, qui devra être alors un conducteur soigneusement isolé, pénétrera dans l'immeuble, installer une pipe en porcelaine (fig. 11), par où passera le fil ; ne pas tendre celui-ci qui, sinon, entraînerait de l'humidité avec lui ; boucher l'arrière de la pipe avec un bouchon de paraffine ou de cire.

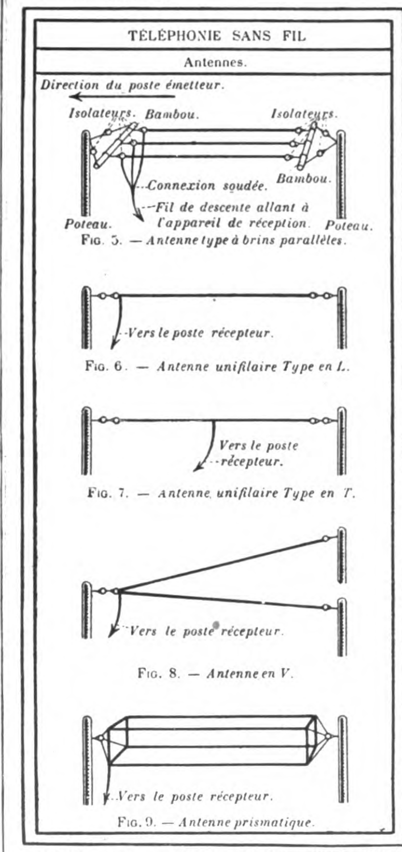


FIG. 5. — *Antenne type à brins parallèles.*

FIG. 6. — *Antenne unifilaire Type en L.*

FIG. 7. — *Antenne unifilaire Type en T.*

FIG. 8. — *Antenne en V.*

FIG. 9. — *Antenne prismatique.*

Prévoir, pour le cas d'orage, une communication directe de l'antenne avec la terre, au moyen d'un interrupteur à deux directions, isolant à volonté l'appareil récepteur du circuit antenne-terre.

Lorsque le réseau de distribution électrique de la lumière est aérien, on peut l'utiliser comme antenne, en ayant soin d'intercaler un condensateur entre le fil emprunté et la borne antenne du poste récepteur.

On peut opérer de même sur une ligne aérienne de téléphonie en branchant la borne L1 ou L2 du poste téléphonique avec la borne antenne du récepteur de T. S. F.

Pour Paris, on peut utiliser un tuyau d'eau comme antenne et un tuyau de gaz comme terre ou inversement, à condition toutefois que ces deux tuyaux soient éloignés l'un de l'autre.

Prise de terre. — Etablir la prise de terre dans un sol bon conducteur, humide et peu caillouteux.

On peut la constituer avec une plaque de tôle galvanisée de 1 mètre carré de surface, enfouie à 0 m. 30 environ dans le sol et le plus près possible des appareils. Un grillage métallique en cuivre ou fil de fer galvanisé de 1 mètre carré peut servir également. Une canalisation d'eau située à proximité du poste constitue une bonne prise de terre. Relier une de ces masses métalliques à la borne T du poste par l'intermédiaire d'un fil de cuivre nu ou isolé, mais chercher à ce qu'il soit gros et court, et avoir soin d'établir une large surface de contact avec la masse métallique choisie.

Bobine de self. — La bobine de self sert à accorder, en prenant un plus ou moins grand nombre de ses spires, l'antenne d'émission et celle de réception. Elle se compose d'un cylindre de carton ou de bois verni sur lequel est enroulé un fil isolé dont les spires jointives ne devront pas chevaucher les unes sur les autres. Les deux extrémités de la bobine sont encastrées dans des joues en bois dépassantes ; ces

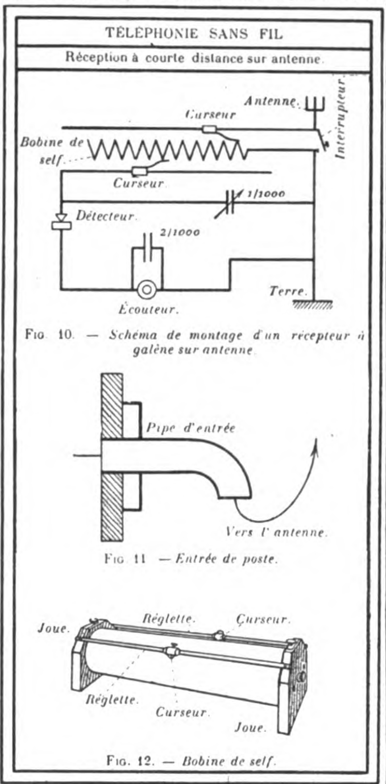


FIG. 10. — *Schéma de montage d'un récepteur à galène sur antenne.*

FIG. 11. — *Entrée de poste.*

FIG. 12. — *Bobine de self.*

joues servent de supports à deux réglettes en cuivre sur lesquelles glissent deux curseurs. Sur le chemin des curseurs le fil de la bobine est dénudé pour permettre le contact du curseur et du fil, au moyen de quoi on fera varier le nombre de spires utilisées (fig. 12). Pour régler ce poste, chercher un point sensible sur la galène, effectuer l'accord par le jeu de deux curseurs qu'on déplacera dans les deux sens jusqu'à obtention de la meilleure audition. Terminer par le réglage du condensateur variable.

RÉCEPTION A GRANDE DISTANCE. — Pour les grandes distances et pour l'audition en haut-parleur on recevra également sur cadre (de dimensions plus réduites) ou sur antenne, mais les montages précédemment décrits sont insuffisants. On emploiera alors la lampe à 3 électrodes — filament, plaque, grille (fig. 14). Cette lampe spéciale peut remplacer comme détectrice des ondes aériennes le détecteur à galène et sert aussi, par montage spécial, d'élément amplificateur des ondes détectées, c'est-à-dire rendues audibles. Cette installation, plus coûteuse, entraîne, en outre, des frais d'entretien. Deux sources d'énergie électrique à courant continu sont nécessaires au fonctionnement des lampes : l'une de 4 volts pour porter le filament à l'incandescence, l'autre de 40 à 80 volts, dite de tension, pour charger la plaque. Pratiquement, on emploie des accumulateurs pour le chauffage du filament et des piles sèches pour la tension de plaque.

Poste à une lampe. — Le poste à une lampe (fig. 15) permet la réception sur un cadre dans un rayon de 100 à 150 km. Ce poste comporte l'emploi : *a.* d'un « Tesla », sorte de *transformateur*, comprenant bobines ou galettes, à enroulements de sens inversé, un primaire et un secondaire, dont les déplacements relatifs permettent d'obtenir un accord plus ou moins parfait avec le poste émetteur, à la fois par la variation du couplage et par l'utilisation d'une longueur plus ou moins grande des enroulements ; *b.* de deux condensateurs variables (sur le schéma traits parallèles coupés d'une flèche) ; *c.* d'un très petit condensateur fixe sur lequel est branchée en dérivation une forte résistance.

Un rhéostat que, pour simplification, nous n'avons pas fait figurer sur le schéma, est indispensable pour l'interruption et le réglage de l'incandescence du filament. Il s'interpose tout simplement entre des bornes de la batterie d'accumulateurs et une des bornes du filament.

Poste à plusieurs lampes. — Au delà de 150 km. on emploiera un poste à plusieurs lampes, dont une sert de détectrice et les autres d'amplificatrices. Les lampes amplificatrices qui sont placées entre le collecteur d'ondes (antenne ou cadre) et la lampe détectrice sont dites amplificatrices à haute fréquence ; celles, placées après la lampe détectrice, sont dites amplificatrices à basse fréquence. La figure 16 indique la disposition des organes d'un poste à 6 lampes, les trois premières sont dénommées amplificatrices à haute fréquence, parce qu'elles amplifient les ondes radio-électriques *avant* les détectrices, la quatrième est une détectrice, les deux dernières sont des amplificatrices dites à « basse fréquence ». parce qu'elles amplifient seulement le courant direct c'est-à-dire rendu audible. Les lampes amplificatrices à haute fréquence sont couplées entre elles par des transformateurs sans noyaux ; les amplificatrices à basse fréquence sont reliées entre elles par des transformateurs à noyaux magnétiques.

LES HAUT-PARLEURS. — L'audition à l'écouteur et surtout au casque est de toutes la plus nette ; mais si elle se prolonge, elle peut devenir fatigante ; de plus, elle est individuelle. Les haut-parleurs permettent l'audition dans une salle plus ou moins vaste, cela suivant la puissance de l'appareil. Il existe plusieurs moyens d'amplifier mécaniquement les sons ; actuellement, aucun d'eux n'est parfait. Le procédé le plus simple consiste à munir un bon téléphone à membrane suffisamment épaissi d'un pavillon en aluminium qu'on trouve dans le commerce. On peut construire soi-même un pavillon diffuseur fait d'une feuille d'aluminium ou plus simplement encore d'une feuille de papier fort gomme laqué et verni qu'on adaptera à un écouteur (fig. 17).

On pourra aussi utiliser le diffuseur des frères Lumière qui consiste en un cône très évasé dont la pointe est solidaire de la membrane vibrante d'un écouteur réglable.

D'autres systèmes haut-parleurs sont en vente dans le commerce ; beaucoup sont des téléphones renforcés ; d'autres

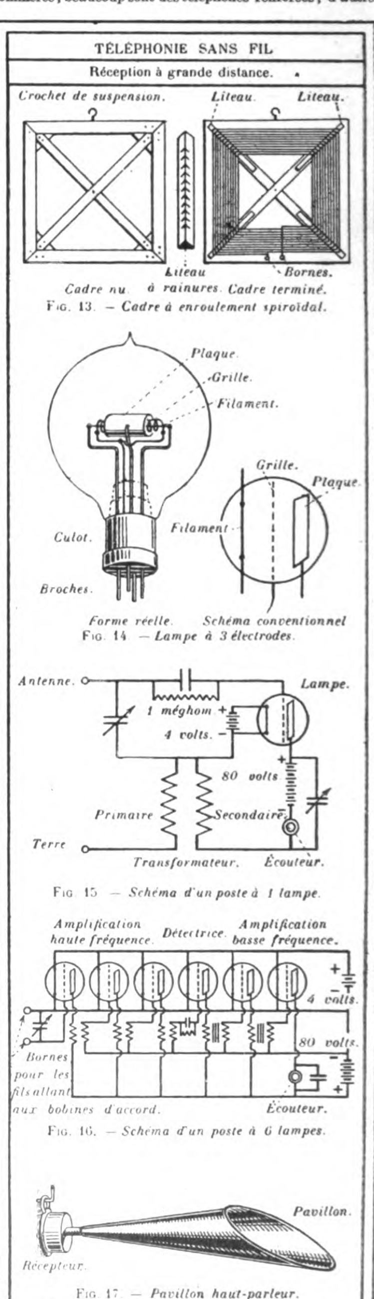


FIG. 13. — *Cadre à enroulement spiroïdal.*

FIG. 14. — *Lampe à 3 électrodes.*

FIG. 15. — *Schéma d'un poste à 1 lampe.*

FIG. 16. — *Schéma d'un poste à 6 lampes.*

FIG. 17. — *Pavillon haut-parleur.*

amplifient les vibrations au moyen d'un relai microphonique interposé entre l'appareil de réception et la membrane de l'écouteur. Signalons enfin le haut-parleur Gaumont, le plus puissant, le plus clair, mais aussi le plus cher de tous.

DÉFAUTS DE RÉCEPTION. — Quel que soit le fini de l'installation d'un appareil récepteur, l'audition n'a pas toujours le même degré de puissance et de pureté. Cela tient quelquefois à des causes qui échappent à notre contrôle. C'est ainsi qu'on constate de légers affaiblissements de l'émission dûs à l'état hygrométrique de l'air ou du sol, qui rend l'atmosphère plus ou moins bonne conductrice, des troubles beaucoup plus graves causés par l'électricité atmosphérique et le magnétisme terrestre : orages, influence des taches solaires, etc.

Dans la majorité des cas, l'imperfection de l'audition est due au dérèglement de l'appareil ; dans le poste à galène, les causes de désordre sont peu nombreuses, la principale est le mauvais réglage du détecteur ou la mauvaise qualité de la galène. Si le défaut ne vient pas du détecteur, vérifier la disposition des fils de connexion, les écrous, les bornes, etc. En cas de silence absolu, vérifiez, à l'aide d'une pile de poche et d'une sonnerie, les différentes parties de l'appareil pour localiser le point de rupture. Pour vérifier un consendateur, qui lui ne doit laisser passer aucun courant, procédez de la même façon, mais en tenant compte que, cette fois, la sonnerie doit rester muette. En dernier lieu, vérifiez le collecteur d'ondes et la prise de terre. Vérifiez également si le défaut ne provient pas de l'écouteur dont la membrane serait adhérente aux aimants.

Dans les postes à lampes, le mauvais fonctionnement peut provenir de causes multiples, souvent difficiles à découvrir, surtout quand il s'agit d'un poste acheté tout monté. Les causes de troubles que nous avons signalées plus haut pour les postes à galène, sauf celles qui peuvent être attribuées au détecteur, se retrouvent quand il s'agit des postes à lampes, mais elles sont beaucoup plus difficiles à localiser à cause de la multiplicité des organes et du plus grand nombre de connexions. Les détériorations, heureusement rares, des transformateurs employés pour les lampes amplificatrices, sont plus particulièrement délicates à découvrir ; pour éviter de refaire un bobinage long et compliqué, le mieux à faire est de changer le transformateur en mauvais état.

L'effritement de la résistance en graphite se manifeste par une altération caractéristique des sons qui rend l'audition défectueuse ; changer, dans ce cas, la résistance.

On veillera à ce que les branchements des batteries de chauffage et de tension soient faits conformément aux indications données sur l'appareil.

Vérifier le voltage des piles et des accumulateurs à l'aide d'un voltmètre.

Se rappeler que le contact d'un corps étranger conducteur, quel qu'il soit, avec une partie métallique de l'appareil peut causer un trouble sérieux dans l'audition.

BIBLIOGRAPHIE. — Les découvertes relatives à la T. S. F. sont telles qu'elles ont amené l'éclosion de toute une littérature spéciale, à laquelle auront recours ceux qui seraient curieux de pénétrer plus avant dans la connaissance de cette science nouvelle. Signalons, parmi ces publications, la *Télégraphie sans fil*, du professeur Berget, qui s'adresse à tous ceux que le problème intéresse ; ceux qui voudraient des renseignements d'ordre pratique leur permettant de construire un poste dans ses moindres détails, consulteront avec fruit les ouvrages de M. Coustet : *La Téléphonie sans fil à bon marché*, et *la T. S. F. pratique*. De nombreuses revues spéciales tiennent en outre le public au courant des derniers perfectionnements dans cet ordre d'idées.

TÉMOINS. — Les personnes appelées en justice pour y témoigner sont tenues, en principe, de dire ce qu'elles savent des faits litigieux, à moins qu'elles ne soient liées par le *secret professionel* (*V.* ce mot) ; mais dans ce cas même, elles doivent comparaître et prêter serment, sauf à refuser ensuite de répondre aux questions qui leur sont posées, si elles touchent au secret de leur profession.

I. PERSONNES INCAPABLES DE TÉMOIGNER. — Il est généralement admis que les enfants au-dessous de *15 ans* ne doivent pas être entendus comme témoins ; leurs déclarations ne peuvent être reçues qu'à titre de renseignements. Sont également incapables de déposer en justice, autrement que pour y donner de simples renseignements : 1° les individus condamnés aux travaux forcés, à la détention, à la réclusion et au bannissement ; 2° ceux qui auront été privés par un tribunal correctionnel du droit de témoigner en justice.

Il existe, d'autre part, un certain nombre d'incapacités *relatives* ; elles varient selon que le procès se déroule devant les tribunaux civils ou devant les tribunaux répressifs.

a. INCAPACITÉS EN MATIÈRE CIVILE. — Nul ne peut être assigné comme témoins, s'il est parent ou allié *en ligne directe* de l'une des parties ou son conjoint même divorcé. Cette règle comporte toutefois une restriction, en matière de divorce et de séparation de corps où les *descendants* seuls ne peuvent être entendus comme témoins.

b. INCAPACITÉS EN MATIÈRE PÉNALE. — Ne doivent être ni appelés, ni entendus comme témoins, à moins que le ministère public, le prévenu ou l'accusé, ou encore la partie civile ne s'oppose pas à leur audition : 1° les ascendants ou descendants du prévenu ou d'un des accusés ; 2° ses frères et sœurs ou alliés au même degré ; 3° le conjoint même divorcé ; 4° les dénonciateurs dont la dénonciation est récompensée pécuniairement (art. 156 et 322, *Instr. crim.*).

Le plaignant ou la partie lésée, *qui s'est constitué partie civile*, ne peut plus être entendu comme témoin.

II. TÉMOINS REPROCHABLES. — En matière civile, il y a certaines personnes à l'audition desquelles les parties ont le droit de s'opposer bien qu'elles ne rentrent pas dans les cas d'incapacité ci-dessus indiqués ; on dit de ces personnes qu'elles sont *reprochables*. A la différence des personnes incapables, qui ne peuvent être entendues même du consentement des parties, les personnes reprochables font leurs dépositions, et ces dépositions ne sont écartées que sur la réquisition d'une des parties.

Peuvent être reprochés : 1° les parents ou alliés de l'une ou de l'autre des parties jusqu'au degré de cousin issu de germain inclusivement ; 2° les parents et alliés des conjoints au degré ci-dessus, si le conjoint est vivant ou si la partie ou le temoin en a des enfants vivants ; dans le cas ou le conjoint est décédé sans descendants, sont reprochables seulement les parents et alliés en ligne directe, les frères, beaux-frères, sœurs et belles-sœurs ; 3° le témoin, héritier présomptif ou donataire ; 4° celui qui a bu ou mangé avec la partie et à ses frais, *depuis le prononcé du jugement ordonnant l'enquête* ; 5° celui qui a donné des *certificats* sur les faits relatifs au procès ; 6° les serviteurs et domestiques ; 7° le témoin en état d'accusation ; 8° celui qui a été condamné à une peine afflictive ou infamante, ou même à une peine correctionnelle pour cause de vol.

D'après la jurisprudence, les tribunaux pourraient d'ailleurs admettre d'autres causes de reproche que celles expressément prévues par la loi.

COMPARUTION DES TÉMOINS. SANCTIONS. — En matière civile, le témoin qui ne comparait pas, sans justifier d'une excuse valable, peut être condamné à une amende de 100 fr. au maximum et réassigné à ses frais ; si, après la réassignation, il est encore défaillant, il encourt une amende de 100 fr. (cent francs) et le juge peut délivrer contre lui un mandat d'amener.

En matière pénale, les sanctions encourues par le témoin qui ne comparait pas sont différentes selon qu'il est cité devant un tribunal ou une Cour d'assises.

Devant les tribunaux de police, le témoin défaillant peut être condamné à une amende, et en cas de second défaut, contraint par corps à se présenter. Le témoin, ainsi condamné à l'amende sur le 1er défaut, qui comparait ensuite, peut être déchargé de l'amende s'il produit des excuses légitimes (art. 157 et 158, *Instr. crim.*). Devant la Cour d'assises, si un témoin ne comparait pas, la Cour peut renvoyer l'affaire à une autre session ; le témoin défaillant est condamné, dans ce cas, même par corps, à tous les frais nécessités par le renvoi, la Cour ordonne, en outre, qu'il sera amené à l'audience par la force publique et le condamne à une amende de 100 fr. au maximum (art. 354 et 355, *Instr. crim.*).

Les témoins qui comparaissent sont *taxés*, c'est-à-dire indemnisés, s'ils le requièrent.

III. FAUX TÉMOIGNAGE. — Le faux témoignage constitue tantôt un crime, tantôt un délit.

C'est un *crime* : 1° s'il s'est produit en *matière criminelle*, soit contre l'accusé, soit en sa faveur ; 2° si, bien que s'étant produit, en *matière correctionnelle ou civile*, le faux témoin a reçu de l'argent, une récompense quelconque ou des promesses.

C'est un *délit* dans tous les autres cas ; en matière correctionnelle, la peine peut atteindre 5 ans de prison et 2 000 fr. d'amende (si le prévenu a été condamné à plus de 5 ans, le faux témoin qui a déposé *contre* lui subira la même peine): en matière de simple police, cela peut s'élever jusqu'à 3 ans de prison et 500 fr. (cinq cents fr.) d'amende (et même au delà, s'il y a eu dons, récompenses ou promesse) ; et en matière civile, jusqu'à 5 ans de prison et 2 000 fr. (deux mille fr.) d'amende. (*Art.* 361 *et suiv. C. Pénal*) (*V.* MAJORATION).

IV. SUBORNATION DE TÉMOINS. — La subornation de témoin est punie des mêmes peines que le faux témoignage, selon les distinctions ci-dessus. (*V.* ENQUÊTE).

Et en ce qui concerne les témoins dans les actes, *V.* notamment : ACTES, ÉTAT CIVIL, TESTAMENTS.

TEMPÉRAMENTS. — Note caractéristique fonctionnelle dominante d'un sujet.

BILIEUX. — Peau olivâtre, sèche, avec petites varicosités au nez et aux pommettes, tissus durs et maigres, os saillants, traits anguleux, sommeil plein de cauchemars, gestes saccadés, caractère violent et coléreux, dominateur et jaloux.

LYMPHATIQUE. — Peau rose et fine, tissus mous et froids, muscles détendus, fonctions lentes et paresseuses, sommeil lourd et profond, gestes lents et main morte et molle, apathie, indolence, passivité.

NERVEUX. — 1° *Affaibli*. — Teint pâle, réflexes lents, caractère sombre et taciturne, chagrin, porté au scrupule et au doute, ennemi de l'effort quoique tenace et persévérant. Candidat à la neurasthénie.

2° *Excité*. — Gestes rapides, réflexes brusques, teint rouge, yeux pétillants, physionomie mobile, actif mais sans fond, impulsif, imaginatif, inconstant, sommeil agité.

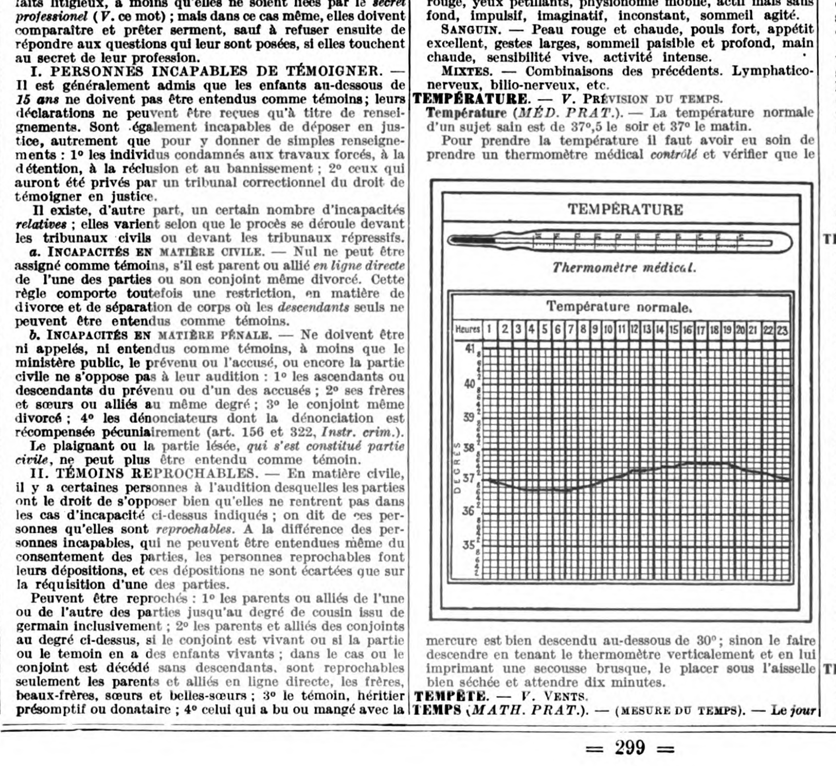
SANGUIN. — Peau rouge et chaude, pouls fort, appétit excellent, gestes larges, sommeil paisible et profond, main chaude, sensibilité vive, activité intense.

MIXTES. — Combinaisons des précédents. Lymphatico-nerveux, bilio-nerveux, etc.

TEMPÉRATURE. — *V.* PRÉVISION DU TEMPS.

Température (*MÉD. PRAT.*). — La température normale d'un sujet sain est de 37°,5 le soir et 37° le matin.

Pour prendre la température il faut avoir eu soin de prendre un thermomètre médical *contrôlé* et vérifier que le mercure est bien descendu au-dessous de 30° ; sinon le faire descendre en tenant le thermomètre verticalement et en lui imprimant une secousse brusque, le placer sous l'aisselle bien séchée et attendre dix minutes.



TEMPÊTE. — *V.* VENTS.

TEMPS (*MATH. PRAT.*). — (MESURE DU TEMPS). — Le *jour civil* commence à minuit et finit à minuit le lendemain ; il est divisé en 2 fois 12 h : de minuit à midi, de midi à minuit, à moins que, comme dans les indicateurs de chemin de fer, il ne soit divisé en 24 h., comptées de 1 à 24 (13 h. par ex. étant 1 h. après-midi) ; l'heure est divisée en 60 min., la minute en 60 sec. Le milieu du jour ou midi (12 h. du matin) est fixé *en principe* dans un lieu par le moment où le soleil passe au méridien (*V.* ASTRONOMIE) de ce lieu ; c'est ce qu'on appelle le *midi vrai du lieu*. Mais, le mouvement *apparent* du soleil n'étant pas parfaitement régulier, il est impossible de régler une horloge sur lui : on a été alors conduit à imaginer le *jour moyen* et le *midi moyen* d'après le principe suivant : pour un point une fois choisi sur la terre (en fait pour l'observatoire de Greenwck en Angleterre) le midi moyen se confond avec le midi vrai pour 4 jours de l'année : 15 août, 15 juin, 1er septembre, 25 décembre ; pour les autres jours, le midi moyen est fixé par le mouvement même de l'horloge réglée aux 4 jours précités. Le retard ou l'avance du midi vrai sur le midi moyen est très variable selon la saison ; au 1er novembre, par exemple, le soleil passe au méridien 16 min., 12 sec. avant midi (midi moyen) ; cette avance ou ce retard sont donnés par une formule appelée *équation du temps*. L'heure étant fixée pour Greenwich, les horloges de tous les pays indiquent non pas des heures locales, mais des heures régionales d'après le principe suivant : à un même moment les horloges d'Angleterre, de France, de Belgique, de Hollande, d'Espagne, marquent l'heure de Greenwich dite heure de l'Europe occidentale ; l'Allemagne, la Suisse, l'Italie, l'Autriche-Hongrie, les pays scandinaves ont à ce moment une heure qui est d'une heure en avance sur celle de Greenwich, et qui est dite heure de l'Europe centrale. La Russie et les pays balkaniques sont de deux heures en avance sur l'heure de Greenwich, etc...

Il y a encore une autre sorte de jour qui est le *jour sidéral* des astronomes ; il est établi sur le mouvement régulier des étoiles : il est plus court que le jour civil, l'année sidérale ayant 1 j. de plus que l'année solaire. Il ne faut pas s'étonner de voir dans les observatoires certaines horloges marquant une heure toute différente de l'heure civile : elles portent l'heure sidérale.

Temps (Prévision du). — Vous ne pouvez pas scientifiquement prévoir le temps à plusieurs jours de distance, mais vous pouvez déterminer le temps pour le lendemain avec 75 à 80 p. 100 de certitude, en suivant tous les jours les feuilles que publie chaque matin le *Bureau central météorologique de Paris*. Au moyen de ces cartes quotidiennes, vous voyez où les *dépressions* sont les plus fortes en Europe et la direction qu'elles prennent. Si les dépressions se dirigent sur votre région, vous avez risque d'avoir de la pluie, mais si au contraire les dépressions s'éloignent, vous avez chance de beau temps.

Également, le baromètre doit vous fournir des indications. Suivez attentivement sa marche. Tant qu'il descend, ce n'est point la pluie, mais seulement une menace, et dans la plupart des cas, c'est au moment précis que le baromètre, après avoir beaucoup baissé reste invariable et tend à relever légèrement, c'est à ce moment-là que la pluie tombe, parce qu'en effet le baromètre indique à cet instant le maximum de dépression. En même temps que le baromètre, consultez aussi l'hygromètre, et plus le baromètre sera bas, et plus l'hygromètre marquera une forte humidité atmosphérique, plus la pluie prochaine est à prévoir.

Pour les prévisions à grandes périodes, beaucoup de personnes calculent sur les *phases lunaires*, et bien que la méthode ne soit point scientifique, voici comment le philosophe *Aratus* en parlait : « Les cornes du croissant de la lune, examinées pendant les 3e et 4e premiers jours de *la lunaison* déterminent des indications de temps pour toute la lunaison. Ainsi, lorsqu'au 3e jour les pointes du croissant sont fines et claires, vous pouvez vous attendre à du beau temps. Mais si les pointes sont arrondies et d'une clarté douce vous devez craindre la pluie. »

En 1788, le savant viennois *Pilgram* ayant relevé des observations complètes sur 130 lunaisons, constatait que 64 fois sur 100, le temps avait été semblable au 3e jour de la nouvelle lune pendant toute la lunaison et que, 59 fois sur 100, le temps de la lunaison avait été pareil au 4e et au 5e jour. Aussi ne négligez pas les indications lunaires, et retenez cette formule simple, que 2 fois sur 3, le temps est pendant la lunaison comme pendant les 3e, 4e et 5e jours.

D'autre part le professeur *Brüchner* a relevé que pour de longues périodes d'années, il y avait un cycle d'environ 17 années chaudes et sèches, qui succédait à 17 années pluvieuses. Ainsi, dans le XIXe siècle, les cycles d'années chaudes sont 1821-1835, 1851-1870, 1885-1900 ; les cycles d'années froides et pluvieuses sont 1806-1820, 1836-1850, 1871-1885.

TÉNÉBRION ou VER DE FARINE. — Le ténébrion est un petit coléoptère long de 6 à 7 mm. à l'état adulte, qu'on trouve particulièrement dans les boulangeries sous les sacs de farine et dans les endroits sombres (il dévore le son, les farines, les fruits, les étoffes, le liège et le cuir). Il pond 3 fois par an, en mars, juillet et octobre. 15 jours après la ponte, une multitude de petites larves longues, minces et cylindriques, grouillent de tous côtés.

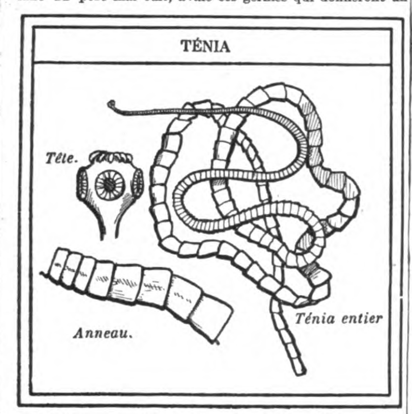
A 3 semaines, les larves ont alors 2 cm., sont utilisées avec profit pour l'alimentation de certains oiseaux (faisans, perdrix et tous les insectivores). A 3 mois elle deviennent nymphes et se transforment en ténébrion parfait.

Élevage. — Le ténébrion est indispensable à l'éleveur d'oiseaux de volière, de parc et de faisanderie. Pour s'en procurer, construire une boite cubique en bois de 50 cm. en tous sens, la garnir de zinc intérieurement pour qu'aucune larve ne puisse fuir. Fermer le dessus avec une porte en grillage fin (grillage des garde-manger). Placer la boite dans un local à température de 12 à 25° environ ; Y mettre une couche de son de 2 cm., quelques chiffons, de vieux cuirs, puis du son, des chiffons, et ainsi de suite en alternant jusqu'à ce que la boite soit pleine aux trois quarts.

Sur le dessus déposer des carottes, du cuir humide et quelques vieilles éponges mouillées. ‖ Se procurer quelques insectes adultes, quelques larves, et déposer le tout dans la boite. ‖ Pour récolter les larves, soulevez les couches de chiffons et enlever délicatement les larves sans trop bouleverser le tout et en laissant toujours la boite bien garnie d'insectes adultes et à l'état de larves. Ce système permet d'avoir toujours une excellente nourriture carnée pour les oiseaux.

TÉNIA (*MÉD. PRAT.*) — 1° *Tænia solitaire* (ver solitaire), long ver rubané qui, adulte, a 3 m. et plus de long, avec une tête ou scolet de 1/2 mm. de large munie de 4 ventouses. Évolution : un anneau mûr est expulsé, détaché du ver,

les œufs sont mis en liberté et avalés dans l'eau ou les aliments (légumes) par le porc, l'œuf y croit et devient embryon, puis cysticerque (sorte de larve), les cysticerques envahissent la chair et y font des petites tumeurs demi-transparentes, visibles sous la langue, le porc est dit ladre. L'homme, en avalant du porc mal cuit, avale ces germes qui donneront un



ou plusieurs vers adultes dans ses intestins. L'homme peut aussi être ladre comme le porc.

Il faut surveiller la viande de porc et la faire cuire parfaitement ; pour guérir l'extrait éthéré de fougère morte, l'écorce de racine de grenadier, la pelletiérine ont été utilisés, rien ne vaut le thymol (essence de thym cristallisée) : tout vermifuge doit être suivi après la mort du ver d'un bon purgatif :

2° ***Tænia saginata du bœuf.*** — La larve habite la chair du bœuf ; l'évolution est la même que celle du ver solitaire sauf que l'hôte intermédiaire est le bœuf au lieu du porc.

Il faut proscrire la viande crue de bœuf pour les malades et recourir au cheval et au mouton.

TENNIS. — Définition. — Jeu qui consiste à se renvoyer des balles à l'aide de raquettes par-dessus un filet, dans un certain espace et selon des règles déterminées.

Principaux termes anglais employés au tennis.

Mot anglais.	*Prononciation.*	*Signification.*
Net.	Nette	Filet.
Drive.	Draïve.	Coup droit.
Lob.	Lob.	Chandelle.
Smash.	Smache.	Coup écrasé.
Chop.	Tchope.	Coup coupé.
Play?	Plaï?	Jouer?
Ready !	Raïdy !	Prêt !
Out.	Aout.	Dehors.
Deuce.	Diouce.	Égalité.

Les accessoires. — Ils sont nombreux et assez coûteux.

Le costume. — Le tennis exige des vêtements légers. Les clubs ont adopté en général la tenue suivante, très pratique, et que tout joueur fera bien de se procurer :

Pantalon ou culotte de toile ou de flanelle blanche ;
Chemise blanche en tissu cellular ;
Chaussures légères sans talon, à semelles de cuir chromé ou de caoutchouc ;
Ceinture de cuir ou de caoutchouc.

Les accessoires proprement dits. — La raquette et les balles.

La raquette. — La prendre d'une marque connue et y employer une somme assez forte si l'on désire une raquette de bonne qualité.

Les raquettes sont de poids différents ; le poids est indiqué sur le manche en *onces* (once = 28 gr. 349).

Raquettes de dames : 12 1/2 ou 13 onces ; raquettes d'hommes : 13 1/2 à 14 1/2 onces. Une raquette est un véritable instrument de précision. Lui accorder des soins particuliers, si l'on ne veut pas la voir se déformer ou se détendre. De tous ces soins, le plus important est de garder, lorsqu'on ne joue pas, sa raquette sous presse. Préférer la presse trapézoïdale. Ne pas employer de raquette à trop gros manche.

On devrait même, par temps humide, avant de se rendre au terrain, bien graisser sa raquette à la graisse de bœuf. Arrivé sur le terrain, la dégraisser pour la regraisser à nouveau une fois la partie terminée.

Les balles. — Même conseil que pour la raquette : les prendre de tout premier ordre. Elles dureront beaucoup plus, et permettront de jouer d'une façon intéressante. Rien ne gâte plus le jeu que de se servir de balles qui rebondissent mal et qui sont trop légères ou trop lourdes.

Le terrain. — Le terrain de tennis ou « court » est un parallélogramme de 23 m. 80 de long sur 10 m. 95 de large. Ce parallélogramme est divisé intérieurement en couloirs et carrés de services (*V.* la figure 1, qui, mieux que de longues explications, fera comprendre la disposition du terrain).

Façon de préparer le « court » ;

Éviter les « courts » en gazon, d'une création et d'un entretien extrêmement coûteux et difficiles.

Préparation des courts en terre battue. — C'est de la préparation des courts que dépendent l'intérêt et la beauté du jeu.

S'adresser, non à un jardinier, mais à un terrassier, qui seul, étant spécialiste, fera un bon travail. ‖ 1° Lui faire creuser le sol à 0 m. 30 à peu près de profondeur, sur 25 m. de long et 12 m. de large. ‖ 2° Déposer dans le fond de l'espèce de fosse ainsi obtenue de grosses pierres destinées à faciliter plus tard l'écoulement des eaux, et qui ne devront pas avoir plus de 10 ou 12 cm. de haut. ‖ 3° Remplir les interstices laissés entre les pierres avec des plâtras et étaler au-dessus des pierres une couche de plâtras de 20 cm. d'épaisseur qui donnera au terrain une grande élasticité. ‖ 4° Arroser abondamment et rouler soigneusement. ‖ 5° Ensuite étendre sur le plateau une couche de fin mâchefer, haute de 5 cm., qu'on arrosera et roulera également. ‖ 6° Enfin, procéder à la confection de la surface du cours, ce qui est la tâche la plus délicate. Pour cela, se procurer de la « boue de route », formée par les résidus que raclent les cantonniers sur les routes après les grandes pluies et dont il y a partout d'abondants dépôts. Étendre cette terre sur la hauteur restant à combler et après l'avoir arrosée de façon à former une espèce de boue liquide, la laisser sécher et la rouler jusqu'à ce qu'on ait obtenu une surface absolument plane qui en durcissant possèdera une résistance remarquable.

Entretien. — Balayer tous les jours la surface du terrain, arroser légèrement et rouler. Interdire l'accès du terrain à toute personne munie de souliers à talons.

Les 7 m. de recul, qu'on devra laisser derrière chaque ligne de fond, n'auront pas besoin d'avoir subi cette préparation. On devra seulement les bien arroser et les rouler avec soin, de façon que le sol soit bien plat et au même niveau que le cours.

Marquage du court. — Sur le court, les lignes de séparation (*V.* fig. 1) s'indiquent soit à la chaux, soit avec des bandes de toile spéciale ; ces dernières sont coûteuses et s'usent rapidement. Leur préférer le marquage à la chaux ; on vend, pour cet usage, des appareils montés sur roue ; ils sont coûteux et d'un fonctionnement généralement défectueux. Se contenter de deux lattes de bois de 4 m. de long chacune, fixées côte à côte par de petites lattes transversales ; laisser subsister entre la double règle ainsi formée un intervalle de 0 m. 06 environ, puis préparer dans un récipient quelconque du lait de chaux (chaux vive et eau), et à l'aide

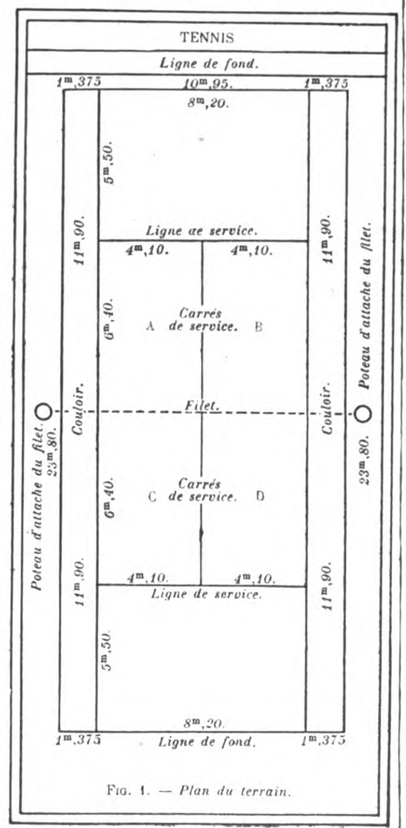


Fig. 1. — *Plan du terrain.*

d'un gros pinceau qu'on passera entre les 2 tiges de la règle, tracer les raies sur le terrain ; on reportera la règle de 4 m. en 4 m. Avoir soin, pour ne pas dévier de la ligne droite, de repérer le terrain à l'aide de ficelles.

Filet et poteaux. — Une fois le terrain mesuré, fixer le filet à 2 poteaux situés respectivement de chaque côté du cours et selon des données précises que l'on verra plus loin dans l'énoncé des règles. Ici encore, il est préférable de prendre des poteaux et un filet très solides, afin de pouvoir les laisser à demeure sans avoir l'ennui de les replacer avant chaque partie.

Faire faire des poteaux carrés par un simple menuisier. Une fois les poteaux terminés, placer sur l'un d'eux une crémaillère qui servira à tendre ou à détendre le filet.

L'opération la plus délicate est le fixage des poteaux dans le sol. Pour cela, creuser un trou assez profond et assez large dans lequel on placera la pointe du piquet. Combler le trou, jusqu'à moitié, de pierres et de plâtre frais et verser de l'eau sur ce dernier afin d'effectuer un scellement solide. Achever de boucher le trou avec de la terre qu'on aura soin de bien tasser au fur et à mesure.

Pour le filet, nous conseillons le modèle tendu sur corde d'acier galvanisé incassable.

Clôturage des terrains. — Il faut entourer le court de grillages qui arrêteront les balles. L'espace à clôturer comprend le *cours*, plus 7 m. de chaque côté en longueur, et 4 m. de chaque côté en largeur.

Éviter de s'adresser à un grillageur de profession, tout au moins pour se fournir des matériaux nécessaires. Une fois le grillage — dont les mailles doivent avoir un diamètre inférieur à celui des balles — et les poteaux achetés, on pourra alors confier le tout au grillageur.

Règles du jeu de tennis. — Les règles du jeu de tennis varient suivant que la partie est « simple », c'est-à-dire se disputant entre deux joueurs seulement ou qu'elle est « double », c'est-à-dire se disputant entre 4 joueurs. Dans toute partie de tennis, il faut distinguer la période initiale (service) et le jeu proprement dit. *Servir*, consiste à engager le jeu en envoyant la balle dans le carré de service du camp adverse. Dès que la balle est renvoyée par l'adversaire, la période de service est terminée.

Voici les règles telles qu'elles sont appliquées par l'Union des Sociétés françaises de Sports athlétiques (U. S. F. S. A.).

La première règle détermine les conditions du terrain.

1° Pour la partie simple, le court doit avoir 8 m. 23 de largeur (c'est-à-dire le court sans les couloirs), sur 23 m. 80 de longueur. Il est divisé en son milieu par un filet dont les extrémités sont attachées à deux poteaux, plantés hors du court à une distance de 0 m. 91 des lignes de côté. La hauteur du filet est de 1 m. 06 aux poteaux et de 0 m. 91 au centre.

A chaque extrémité du court, parallèlement au filet et à une distance de 11 m. 90 de celui-ci, sont tracées les lignes de fond dont les extrémités rejoignent les lignes de côté. A égale distance des lignes de côté et parallèlement à elles, est tracée la ligne de demi-court divisant tout le terrain en deux parties égales, appelées le court droit et le court gauche. De chaque côté du filet, à une distance de 6 m. 40 et parallèlement à lui, sont tracées les lignes de service.

La portion de la ligne de demi-court, comprise entre les lignes de service et les lignes de fond, peut n'être pas tracée.

2° Les balles ne doivent pas avoir un diamètre inférieur à 0 m. 065 ; leur poids est de 31 gr. 09, au minimum ; le double, au maximum ;

3° Les décisions des arbitres sont sans appel : toutefois si un juge a été désigné, les parties peuvent en appeler à lui ;

4° Le choix du côté et la priorité du service pendant le premier jeu sont tirés à pile ou face. Si le gagnant opte pour la priorité du service, il abandonne à son adversaire le choix du côté et vice-versa ;

5° Les joueurs se tiennent de chaque côté du filet. Celui qui engage la partie se nomme le serveur ; son adversaire, le relanceur ;

6° A la fin du premier jeu, le relanceur devient le serveur et le serveur, le relanceur ; et ainsi de suite, alternativement pour tous les jeux d'une partie ;

7° Le serveur doit servir, les deux pieds en arrière de la ligne de fond et en dedans du prolongement de la ligne centrale de service et des lignes de côté. Le serveur ne doit prendre aucun élan.

Il doit servir alternativement du court droit et du court gauche (en commençant par le court droit), même s'il y a des avantages donnés ou reçus ;

8° La balle de service doit tomber dans l'espace compris entre la ligne médiane de service, la ligne de demi-court et la ligne de côté du court, c'est-à-dire dans les carrés A, B, C, D, suivant la période à laquelle on se trouve du jeu.

Il est bien entendu qu'après le service, la balle peut être relancée sur n'importe quelle partie du court ;

9° Il y a faute :

Si le service est donné du court droit quand il doit l'être du court gauche et réciproquement.

Si le serveur ne se tient pas comme il est indiqué au paragraphe 7.

Si la balle tombe dans le filet, ou hors des lignes prescrites, ou hors du court, ou dans le mauvais court.

Le coup ne compte pas, si le serveur manque de touché, mais si la balle est atteinte, si peu que ce soit, par la raquette, le règlement devient immédiatement applicable ;

10° On ne relève pas une mauvaise balle ;

11° Après une faute, le serveur a droit à un ***second coup de service.*** Il le jouera du même court que le premier, sauf dans le cas où la faute consiste à s'être trompé de court ;

12° Une balle de ***service*** ne doit pas être relancée à la volée (sans avoir touché terre) ;

13° Le serveur ne doit pas servir avant que le relanceur ne soit prêt. Pour cela le serveur questionne : « ***Play?*** ». Peut-on jouer? » Si le relanceur est disposé, il répond : « ***Ready*** ». « Je suis prêt » ;

14° Une balle est en jeu depuis le moment où le serveur l'a lancée. Elle cesse d'y être (au service et en service seulement), si elle est reprise immédiatement en volée par le relanceur ; elle cesse également d'être en jeu (au service et dans le cours du jeu), si elle tombe dans le filet ou hors du court ; si elle touche un des joueurs ou tout objet qu'il porte ; si elle est frappée plus d'une fois par un des joueurs ; si elle est prise de volée avant d'avoir passé le filet ; si elle n'a pas passé par-dessus le filet avant son premier bond ;

15° Le coup est à ***remettre*** (c.-à-d. recommencer) : Si la balle de service a touché le filet (balle ***net***), le coup étant d'ailleurs régulier (cette règle ne s'explique que pendant le service) nullement dans le cours du jeu), si le service, même fautif, a été délivré avant que le relanceur ne soit prêt ;

16° La balle renvoyée est bonne :

a. Si elle touche le filet ou un poteau, pourvu qu'elle passe et tombe dans les limites du court ;

b. Si, servie ou relancée par-dessus le filet, elle revient en arrière par-dessus le filet, coupée ou poussée par le vent et que le joueur la renvoie, pourvu toutefois que ni lui, ni un de ses vêtements, ni sa raquette ne touche le filet ;

c. Si elle passe en dehors des poteaux, au-dessus ou au-dessous du niveau du filet, même si elle touche le poteau, pourvu qu'elle tombe dans le court voulu ;

d. Si la raquette du joueur dépasse le filet après que la balle est renvoyée, pourvu que la balle dépasse le filet avant d'être jouée ;

e. Si un joueur réussit à renvoyer une balle en service ou en plein jeu, quand elle a déjà touché une autre balle gisant dans le court ;

17° Compte des points. — Le servant gagne un point, si le relanceur prend le service de ***volée***, ne relève pas le service ou la balle en jeu ; renvoie le service ou la balle en jeu en dehors des lignes limitant le court de son adversaire, ou se met dans des cas prévus par le paragraphe 19 ;

18° Le relanceur gagne un point si le serveur fait deux fautes consécutives ; ne relève pas la balle ***en jeu*** ; renvoie la balle ***en jeu*** en dehors des lignes délimitant le court de son adversaire ou se met dans un des cas prévus par le paragraphe 19 ;

19° L'un ou l'autre joueur perd un point si la balle ***en jeu*** touche son corps ou ses vêtements, ou quelque objet qu'il porte, sauf la raquette dans l'acte de frapper ; s'il prend la balle de service de ***volée***, même s'il en fait un bon retour ; s'il touche ou frappe de sa raquette la balle ***en jeu*** plus d'une fois ; si de son corps ou de sa raquette il touche le filet ou un

TENNIS (Handicaps).

AVANTAGES REÇUS.		1er JEU.	2e JEU.	3e JEU.	4e JEU.	5e JEU.	6e JEU.
Ex. : Un joueur recevant 4/6 de 15 ne recevra rien dans le 1er et le 3e jeu et 15 dans les 2e, 4e, 5e et 6e jeux.	1/6 de 15.......	0	15	0	0	0	0
	2/6 de 15.......	0	15	0	15	0	0
	3/6 de 15.......	0	15	0	15	0	15
	4/6 de 15.......	0	15	0	15	15	15
	5/6 de 15.......	0	15	15	15	15	15

AVANTAGES DUS.		1er JEU.	2e JEU.	3e JEU.	4e JEU.	5e JEU.	6e JEU.
Ex. : Un joueur devant 2/6 de 15, devra 15 dans le 1er et le 3e jeu, et rien dans les 2e, 4e, 5e et 6e jeux.	1/6 de 15.......	15	0	0	0	0	0
	2/6 de 15.......	15	0	15	0	0	0
	3/6 de 15.......	15	0	15	0	15	0
	4/6 de 15.......	15	0	15	0	15	15
	5/6 de 15.......	15	0	15	15	15	15

poteau pendant que la balle est en jeu ; s'il prend la balle de volée avant qu'elle ait passé le filet ;

20° A l'un ou l'autre joueur gagnant un premier point, on marque 15 ; pour le second point, 30 ; pour le troisième, 40 ; pour le quatrième, *jeu*.

Toutefois, si les deux joueurs arrivent chacun à gagner trois coups, ils sont dits 40 A ou *deuce* ; le gagnant du coup suivant marque *avantage* ; s'il gagne encore le coup qui suit l'*avantage*, il marque *jeu* ; s'il le perd, la partie revient à *deuce*. Et ainsi de suite jusqu'à ce que l'un des joueurs gagne consécutivement les deux coups qui viennent après la marque *deuce*. Il marque alors *jeu* ;

21° Le joueur qui le premier gagne six jeux, gagne la partie. Toutefois si les deux joueurs arrivent chacun à gagner 5 jeux, ils sont dits *à deux de jeu*, ou *deuce de jeu*. Le gagnant du jeu suivant, marque avantage de jeu. S'il gagne encore le jeu suivant, il gagne la partie. S'il le perd, la partie revient à *deuce de jeu* et ainsi de suite comme pour les avantages de points.

Les joueurs peuvent convenir de ne pas jouer les *avantages de jeu* et décider que la partie sera gagnée par le premier jeu, gagné après la marque *deuce de jeu* :

22° Les joueurs doivent changer de côté après le premier, troisième, cinquième, etc., jeu de chaque partie et après chaque partie, quel que soit le nombre des jeux. Toutefois, il est loisible, avec consentement réciproque des joueurs, de ne changer de côté qu'à la fin de chaque partie ;

23° Quand on joue une série de parties, le joueur qui était servant au dernier jeu d'une partie devient relanceur au premier jeu de la partie suivante.

HANDICAPS. — Pour permettre à des joueurs de force inégale de jouer entre eux, on a recours au système des *handicaps*, c'est-à-dire que l'on avantage le plus faible, soit en lui donnant des points d'avance, soit en retirant au plus fort, soit en combinant les deux méthodes.

Voici les règles suivies pour les handicaps :

1° Si l'on donne des points au plus faible :

a. 1/6 de 15 est un point donné au cours des 6 jeux d'une partie conformément au tableau n° 1 ;

b. 2/6, 3/6, 4/6, 5/6 de 15 sont réciproquement 2, 3, 4 et 5 points donnés au cours des 6 jeux d'une partie conformément au tableau n° 1 ;

c. Les points ci-dessus peuvent être donnés en plus d'autres points ;

d. 15 c'est un point donné au commencement de chaque jeu d'une partie ;

e. 30 ce sont deux points donnés au commencement de chaque jeu d'une partie ;

f. 40 ce sont trois points donnés au commencement de chaque jeu d'une partie ;

2° Si l'on retire des points au plus fort :

a. 1/6 de 15 est un point rendu au cours des 6 jeux d'une partie conformément au tableau 2 ;

b. 2/6, 3/6, 4/6, 5/6 de 15 sont respectivement 2, 3, 4 et 5 points rendus au cours des 6 jeux d'une partie, conformément au tableau n° 2 ;

c. Les points ci-dessus peuvent être rendus en plus d'autres points ;

d. 15 est un point rendu au commencement de chaque jeu d'une partie ;

e. 30 est 2 points rendus au commencement de chaque jeu d'une partie ;

f. 40 est 3 points rendus au commencement de chaque jeu d'une partie.

JEU DOUBLE (A 3 OU 4 JOUEURS). — 1° Les règles qui précèdent s'appliquent au jeu à 3 ou 4 joueurs, sauf exception ci-après ;

2° Pour les parties à 3 ou 4 joueurs, le court mesure 10 m. 97 de largeur. En dedans des lignes de côté, à une distance de 1 m. 37 et parallèlement à elles, on trace les lignes de côté de service. Pour le reste, le court est conforme à la description qui en est faite au paragraphe 1 ;

3° Dans les parties à 3 joueurs, le *solitaire* donne le service alternativement un jeu sur deux. Les couloirs ne comptent pas pour lui tandis qu'ils comptent pour ses deux adversaires :

4° Les joueurs en double donneront le service à tour de rôle pour chaque jeu.

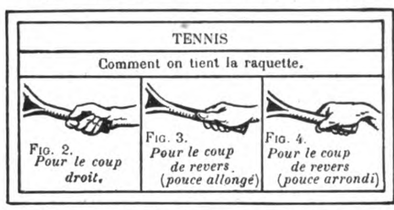
COMMENT JOUER LES PRINCIPAUX COUPS. — *Manière de tenir la raquette.* — L'avant-bras et la raquette doivent, en principe, former une seule ligne droite.

Coup droit. — Le champ de la raquette, ainsi que le plat du bras et de la main étant perpendiculaires au sol, saisir la manche de la raquette à pleine main ; le pouce embrassant l'arête supérieure du manche, les 4 autres doigts servant de support à l'arête inférieure ; l'extrémité du manche est placée à peu près à la hauteur de la saignée du poignet (fig. 2).

Coup de revers. — Le champ de la raquette est placé perpendiculairement au sol : le plat du bras et de la main sont parallèles au sol : la paume de la main embrasse l'arête supérieure du manche de la raquette, le pouce est rabattu sur l'arête gauche, les 4 autres doigts sont rabattus sur l'arête droite et viennent soutenir la raquette par-dessous l'arête inférieure ; suivant les cas, le pouce peut être allongé tout au long de l'arête gauche (fig. 3), ou entourant celle-ci, venir rejoindre les autres doigts sous l'arête inférieure (fig. 4). L'extrémité de la raquette repose au-dessous de la saignée du poignet.

Tenir la raquette fortement au moment de frapper la balle.

Frapper la balle avec le centre de la raquette : ce principe



doit être observé pour tous les coups. Le centre de la raquette est en effet le seul endroit où les boyaux ou cordes *rendent* : sur les bords, l'élasticité est moindre et le contrôle du coup à exécuter moins sûr.

Au cours du jeu (et surtout pour le service à la volée), l'œil du joueur doit suivre *constamment* la balle.

Avant de frapper la balle, balancer (swing), la raquette en arrière.

Frapper la balle non seulement avec la force du bras, mais en utilisant le poids du corps.

LES PRINCIPAUX COUPS. LE SERVICE.

Le service. — Règles importantes à observer pour le commençant :

Frapper la balle vigoureusement, d'un coup sec. Bien frappée, elle retombera d'elle-même dans le carré de service, au lieu que si on pense uniquement à viser ce carré, on risque de l'envoyer dans le filet. Il vaut donc mieux au début faire des fautes *au delà de la ligne de service* ; on s'en corrige plus facilement.

Dans les quelques services étudiés ci-après, il est à noter que *le joueur est supposé droitier* : s'il est gaucher, il lui faudra remplacer le mot de « droite » par celui de « gauche », toutes les fois qu'il le rencontrera, et inversement.

Service droit ou à pleine raquette (fig. 5 et 6). — Dans ce service la balle n'a aucun effet ; c'est-à-dire qu'aucune rotation n'est donnée à la balle et que son vol et son bond sont dans une seule ligne. La position des pieds, très importante est la suivante : le pied gauche est placé perpendiculairement à la ligne de fond ; le pied droit est à angle droit avec le pied gauche. Avant de frapper la balle le joueur doit porter le poids de son corps sur le pied droit ; au moment du contact de la raquette avec la balle, le joueur fait passer brusquement le poids du corps sur le pied gauche.

Au moment où la balle est lancée en l'air, au-dessus de l'oreille droite, la raquette est portée derrière la tête, comme une massue, l'épaule droite est inclinée en arrière ainsi que la tête. Après avoir frappé la balle, la raquette *suit le coup* dans la même direction que la balle ; en principe le corps doit lui aussi suivre le coup.

Service coupé au-dessus de la tête. — La balle est *coupée*, c'est-à-dire reçoit un certain effet ou rotation par la raquette voyageant de la gauche à la droite du serveur. Grâce à cet effet, la balle tourne sur elle-même *de droite à gauche* (on suppose que l'observateur est placé au-dessus de la balle). Quand la balle a touché le sol, elle rebondit sur *la droite* du relanceur.

Dans ce service la raquette tombe sur la droite du serveur formant un angle avec la ligne de fuite de la balle.

Chop (fig. 15), *service coupé sur le côté.* — Envoyer la balle sur le côté à une distance convenable du corps pour qu'au moment du contact de la raquette et de la balle, l'avant-bras et la raquette soient en ligne. Il faut lancer la balle à une hauteur telle qu'elle soit frappée par la raquette quand elle se trouve à environ 40 ou 50 cm. au-dessus de la ligne des épaules.

La raquette tenue *verticale* frappe la balle « en coup de brosse », *obliquement* et de *haut en bas* et lui donne un mouvement de rotation sur elle-même d'*avant en arrière* (l'observateur étant placé au-dessus de la balle).

Sur le sol, la balle a un bond très bas. Souvent l'effet produit n'est pas seulement de haut en bas dans l'axe vertical de la balle, mais la raquette forme un certain angle avec cet axe au moment du contact, si bien que le bond de la balle peut varier et aller sur les côtés. Il est difficile de bien utiliser le poids du corps dans ce service.

Service américain (fig. 7 et 8). — Il faut envoyer la balle au-dessus de l'épaule gauche et un peu en arrière, de telle façon que si on laisse tomber la balle, elle touche le sol environ 20 cm. derrière le talon gauche.

La raquette, passant derrière la tête, doit frapper la balle



dans sa moitié supérieure et un peu sur le côté droit (par rapport au serveur). Certains joueurs se penchent beaucoup en arrière pour faire ce service, ce qui leur permet de donner d'autant plus d'effet à la balle. Un point très important à observer au moment du contact est la *position de la raquette*. A cet instant précis, la poignée de la raquette étant dans la main droite, la *tête de la raquette se trouve au-dessus de l'épaule gauche*, le haut du corps étant penché en arrière. La position de la balle est non moins importante ; en effet, si la balle, au lieu d'être au-dessus de l'épaule gauche au moment de contact, se trouve simplement au-dessus de la tête du serveur, on n'obtiendra qu'un service coupé ordinaire (*V.* plus haut). Dans ce service la balle est animée d'un mouvement de rotation contraire à celui du service coupé ordinaire, elle voyage du serveur à la droite du relanceur et ayant touché le sol, rebondit vers la gauche du relanceur.

LE DRIVE. — *Coups de relance.* — C'est un coup droit. Ce coup, employé constamment au tennis est des plus effectifs, car il est très vite et déconcerte le joueur adverse qui est tout étonné de voir — le filet une fois passé — la balle plonger brusquement, alors qu'elle semblait devoir parcourir une carrière beaucoup plus longue, parfois même aller « out ».

Il y a deux sortes de drives : le *drive d'avant-main* (fig. 10 et 11) et le *drive avec effet*.

Drive d'avant-main. — Le pied gauche est tourné dans la direction du filet et le pied droit à quelques centimètres en arrière. Au moment de frapper la balle, faire passer le poids du corps de la jambe droite sur la gauche. La raquette, avant de frapper, est balancée en arrière jusqu'à la hauteur de l'épaule à peu près, puis vivement abaissée, pour lui faire rencontrer la balle, lorsque celle-ci est à 25 cm. du sol à peu près. Le coup une fois donné, laisser la raquette suivre son élan (fig. 10).

Drive avec effet. — Le drive avec effet est le drive qui imprime une certaine rotation à la balle, de sorte que cette dernière une fois qu'elle aura touché terre, rebondira à droite, à gauche ou en arrière, au lieu de continuer en ligne droite. Pour ce coup, se tenir comme pour le drive d'avant-main, mais frapper la balle lorsqu'elle est à un mètre du sol en inclinant légèrement la raquette à droite ou à gauche, selon qu'on désire couper la balle dans un sens ou dans l'autre.

LE REVERS (fig. 12). — Le revers est le coup qui consiste à reprendre une balle qui vous vient à gauche sans changer de position et en portant simplement le bras droit à gauche.

Le pouce doit être placé au dos du manche de la raquette, qu'il faut tenir presqu'horizontale. Par un demi-balancement du corps, déplacer le centre de gravité de la jambe gauche sur la jambe droite, ramener par un mouvement sec la raquette devant soi et la lever légèrement pour lancer la balle ; il s'effectue un beau retour inattendu pour l'adversaire.

Pour exécuter un revers, il ne faut jamais se tenir assez loin de la balle pour sentir la nécessité d'un effort excessif en avançant vers elle.

LE LOB (fig. 13). — C'est une « chandelle », c'est-à-dire un coup joué en hauteur. Ce coup, très facile à exécuter, est excellent pour passer l'adversaire lorsqu'il est venu au filet, et pour interrompre le jeu en drive de l'adversaire.

Le lob se joue d'avant-main ou de revers.

LE SMASH (fig. 14), ou coup écrasé. — Ce coup s'emploie sur une balle de volée venant de haut, ou sur une balle qui a

rebondi très haut, c'est exactement le même coup que le service et nous renvoyons aux paragraphes où il est traité de ce dernier. Il y a autant de sortes de smashes, que de services : coupés, américains, etc.

Ajoutons cependant que le smash est surtout employé lorsqu'on est près du filet.

LE CHOP (fig. 15). — Le chop est un coup coupé, c'est-à-dire qui met dans la balle un certain « effet », comme on dit au billard (*V.* SERVICE). On joue le coup en plaçant la raquette

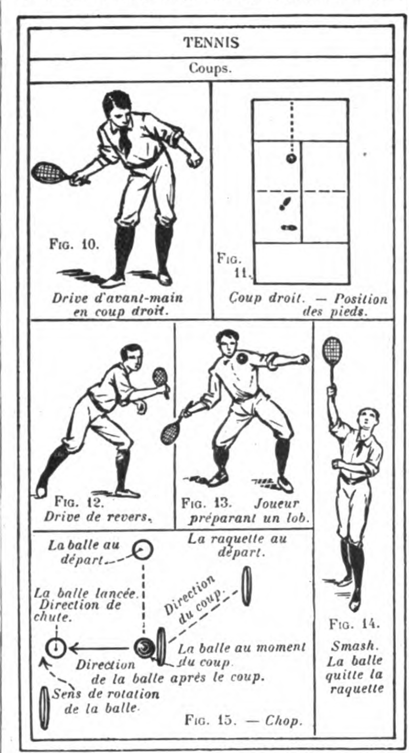


FIG. 10. *Drive d'avant-main en coup droit.* FIG. 11. *Coup droit. — Position des pieds.* FIG. 12. *Drive de revers.* FIG. 13. *Joueur préparant un lob.* FIG. 14. *Smash. La balle quitte la raquette* FIG. 15. — *Chop.*

dans une position presque verticale et en frappant la balle obliquement et de haut en bas.

Les balles sont plus ou moins coupées, suivant l'angle que l'on donne à la raquette et la force qu'on met dans le coup.

Tous les coups que nous venons de décrire peuvent naturellement être joués de volée et en ce cas le sont de la même façon.

DE L'ENTRAINEMENT. — Le tennis demande de la précision et du souffle. La précision s'acquerra par un entrainement quotidien ; l'entrainement à deux permettra l'étude sur le terrain de tous les coups difficiles.

Le souffle s'acquerra par l'entrainement sur le terrain d'abord, puis par la pratique des exercices physiques suivants : *Le saut à la corde.* — Le pratiquer régulièrement 10 min. par jour.

Exercices d'assouplissement. — Pour ceux-ci, *V.* BOXE, l'article où les plus importants sont décrits.

Ajoutons enfin que plus un joueur désirera faire de progrès, plus il recherchera les occasions de jouer contre plus fort que lui. A cette condition et à celle-là seulement, il sera sûr de progresser rapidement.

TENTATIVE. — Pour être punissable la tentative doit, tout d'abord, s'être manifestée par un *commencement d'exécution* et n'avoir manqué son effet que par une circonstance indépendante de la volonté de son auteur.

La tentative de *crime* est punie comme le crime même

La tentative de *délit* n'est punissable et considérée comme le délit lui-même que dans les cas déterminés par une disposition spéciale de la loi. (Ex. : tentative de vol, d'escroquerie).

La tentative de *contravention* de simple police n'est pas punissable.

TENTURE. — Les papiers unis gris et bleus sont dits papiers *d'apprêts* et se collent sous les papiers de luxe pour fournir à ces derniers une surface parfaitement unie. Les papiers d'apprêts se collent aussi dans les constructions neuves, les premiers papiers se détruisant en général très vite. ‖ On appelle *bande à l'eau* une bande de papier d'apprêt que l'on fixe à l'eau pure sous le papier de tenture à l'endroit des charnières des portes et placards, afin que la pliure ne soit pas trop nette et ne se déchire pas, cette bande après séchage n'adhérant pas aux surfaces sur lesquelles elle a été appliquée. ‖ Les papiers de tenture se vendent en rouleaux de 8 m. de longueur environ sur 0 m. 50 de large. Certains aussi, plus luxueux se vendent au lé ou au panneau, suivant le dessin de leur décoration. ‖ Les papiers ordinaires se fixent à l'aide de la colle de pâte (farine bouillie dans l'eau), à la colle d'amidon (dans laquelle la farine est remplacée par de la poudre d'amidon), à la dextrine (poudre qui se délaie à l'eau froide), à la colle de seigle. ‖ Haut et bas, on colle des bordures simples ou des frises, bandes de décoration plus larges et de découpures variées. ‖ Il existe plusieurs sortes de papiers, les papiers gris et bleus d'apprêt, les papiers imprimés fond sur fond, ou en plusieurs couleurs, mats ou satinés, dorés, veloutés, vernis et lavables, à reliefs, imitant la faïence, les soies, le cuir gaufré et à reliefs. ‖ Souvent on applique les papiers sur toile, spécialement sur les parties de boiseries dont le retrait pourrait occasionner la déchirure de la tenture. ‖ Enfin lorsque les surfaces à recouvrir sont humides, on exécute la pose préalable de papier métallique doublé d'étain, posé soit à la colle de pâte, soit à la céruse.

Avant de coller de nouveaux papiers sur une surface anciennement recouverte de tenture, arracher et gratter les anciens papiers. ‖ Sont aussi employées comme tentures certaines compositions ayant l'aspect du cuir repoussé qui peuvent être même posées en blanc et peintes ensuite à l'huile, dont la plus connue est le lincrusta. Ces produits se posent à la dextrine et à la colle de seigle.

TENUE (*SAV. VIVRE*). — Une femme a 3 genres de tenues : tenue de ville (robe tailleur et robe de visite) ; tenue d'intérieur (déshabillée ou habillée) ; tenue de soir (montante ou décolletée). Etre habillé selon sa fortune et son genre de vie ; une femme qui circule en omnibus doit être mise autrement que celle qui dispose d'une voiture.

L'homme a également 3 tenues : tenue de matin et de travail (veston), tenue de visite (jaquette et redingote), tenue de soir (smoking et habit). Le chapeau fait partie de la tenue : chapeau de soie (haut de forme) avec la redingote, la jaquette et l'habit, chapeau rond avec le veston et le smoking. Pour les tenues, *V.* les mots : VISITES, DINER, MARIAGE.

TÉRÉBENTHINE. — De l'île de Chio ou du térébinthe (très rare), de Venise ou du Mélèze (pilules, sirops), des Vosges ou d'Alsace (vulgaire), de Bordeaux ou des Landes, la plus commune, granuleuse, à peine translucide, réservée à l'extraction de l'essence, à la fabrication de la colophane, aux onguents vétérinaires ; c'est une pâte insoluble dans l'eau et soluble dans l'alcool. Distillée, elle donne l'*essence de térébenthine*, liquide incolore, inflammable, donnant aux urines une odeur de violette. La térébenthine cuite est la térébenthine privée de son essence par ébullition dans l'eau.

USAGE. — L'essence est employée à l'*intérieur* comme modificateur des muqueuses en cas de bronchites chroniques ou fétides, maladies chroniques des voies urinaires (vessie, urètre, reins), comme dissolvant des calculs biliaires (avec de l'éther), comme vermifuge et antidote des empoisonnements au phosphore.

A l'*extérieur* contre les parasites, comme stimulant, en frictions (liniments), en inhalations dans la gangrène pulmonaire.

DOSES. — A l'*intérieur.* — Essence 1 à 4 g. en capsules, perles ou potions. (Enfants : 0 g. 20 par an). Sirop 50 à 100 g. Térébenthine cuite en pilules de 0 gr. 30 (5 à 10 par jour).

A l'extérieur. — Inhalations 5 à 25 g. pour 1 litre d'eau (liniments : fait partie du baume Fioravanti, de l'onguent de Vigo).

TERME. — En ce qui concerne le terme *conventionnel*, *V.* OBLIGATIONS.

Quand un débiteur est malheureux et de bonne foi, les tribunaux peuvent lui accorder un terme ou délai *modéré* pour payer, et ordonner qu'il soit sursis à l'exécution des poursuites, toutes choses demeurant en état : c'est le terme ou délai de *grâce*.

TERRAIN. — *Choix d'un terrain pour construire.* ‖ *Conditions hygiéniques.* ‖ *Conditions de résistance.* ‖ *Méthodes d'investigation.* — Ces indications sont données surtout pour une propriété rurale où l'on peut, dans le même terrain, avoir le choix de l'emplacement.

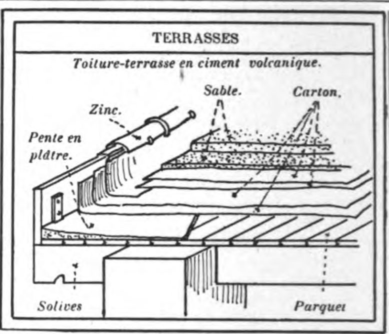
CONDITIONS HYGIÉNIQUES A OBSERVER. — Il faut lorsque le terrain est un peu mouvementé choisir l'emplacement de la maison à mi-côte, évitant le bas du terrain où les eaux s'amoncellent, et le sommet, à cause de la violence des vents. Eviter aussi les vallées resserrées où l'air ne se renouvelle pas, et surtout les bas-fonds où presque toujours des brouillards persistants annoncent et l'humidité du sous-sol et l'état malsain de l'atmosphère. Eviter encore la trop grande proximité des bois et forêts, si elles peuvent abriter contre les vents, elles rendent aussi la contrée humide. Au reste l'exubérance de la végétation est souvent une contre-indication, car elle annonce que le sol est rempli de matières organiques en décomposition, c'est ce qui a lieu dans les terrains marécageux. S'assurer par des sondages ou des puits (*V.* ces mots), que des nappes d'eau souterraines n'existent pas à moins de 5 m. de profondeur. En un mot éviter les sols et l'atmosphère humides. Rechercher l'abri contre les vents, et particulièrement contre ceux de l'ouest et du nord et le plus long éclairage possible par le soleil, l'exposition à l'est étant souvent préférable. Enfin il y a à tenir compte de la vue dans le choix d'un terrain et de rechercher l'endroit où la visibilité du panorama est la plus étendue et la plus agréable pour l'emplacement de la future construction.

CONDITIONS DE RÉSISTANCE. — Tous les terrains ne sont pas également aptes à recevoir et supporter les constructions, ils sont compressibles, incompressibles ou affouillables. 1° Les terrains de roches, soit schistes, grès, granits ou calcaires sont incompressibles, ils sont excellents et peuvent arriver à supporter jusqu'à 20 kg. par centimètre carré de surface. — 2° Les terrains graveleux, composés des débris de ces roches, sous forme de sable ou de cailloux, sont incompressibles ; mais affouillables, qui se désagrègent sous l'action des eaux. Si les éléments qui les composent ne sont pas trop petits, ils peuvent supporter jusqu'à 5 kgs par centimètre carré de surface. Formés d'éléments très petits, ce sont les terrains sablonneux, bons s'ils sont encaissés et secs, inconsistants dans les autres cas. — 3° Les terrains argileux ou glaiseux très dangereux quand ils sont humides, et qui contiennent souvent entre leurs couches des nappes d'eau souterraines. — 4° Enfin viennent les terrains limoneux et marneux, toujours humides et les terrains de remblai ou rapportés sur lesquels il est toujours très dangereux de construire directement. Mentionnons encore un danger à redouter, même dans les terrains rocheux, ce sont les trous ou carrières qui peuvent exister sous des lits solides ; mais d'épaisseur insuffisante pour supporter la construction.

MÉTHODES D'INVESTIGATION. — Afin de connaître la nature du terrain, on peut se servir des cartes géologiques du pays. Souvent celles-ci sont à trop petite échelle, examiner alors les coupes de terrains voisines (carrières, constructions), s'informer auprès des constructeurs et des propriétaires les plus rapprochés et enfin faire exécuter des sondages et des puits (*V.* ces mots).

Terrain (Relevé du). — *V.* LEVER DES PLANS, NIVELLEMENT.

TERRASSE. — La terrasse employée dans les pays chauds a dû être abandonnée en France en raison des conditions atmosphériques défavorables. Des matériaux nouveaux



permettent actuellement de revenir à ce mode de construction, qui autrefois ne pouvait être exécuté qu'en *plomb* (*V.* PLOMB), en *zinc*, (*V.* ZINC) ou dans les édifices monumentaux en dalles de pierres. ‖ Aujourd'hui, on peut avoir recours au *ciment armé* (*V.* ce mot) et au *ciment volcanique*, couverture assez lourde, 100 kgs. le mètre carré sans la charpente, mais nécessitant une faible pente. Elle est imperméable lorsqu'elle est bien établie, incombustible, offre peu de prise aux ouragans et est très isolante au point de vue des variations extérieures de la température. Elle nécessite l'intervention d'un poseur spécialiste qui sur une aire bien dressée en plâtre ou en parquet de voliges de sapin étend une légère couche de sable, puis 3 ou 4 épaisseurs d'un papier spécial qu'il colle et enduit d'un mastic composé de goudron, de bitume, de brai, de noir de fumée, etc., suivant les marques. Au-dessus, nouvelle couche de sable fin, puis 5 à 10 cm. de hauteur de gravier. ‖ Toutes les terrasses doivent avoir une pente légère et nécessitent des chéneaux et des tuyaux de descente aux points les plus bas, comme toutes les couvertures (*V.* CHENEAUX). ‖ Le verre employé en dalles épaisses posées entre fers et scellées au ciment, forment aussi des terrasses transparentes en usage surtout dans les locaux commerciaux et industriels, banques, ateliers, usines.

TERRASSEMENTS. — Les terrassements faits jusqu'au bon sol avant d'édifier une construction sont de plusieurs natures. ‖ Ils sont en *déblai* lorsque la surface de la fouille, toujours à ciel ouvert, ainsi que le volume fouillés sont importants. ‖ En *rigole*, lorsque la fouille développée en longueur sur le sol, n'a qu'une largeur et une profondeur inférieures à 1 m. ‖ En *puits*, lorsque la fouille peu longue et peu large s'étend surtout en profondeur. ‖ Les terres fouillées à la pelle, ou à la pioche sont jetées du fond de la fouille sur berge si la profondeur n'excède pas 1 m. 80 et sur des *banquettes* en madriers établies de 1 m. 80 en 1 m. 80 si la fouille est plus profonde. ‖ Horizontalement, elles peuvent être projetées de 2 m. en 2 m. par chaque *jet de pelle*. ‖ Enfin un dernier jet les charge à la *brouette* ou au tombereau. Un tombereau à un cheval contient 0 m³, 600, à 2 chevaux 1 m³, 100 environ. Une brouette contient 0 m³, 010, enfin une hotte ou un seau contiennent 0 m³, 030.

TERRES CUITES. — Ouvrages façonnés ou moulés en argile plastique, durcie au feu non vernissée. — *V.* CÉRAMIQUE.

TERRE DE BRUYÈRE (*AGRIC.*). — Elle ressemble à du grès pulvérisé, mélangé ou non de terre végétale ; très ingrate en général, elle ne convient guère qu'à la culture forestière.

TERRE GLAISE. — Argile commune douce et onctueuse au toucher. Se solidifiant sous l'action d'un feu très élevé. Sert à fabriquer les tuiles, faïences communes et aux sculpteurs pour modeler.

TERRE DE PIPE. — Argile gris foncé qui devient blanche par la cuisson.

TERREAU. — Indispensable pour toute culture jardinière ou maraîchère, pour les semis, les boutures, les pots. Amasser les feuilles et toutes menues branches à l'automne et les laisser en tas pendant tout le temps nécessaire à leur réduction en terreau. La *terre de bruyère* est un terreau plus siliceux, formé de détritus de bruyères et de genêts sur terrains secs.

TERREURS NOCTURNES. — Fait des personnes (surtout enfants et adolescents) qui se lèvent la nuit soit assis, soit même debout sur leur lit, crient, hurlent, appellent au secours leur mère, leur père, etc..., parfois gesticulent et gambadent d'une façon apparemment désordonnée et effrayante, puis se recouchent et se rendorment. En général, cet état est dû à une hérédité nerveuse, à un surmenage intellectuel, à des cauchemars, à de mauvaises digestions, à des végétations de la gorge et des amygdales trop grosses, d'où gêne de la respiration et sensation d'étouffement cause de la terreur, au fait de s'être couché sur un bras d'où engourdissement cause de la terreur et mouvements énergiques de réaction, enfin à l'abus des excitants (thé, café, quinquina, kola, alcool, tabac). IL FAUT traiter la cause. Cet état est sans gravité.

TERRINES (*CUISINE*). — FAISAN. — On n'emploie pour faire des terrines que les faisans trop durs pour être rôtis, et seulement dans le cas où une trop grande abondance de gibier nécessite des emplois variés. *Plumer, flamber, vider le faisan,* le couper en filets, en enlevant tous les os. Mettre ces filets dans un saladier, ajouter autant de filets de chair de veau ou de poulet, un quart de filet de lard très mince ; saler, poivrer, arroser de vin blanc, avec un quart de cognac, laisser macérer plusieurs heures. Ensuite ranger tous les morceaux en mélangeant les espèces, dans une terrine en terre supportant le feu. (Les terrines de forme longue sont préférables aux rondes, parce qu'on y range la viande dans le sens de la longueur et qu'on peut ainsi découper la terrine dans le sens opposé sans se tromper). Couvrir la dernière couche avec un peu de lard, faire cuire au four modéré 1 h. 1/2 ou 2 h., pour une terrine contenant un seul faisan. Retirer du four, piquer de distance en distance le contenu avec une lardoire, y verser quelques cuillerées de jus, faire refroidir, et si on veut conserver la terrine, la recouvrir d'une couche de bon saindoux.

GRIVES. — Choisir des grives très fraîches, les plumer, flamber et vider : les désosser le mieux possible avec un couteau très affilé. Remplir l'intérieur avec une farce à godiveau et *tasser* les grives les unes à côté des autres dans une terrine vernissée avec une bonne cuillerée de saindoux ; remplir les vides avec un hachis de veau et de jambon ; semer

quelques truffes saler, poivrer, mettre une cuillerée de cognac. Couvrir avec une couche de lard, placer par-dessus un couvercle troué par le haut, ou un fort papier, l'attacher autour de la terrine. Faire cuire pendant 1 h. 1/2 à four modéré. ‖ Retirer lorsqu'on sent la viande tendre sous l'aiguille, laisser refroidir à moitié, verser dans la terrine quelques cuillerées de gelée à demi-froide, la recouvrir et la mettre à la cave où elle achèvera de se prendre pendant 10 ou 12 h.

Lapin. — Désosser un lapin frais, couper la chair en bandes fines, couper de même un quart de jambon et de lard ; arroser de cognac, saler, poivrer. Etendre les bandes de viande dans la terrine en alternant le lapin et le jambon ; tasser beaucoup. Terminer par une légère couche de lard, recouvrir la terrine avec un fort papier et un couvercle. Faire cuire 2 h. au four. Si la terrine ne dépasse pas 2 livres, quand le refroidissement est fait à demi, verser quelques cuillerées de jus ou de gelée dans la terrine. ‖ Aussitôt qu'elle est bien froide, si on veut la conserver 2 ou 3 j., il faut la recouvrir avec une couche de saindoux à la Royale.

Veau. — Couper 1 livre de rouelle en tranches de 2 cm. d'épaisseur ; couper aussi 150 g. de jambon, 100 g. de lard gras en bandes plus minces, arroser le tout avec quelques cuillerées d'eau-de-vie, saler, poivrer, faire macérer une nuit au frais dans une terrine avec 2 carottes et 1 oignon. Le lendemain arranger le veau, le lard et le jambon dans une petite terrine, terminer par une rangée de lard, couvrir la terrine avec un couvercle percé d'un trou, et faire cuire dans un four modéré pendant 2 h. Laisser refroidir presque entièrement, découvrir la terrine, verser à l'intérieur quelques cuillerées de jus ou de gelée. On peut remplacer le couvercle par une feuille de fort papier beurré. On peut ajouter des truffes dans toute espèce de terrines. Se conserve 10 ou 15 j.

Venaison. — Couper en bandes de 2 cm. un morceau de chevreuil ou de tout autre animal ; les faire mariner dans de l'eau-de-vie pendant 24 h. avec autant de maigre de veau ou de lapin et quelques tranches de lard gras ; poivrer et saler, retourner plusieurs fois la marinade. ‖ D'autre part, préparer un peu de hachis et procéder de la manière suivante : choisir une terrine longue de préférence, si elle est ronde, la placer avec les deux oreilles en face du plat de marinade afin de ranger les tranches dans ce sens. Beurrer légèrement le fond de la terrine, y étendre une couche de tranches de veau et de lard entremêlées, boucher les trous avec du hachis ; sur la première couche étendre des tranches de gibier très rapprochées, ensuite du veau, et du lard, du gibier, ainsi de suite, en serrant beaucoup, terminer par une mince tranche de lard, couvrant toute la terrine ; arroser le tout avec la marinade, couvrir la terrine avec un couvercle, la faire cuire au four chaud pendant 2 ou 3 h. suivant sa grosseur. ‖ Lorsque l'aiguille à brider y entre facilement, la retirer, et quand elle est presque froide y verser quelques cuillerées de gelée ou de jus de gibier. Faire refroidir à la cave et servir sans *démouler*. Tailler en tranches avec un couteau dans le sens opposé aux oreilles de la terrine, si elle est ronde, dans le sens de la largeur si elle est longue. Faute de cette précaution, les morceaux de viande ne restent pas soudés les uns aux autres et sont beaucoup moins savoureux. ‖ Lorsqu'on veut conserver pendant quelques semaines une terrine de venaison qu'on vient de préparer, il faut la recouvrir d'une couche de saindoux, d'un demi-cm., qu'on verse dessus à demi-chaud, recouvrir de papier lorsque le saindoux est froid. Coller ensuite le couvercle, et placer la terrine dans un garde-manger sec et froid. ‖ Une terrine entamée doit être mangée dans les 2 j. qui suivent. Tenir la terrine toujours dans un endroit sec et frais. ‖ Les terrines de venaison sont de beaucoup meilleures, que ne le seraient les pâtés en croûte à cause du fumet très prononcé qui se développerait trop dans une croûte de pâte.

TESTAMENT. — Le testament est un acte par lequel une personne, appelée *testateur*, dispose pour le temps où elle n'existera plus, de tout ou de partie de ses biens. Il doit contenir l'expression de la *volonté* du testateur : on ne doit donc pas se borner, dans un testament, à exprimer des vœux ou à adresser des prières à ses héritiers ; on doit y prendre des dispositions formelles, qui confèrent des droits ou imposent des obligations à ceux qu'elles visent. Le testateur doit s'exprimer dans des termes qui révèlent nettement que ce qu'il fait est bien un testament.

Pour faire son testament il faut être *sain d'esprit* (*art.* 901, *C. Civ.*) ; le testament doit, au surplus, être l'œuvre d'une volonté libre. C'est pourquoi un testament pourra être annulé: si le testateur était en état de démence, au moment où il a testé ; ou encore s'il n'a pris ses dispositions testamentaires que sous l'empire de certaines manœuvres frauduleuses (*suggestion, captation* dolosives ou illicites).

Le testament est essentiellement *révocable* : le testateur est libre, jusqu'à sa mort, de le détruire ou de le modifier.

Tout testament doit être fait *par écrit* ; il peut revêtir l'une des 3 formes suivantes : olographe, authentique ou mystique ; chacune de ces formes du testament est soumise à des règles spéciales qu'il faut rigoureusement observer.

En quelque forme, qu'il soit fait, un testament ne peut contenir que les dispositions testamentaires d'*une seule personne* ; les testaments *conjonctifs*, de même que les testaments mutuels ou *réciproques* sont formellement prohibés.

Le mineur parvenu à l'âge de seize (16) ans peut disposer par testament, mais jusqu'à concurrence seulement de la *moitié* des biens dont la loi permet au majeur de disposer (*art.* 904, *C. civ.*).

I. TESTAMENT OLOGRAPHE. — *Le testament olographe* doit être *écrit en entier* de la main du testateur ; il doit être, de plus, *daté* et *signé* également de sa main. S'il ne réunit pas toutes ces conditions, il est frappé de nullité.

Un testament olographe peut être annulé, bien qu'il ait été écrit *matériellement* par le testateur, si celui-ci n'en a pas été l'auteur *unique* et s'il n'a été qu'un instrument passif se laissant diriger la main par un tiers. Mais le testateur peut se servir d'un *modèle*, qui lui aurait été remis, par exemple, par son notaire ou son avocat ; pourvu que ce modèle contienne bien l'expression de ses volontés personnelles, qu'il soit copié tout entier de sa main, et que la copie qu'il en aura faite soit datée et signée par lui-même.

La *date* doit être exacte et certaine : elle doit comprendre l'indication des *jour, mois* et *an* où il a été fait. La fausse date équivaut à l'absence de date et entraîne, comme elle, la nullité du testament. La jurisprudence a admis que la date d'un testament n'est pas incertaine, quand il est possible de la *préciser* à l'aide de mentions empruntées au testament lui-même et à son état matériel ; et aussi que l'erreur de date n'est pas une cause de nullité, lorsqu'elle est le résultat d'une simple *inadvertance* et qu'elle peut être rectifiée à l'aide des éléments puisés dans le testament lui-même.

La *signature* consiste dans le nom patronymique et le prénom ou un des prénoms, suivi ordinairement d'un paraphe.

Codicille. — On entend par *codicille*, une disposition par laquelle un testateur ajoute à ce que contenait son testament, ou modifie certaines des dispositions primitives. Le codicille est soumis aux mêmes règles que le testament lui-même.

Tout testament olographe ne peut être mis à exécution qu'après avoir été présenté au président du Tribunal de 1re instance de l'arrondissement, dans lequel la succession est ouverte ; le testament est ouvert, s'il est cacheté. Le président dresse procès-verbal de la présentation, de l'ouverture et de l'état du testament, dont il ordonne le dépôt entre les mains du notaire par lui commis. Si le testateur décède dans une colonie française ou un pays de protectorat où il n'est pas domicilié, le testament est présenté au président du Tribunal de 1re instance du lieu du décès ou du Tribunal le plus voisin ; il est ensuite transmis avec certaines formalités au président du Tribunal du domicile du défunt (*art.* 1007 *C. civ.*).

II. TESTAMENT AUTHENTIQUE. — Le testament doit être reçu par *deux* notaires, en présence de deux témoins, ou par un notaire, en présence de quatre témoins (*art.* 971, *C. civ.*). Il doit être *dicté* par le testateur, *écrit* par le notaire ou l'un des notaires et il doit en être *donné lecture* au testateur, *en présence des témoins* ; il est fait mention expresse dans le testament même, de l'accomplissement de toutes ces formalités. Le testament authentique doit être *signé* par le testateur ; s'il déclare qu'il ne sait ou ne peut signer, il est fait dans l'acte mention expresse de sa déclaration, ainsi que de la cause qui l'empêche de signer. Le testament doit être signé également par les témoins ; néanmoins, dans les campagnes, il suffit qu'un des deux témoins signe (si le testament est reçu par deux notaires) et que deux des quatre témoins signent (s'il est reçu par un seul notaire).

Ne peuvent être pris pour témoins du testament authentique : ni les *légataires* à quelque titre qu'ils soient, ni leurs *parents ou alliés* jusqu'au quatrième degré inclusivement, ni les *clercs des notaires* par lesquels les actes sont reçus.

III. TESTAMENT MYSTIQUE. — Le testament mystique ou secret doit être *signé* par le testateur ; mais il peut être *écrit*, soit par le testateur, soit par une autre personne que le testateur a chargé de ce soin. Le papier qui contient les dispositions, ou le papier qui sert d'enveloppe, s'il y en a une, doit être *clos et scellé*. Le testateur présente son testament, *clos et scellé*, à un notaire ou à *six* témoins au moins, ou il le fait clore et sceller en leur présence ; il déclare que ce qui est contenu en ce papier est son testament écrit et signé de lui, ou écrit par un autre et signé de lui. Le notaire dresse, alors, l'acte de suscription, qui est écrit sur ce papier ou sur la feuille qui sert d'enveloppe ; cet acte est signé par le testateur, par le notaire et par les témoins. Toutes ces formalités doivent être accomplies de suite et sans divertir à d'autres actes. Si le testateur, par suite d'un empêchement survenu depuis la signature du testament, ne pouvait signer l'acte de suscription, il serait fait mention de la déclaration qu'il en aurait faite, sans qu'il soit besoin, en ce cas, d'augmenter le nombre des témoins.

Si le testateur ne sait pas *signer*, ou s'il n'a pu le faire lorsqu'il a fait écrire ses dispositions, il pourra néanmoins tester en la forme mystique ; mais il faudra dans ce cas, appeler à l'acte de suscription un témoin *supplémentaire*, qui signera l'acte *avec les autres témoins* ; il y sera fait mention de la cause pour laquelle ce témoin aura été appelé. Ceux qui ne savent ou ne peuvent *lire*, ne peuvent pas faire de dispositions en la forme du testament mystique. Celui qui ne peut *parler*, mais qui peut *écrire*, a la possibilité de faire un testament mystique ; mais à la charge de remplir, en outre des formalités ordinaires, les conditions suivantes : 1° le testament doit être entièrement écrit, daté et signé de sa main ; 2° il doit le présenter au notaire et aux témoins, et *écrire* en leur présence, au haut de l'acte de suscription, que le papier qu'il présente est son testament ; 3° le notaire mentionnera, dans l'acte de suscription, que le testateur a écrit ces mots en présence du notaire et des témoins (*art.* 979, *C. Civ.*). Le testament mystique ne peut être mis à exécution qu'après les formalités applicables au testament olographe (*V.* ci-dessus) ; mais l'ouverture ne peut se faire qu'en présence de ceux des notaires et des témoins, signataires de l'acte de suscription, qui se trouvent sur les lieux ou après qu'ils ont été dûment appelés pour y assister.

IV. TÉMOINS DES TESTAMENTS. — Les témoins appelés pour être présents aux testaments doivent être *majeurs, Français* de l'un ou de l'autre sexe ; ils doivent, en outre, d'après l'opinion générale, jouir de leurs droits civils. Le mari et la femme ne peuvent être témoins ensemble dans le même testament (*art.* 980, *C. civ., modifié le 7 déc.* 1897). (*V.* en outre, ci-dessus paragraphe III).

V. RÉVOCATION DES TESTAMENTS. — Les testaments peuvent être révoqués soit *expressément*, soit *tacitement*.

La révocation *expresse*, en totalité ou en partie, ne peut résulter que d'un testament postérieur, ou d'un acte *devant notaires*, portant déclaration du changement de volonté.

La révocation *tacite* peut résulter, notamment, d'un testament postérieur et de l'aliénation de la chose léguée.

Les testaments postérieurs, qui ne révoquent pas *d'une manière expresse* les précédents, n'annulent dans ceux-ci que celles de leurs dispositions qui se trouvent *incompatibles* avec les nouvelles ou qui y sont contraires.

La révocation faite dans un testament postérieur produit tout son effet, quoique ce nouveau testament ne reçoive pas exécution par suite de l'incapacité de la personne instituée ou de son refus de recevoir le legs à elle fait.

Toute aliénation, faite par le testateur de tout ou partie de la chose léguée, emporte la révocation du legs pour tout ce qui a été aliéné, alors même que l'aliénation postérieure serait nulle et que l'objet serait rentré dans le patrimoine du testateur.

Une disposition testamentaire est *caduque* notamment : 1° quand celui en faveur de qui elle est faite n'a pas survécu au testateur ; 2° lorsque le légataire la répudie ou est incapable de la recevoir ; 3° lorsque la chose léguée a totalement péri pendant la vie du testateur, ou depuis sa mort, sans le fait et la faute de l'héritier.

Les testaments sont, comme les donations, révocables : 1° pour cause d'inexécution des conditions ; 2° si le légataire a attenté à la vie du testateur ; 3° s'il s'est rendu coupable envers lui de sévices, délits ou injures graves. Si la demande de révocation est fondée sur une injure grave faite à la mémoire du testateur, elle doit être intentée *dans l'année* à compter du jour du délit (*art.* 1046 et 1047 *C. civ.*).

VI. EN CE QUI CONCERNE LES RÈGLES PARTICULIÈRES SUR LA FORME DE CERTAINS TESTAMENTS, *V. art.* 981 *et suiv., C. civ.*).

VII. EXÉCUTEURS TESTAMENTAIRES. — Le testateur peut nommer un ou plusieurs exécuteurs testamentaires, avec ou sans *saisine* (*V.* SUCCESSION) ; la saisine ne peut, en tous cas, durer au delà de l'an et jour à compter du décès, et les héritiers peuvent la faire cesser en offrant de remettre aux exécuteurs testamentaires, somme suffisante pour le paiement des legs mobiliers ou en justifiant de ce paiement.

Les exécuteurs testamentaires ont principalement pour mission de veiller à ce que le testament soit exécuté ; ils peuvent, en cas de contestation sur son exécution, intervenir pour soutenir sa validité. Ils font procéder, en outre, aux actes suivants : 1° apposition des scellés s'il y a des héritiers mineurs, absents ou interdits ; 2° inventaire en présence ou après appel de l'héritier présomptif ; 3° vente du mobilier à défaut de deniers suffisants pour acquitter les legs. Ils doivent, à l'expiration de l'année du décès du testateur, rendre compte de leur gestion (*art.* 1031, *C. civ.*).

TÉTANOS. — Maladie infectieuse d'une gravité exceptionnelle, devenue heureusement assez rare, mais qu'il faut toujours redouter en présence d'une plaie souillée, pour prendre en pareil cas les précautions rigoureuses qui s'imposent.

C'est après une *incubation* de 3 à 15 jours que le tétanos peut apparaître.

ON CONSTATE alors après de vagues malaises, parfois d'emblée : une contraction des muscles masticateurs entraînant d'abord de la difficulté pour ouvrir la bouche, bientôt toute alimentation solide devient impossible, la parole ellemême est fortement gênée ; le cou devient raide à son tour, les contractures s'étendent au tronc, la respiration est gênée, l'asphyxie survient parfois très vite après des crises convulsives.

Les formes les plus rapides peuvent tuer en 2 à 4 jours ; mais le tétanos peut se prolonger pendant 15 jours, 1 mois ou davantage avec des rémissions, seules ces formes lentes sont susceptibles de guérir.

A la moindre alarme, il faudrait appeler d'urgence le médecin, isoler le malade dans une chambre tranquille, peu éclairée, à température douce. Eviter de circuler, de faire du bruit, toute cause susceptible d'irriter le système nerveux, pouvant amener une crise convulsive fatale au malade.

Attacher une grande importance aux *mesures de préservation*. En présence d'une plaie souillée par de la terre, du sable, du fumier, des poussières... surtout si elle est d'une certaine profondeur, si les bords sont déchiquetés : faire d'abord une toilette minutieuse, le mieux, en pareil cas, est de se servir d'un bock placé assez haut et contenant de l'eau bouillie ou une solution de permanganate de potasse à 0 g. 25 pour un litre d'eau, munir le tuyau d'une canule en verre préalablement bouillie, et diriger le jet dans la plaie, toucher ensuite à l'eau oxygénée au 1/4 dans la profondeur comme en surface.

Ensuite faire pratiquer d'urgence une injection de sérum antitétanique qui sera renouvelée au bout de 8 jours.

TÊTE ET CRANE. — TÊTE (*V.* les différents articles traitant des différentes parties de la tête en particulier : NEZ, YEUX, OREILLES, BOUCHE, DENTS, CUIR CHEVELU, etc.).

LÉSIONS ET PLAIES DE LA TÊTE. — CONTUSIONS. — On constate un épanchement de sang ou « bosse », limité par un bourrelet dur et dont le centre est mou et dépressible, sujet à s'infecter pour devenir abcès. IL FAUT désinfecter la peau à la teinture d'iode à ce niveau et comprimer assez fort la bosse pour que le sang épanché se résorbe.

PLAIES LINÉAIRES OU PAR COUPURES. — Il y a simple fente ou écartement total des bords du cuir chevelu, souvent le sang coule abondamment. IL FAUT désinfecter plaie et voisinage à la teinture d'iode et comprimer en attendant qu'un médecin vienne lier les vaisseaux et suturer les bords de la plaie.

PLAIES A LAMBEAUX. — Par instruments *contondants* ou par instrument tranchant dirigé en oblique ou coupant selon une courbe, souvent au lambeau est fixé une lamelle osseuse (mêmes soins que précédemment).

PLAIES PAR ARMES A FEU. — IL FAUT s'assurer par tous les moyens du trajet de la balle sous le cuir chevelu, afin de savoir s'il y a ou non pénétration dans le crâne.

PLAIES PAR ARRACHEMENT. — Dues à une traction puissante sur les cheveux (femmes), à la suite d'accidents industriels si le cuir chevelu est complètement détaché selon une ligne passant par les orbites, les tempes et la nuque, inutile d'essayer de le recoller après désinfection, cela ne prendra pas (bien entendu le médecin est seul juge des conditions qui peuvent faire naître un espoir de succès par cette greffe totale), il vaudra mieux panser et faire des greffes partielles pendant plusieurs mois.

FRACTURES DU CRANE. — Dues soit à une action directe sur la voûte ou la base du crâne, soit à un choc indirect par l'intermédiaire des os de la face ou de la colonne vertébrale. Violences directes : chutes sur la tête, coups portés par des instruments tranchants ou contondants, projectiles d'armes à feu. Violences indirectes : chutes sur le menton ; coups de pied de la face ; chute sur le siège, sur les genoux.

ON CONSTATE : 1° Des fractures sans plaie, sans enfoncement, de la voûte, avec signes cérébraux de paralysies localisées (*V.* CERVEAU : COMPRESSION DU), ou sans signes cérébraux localisés, mais simplement de la douleur localisée à la pression toujours au même endroit, et de l'enflure ;

2° Des fractures sans plaie, avec enfoncement, de la voûte, avec signes cérébraux localisés (*V.* CERVEAU : COMPRESSION DU) ou sans signes cérébraux localisés, mais simplement de la douleur et un déplacement osseux palpable ;

3° Des fractures sans plaie, de la base : avec ecchymoses tardives (après 5 à 6 jours), des paupières et de derrière les oreilles, des hémorragies par le nez et l'oreille, de la paralysie faciale ;

4° Des fractures avec plaies : par instruments tranchants ou contondants ou par armes à feu, laissant voir en plus de la plaie les lésions et troubles énumérés précédemment.

ÉVOLUTION ET COMPLICATIONS. — Mort rapide dans le cas à grands délabrements, le blessé ne sort pas du coma et meurt en quelques heures. Dans la plupart des autres cas le blessé guérit. Les accidents consécutifs peuvent être soit infectieux tels que méningite, abcès du cerveau, paralysie faciale tardive, soit cicatriciels tels que des troubles mentaux, démences, paralysie générale, et des troubles moteurs comme l'épilepsie.

IL FAUT appeler le médecin et ne toucher à rien.

OSTÉITES DU CRANE. — Ce sont les inflammations des os du crâne.

Dues aux fractures infectées, aux infections de voisinage (otites), à la tuberculose, à l'actinomycose (*V.* ce mot).

ON CONSTATE : Fièvre, douleur, rougeur, chaleur, tumeur, pus, fistule.

IL FAUT appeler un chirurgien qui nettoiera, videra, grattera, antiseptisera, cautérisera.

TUMEURS DU CRANE. — Elles sont ou en dehors, extra-craniennes, ou en dedans, intracraniennes, elles peuvent être encore les deux choses à la fois. Parmi les tumeurs du crâne de l'une et l'autre sorte, on distiguera 1° des excroissances osseuses, des sarcomes de l'os ou ostéo-sarcomes ; 2° des fibromes, des kystes, des formations tuberculeuses, des angiomes ou tumeurs ; 3° enfin des sarcomes perforants, des kystes dermoïdes, des angiomes ou tumeurs sanguines.

ON CONSTATE : Des signes de compression générale : mal de tête, vomissements, affaiblissement graduel de l'intelligence, sommeil, accès d'épilepsie.

Des signes de localisation (*V.* CERVEAU : commotion, contusion, compression du), ces signes sont d'ordre moteur (paralysies, convulsions), ou sensitif ou cérébelleux (vertiges, ataxie, vomissements).

L'évolution des tumeurs du crâne est en général mortelle et lente, sauf complications comme la méningite ou l'abcès du cerveau.

IL FAUT toujours appeler un médecin qui calmera, ou un chirurgien qui opérera.

TÉTRAS ET COQ DE BRUYÈRE (*CHASSE*). — En France, se trouvent exclusivement dans les Pyrénées, le Jura, les Vosges et les Ardennes. Oiseaux solitaires. Très farouches surtout quand ils sont vieux. Deux espèces : le grand Tétras qui est assez abondant au Tyrol, et le petit Tétras à queue fourchue ou coq de bruyère.

Ce dernier est assez abondant en France, dans les pays ci-dessus nommés. L'hiver, par temps de neige, on peut les prendre au piège. Les deux espèces de tétras constituent un mets délicieux.

Au fusil, la chasse en est assez difficile. En septembre-octobre, on trouve les jeunes au lever du soleil, parmi les myrtilles ou brimbelles, en bordure des forêts de sapins. Bien battre le terrain avec un chien d'arrêt. Le départ est lent, ce qui fournit un coup de fusil relativement facile.

Dans le jour, ces oiseaux volent très loin et vont toujours se réfugier dans les arbres où on ne peut presque jamais les retrouver.

Au printemps, les mâles se complaisent à des chants d'amour durant lesquels ils se charment pour ainsi dire eux-mêmes. On peut alors les chasser à l'approche. A cette époque on peut aussi les chasser à la hutte. On dispose sur des sapins, près de l'abri, une femelle empaillée ou *halvanne*, et on imite le chant de celle-ci avec un appeau spécial.

TEXTILES. — Les fibres employées au tissage, après filature, sont d'origine animale ou d'origine végétale. Les principaux textiles d'origine animale sont : la *laine* et la *soie* ; ceux d'origine végétale sont : au premier rang, le chanvre, le coton et le lin ; au deuxième : l'alfa, l'ananas, le juste, le phormium, la ramie, etc...

TEXTILES ANIMAUX. — SOIE (*V.* SÉRICULTURE).

LAINE. — Poil doux au toucher qu'on obtient par la tonte de certains animaux : mouton, chèvre d'Angora ou de Cachemire, lama vigogne, alpaca, chameau.

TEXTILES VÉGÉTAUX. — COTON. — Le coton est constitué par les poils soyeux, floconneux qui entourent la graisse du cotonnier, arbre qui croît dans les terrains humides des pays chauds ; la couleur du coton varie ; elle va du blanc au brun rougeâtre en passant par toutes les teintes du jaune. || Les trois quarts de la récolte mondiale du coton sont fournis par les États sud de l'Amérique du Nord (Texas, Floride, Nouvelle-Orléans, etc.) ; la culture du coton a été tentée, mais sans résultats positifs, en Algérie, au Sénégal et autres colonies françaises ; l'Égypte, le Bengale, la Tunisie, certaines Antilles, le Pérou, en produisent des quantités appréciables. Quant à la consommation, elle dépasse 2 milliards de kilos annuellement.

Avant d'être livré à l'industrie, le coton est égrené, c'est-à-dire dépouillé des semences qu'il contient et qui le souilleraient ; il est ensuite nettoyé, épluché, puis comprimé en énormes ballots, qu'on expédie dans les centres manufacturiers ; il y subit de nombreuses préparations avant d'être employé au tissage.

CHANVRE. — Fibre corticale de la plante du même nom qui croît dans la zone tempérée du globe. On distingue deux sortes de chanvre : le *mâle*, plus soyeux, mais plus cassant, et le chanvre *femelle*, plus grossier, mais plus résistant. La couleur est variable ; elle va du blanc au brun. Les principaux pays de production sont l'Allemagne (Berg et Kœnigsberg), la France (chanvre de Bourgogne, assez grossier ; chanvre de Bretagne, encore plus rude, ne sert qu'à la fabrication des gros cardages ; chanvre du Dauphiné, plus fin : tous cordages de la marine ; chanvre d'Anjou, de Vallée : fils et ficelles, chanvre d'Anjou, cordier : cordages ; chanvre du Maine ; l'Italie, avec sa magnifique spécialité du chanvre dit de Bologne et les chanvres très fins et très doux de la Marche, d'Ancône, de Piémont et de Naples ; la Russie (Riga, Saint-Pétersbourg) et enfin l'Asie et l'Extrême-Orient, la Chine principalement. Le chanvre s'arrache quand il mûrit, ni avant, ni après ; cependant certains agriculteurs arrachent en deux fois, à un ou deux mois d'intervalle, le chanvre mâle d'abord, le femelle ensuite.

Une fois arraché, le chanvre réuni en bottes est expose au soleil pour son séchage complet ; quand il est bien sec, on le bat afin de détacher le grain ; après quoi, ou la manufacture.

LIN. — Fibre du lin, plante qu'on cultive dans la zone tempérée du monde entier. On reconnait commercialement deux unités de lins : le lin chaud ou d'hiver, à fibres plus grossières, et le lin froid ou d'été, à filasse plus fine ; on obtient en outre, par la culture, une troisième variété, à fibres longues et fines ; c'est le lin ramé qui tend d'ailleurs à disparaitre. Les principaux pays producteurs de lin sont : la Russie (moitié de la récolte mondiale), l'Allemagne, la Belgique, la France, la Hollande, etc. Chez nous, en 50 ans, la culture du lin a diminué de 75 p. 100. On récolte le lin à peu près vers la fin du mois de juin, c'est-à-dire avant maturité complète de la tige, c'est le moyen d'obtenir une belle filasse. Le lin est arraché à la main, puis dressé en faisceaux pour le séchage. Une fois sec, il est soumis à de multiples opérations :

Le lin et le chanvre ne sont pas intéressants seulement comme textiles. *Lin* : il donne sa graine dont on tire : 1° une farine émolliente, très employée en médecine ; 2° une huile

TEXTILES

Textiles d'origine végétale.

Coton. — *Ananas.* — *Alfa.* — *Phormium.* — *Ramie.* — *Jute.*

Textiles d'origine animale.

Mérinos de l'Ile de France. — *Chèvre d'Angora.* — *Chèvre de Cachemire.* — *Lama vigogne.* — *Alpaca.* — *Chameau.*

siccative, qu'on utilise dans la fabrication des peintures, vernis, encres d'imprimerie, linoléum, etc.

Chanvre. — Sa graine, sous le nom de chènevis, sert à la nourriture des oiseaux et des volailles ; on en extrait en outre une huile siccative qu'on utilise dans la fabrication des savons.

ALFA. — On extrait ce textile de la tige de l'alfa, plante qui croît abondamment en Espagne et en Algérie, particulièrement dans le Sud-Oranais. A l'état naturel, sans préparation d'aucune sorte, il sert à fabriquer de la sparterie grossière, de la vannerie etc.

JUTE. — Ce textile provient de la tige du jute, plante qu'on cultive plus spécialement dans l'Inde.

La récolte se fait quand la plante atteint de 2 m. 50 à 3 m. de hauteur ; les tiges coupées près des racines, débarrassées de leurs feuilles, sont rouies à l'eau pendant une huitaine de jours, décortiquées, lavées, tordues, puis séchées au soleil.

RAMIE. — Ce textile est extrait de l'écorce de la *ramie*, plante des régions équatoriales de l'Asie (Chine, Indes, Iles de la Sonde).

La récolte peut se faire quatre fois par an avant maturité de la graine ; l'écorce, séparée de la tige et grattée au couteau est lavée successivement dans l'eau bouillante, puis à l'eau froide ; après avoir macéré dans une dissolution de cendres de mûrier, elle est passée à l'eau de chaux pendant quelques heures, puis lavée, traitée une fois encore aux cendres de mûrier, lavée de nouveau à l'eau bouillante et enfin séchée. Les fibres, après ces diverses opérations, sont propres à une utilisation immédiate. Toutes ces opérations, plutôt domestiques qu'industrielles, ne se sont pratiquées que dans les pays d'origine.

ANANAS. — Cette fibre, particulièrement soyeuse et transparente, se retire des feuilles d'un certain nombre d'ananas, entre lesquels l'ananas comestible. Son emploi est inconnu en France.

PHORMIUM. — Textile extrait des feuilles du phormium, plante de la Nouvelle-Zélande, dont la culture, importée dans le midi et l'ouest de la France, a pris une certaine extension. Après récolte, les feuilles déchirées en lanières, puis râclées et tordues, sont battues dans l'eau. La filasse est fine et brillante et semble résistante ; malheureusement cette solidité n'est qu'apparente, une partie de la fibre étant de l'albumine qui, au lessivage ou autres opérations similaires,



se désagrège et se transforme en étoupe. Le phormium s'emploie dans la fabrication des tissus, mais mélangé au coton, au chanvre et au lin ; on l'emploie également pour la fabrication de nattes et de cordages.

Fils artificiels. — L'industrie, non contente d'employer les fibres naturelles, crée des fils artificiels : soies, crins, etc. ou bien modifie l'apparence des fils naturels, en les *mercerisant* par exemple, c'est-à-dire en donnant aux fils de coton le brillant de la soie. La soie artificielle est, elle, créée de toutes pièces ; c'est du coton transformé par la nitrification en collodion, puis malaxé dans un mélange d'éther et d'alcool ; soumise à de hautes pressions, la pâte s'écoule par des tubes en verres à l'orifice extrêmement réduit, se solidifie au contact de l'air, puis est recueillie et enroulée sur des bobines ; on dénitrifie le fil ainsi obtenu ; son éclat est incomparable, mais il pèse plus que la soie naturelle et n'a pas sa résistance ; on l'emploie principalement dans la fabrication des tissus pour ameublements et la passementerie.

Autres fils. — Dans les tissus, on emploie encore, et de plus en plus fréquemment, mélangés aux fils naturels ou artificiels, les fils métalliques et les fils de caoutchouc.

Filature. — Tous les textiles, avant d'être employés au tissage, sont filés. Sauf la soie, dont la longueur de fibre est déterminée par la grosseur du cocon, toujours composé d'un fil unique, les fibres textiles sont courtes ; c'est l'opération de filature qui, les unissant, les incorporant les unes aux autres, en fait les fils dont la longueur n'est limitée que par les nécessités de l'industrie qui les emploie. Donc, filer, c'est transformer en un ruban homogène, d'une longueur indéfinie, des fibres de même nature.

La filature se faisait primitivement à la main, à l'aide d'un rouet ; aujourd'hui, pour tous les textiles, elle se fait mécaniquement.

THAPSIA. — Résine extraite de l'écorce d'une racine de ce nom. Détermine des éruptions vésiculeuses. Utilisé sous forme d'emplâtres. — *V.* Onguents et Emplatres.

THÉ. — Se servir de préférence d'une théière en métal bien polie pour conserver plus longtemps la chaleur de l'eau d'infusion. Avant de mettre le thé dans la théière, échauder celle-ci et l'égoutter ; échauder aussi les tasses avant de servir. Mettre une cuillerée à café de thé pour une tasse, jeter dessus le tiers de l'eau bien bouillante, laisser infuser quelques minutes et ajouter le reste de l'eau toujours tenue en ébullition. De cette façon, le thé peut être servi presque aussitôt après qu'on a mis le reste de l'eau. Si on met l'eau en une seule fois, laisser infuser 10 min. en couvrant la théière d'un molleton pour qu'elle ne refroidisse pas.

Les thés que l'on consomme sont de deux espèces différentes : le *vert* et le *noir*. Le thé vert est plus énervant que le thé noir et beaucoup de personnes s'y habituent difficilement ; il leur cause parfois des palpitations de cœur et des tremblements ; presque toujours des insomnies. Le thé noir est beaucoup plus facilement supporté et, sous son influence, une légère excitation générale accélère favorablement le pouls, stimule l'activité et donne une certaine énergie à laquelle ne succède aucun malaise. Par les temps froids et humides ou dans des circonstances amenant des fatigues, le rhum ajouté au thé est tonique et réconfortant. Le thé noir le plus réputé est le *Pecco à pointes blanches*, mais il est d'un prix fort élevé ; parmi les autres variétés, il est difficile d'établir un classement ; le prix seul, fait par un marchand consciencieux, peut guider dans le choix. Les thés *importés par les caravanes* sont toujours d'une excellente qualité, mais aussi d'un très haut prix. Il est important surtout de s'adresser à une bonne maison spéciale, afin d'éviter les thés falsifiés, soit avec des feuilles d'autres arbustes, soit à l'aide d'un mélange de poussières de thé agglomérées avec de la gomme, soit enfin au moyen de feuilles de thé déjà épuisées par une infusion et séchées à nouveau.

THÉATRES (*LÉGISL.*). — I. OUVERTURE DES THÉATRES. — Toute personne peut ouvrir un théâtre et l'exploiter. Il lui suffira d'en faire la déclaration au Ministère des Beaux-Arts à Paris, à la Préfecture dans les départements. Cependant, les spectacles de curiosités, les concerts, les dioramas, les cirques, les cafés-concerts, sont soumis à l'autorisation administrative ; cette autorisation est donnée à Paris par le Préfet de police, à Lyon par le Préfet, dans les départements par les municipalités. Les cafés-concerts sont en outre astreints à la même déclaration que tous les débits de boissons (*V.* Débits de boissons). ‖ Certains théâtres, dits *nationaux*, sont *subventionnés* par l'Etat ; de même, les municipalités subventionnent souvent leurs théâtres. Les 4 théâtres nationaux sont : l'Opéra, le Théâtre-Français, l'Opéra-Comique, l'Odéon. La contre-partie de la subvention et des différents avantages accordés (locaux concédés), consiste en un cahier des charges que l'administration des théâtres doit respecter. Le Théâtre-Français est spécialement régi par un décret du 15 octobre 1812, dit *de Moscou*, en vertu duquel il est administré par les sociétaires, *choisis par les acteurs entre eux*. L'Etat est représenté par l'*administrateur général* qui est nommé par le ministre des Beaux-Arts, et préside le comité d'administration.

II. ŒUVRES REPRÉSENTÉES. — Avant d'être représentée, toute œuvre doit être autorisée, à Paris par le ministre des Beaux-Arts, qui statue sur le rapport d'inspecteurs ; en province par le Préfet après rapport de ses bureaux. L'autorisation peut toujours être retirée pour un motif d'ordre public. Les ouvrages d'un genre quelconque peuvent être joués sur tout théâtre.

III. POLICE DES THÉATRES. — La police des théâtres appartient à l'autorité municipale, sauf à Paris où elle dépend du Préfet de police. L'administration doit donc, comme les spectateurs en ce qui les concerne, exécuter les arrêtés de police sous peine d'amende appliquée par le tribunal de simple police. ‖ Ces prescriptions ont pour but d'assurer le bon ordre et la sécurité dans la salle du spectacle, notamment d'éviter les dangers de l'incendie. L'ordonnance du Préfet de police du 1er septembre 1898 peut être considérée comme le règlement-type. Elle prévoit l'installation d'un rideau de fer de manœuvre facile, et destiné à fermer la scène ; les décors doivent être rendus incombustibles ; des couloirs centraux, des dégagements suffisant à assurer la circulation seront ménagés à l'orchestre et au parterre ; les strapontins doivent se relever automatiquement et sans saillie ; la salle ne peut être éclairée qu'à la lumière électrique, etc... Le Préfet de police peut, en *dehors* des pompiers régulièrement envoyés à chaque théâtre pour les représentations, exiger des directeurs l'obligation de recruter des pompiers civils, qui ne sont investis du soin de surveiller la salle qu'en dehors des heures de spectacle. ‖ Il est, en outre, défendu aux spectateurs de troubler l'ordre en parlant à haute voix, en incommodant des voisins. Le droit de siffler les acteurs est contesté ; il semble pourtant qu'il appartienne au public, à condition que la tranquillité générale ne soit pas troublée. ‖ Les engagements des acteurs obéissent aux règles du droit commun : Ils ne peuvent être contractés par les incapables qu'avec l'autorisation de la personne investie de la puissance nécessaire, c'est-à-dire du père, de la mère, ou du tuteur pour les mineurs, du mari pour les femmes mariées. Les enfants de moins de 13 ans ne sont admis à jouer qu'avec l'autorisation du ministre des Beaux-Arts à Paris, du Préfet dans les départements ; cette autorisation n'est donnée que pour une pièce déterminée, et n'est jamais accordée lorsqu'il s'agit de cafés-concerts.

IV. DROIT DES PAUVRES. — Une taxe appelée *droit des pauvres* est prélevée au bénéfice des hôpitaux, des hospices, des bureaux de bienfaisance, sur les produits des théâtres, concerts, bals, lieux publics de plaisir. Ce droit est d'un dixième en sus du prix des billets pour les théâtres, spectacles quotidiens ou semis-quotidiens, panoramas, cirques, hippodromes, salles de curiosités, concerts quotidiens, et d'un quart de la recette brute pour les bals publics, feux d'artifice, concerts non quotidiens, lieux de fête où l'on entre en payant, et même sans payer mais où se trouvent des jeux, concerts, soumis à rétribution. Dans les cafés-concerts, le droit porte sur le prix du billet, sans déduction de la partie affectée aux consommations. Ne sont pas soumis à ce droit les spectacles des saltimbanques. ‖ En principe, les billets *gratis* ne sont pas soumis à la taxe ; mais tel ne serait pas le cas si le privilège lui-même était acquis à titre onéreux, s'il s'agissait notamment d'une entrée accordée aux actionnaires d'un théâtre. ‖ A Paris, les administrations des théâtres se remboursent depuis quelque temps, du droit des pauvres, en le réclamant au spectateur en sus du prix du billet. ‖ La perception du droit des pauvres donne parfois lieu à des contestations ; elles sont de la compétence du Conseil de Préfecture.

Théâtre de salon. — *V.* Comédie de salon.

THERMOMÈTRE. — *V.* Météorologie (Instruments de).

Thermomètre avertisseur. — *V.* Gelées printanières.

THON (*CUIS.*). — *A la provençale.* ‖ *Sur le gril.* ‖ *Au court-bouillon.* ‖ *A la Hollandaise*, etc. ‖ *Pâté de thon.* — Très gros et très bon poisson dont la chair ferme et savoureuse a beaucoup de ressemblance avec celle du saumon, tout en étant moins huileuse et moins grasse. Il peut recevoir les mêmes préparations que le saumon.

THON A LA PROVENÇALE. — Faire baigner la rouelle de thon dans de l'huile d'olive avec thym, laurier, oignons émincés, persil en branches, sel, poivre. ‖ Emincer 7 ou 8 oignons blancs, les blanchir, les égoutter, mettre dans une casserole sur le feu avec quelques cuillerées d'huile d'olive ou un morceau de beurre frais. Dès qu'ils commencent à se colorer, ajouter 2 verres de vin blanc sec, un bouquet garni, du thym, du laurier, du basilic, 2 clous de girofle, un peu de sel, une gousse d'ail hachée (ail facultatif). ‖ Coucher dans ce fond la rouelle de thon, recouverte d'un papier beurré activer l'ébullition et aussitôt qu'elle a lieu couvrir la casserole et laisser mijoter pendant 1 h. avec feu dessus et dessous. ‖ La cuisson achevée, retirer de la casserole la rouelle ainsi que les oignons, les tenir au chaud. Passer le fond, dégraisser, le faire réduire, y ajouter 2 ou 3 cuillerées à bouche de sauce espagnole ou de sauce tomate, puis les oignons émincés et une cuillerée à bouche de câpres et couvrir de cette sauce bien liée la rouelle de thon dressée sur le plat.

THON SUR LE GRIL. — Couper une tranche de thon de 1 cm. 1/2, l'arroser d'huile d'olive salée, fendiller la peau tout autour, à coups de ciseaux, et mettre sur un gril déjà chaud. Cuire 5 min., retourner la tranche avec précaution, la cuire encore 4 ou 5 min. et servir soit avec une *sauce maître d'hôtel*, soit avec une *purée de tomates*, soit avec une *vinaigrette aux fines herbes*.

THON AU COURT-BOUILLON. — Couper une rouelle épaisse de 4 cm., la laver, l'habiller d'une mousseline et la faire cuire pendant 20 min. à petit feu, dans une casserole émaillée à demi remplie d'eau bouillante très salée, mélangée à volonté, d'un verre de vin blanc. ‖ Quand le thon plie sous le doigt, le retirer, l'égoutter, enlever la mousseline, retirer la peau et le servir avec une *sauce blanche*, ou une *sauce poulette*, ou une sauce *tomate* ou encore : *à la hollandaise*, avec une sauce au beurre fondu et des pommes de terre bouillies.

Le *thon froid* est excellent servi avec une mayonnaise.

PATÉ DE THON. — Parer un morceau de thon, enlever les peaux, les arêtes, mettre en réserve toutes les parties grasses, le piquer de quelques filets d'anguille et de quelques morceaux de truffes, le déposer sur un plat de terre avec du persil, un oignon, une gousse d'ail émincés, sel et poivre, fines épices et un verre de vin blanc sec. ‖ Le *lendemain*, mettre tous ces ingrédients dans une casserole avec 125 g. de beurre frais, 1 ou 2 carottes émincées, des parures de truffes, un peu de thym et de laurier. Laisser roussir légèrement ce mélange, le mouiller d'une demi-bouteille de vin blanc, laisser cuire 3/4 d'heure, passer au tamis avec pression, et dans le fond ainsi obtenu faire cuire le thon 1 h. environ. Egoutter le thon, le laisser refroidir, passer et dégraisser le fond et le mettre en réserve. ‖ On aura préparé une farce composée de chair d'anguilles, des parties grasses du thon, de quelques anchois bien dessalés, le tout haché finement et mélangé avec un bon morceau de beurre frais, du sel, du poivre, 2 jaunes d'œufs et 1 œuf entier, et 2 cuillerées de truffes parfaitement hachées. ‖ On aura dressé à la main ou foncé dans un moule une croûte de pâté ; en masquer le fond et le tour avec une partie de la farce ; placer au milieu le morceau de thon légèrement paré ; remplir les vides avec de la farce et quelques truffes coupées en 2 ou 3 morceaux ; étendre par-dessus une couche de farce et des lames de truffes ; recouvrir le tout du couvercle de pâte muni d'une petite ouverture pour faciliter l'évaporation. ‖ Mettre le pâté dans le four et le laisser cuire pendant 2 heures ; le retirer ; y verser par la petite ouverture, à l'aide d'un entonnoir le fond qu'on aura réduit presque à consistance de gelée. ‖ Ce pâté se sert *froid*, et c'est une bonne ressource pendant le carême.

THORAX. — Région du corps à laquelle sont rattachés les membres supérieurs, comprend une cavité renfermant les poumons et le cœur et une paroi dont le squelette est constitué par les côtes qui réunissent la colonne vertébrale au sternum (*V.* ces mots). Séparé inférieurement de la cavité abdominale, par le muscle diaphragme (*V.* ce mot).

Contusions du thorax. — Peuvent se compliquer de fracture de côtes (*V.* ce mot), ou de déchirure du poumon ; dans ce cas, *on constate* des crachements de sang, respiration courte et douloureuse, souvent pâleur extrême de la face. *Complications* : pneumonie, pleurésie. Il faut appeler le médecin, le blessé mis au repos à demi-couché et ranimé par des boissons chaudes légèrement alcoolisées.

Plaies du thorax (*V.* Plaies). — Les plaies pénétrantes par instruments tranchants ou piquants et par projectiles, peuvent atteindre la plèvre, le poumon, le cœur ou les gros vaisseaux.

On constate généralement une syncope (*V.* ce mot), des crachements de sang, une respiration difficile.

Il faut appeler le médecin après avoir pris les mêmes précautions que pour les fortes contusions.

Complications : Pneumonie, gangrène pulmonaire, pleurésie (*V.* ces mots).

THYROIDE (*MÉD.*). — Glande située à droite et à gauche de la pomme d'Adam. Son hypertrophie donne le goitre. — *V.* Goitre et Goitre exophtalmique, Cou.

TICS. — Mouvements convulsifs coordonés vers un but défini et dus soit à une idée, soit à une habitude, chez les enfants et les nerveux, avec, en règle générale, un état mental déséquilibré (idées fixes, impulsions, obsessions, arriérés). On constate plusieurs tics.

Tics de la face : paupières (clignement, éparpillement) ; lèvres (moue, succion, pincement, grimaces, rictus) ; nez (reniflement) ; langue (léchage, chiquage) ; joues (sifflement, claquement, croassement).

Tics du cou : hochement, salutation, affirmation, négation.

Tics de l'épaule : haussement.

Tics des mains : grattage, etc.

Tics du tronc : balancement, tressaillement.

Tics des membres inférieurs : saut, génuflexion, changement de pas, polka.

Tics de la voix : bégaiement, bredouillement, chuchotement, zézaiement, cris d'animaux, écholalie, coprolalie (cris ou mots orduriers).

L'évolution est bénigne, la guérison fréquente avec un bon traitement.

Les tics peuvent être confondus avec les spasmes (crampes) mais la crampe dure pendant le sommeil, jamais le tic.

Il faut un traitement mental et volontaire, méthode Brissaud (immobilisation des mouvements et mouvements d'immobilisation).

TIERCE OPPOSITION. — La tierce opposition est une voie extraordinaire de recours, par laquelle une personne demande l'annulation de tout ou partie d'un jugement, qui préjudicie à ses droits, et lors duquel ni elle ni ceux qu'elle représente, n'ont été appelés ou mis en cause.

La tierce-opposition est *principale* ou *incidente*. Elle est principale, quand elle est formée en dehors de toute instance ; elle est portée devant le tribunal qui a rendu le jugement attaqué. Elle est incidente, lorsqu'elle se produit au cours d'une autre contestation ; elle est formée, dans ce cas, par une requête présentée au tribunal saisi de cette contestation, s'il est égal ou supérieur à celui qui a rendu le jugement ; s'il n'est ni égal, ni supérieur, la tierce-opposition est portée, par action principale, au tribunal qui a rendu le jugement.

En ce qui concerne les délais, la procédure et les effets de la tierce-opposition, consulter un avocat ou un avoué.

La partie, dont la tierce-opposition est rejetée, est condamnée à une amende, qui ne peut être moindre de cinquante fr. sans préjudice des dommages-intérêts, s'il y a lieu (art. 479, *C. de Proc. Civ.*).

TIERS-ARBITRE. — *V.* Arbitrage.

TIERS-DÉTENTEUR. — *V.* Hypothèques.

TIERS-SAISIES. — *V.* Saisies, paragraphe I.

TILLEUL. — Fleurs calmantes utilisées en infusion à 10 p. 1 000 en bains à 500 g. de fleurs.

Espèces contre les convulsions : fleurs de tilleul ; fleur de camomille ; feuilles d'oranger ; feuilles de mélisse, parties égales, 10 g. par litre, en infusion.

TIMBRE (IMPOT DU). — I. *Généralités.* ‖ II. *Timbre de dimension.* ‖ III. *Timbre proportionnel.* ‖ IV. *Timbres spéciaux.* ‖ V. *Sanctions.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Contribution établie sur tous les papiers destinés aux actes civils et judiciaires, à toutes les écritures produites en justice, aux affiches, etc.

Cet impôt est recouvré par l'Administration de l'Enregistrement, des domaines et du timbre (*V.* Enregistrement), sous trois formes principales :

1° *La débite*, qui consiste dans la vente de papiers timbrés ou de timbres mobiles. Les papiers timbrés sont fabriqués par l'industrie privée, mais les deux empreintes (l'une à l'encre grasse indiquant le prix, l'autre consistant en un timbre sec) sont apposées à Paris, à l'atelier général ; c'est là que sont fabriqués exclusivement les timbres mobiles.

Le papier timbré se trouve dans les bureaux de l'Enregistrement et pour les particuliers seulement (les officiers ministériels doivent s'approvisionner aux bureaux d'enregistrement), chez certains débitants commissionnés par la Régie.

Les timbres mobiles se trouvent aussi dans les débits de tabac.

Les timbres mobiles apposés sur le papier libre doivent être oblitérés immédiatement.

2° *Timbrage à l'extraordinaire.* — C'est la faculté accordée aux particuliers (à l'exclusion des officiers publics, sauf les huissiers) de faire timbrer à l'avance des papiers libres sur lesquels ils veulent rédiger certains actes (coupons pour effets de commerce, carnets de chèques, etc.). Cette formalité s'effectue selon les cas, au chef-lieu du département, ou à Paris.

3° *Visa pour timbre.* — S'emploie dans des cas très rares (actes produits en justice, etc.) ; dans la plupart des cas, l'on peut remplacer ce visa par des timbres mobiles ; s'emploie lorsqu'il s'agit de *visa pour timbre gratis* ou de *visa en débit*, formalités dont nous parlerons plus loin.

D'autres modes de perception existent pour les valeurs mobilières, les affiches, etc.

Les droits varient : 1° selon les dimensions du papier (timbre de dimension) ; 2° selon les sommes ou valeurs dont les actes font mention (timbre proportionnel) ; 3° selon la nature des actes (timbres spéciaux).

II. TIMBRE DE DIMENSION. — Sont assujettis à ce timbre tous les actes notariés, les actes judiciaires (émanant de l'autorité judiciaire ou des greffes des tribunaux), les actes administratifs quand ils sont délivrés aux particuliers toutes les demandes, pétitions etc. (sauf exceptions prévues par les lois spéciales) adressées aux ministres, préfets et autres autorités, les actes sous-seing privé comportant obligation (notamment les baux, engagements de location les contrats et police d'assurances, etc.), décharge, tous les extraits des registres de l'autorité judiciaire, les répertoires des notaires, huissiers, receveurs municipaux, etc., tous les livres, registres, etc., de nature à être produits en justice et même les simples écritures, quand elles sont produites

en justice. Des amendes de 20 fr. (pour les actes publics ou leurs expéditions, non timbrés, de 5 fr. pour les écritures privées produites en justice avant d'avoir été timbrées, de 50 fr. pour les actes sous-seings privés qui auraient dû être timbrés et sont rédigés sur papier libre, sanctionnent ces obligations (*V.* MAJORATION).

Le papier timbré est fabriqué en cinq modèles, coûtant d'après leur dimension (décimes additionnels compris) : 12 fr., 8 fr., 6 fr., 4 fr. et 2 fr. la feuille. Les notaires, greffiers et secrétaires des administrations publiques ne peuvent délivrer d'expéditions d'actes sur du papier timbré d'un format inférieur à celui de 6 fr.

Les expéditions des actes civils, administratifs, judiciaires et extra-judiciaires, seront établies sur des feuilles de moyen papier du prix exceptionnel de 3 fr., au lieu de 6 fr.

III. TIMBRE PROPORTIONNEL. — Sont assujettis à ce timbre : 1° les effets de commerce (lettres de change, billets à ordre ou au porteur, mandats et traites, les billets simples, les warrants). Le droit ordinaire est de 0 fr. 20 par 100 fr. ou fraction de 100 fr. Il est triplé si l'effet n'est pas timbré ou l'est insuffisamment. Si l'on reçoit un effet non timbré ou insuffisamment timbré, il faut le faire viser pour timbre dans les 15 jours de sa date, en principe, et dans tous les cas, avant l'échéance et avant toute négociation.

Les effets souscrits à l'étranger et payables en France, doivent être timbrés avant leur négociation ou leur acquittement, sous peine d'amende. Les effets souscrits à l'étranger et payables à l'étranger paient, lorsqu'ils circulent en France, un droit réduit de 0 fr. 50 pour 2 000 fr. ou fraction.

En outre des amendes, la loi restreint les droits du porteur d'un effet non timbré, au point de vue des recours qu'il peut exercer.

2° Sont également soumis au timbre proportionnel les actions et obligations françaises et étrangères et les fonds d'Etat étrangers. Ces droits sont acquittés *au comptant*, sur chaque titre, au moment où il est créé (1 fr. pour 100 fr. du capital nominal pour les actions des sociétés dont la durée n'excède pas 10 ans ; 2 p. 100 pour les autres et 2 p. 100 pour toutes les obligations).

Ils peuvent être aussi payés *par abonnement* ; la société paye alors chaque année 0,20 p. 100 payés à la fin de chaque trimestre.

L'agent de change et le courtier qui admet en négociation un titre non timbré est frappé d'une amende égale à 10 p. 100 du capital du titre.

IV. TIMBRES SPÉCIAUX. — 1° *Quittances et reçus.* — Toutes les quittances, quel que soit le titre et quel que soit le paiement (acquits au pied des factures, reçus de sommes, titres, valeurs, etc.) doivent être revêtus d'un timbre selon la gradation suivante : 0 fr 25 quand la somme n'excède pas 100 fr. ; 0 fr. 50 quand il s'agit d'une quantité comprise entre 100 et 1 000 fr. ; 1 fr. quand la somme dépasse 1 000 fr. Les quittances de sommes inférieures à 10 fr. sont dispensées de timbre.

Les avis de virement en banque, les quittances de prêt, fournitures, etc., concernant les militaires et marins, les quittances des secours payés aux indigents, aux victimes d'inondations, etc., sont exempts du timbre.

Par contre, les ordres de virement en banque sont passibles d'une taxe de 0 fr. 10 quand le virement est effectué sur la place même, de 0 fr. 20 quand il est effectué d'une place sur une autre.

De même le chèque tiré sur la place est taxé au droit de 0 fr. 10, tiré d'une place sur une autre, il est taxé à 0 fr. 20. Un chèque reçu en paiement est taxé ainsi d'ailleurs que tous autres titres donnés en paiement, au droit fixe de 0 fr. 25.

Les chèques remis à la négociation, à l'acceptation ou à l'encaissement ne sont pas taxés.

Les opérations de bourse (achat ou vente) sont soumises à un droit de timbre de 0 fr. 30 p. 1 000 ou fraction de 1 000 fr.

Les opérations du report sont taxées à 0 fr. 10 par 1 000 fr.

Les opérations sur les rentes françaises sont taxées à 0,0125 p. 100 pour les opérations au comptant, à 0,00625 pour les opérations de report.

Le droit de timbre est à la charge du débiteur, sauf quand le débiteur est l'Etat. Toute contravention est punie d'une amende de 50 fr. en principal (*V.* MAJORATION).

La formalité s'accomplit soit par l'apposition d'un timbre mobile, soit par le timbrage à l'extraordinaire (en ce cas remise de 2 p. 100).

3° *Affiches.* — Les droits sont perçus en raison de la dimension des affiches, mais avec des règles spéciales : elles doivent être soumises au timbre avant l'affichage, soit par timbrage à l'extraordinaire, soit avec des timbres mobiles oblitérés.

a. *Affiches ordinaires* : 0 fr. 10 jusqu'à 12 dm² 1/2 ; 0 fr. 20 jusqu'à 25 dm² ; 0 fr. 25 de 25 à 50 dm² ; 0 fr. 40 de 50 dm² à 2 m² ; au dela 0 fr. 20 en plus par mètre carré ou fraction. Ces droits supportent une addition de 2 décimes.

Quand l'affiche a subi une préparation pour durer plus longtemps, les droits sont doublés.

Chaque affiche non timbrée rend passible d'une amende de 5 fr. (*V.* MAJORATION).

b. *Affiches peintes* : 2 fr. par mètre carré ou fraction (sans décimes).

c. *Affiches lumineuses* : 20 fr. par mètre carré ou fraction (sans décimes) pour la première année, 10 fr. pour les années suivantes. Le droit est doublé si l'affiche contient plus de 5 annonces distinctes. Un droit mensuel de 10 fr. par mètre carré est imposé aux projections sur transparent, aux combinaisons permettant de former des mots successivement dans le même espace, etc. Ces droits sont perçus sur déclaration détaillée fournie en double au bureau de l'Enregistrement ; sur l'un des exemplaires l'administration donne la quittance au vu de laquelle sera délivré, par le préfet de police de Paris et par le maire dans les autres communes, le permis d'affichage.

Le droit s'acquitte par mensualités et d'avance.

Les contraventions sont punies d'une amende de 100 fr. (*V.* MAJORATION).

d. *Exemptions* : ne sont pas soumis au timbre les enseignes, les annonces de location apposées sur la maison même, les annonces relatives à un produit vendu dans l'établissement où elles sont placées ; les affiches (imprimées ou manuscrites) ne contenant que des demandes ou offres d'emploi, les affiches électorales (pendant la période électorale) signées du nom d'un candidat.

ACTES DISPENSÉS DE TIMBRE OU TIMBRÉS GRATIS. — La loi a dispensé de l'impôt du timbre de nombreux actes ou titres qui par leur nature devraient y être soumis, notamment tous les actes relatifs à l'assistance aux vieillards, aux enfants assistés, les inscriptions sur le grand livre de la dette publique, etc. D'autres actes sont timbrés gratuitement : actes de mariage d'indigents, actes et pièces relatifs aux accidents du travail, à la caisse des retraites pour la vieillesse, etc. Enfin d'autres actes sont visés pour timbre en débit ; cela veut dire que les droits de timbre sont suspendus, mais qu'ils pourront être payés dans certaines circonstances : il en est ainsi pour les procès-verbaux de simple police ; le timbre sera payé par le délinquant, s'il est condamné. De même pour les pièces produites en justice par une personne ayant obtenu l'assistance judiciaire ; les droits seront remboursés à l'Etat par l'adversaire de ce plaideur, s'il n'est pas lui-même assisté judiciaire et s'il perd le procès.

V. SANCTIONS. — Ainsi que nous l'avons vu la plupart des formalités en cette matière sont actionnées par des amendes. Ces amendes présentent certains caractères : 1° elles sont dues *solidairement* comme les droits eux-mêmes par tous ceux, en général, qui ont concouru à l'acte qui aurait dû être timbré (pour une obligation par exemple, par les prêteurs et emprunteurs, pour les lettres de voiture, par l'expéditeur et par le voiturier, pour les effets de commerce et les chèques, par le souscripteur, l'accepteur, le bénéficiaire et le premier endosseur, pour les affiches, par l'afficheur et celui qui a commandé l'affiche). C'est-à-dire que chacune de ces personnes peut être poursuivie, est responsable de l'omission des formalités.

En outre, les amendes peuvent être réclamées aux hétitiers et successeurs de ces personnes : ce ne sont pas des pénalités personnelles. Nous ajouterons que les amendes ne peuvent plus être prononcées quand les poursuites n'ont pas eu lieu dans un délai de 2 ans après le jour où les pièces irrégulières ont été découvertes par les agents.

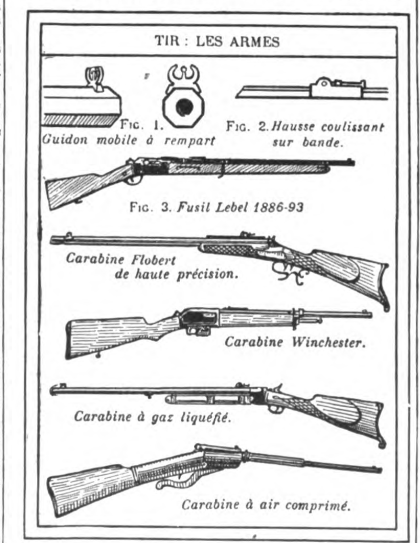
Les agents de l'Enregistrement ont qualité pour rechercher et constater toutes les contraventions ; les préposés des douanes, des contributions indirectes et des octrois constatent les contraventions en matière de timbre pour les actes relatifs à leur service.

Les officiers de police judiciaire (commissaire de police, etc.) et agents de la force publique peuvent également en constater certaines, notamment pour les quittances, les marques de fabrique et les affiches.

TIQUE. — L'*Ixode des chiens*, vulgairement appelée tique, s'attache à la peau des chiens de chasse et les fait beaucoup souffrir ; ils s'en débarrassent très difficilement ; pour les en délivrer, les frictionner à l'eau de savon.

TIR. — I. ARMES DE TIR. — Le tir est un sport des plus attrayants. Se pratique, soit comme simple passe-temps, avec une carabine dite de jardin ou de salon, à une distance de 8 à 12 m. ; soit, comme sport véritable, avec des armes de précision (du tir réduit à la distance de 12 m., ou tir de stand à des distances variant de 12 à 600 m.).

Dans le 1er cas, une carabine Flobert légère, du calibre 6 mm. suffira parfaitement, cible ronde en tôle s'accrochant au mur (prix : 7 fr. 50). Prix des munitions : 7 à 14 fr. le 1 000 selon qualité || On peut aussi employer une carabine à gaz liquéfié (*V.* PISTOLET). Cette arme a l'avantage de ne produire aucune fumée et de faire très peu de bruit. Elle convient particulièrement pour le tir en appartement. Sa charge est très régulière, son chargement rapide et le canon n'a besoin d'aucun nettoyage. Elle s'établit en calibre 8, 6, et 4 mm. 5. Le tube de gaz chargé fournit en cal. 8, 125 coups à 25 m. ; en cal. 6, 300 coups à 15 m. et en cal. 4,5, 800 coups à 8 m.



Dans le 2e cas, pour le tir à 12 m., utiliser soit une carabine Flobert lourde, à rayures soignées, avec hausse fédérale à glissière sur bande, avec guidon mobile à rempart, soit une carabine à gaz liquéfié, soit encore l'arme nationale de guerre, carabine ou fusil Lebel, avec cartouche spéciale pour tir réduit (douille amorcée munie d'un petit tube de plomb qui forme projectile, modèle du général Bonnet). Les armes étant d'un poids élevé, ne conviennent point poue les adolescents. Ceux-ci feront bien d'employer la carabine dite *la Française*, établie avec l'approbation de l'Union des Sociétés de tir de France. || Pour le tir de 25 à 50 m., le Lebel possède une munition spéciale (douille d'acier qui, instantanément rechargeable, reçoit au culot un tube amorce chargé à poudre et se munit d'une petite balle conique.) Il suffit de posséder 3 de ces douilles pour qu'un aide puisse sans cesse tenir une cartouche prête à la disposition du tireur. On peut aussi, à ces distances, employer *la Française* avec cartouches longues. || Pour les tirs de 50 à 600 m., il existe, en plus des armes de guerre, de très bonnes armes à trajectoire tendue (carabines américaines Winchester à répétition, cal. 50, 40,5 et 32 et carabines autrichiennes Mannlicher à répétition, (cal. 7 mm. 90). || Sont excellentes aussi, jusqu'à 300 m., les carabines automatiques Winchester (cal. 351 et 401), armes très intéressantes à tous points de vue. Noter que le rechargement automatique exige beaucoup de prudence de la part du tireur en cas d'interruption du tir ; aussi, ces armes ne sont-elles pas admises volontiers dans tous les stands.

Les carabines du système Martini-Henry sont des armes de haute précision. On en trouve de puissance et de calibres très divers, mais chaque modèle a l'inconvénient de ne convenir qu'à un des trois cas de courte, moyenne ou longue portée de tir.

UNION DES SOCIÉTÉS DE TIR. — Fondée en 1886, a son siège social, 62, rue de Provence. Reconnue d'utilité publique par décret du 20 février 1897, L'Etat lui donne une subvention annuelle. Elle organise chacune année un concours national de tir. Elle se charge de toutes démarches près des ministères de la Guerre et de l'Intérieur pour faire obtenir, à titre onéreux, des armes de guerre à ses sociétés affiliées et à ses membres associés. Il suffit de lui adresser par mandat-poste le montant du prix de l'arme désirée et l'Union se charge de toutes les formalités. Elle délivre elle-même les armes dès que l'autorisation ministérielle est accordée.

PRINCIPAUX FACTEURS DE HAUTE PRÉCISION DANS UNE ARME. — Pour le canon, c'est un parfait dressage axial du tube, un forage absolument lisse, une rayure fine d'un pas bien approprié au projectile et à la pression qu'il subit, une longueur de canon exactement calculée de manière à ce que sa bouche, en raison de l'épaisseur et la nature du métal, le diamètre du calibre, etc., coïncide avec un nœud de vibration du tube pendant le tir.

Pour la boite de culasse et le système de fermeture, c'est une symétrie aussi absolue que possible dans la quantité et les épaisseurs de métal identiquement réparties à droite et à gauche du plan axial. A ce point de vue, les armes les plus parfaites sont incontestablement celles du système Martini-Henry (fusil de guerre anglais), à bloc ascensionnel qui s'ouvrent par abaissement et se referment par relèvement de cette pièce sous l'action d'un levier-pontet. Ce bloc pivote, en effet, entre deux joues absolument symétriques. La haute précision de ce type est très réputée dans les stands. Mais les armes à verrou qui ont, au premier abord, le défaut de posséder sur le côté de la boîte de culasse une échancrure pour le rabattement du levier, sont actuellement tout à fait libérées des inconvénients de ce dispositif par le procédé moderne de l'accrochage du verrou. Cet assujettissement s'effectue par le moyen de 2 tenons symétriques qui entrent en prise sur 2 rampes latérales, soit au tonnerre, comme dans le Lebel, soit à l'arrière de la boîte de culasse comme dans le Mauser.

II. LES PRINCIPES DU TIR. — Bien comprendre d'abord les définitions suivantes :

TRAJECTOIRE. — C'est le parcours qu'accomplit la balle lancée dans l'espace : a la forme d'une courbe (parabole) qui s'infléchit de plus en plus sous l'action de la pesanteur.

LIGNE DE MIRE. — C'est un rayon visuel ou une droite idéale qui passe par le fond du cran de la hausse et le sommet du guidon. Pour pointer l'arme sur un but, la ligne de mire doit passer par 3 points strictement en ligne droite : le fond du cran de la hausse, le sommet du guidon et le but à atteindre.

Le *guidon*, la *hausse* et *leurs rôles*. Le 1er est un repère saillant situé à l'extrémité du canon. Il se trouve dans le plan vertical de la ligne de tir, sauf la correction particulière pour chaque arme et qui nécessite le déplacement plus ou moins léger du guidon à droite ou à gauche pour réaliser le maximum de précision.

La seconde est un petit dispositif fixé sur le canon, immédiatement en avant de la culasse et qui porte une encoche constituant un repère complémentaire pour l'œil du tireur.

Plus l'encoche est éloignée du canon, pendant la visée, plus grand devient l'angle que fait la ligne de mire avec la ligne de tir, et plus la trajectoire s'élève au-dessus de l'horizontale pour aller couper la ligne de mire en un point qui est le but visé : plus ce point est éloigné, plus la hausse doit être levée.

A. EXERCICES PRÉPARATOIRES. — La *visée* consiste en deux opérations capitales.

1° PRENDRE LA LIGNE DE MIRE. — *Il faut voir le guidon à travers le cran de mire (encoche de hausse), de telle façon que le premier apparaisse, parfaitement vertical et, de plus, exactement au milieu du second.* Il faut, en outre, que le sommet du guidon apparaisse à la hauteur (toujours la même) qu'il doit atteindre dans l'encoche, c'est-à-dire qu'on n'en découvre que la portion exactement nécessaire. La 1re condition évite que l'arme dévie à droite ou à gauche, la seconde qu'elle soit dirigée trop haut et trop bas.

Il y a diverses formes de guidons et d'encoches. Ci-contre 3 types des plus usuels. Dans les nos 1 et 2, le sommet du guidon doit venir tout juste affleurer le niveau de la visière. Dans le no 3, l'encoche possède une échancrure qui précise, pour l'œil du tireur, la verticalité et le point d'affleurement du guidon.

Pour l'instruction d'un débutant, découper dans du carton blanc la visière et dans du carton noir le guidon de l'arme à une échelle agrandie, placer le second derrière la première, bien exactement et le montrer à l'élève tireur en disant : « Prendre la ligne de mire, c'est voir comme ceci, et pas autrement, le guidon à travers le cran de mire. » Ensuite, séparer les deux pièces et les lui faire réunir correctement lui-même.

2° POINTER L'ARME. — C'est continuer la ligne de mire vers le but, l'y diriger, puis l'y fixer juste au-dessous du centre noir de la cible, le guidon apparaissant au bord inférieur de ce centre.

Pour l'instruction d'un débutant, placer sous le centre noir de la cible l'assemblage en carton du cran de mire et du guidon. Le lui faire ensuite apposer lui-même et rectifier scrupuleusement les erreurs.

VÉRIFICATION DE CES EXERCICES. — Placer l'arme de tir sur un chevalet de pointage ou sur un dispositif analogue (table étroite sur laquelle l'arme sera supportée par un coussin ou un oreiller). Fixer au mur, à la distance de 5 m., un carton blanc de 20 cm. de côté, sur lequel un aide placera une palette noire de 3 cm. de diamètre, percée, au centre, d'un trou de 2 mm. et emmanchée sur une languette que

l'aide tiendra horizontalement. Prendre alors la ligne de mire et pointer l'arme sur la palette. Dès qu'on pense que le pointage est bon, abandonner l'arme et prévenir l'aide en lui disant : « Marquez ». Il fait alors un point sur le carton blanc, avec la pointe d'un crayon, à travers le trou de la palette. Il éloigne celle-ci, puis sur les indications de la personne qui vise *sans déranger l'arme*, et dit : « Plus haut, plus bas, à droite, à gauche », il la ramène peu à peu à un pointage que la personne qui vise indique de nouveau comme bon en disant : « Marquez ». Recommencer une 3e fois, toujours sans déranger l'arme. Il y aura donc 3 points sur le carton blanc. S'ils se trouvent éloignés l'un de l'autre, c'est que la personne qui a visé a mal pointé ou ne sait pas prendre la ligne de mire.

Comme preuve complémentaire, faire tirer, à la distance de 12 m., 3 balles au débutant.

FORMATION MORALE DU TIREUR. — *Principe.* — Ne pas agir sur la détente si la condition : visée et pointage rigoureusement exacts, n'est pas encore ou n'est plus parfaitement existante. C'est la chose la plus importante, et la plus difficile à réaliser dans le tir : elle suppose que le tireur est arrivé à se discipliner soi-même et à dominer à la fois l'impatience nerveuse, le scrupule exagéré et la tendance à se contenter d'un à peu près. Dès le premier coup de fusil, le débutant doit se proposer de n'actionner la détente que s'il est extrêmement persuadé de la justesse de sa visée et de son pointage.

LE TIR A 12 MÈTRES. — Tirer loin est très mauvais pour un débutant. ‖ Tirer à courte distance est, au contraire, excellent pour le débutant comme pour le tireur le plus exercé. ‖ D'autre part, il est préférable d'éviter au débutant la préoccupation du recul. Les tirs de début, tout aussi bien que ceux de perfectionnement doivent se faire, à la distance de 12 m., avec des munitions à charges faibles ou réduites.

COMMENCER A L'AGE DE 12 ANS. — Il faut que le tireur arrive tout formé au régiment.

B. DEVANT LA CIBLE. EXERCICES PRATIQUES. — 1° Libération de l'index. Pour être maître du départ du coup, il faut savoir, durant la visée, suspendre l'action que l'index exerce sur la détente et, ainsi, ne jamais tirer inopportunément. L'index doit acquérir une *complète indépendance de mouvement et agir isolément*, sans aucune contraction concomittante ni dans les autres doigts, ni dans le poignet, ni dans le bras. Pour cela, un seul moyen : que la main serre fortement la poignée du fusil, sans raideur d'une prise bien pleine et dont l'énergique contraction immobilise les autres doigts. En même temps, tous les muscles du bras droit doivent faire effort pour appuyer fortement contre l'épaule la plaque de couche de la crosse.

2° SUSPENSION DE L'ACTION DE L'INDEX. — Le coup doit partir aussitôt que la ligne de mire a trouvé le but, mais l'instant est si passager que savoir suspendre l'action du doigt sur la détente est un détail essentiel.

Suspendre l'action de l'index consiste à arrêter, sans qu'elle diminue ni augmente en rien, la pression qu'on effectuait progressivement sur la détente amenée, soit sur la bossette de départ, si l'arme est à double bossette, soit au voisinage du départ du coup, si l'arme est à simple gâchette. Dans ce dernier cas, l'exercice est des plus difficiles pour un novice.

Après un temps de suspension, fermer franchement le doigt pour obtenir le départ du coup et constater ainsi la longueur de course qui restait à la détente.

3° LE DÉPART DU COUP. — C'est toujours par une pression effectuée volontairement, juste à l'instant du pointage correct, que le bon tireur doit faire partir le coup. La double bossette permet à toute personne sachant viser, de très rapidement devenir un tireur convenable. Il suffit pour cela que l'index soit engagé jusqu'au milieu de la 2e phalange ou du moins autant que la longueur du doigt le permet. Mais, avec double bossette ou gâchette simple, l'index doit se comporter de même. Pas de coup de doigt ni de brusque pression définitive, mais se borner à appuyer un peu plus fortement.

Ces exercices doivent se faire en tirant à vide sur la cible avec une attention aussi grande que si le tir était réel.

C. CONDITIONS SIMULTANÉES. — Durant ces exercices, le débutant doit s'efforcer d'acquérir de l'aisance dans son attitude. De plus, le tir réduit n'étant qu'un moyen d'étude ou de perfectionnement, il faut que l'élève tireur soit, dès le début, instruit de toutes les nécessités du tir à charge complète, celui-ci comportant un énergique recul de l'arme.

1° *Position du tireur.* — Buste un peu porté en avant, dans l'attente d'une résistance à fournir, membres inférieurs fortement établis sur le sol. Au moment du départ du coup, le tireur doit posséder l'immobilité la plus parfaite qui soit humainement possible, l'index seul doit bouger. Pas de bons résultats si les jambes sont faibles et les jarrets mous.

Le tireur ne doit pas être placé tout à fait face à la cible. S'établir suivant un angle de 45 à 50 degrés, les jambes un peu écartées, les pieds bien à plat, espacés par la distance qui correspond à la meilleure stabilité. L'aisance de l'attitude dépend beaucoup de la position des pieds et de leur direction. Les jarrets doivent être tendus, *mais non point raidis.* Il suffit que les jambes prennent toute leur extension, cela franchement, sans effort. ‖ Durant la visée, c'est la jambe (gauche) qui se trouve en avant qui supporte la plus grande charge. (Il convient que le tireur hanche légèrement à gauche, en s'inclinant en avant). Dans l'instant de la détonation, la poussée du recul déplace brusquement le centre de gravité. Le corps, rejeté en arrière, vient s'arc-bouter sur l'autre jambe.

2° *Le rôle des bras.* — Le bras droit exerce une traction sur l'arme pour l'appuyer à l'épaule, le bras gauche supporte et dirige l'arme. La fonction du bras gauche est la plus importante. Le coude ramené au corps et appuyé sur la hanche procure à l'arme un point d'appui solide. La main gauche doit simplement tenir l'arme et, pour ainsi dire délicatement, la guider en direction, de façon à faire passer la ligne de mire par le but.

3° *Bien épauler.* — L'arme étant fortement empoignée par la main droite et bien appuyée à l'épaule, il faut que la plaque de couche soit bien en place, qu'elle porte sur un endroit précis qui doit pour ainsi dire se façonner pour la recevoir. C'est une sorte de creux qui se forme au-dessous du deltoïde et de la clavicule et entre les deux, quand l'épaule se porte un peu en avant et que le coude s'élève à la hauteur de l'épaule. En même temps, par suite de l'effort effectué par le biceps, le pectoral se contractera et fera saillie.

Quand on épaule bien, le recul ne se traduit que par une brève poussée qui appuie simplement sur l'épaule. Mais il n'en serait pas de même si le talon de la crosse portait sur la tête de l'humérus ou sur la clavicule ou si, encore, l'arme n'était pas fortement appuyée à l'épaule.

D. EXERCICES DE PERFECTIONNEMENT. — 1° *Suspension de l'action de l'index.* — But de cet exercice : faire acquérir au tireur une notion exacte de la course de la détente de son arme, par simple sensation de la résistance du ressort antagoniste. Pratiquer comme suit. D'abord, s'appliquer à bien élever l'arme à l'épaule, en exécutant avec le maximum de correction ce mouvement qui est loin d'être simple. Placer la *main gauche*, serrer l'arme à la poignée avec la *main droite*, engager amplement l'*index* sur la détente, préparer celle-ci ou selon l'arme amener la *bossette* sur son contact en *amorçant* très légèrement le départ, élever l'arme bien *horizontalement* par commun travail des *deux bras*, sans qu'elle penche *ni à droite, ni à gauche*, la placer à l'épaule *préparée* et *façonnée* pour recevoir la crosse. Tout cela doit être exécuté instantanément et lorsque c'est fait, *il ne faut pas que l'action initiale sur la détente ait en rien varié*. La bossette ne doit pas avoir perdu contact ni le départ se trouver plus que légèrement amorcé.

Alors augmenter la pression de l'index le plus doucement possible et en étudiant attentivement la sensation produite, jusqu'à ce que l'échappement de la détente ait lieu. Ensuite s'exercer à actionner à temps d'arrêt, dans l'instant même de l'épaule, le départ de la détente. Le laps nécessaire pour que l'arme se *place* à l'épaule et s'y *appuie* fermement devra être aussi *bref que possible*. Cela réalisé, l'index agira immédiatement pour amener la détente *au point le plus proche* de l'échappement, mais sans que *jamais* celui-ci se produise. C'est la grande difficulté, le grand secret du tir. Contrôler cette préparation de la détente en faisant partir le coup.

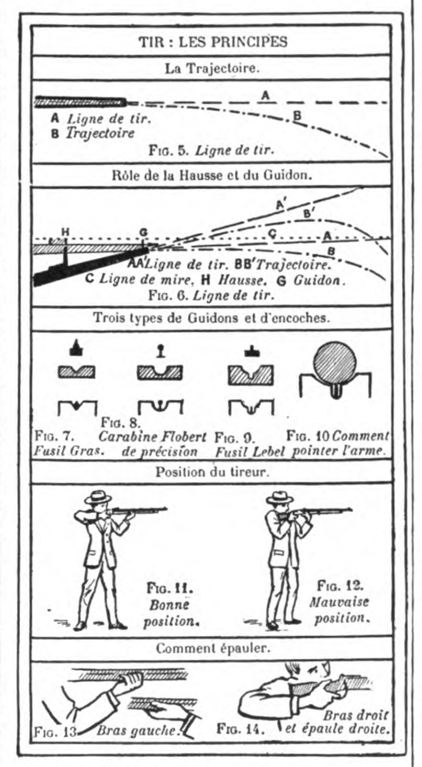


Fig. 5. Ligne de tir.
Fig. 6. Ligne de tir.
Fig. 7. Fusil Gras. — Fig. 8. Carabine Flobert de précision. — Fig. 9. Fusil Lebel. — Fig. 10 Comment pointer l'arme.
Fig. 11. Bonne position. — Fig. 12. Mauvaise position.
Fig. 13. Bras gauche. — Fig. 14. Bras droit et épaule droite.

Enfin, la détente étant actionnée à temps d'arrêt comme ci-dessus, *désépauler* et, tout en maintenant au même point en quelque sorte critique, la pression exercée par l'index, *redescendre* l'arme à la position de la charge.

COMMENT TIRER VITE ET BIEN. — La vitesse tient à deux conditions : brièveté de la visée et nombre de balles tirées dans le moindre temps.

Pour tirer vite et bien, travailler la netteté de la vision et le jeu de la respiration et, aussi, s'efforcer d'acquérir une sorte de virtuosité spéciale.

Avant d'élever l'arme à l'épaule, bien considérer le but, le regarder fermement, avec, pour ainsi dire une intense certitude de son existence concrète. Ne plus le quitter des yeux jusqu'à la fin de la série de balles à tirer.

Comme il est rare que les deux yeux possèdent une égale acuité, il arrive presque toujours que la vision se modifie durant la visée, cela en raison de ce que le tireur ferme un œil. C'est pourquoi il est excellent de *viser en conservant les deux yeux ouverts.*

C'est durant le mouvement d'élever l'arme à l'épaule que doit se produire l'aspiration. Rechercher l'absolue coïncidence des deux faits. L'aspiration doit être assez ample mais sans jamais ballonner la poitrine. Dès que l'arme est à l'épaule, fermer la bouche. La cage thoracique doit alors rester comme pétrifiée, le tireur demeurer comme une masse immobile dont une seule parcelle, l'index, sera vivante et ne bougera qu'en temps strictement opportun. Si la respiration est bien suspendue, il se produira une contraction très légère en haut du larynx.

Tirer vite et bien, consiste essentiellement à obtenir la ligne de mire dans le placement même de l'arme à l'épaule et, aussitôt après, à diriger cette ligne de mire, de bas en haut, c'est-à-dire par continuation de l'élevé de l'arme, sur le centre du but ; puis à pointer rapidement et à faire feu. On n'y parviendra bien qu'en conservant les deux yeux ouverts, la vision par les deux yeux donnant un sentiment beaucoup plus net de l'horizontalité.

Tir au pistolet. — Est plus précis que celui du revolver. L'arme employée est du type dénommé à piston, c'est-à-dire à cheminée, que l'on coiffe d'une amorce fulminante. Canon rayé, cal. 11 mm. 5, charge : 14 cg. de poudre J no 3 et balle ronde de calibre. C'est l'arme dite de tir et de combat.

CHARGEMENT. — Opération extrêmement délicate. Verser dans le canon la poudre contenue dans une chargette mesurant exactement 14 cg. (*V.* POUDRES PYROXYLÉES). Frapper légèrement l'arme avec la paume de la main à la hauteur de la batterie, afin de bien faire descendre la poudre dans l'intérieur de la cheminée. Poser la balle sur l'orifice du canon et la frapper doucement avec le petit maillet *ad hoc*, jusqu'à ce que le grand diamètre du projectile se trouve en dedans de la tranche de la bouche et cesser avant que celle-ci vienne en contact avec le maillet. Placer l'extrémité de la baguette sur la balle, saisir d'une seule prise de la main gauche l'extrémité du canon et la baguette en les maintenant tous deux dans le même axe et aussi verticalement que possible. Enfoncer la balle en frappant bien d'aplomb avec le maillet sur la baguette. Les derniers coups surtout exigent de la dextérité. Ils doivent amener la balle à fond, en plein contact avec la poudre, sans comprimer celle-ci. Des chocs trop violents déformeraient le projectile et trop faibles, ils l'appuyeraient insuffisamment, deux circonstances qui influeraient grandement sur la précision du tir. Au moment de placer l'amorce, tenir l'arme horizontalement. Examiner le fond de la capsule, pour voir si le fulminate qui la garnit n'a pas de craquelure. Armer avec le pouce droit, coiffer la cheminée avec la capsule et appuyer celle-ci avec le pouce pour qu'elle s'enfonce à serrage. Abaisser ensuite le chien au cran de sûreté.

L'observation de toutes ces opérations a une *importance capitale* lorsqu'il s'agit des *préparatifs d'un duel.* Il convient donc d'en posséder la parfaite minutie.

CIBLE. — Silhouette humaine, grandeur nature, en carton ou en fer et représentant un homme debout de profil, dans une attitude effacée. On les trouve chez les marchands de cibles. Les meilleures sont celles en fer, mais elles coûtent cher et sont lourdes à transporter ; celles en carton sont difficiles à établir et vite détériorées. Le plus pratique est d'en découper soi-même dans des voliges réunies par de légères traverses. Peindre la silhouette en noir et la dresser dans l'encoignure de deux murs. Elle s'y tiendra fort bien, car on l'y fixe facilement par deux clous plantés à droite et à gauche. De plus, on n'aura à craindre aucun ricochet, ce qui évite d'avoir à disposer en arrière de la silhouette une tôle assez grande et épaisse, pour que toutes les balles viennent s'y écraser. Etablir l'axe de tir selon la bissectrice de l'angle. On peut garantir la silhouette des intempéries par un petit auvent. Avant chaque séance de tir, coller sur les trous d'impact des rondelles de papier noir.

TIR D'ENTRAÎNEMENT. — S'exécute au commandement et représente strictement la pratique du duel. Le chien du pistolet étant armé, prendre la crosse dans la main droite, fermement, mais sans crispation, le médius en contact avec l'arrière du pontet, le pouce enserrant le dos de la crosse, l'annulaire et le petit doigt effectuant le maximum de l'étreinte. Engager l'index dans le pontet jusqu'à la deuxième phalange, en avant de la gâchette et sans toucher celle-ci. Effacer le buste à gauche, jambes peu écartées, la main gauche à plat sur la hanche gauche, tête haute et face à la silhouette, en avançant légèrement l'épaule droite, abaisser le bras en avant, en dirigeant le canon vers le sol et en se gardant que cette direction ne passe pas à moins de 25 cm. de la pointe du pied droit. Cette attitude d'attente doit être aisée et sans raideur. Apporter toute attention aux commandements.

Attention. Poser légèrement l'index sur la gâchette, de manière à seulement la frôler.

Feu. Lever à la hauteur de l'œil, le bras complètement tendu et ne formant avec le pistolet qu'une seule ligne droite, dont la direction doit se fixer à la hauteur de la ceinture de la silhouette. Appuyer doucement sur la gâchette.

Un. Accentuer la pression de l'index, sans que ni le bras, ni le pistolet bougent.

Deux. Presser la gâchette à fond, mais progressivement Il *faut que le coup* parte avant que soit prononcé le commandement suivant :

Trois ! Retirer du pontet l'index et fléchir le bras en relevant le pistolet.

Ne pas tirer plus de 12 balles par séance et, même, cesser avant, si on éprouve la moindre fatigue.

Tir au revolver. — Manier l'arme avec prudence. Procéder par courtes séances d'un quart d'heure, car le tir au revolver nécessite une attention soutenue, qu'il est difficile de prolonger profitablement.

Si l'arme n'est pas d'ordonnance ou bien établie, on n'arrivera à aucune précision (*V.* REVOLVER). Pour arriver à de bons résultats, la sobriété est nécessaire (surtout pas d'excitants, pas d'apéritifs). S'exercer complètement à jeun.

CIBLE. — 30 cm. de diamètre, divisée en 10 zones concentriques avec centre noir de 6 cm. comportant la zone 9 et la mouche qui compte 10.

CHARGER. — Tourner le côté gauche du corps face à la cible, tenir l'arme dans la main gauche, le canon vers la cible. Ouvrir le barillet et charger avec la main droite. L'opération terminée, passer l'arme dans la main droite, tourner le côté droit du corps face à la cible, écarter les jambes légèrement et bien s'établir d'aplomb. Tout cela sans cesser de *maintenir l'arme dans la direction de la cible.*

TIR INTERMITTENT. — Avec le pouce de la main droite et sans toucher l'arme avec la main gauche, armer fermement le chien, en prenant garde *de ne point l'abandonner* avant qu'il ne soit au cran de l'armé, sans quoi il ferait partir le coup en se rabattant. Lever l'arme en direction de visée, le bras non point allongé, mais *légèrement ployé* pour mieux résister au recul, la main serrant fortement la crosse, mais l'index restant bien libre, comme dans le tir au fusil. Viser d'après les mêmes principes, surtout bien respirer amplement avant la visée. Que celle-ci soit aussi courte que possible. L'interrompre, si nécessaire, pour respirer de nouveau. Faire feu. Relever ensuite le chien comme ci-dessus et continuer le tir jusqu'à épuisement du barillet.

DÉCHARGER OU RECHARGER L'ARME. — La faire passer dans la main gauche et reprendre la position de *charger toujours*, en maintenant le canon dans la direction de la cible. Ouvrir ensuite le barillet.

Ne *jamais* regarder dans les orifices antérieurs du barillet,

pour voir s'il reste des balles à tirer, car ce faisant, on tourne le canon vers soi.

TIR CONTINU. — S'exécute en faisant partir successivement les coups par seule action de l'index sur la détente, sans armer préalablement le chien avec le pouce.

TIR DE VITESSE. — Utilisation pratique du précédent dans le *minimum* de temps avec le *maximum* de précision. S'exécute au commandement dans les stands, soit sur une silhouette, soit sur 2 (dans ce dernier cas, alternativement sur l'une et l'autre silhouette). On tire toujours après un avertissement préalable de : « Etes-vous prêt ? » Attention, précédant de 2 secondes le commandement de « Feu ! »

TIRE-LAIT. — Appareil destiné à aspirer le lait d'un sein à l'aide soit d'une cupule-ventouse à pavillon mammaire et d'une poire en caoutchouc, soit d'une cupule-ventouse sans poire, mais munie d'un tube en caoutchouc à aspiration buccale. Le lait retiré est reçu dans une dilatation disposée en forme de réservoir sur le tire-lait. Sert à dégorger les seins ou à nourrir le nouveau-né en cas de difficultés de la tétée (bouts de sein mal faits, etc.).

TISANE. — Solution simple dans l'eau froide avec gomme et miel en macération 10 h. dans l'eau froide (digitale) ou décoction à l'ébullition prolongée ou infusion de 10 à 30 min. en 1l. d'eau de 10 à 30 g. en général de substances végétales médicamenteuses. Ex. : *Tisanes diurétiques* : (pour faire uriner), racine de chiendent, queues de cerises, stigmates de maïs, baies de genièvre, feuilles de buchu, d'inva-ursi ou busserolle, fleurs de sureau, racines d'asperge. — *Tisanes diaphorétiques* (pour faire suer) : *fleurs de bourrache*, feuilles de jaborandi, écorce de buis, racine de bardane. — *Tisanes sédatives* : fleurs de tilleul, d'oranger, de mauve, de tussilage ; feuilles de mélisse, de menthe, de verveine ; pétales de coquelicot cônes de houblon, racine de valériane. — *Tisane galactophores* (pour donner du lait aux nourrices) : graines de cotonnier. feuilles d'ortie brûlante, semences d'anis, de fenouil, etc., etc.

TISSU. — Ouvrage obtenu au moyen d'un métier mécanique ou à bras par l'entrelacement soit de fibres naturelles d'origine animale ou végétale préalablement filées, soit de fils métalliques, soit de fils artificiellement créés. Les fils pris dans le sens de la longueur constituent la *chaîne* d'un tissu ; ceux pris dans le sens de la largeur constituent la *trame*. Chaque passage d'un fil de trame à travers la chaîne prend le nom de *duite*.

Dans l'étude du tissu il faut considérer : 1° les matières qui servent à le fabriquer : ce sont les *textiles* ; 2° le procédé qui sert à le produire : c'est le *tissage* ; 3° le résultat : c'est le tissu en lui-même.

TISSAGE. — On tisse, c'est-à-dire on entrecroise les fils de chaîne et ceux de trame, à l'aide de métiers qui se meuvent à bras ou mécaniquement.

Métier. — Il se compose essentiellement : *a.* d'un bâti de bois ou de métal ; *b.* d'une *ensouple* arrière, sur laquelle est placée la chaîne ; *c.* de *lisses* (commandées par des marches et se mouvant perpendiculairement aux fils de chaîne, elles soulèvent ceux-ci au cours du tissage, dans un ordre prévu ; les lisses sont en nombre variable) ; *d.* d'un *battant* (animé d'un mouvement de va-et-vient, grâce à un dispositif spécial roulant autour de l'axe placé à sa partie inférieure ; il resserre et égalise les duites (ou coups de trame), au moyen du *peigne* encastré dans sa partie supérieure ; *e.* d'une *poitrinière*, sur laquelle vient s'étaler l'étoffe après tissage ; *f.* d'une *ensouple* avant sur laquelle vient s'enrouler le tissu.

Les lisses, en nombre variable mais toujours réduit, sont disposées de telle façon qu'elles puissent soulever, soit une moitié, soit un tiers, soit un quart, etc. des fils de chaîne, les autres restant en bas ; dans l'intervalle ainsi créé, le fil de trame est lancé au moyen de la *navette* ; le dispositif des lisses permet d'établir les différentes classes, les types fondamentaux de tissus.

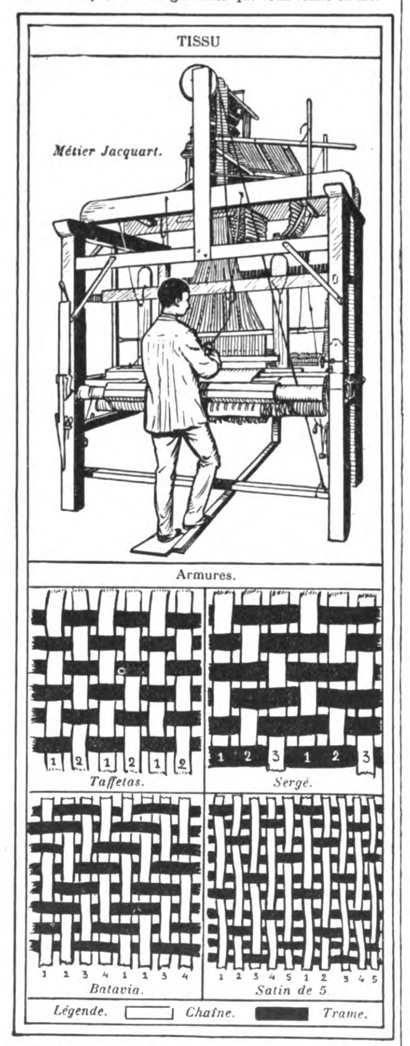
MÉCANIQUE JACQUART. — Elle a pour objet de rendre les fils de chaîne absolument indépendants les uns des autres dans un rapport donné, soit, par exemple, 400 fils sur 10 cm. ; chacun de ces fils, commandé par une aiguille, obéissant ellemême aux indications du dessin, que reproduit un carton perforé où il convient, reste en bas ou est soulevé ; on comprendra que ces 400 fils agissant indépendamment peuvent produire sur leur champ de 10 cm. des combinaisons à l'infini. Il va de soi que si l'étoffe a un mètre de largeur, le premier fil dans chaque rapport sera commandé de la même manière, le deuxième également et ainsi de suite, de telle façon que le même dessin sera reproduit dix fois dans la largeur d'un mètre. La mécanique Jacquart a rendu facile la fabrication des étoffes façonnées.

MÉCANIQUES D'ARMURES OU RATIÈRES. — Dans certaines machines modernes, le dispositif des lisses a été perfectionné de telle sorte qu'on arrive à multiplier celles-ci jusqu'à 20 et 24 par métier, lesquelles, commandées par des cartons d'une forme spéciale et en nombre variable, arrivent à produire certains dessins isolés ou suivis, qu'on ne pouvait obtenir autrefois qu'au moyen de la Jacquart. Les étoffes faites par ce procédé s'appellent communément *armures* ou *petits façonnés*.

Remarquons en passant que tant dans le système des lisses que dans celui de la Jacquart, chaque fil de chaîne passe dans un œillet qui l'isole ; ce qui diffère dans les deux systèmes, c'est la commande des fils, l'une plus simple et s'exerçant sur tout un groupe de fils, l'autre plus compliquée s'exerçant sur chaque fil pris isolément.

Résumons maintenant les opérations qui constituent le tissage. Les fils, après filature, sont enroulés sur des bobines ; les bobines chargées du textile vont à l'*ourdissoir* qui sert à préparer la chaîne, c'est-à-dire à disposer les fils parallèlement les uns aux autres dans le sens longitudinal, en une sorte de nappe dont la longueur et la largeur ont été prévues à l'avance ; cette nappe de fils, cette chaîne est enroulée, après l'ourdissage, sur l'ensouple arrière du métier, d'où elle part, pour passer fil à fil à travers les œillets qui supportent des fils, métalliques ou de coton, dont l'ensemble constitue les lisses ; celles-ci, en soulevant une partie des fils, ouvrent dans la chaîne une sorte de tunnel dans lequel, au delà du peigne, s'engage la navette portant le fil de trame ; une fois la navette passée, le battant s'abat, le peigne serre la duite ; l'étoffe, ainsi formée duite à duite, glisse sur la poitrinière et s'enroule sur l'ensouple d'avant.

TISSUS. — TEINTS OU ÉCRUS. — Suivant que les fils employés au tissage ont été teints ou ont gardé leur couleur primitive, les tissus sont dits cuits ou écrus. Les tissus cuits ou teints en fils n'ont besoin, après le tissage, que d'être épincetés c'est-à-dire nettoyés, puis apprêtés et pliés pour être mis dans le commerce ; les tissus écrus doivent, avant l'apprêt et le pliage, être ou teints, ou blanchis et imprimés, suivant leur destination. Le tissage avec fils teints permet d'obtenir des combinaisons multiples de couleurs ; le tissage avec fils écrus ne permet de donner au tissu par la teinture qu'une couleur uniforme quand il s'agit d'étoffes composées d'une seule fibre, que deux couleurs au maximum, quand il s'agit d'étoffes composées de deux ou plusieurs fibres, tel un tissu soie et coton par exemple. L'affinité pour les couleurs des fibres végétale et animale n'étant pas la même, il en résulte que dans un tissu mélangé, une fibre sera impressionnée par un colorant, tandis qu'une autre ne le sera pas. En conséquence, il est prudent de ne pas croire que tout tissu ayant plus d'une couleur est tissé nécessairement avec fils teints ; cela n'est vrai en principe que pour les tissus ayant plus de deux couleurs. C'est surtout en examinant les lisières qu'on pourra se rendre compte si un tissu a été teint en fils ou en pièce, les fabricants ayant soin, pour marquer qu'un tissu a été fabriqué avec fils teints, de mettre dans la lisière quelques fils d'une autre couleur que l'étoffe ; c'est là comme un certificat d'authenticité du procédé de fabrication. Un satin rose à lisières blanches est certainement teint en fils ; un satin rose à lisières roses est presque certainement teint en pièce. Ce renseignement est bon à recueillir, les tissus teints en pièce n'offrant pas, au point de vue de la résistance des couleurs, les mêmes garanties que ceux teints en fils.



TISSUS UNIS OU FAÇONNÉS. — Des indications que nous avons données antérieurement, résulte une seconde classification des tissss en *unis* et *façonnés*. Les tissus unis sont ceux dont la surface, bien qu'appartenant comme dessin à un des quatre types fondamentaux d'armures que nous décrirons ci-dessous, ne sont pas surchargés de dessins créant des solutions de continuité dans la contexture du fond ; les tissus façonnés, faits à la mécanique Jacquart ou à la ratière, voient la contexture de leur fond modifiée par l'adjonction de motifs suivis ou détachés. Bref un satin pour doublures, dont la surface est lisse, est un tissu uni ; un damassé, dont la surface est chargée de fleurs, par exemple, est un façonné.

SIMPLES OU MÉLANGÉS. — Les tissus sont simples quand une seule nature de fibre a servi à leur fabrication ; ils sont mélangés, quand on a employé pour les tisser, deux fibres ou davantage, de nature distincte. Il est à remarquer que dans le commerce beaucoup de tissus sont vendus comme simples qui sont mélangés, le coton jouant souvent le rôle de la laine, de la soie ou du fil. Reconnaître la tromperie à l'œil nu est bien difficile, même pour les experts, tant les falsifications sont habiles, et on doit souvent avoir recours à l'examen chimique des fibres entrant dans la composition de l'étoffe.

COMMENT RECONNAITRE LA COMPOSITION D'UN TISSU. — Avant d'acheter un tissu dont la composition annoncée vous paraît suspecte, palpez-le longuement ; le toucher, dans cet ordre d'idées, trompe moins que la vue, et c'est par lui, si vous avez quelque expérience, que vous commencerez à baser votre certitude. La draperie qu'on vous offre estelle rugueuse, rêche, il est probable qu'elle renferme du coton ; ce drap de lit, pur fil suivant l'étiquette, se froisse-t-il facilement, est-il suave et plutôt tiède au toucher, il y a de grandes chances pour que, dans sa composition, le coton ait été habilement substitué au lin ; malgré tout, ces impressions, difficiles à graduer, ne peuvent servir à établir un critérium absolu. Faites-vous alors donner un échantillon, dont vous séparerez autant que possible et formerez en faisceaux les fils de chaîne d'une part, ceux de trame de l'autre ; puis brûlez à la flamme d'une bougie. L'odeur et l'examen des cendres recueillies vous diront d'une façon certaine si vous vous trouvez en présence d'une fibre végétale ou animale. La soie, la laine brûlent difficilement, répandent une odeur cornée et donnant des cendres en quantité relativement considérable ; les fibres végétales, au contraire, brûlent vivement, ne laissent que très peu d'odeur immédiatement volatilisée et leurs cendres sont en quantité infime. Vous pouvez pousser vos investigations plus loin encore, sans trop de difficultés. Prenez, par exemple, de l'acide sulfurique : trempez-y votre échantillon durant deux ou trois minutes ; au bout de ce laps de temps, si votre échantillon est du coton, il aura disparu, complètement détruit par l'action corrosive de l'acide ; le lin résistera davantage. C'est ainsi que dans certains tissus, dits *union*, dont la chaîne est fil et la trame coton, celle-ci disparaîtra laissant en liberté les fils de chaîne ; quant à la soie et à la laine, l'acide sulfurique les teint en jaune ; son action destructive s'exerce sur les fibres animales avec beaucoup plus de lenteur et jamais d'une façon absolue. Dans une solution de chlorure de zinc à 50°, au contraire, la soie est détruite complètement ; la laine résiste, mais si après ce premier bain vous la plongez dans une solution de potasse caustique au 10e, elle est, elle aussi, absorbée, tandis que ces deux opérations sont sans action sur le coton.

Enfin le fil de lin ne se rompt pas avec la même facilité que le coton ; beaucoup plus résistant, il offre, après rupture, une section nette, tandis que le coton se rompt, suivant une section irrégulière, en filaments qui frisent légèrement. Vous pouvez encore employer le procédé suivant : trempez votre tissu dans l'huile ; exprimez fortement l'excès ; les fils de lin deviennent translucides, ceux de coton restent opaques.

ARMURES. — Tous les tissus unis ou façonnés, quelle que soit la nature des fibres employées, se rattachent à un ou à divers des quatre types fondamentaux suivants : 1° armure taffetas ; 2° armure sergé ; 3° armure batavia ; 4° armure satin. On entend par armure la façon dont les fils de chaîne et ceux de trame s'entrecroisent pour former tel ou tel genre de tissu.

COMMENT RECONNAIT-ON LE SENS D'UN TISSU ? — D'une façon absolue, le sens d'un tissu ne se reconnaît qu'aux lisières, les techniciens ont mille procédés pour retrouver le sens de certains tissus (pour le drap notamment, où il est important de ne pas coudre l'un à l'autre deux biais de sens contraire, on reconnaît le sens du tissu en l'effleurant très légèrement de la main ; la direction où le contact éprouvé est le plus lisse indique le *sens* du tissu, c'est-à-dire le sens dans lequel, ordinairement, le tissu doit être employé du haut au bas du vêtement).

APPRÊT. — Un tissu, qu'il ait été fabriqué avec fils teints ou qu'il ait été teint ou imprimé après tissage, n'a plus besoin pour être livré à la consommation que d'être apprêté. L'apprêt comprend un certain nombre d'opérations : polissage, gaufrage, moirage, gommage, lustrage, pliage, etc. Certaines n'ont d'autre but que de donner au tissu une apparence de poli, de fini qui en facilite la vente, sans pour cela en modifier en rien l'aspect général ; certaines autres modifient l'aspect du tissu, en font comme quelque chose de nouveau ; c'est ainsi que le moirage est un procédé, non de tissage, mais d'apprêt ; des cylindres, chauffés à une certaine température, convenablement gravés, exercent aux endroits voulus une pression sur l'étoffe, qui sort de la machine recouverte d'ondes, de courbes, dont les effets tour à tour brillants ou ternes produisent ce miroitement factice parfois si recherché par la mode ; on est même arrivé, au moyen de cylindres gravés, à produire sur les tissus des imitations de dessins tissés, des fleurs par exemple ; bien entendu, ces imitations, pour bien faites et agréables à l'œil qu'elles soient, n'ont aucune solidité ; une pluie légère, une simple pression du doigt font disparaître ces gaufrages, contre lesquels nous croyons utile d'attirer l'attention de nos lecteurs. Le gauffrage est d'ailleurs facilement reconnaissable, l'envers du tissu présentant en creux les dessins que l'endroit indique en relief.

IMPRESSION DES TISSUS. — Pour remplacer la machine Jacquart dans les tissus bon marché et légers, on leur a appliqué les procédés courants d'impression. L'impression sur tissus se fait soit à la main, au moyen de planches gravées, soit à la machine au moyen de cylindres, chaque planche ou chaque cylindre représentant une couleur. Des points de repère convenablement placés permettent d'unir les diverses couleurs en un dessin multicolore avec toute l'exactitude désirable. Les couleurs pâles, en impression, comme en teinture, s'altèrent rapidement à l'air, à la lumière, au soleil ; en outre certaines impressions bon marché ne sont ni vaporisées, c'est-à-dire fixées sur l'étoffe au moyen de la vapeur, ni lavées, c'est-à-dire débarrassées, après vaporisation, de leur excès de couleur ; ces étoffes ne doivent pas être lavées ; plongées dans l'eau, elles se décoloreraient aussitôt, se tacheraient et tacheraient à la fois les autres étoffes placées dans la même lessive. Ajoutons que ces impressions grossières et purement de trompe l'œil ne s'emploient guère que pour les bas tissus d'exportation, en particulier pour certaines couvertures de coton.

TISSUS BON TEINT ET MAUVAIS TEINT. — Il est assez difficile de s'assurer si la teinture du tissu acheté est solide ou peu résistante, précisément à cause de l'ingéniosité de la falsification. C'est à la longue qu'on se rend compte de la supercherie. || Les fibres végétales, moins poreuses, ayant le défaut de s'assimiler moins rapidement les matières colorantes, sont plutôt recouvertes que pénétrées par celles-ci) par suite, les causes extérieures pouvant modifier les coloris

(usage, frottement, grand air, soleil, chaleur, humidité ; ont une action plus rapide sur les fibres végétales que sur les animales ; dans un tissu noir mélangé soie et coton, par exemple, la soie gardera encore tout son éclat que déjà le coton se sera altéré et aura rougi. De façon générale, et nous l'avons dit, tout tissu fait en fils teints est, au point de vue des couleurs, beaucoup plus résistant que le tissu teint en pièce ou imprimé ; d'autre part, certaines couleurs, de par leur procédé même de fabrication, sont plus résistantes que d'autres ; la gamme des rouges s'altère beaucoup moins facilement que celles des bleus et des verts. || Un procédé très simple permet en fin de compte de s'assurer de la solidité probable du coloris d'un tissu : faites bouillir de l'eau, additionnez-la de soude, puis placez-y votre échantillon, observez alors avec quelle rapidité disparaîtront les couleurs ; vous aurez alors approximativement leur degré de résistance. || Evitez de mettre à la lessive les tissus de couleur ; les laver seulement à l'eau et au savon ; après lavage, ne pas faire sécher au soleil.

SOINS À DONNER AUX TISSUS. — Si vous devez garder un tissu quelque temps avant de l'employer, ayez soin de l'envelopper, autant que possible, de papier bleu ; cette précaution est indispensable quand il s'agit de draps noirs, de soieries, de toiles blanches, de flanelles, de piqués, de mousselines, d'étoffes fantaisie pure laine. Vous les mettez ainsi à l'abri de la température et du soleil qui peuvent altérer leur coloris sur tout ou partie de la surface, des poussières de toutes sortes, des œufs et des ordures qu'y peuvent déposer les mouches, les insectes, etc. || Enroulez dentelles, tulles, rubans, broderies, velours et enfermez-les dans des boites ; en un mot soustrayez autant que possible tous ces objets délicats à la pernicieuse influence des causes extérieures ; en été, protégez vos lainages contre les dégâts que peuvent faire les mites, les larves, etc., au moyen de poivre, de naphtaline et produits similaires. N'oubliez pas qu'un tissu soigné dure deux et trois fois plus longtemps qu'un tissu négligé ; mais, là encore, les soins doivent être intelligents ; ne brossez pas, par exemple, des tissus délicats avec des brosses trop dures ; vous les érailleriez ; n'enfermez jamais vos tissus sans vous être auparavant assurés qu'ils sont propres ; une tache peut avoir une action corrosive lente, détruire peu à peu la fibre ; n'en laissez subsister aucune ; ceci s'applique tout spécialement aux tentures, tapis, tapisseries qu'il ne faut jamais renfermer sans les avoir fait, au préalable, battre et brosser. Enfin, ayez soin, quand vous avez une tache à enlever, de bien vous assurer, dès l'abord, de la nature de cette tache ; si vous n'avez pas un moyen pratique de faire vous-même disparaître celle-ci, confiez votre étoffe à un dégraisseur, en lui donnant, si vous le pouvez, de claires et précises indications qui lui permettront d'opérer à coup sûr.

DÉGRAISSAGE ET NETTOYAGE DES TISSUS. — Une tache sur un tissu peut s'enlever, suivant sa nature, soit directement, au moyen d'un agent physique, comme la chaleur, soit indirectement, en l'absorbant, au moyen d'un liquide lui-même sans action sur le tissu ; le liquide dissolvant employé peut agir immédiatement et directement ; ainsi font en général l'eau, l'éther, la benzine, l'alcool, l'eau de Cologne, la solution de bois de Panama, etc. ; d'autres fois, l'action se complique ; un premier dissolvant enlève la tache primitive, mais en lui substituant une autre tache qui pourra s'enlever directement.

IMPERMÉABILISATION. — A l'origine, on rendait les tissus imperméables, c'est-à-dire réfractaires à l'action de l'eau par adjonction de caoutchouc sous forme de couches minces. Le procédé était purement industriel ; de plus il avait le grave inconvénient d'être anti-hygiénique, car le caoutchouc bouchait les pores du tissu et empêchait la circulation de l'air. Aujourd'hui on peut imperméabiliser soi-même un tissu et sans grandes difficultés. Pour cela prenez de la *lanoline*, graisse purifiée que donne le suint du mouton, dissolvez-la dans la benzine ; trempez le tissu dans la solution et laissez-le s'imprégner du mélange ; faites sécher ; Votre tissu sera devenu imperméable, tout en conservant sa porosité. Voulez-vous imperméabiliser quelque tissu grossier : toile pour voitures, tente de campagne, etc., mélangez deux parties de résine et trois d'huile de poix ; faites chauffer jusqu'à fusion ; appliquez le mélange à chaud et répétez l'opération, si cela est nécessaire, jusqu'à réussite.

Les autres procédés propres à produire le même résultat sont nombreux, mais sont plutôt industriels que domestiques. Un autre procédé d'imperméabilisation porte non plus sur le tissu, mais sur le fil avant tissage. Le tissu qui en résulte se fabrique en Angleterre et se nomme *gabardine*.

Tissus ignifugés. — De nombreux procédés domestiques permettent de rendre les tissus, sinon insensibles à l'action du feu, du moins ininflammables. Voici quelques-uns de ces procédés :

1° Pour les tissus légers, chauffez à 30° un mélange de : eau, 100 parties ; sulfate d'ammoniaque, 8 ; carbonate d'ammoniaque, 2,5 ; acide borique, 3 ; borax, 2 ; amidon, 2 ; gélatine ou dextrine, 0,4.

Imprégnez le tissu et laissez sécher. Ce procédé, très économique, coûte de 0,15 à 0,20 par litre, un litre suffisant pour 10 mètres carrés d'étoffe.

2° Pour les étoffes grossières, triturez et mélangez dans l'eau par parties égales du sulfate d'ammonium et du sulfate de calcium. Imprégnez le tissu du mélange et laissez sécher.

3° Procédé général : prenez 100 grammes d'alun, 100 g. d'ammoniaque et versez dans 150 g. d'eau bouillante ; bien mélanger, puis immerger le tissu et laisser sécher. Varier les proportions du mélange avec la quantité de tissu à ignifuger.

Les tissus qu'il convient d'acheter. — Faut-il acheter cher ou bon marché? En principe, achetez bon marché tout ce qui, étant fantaisie, ne vise qu'à produire un effet momentané ; par contre, n'économisez pas quand vous achetez un tissu destiné à un usage régulier et illimité. Pour la lingerie de maison, de table ou de corps, préférez toujours le fil au coton ; la toile est plus fraîche, plus saine, plus agréable au porter et plus durable que les cotonnades, si perfectionnées que soient ces dernières. Pour les toiles à matelas, à sommiers, à traversins, à stores, etc., le fil doit être également préféré. En ce qui concerne les vêtements d'homme, préférez le tout laine en ce qui a trait aux tissus d'hiver et le fil en ce qui concerne les tissus d'été. En ce qui concerne la toilette féminine, les anciens tissus qui duraient une vie entière non seulement n'ont plus de raison d'être, étant donnée la versatilité de la mode, mais même ils n'existent pour ainsi dire plus. Dans les tissus nouveauté, achetez des qualités moyennes, elles dureront autant que la mode et cela suffit ; faites de même en ce qui concerne les soieries ; ne visez pas en somme à autre chose qu'à vous munir de tissus pouvant durer autant que la mode qui les crée, mais pas moins qu'elle ; en agissant différemment, vous auriez des déboires.

TITRE. — Le mot titre est employé, dans le langage du droit avec des acceptions diverses. Il désigne notamment le fait ou l'événement qui a *créé* un droit : par exemple une vente, une donation ; parfois aussi il est employé comme synonyme de *moyen de preuve* : ex. : titre authentique, titre sous-seings privés.

V. Acte, Expédition, Grosse, Possession, Prescription.

TITRES DÉTRUITS PERDUS OU VOLÉS. — Le propriétaire de titres *au porteur*, qui en est dépossédé par quelque événement que ce soit, peut, en accomplissant certaines formalités, remédier aux conséquences de cette dépossession. (*Loi du 15 juin 1872, modifiée le 8 février 1902*).

I. OPPOSITION. SES EFFETS. — La 1re de ces formalités est une *opposition*, notifiée par huissier au syndicat des Agents de change de Paris, indiquant *notamment* le nombre, la nature, la valeur nominale, le numéro et, s'il y a lieu, la série des titres ; l'huissier doit, en signifiant, payer la rétribution annuelle due au syndicat, pour la publication des numéros des titres dont la dépossession lui est notifiée dans le *Bulletin des oppositions*. Une seconde notification est faite, également par huissier, au nom du propriétaire dépossédé à l'établissement débiteur (compagnie de chemin de fer, ville, département, société financière ou industrielle, etc...) ; elle contient les mêmes énonciations que celle faite au syndicat des agents de change et en outre, à *peine de nullité*, une copie certifiée par l'huissier de la quittance délivrée par le syndicat, du coût de la publication. (En ce qui concerne, au surplus, la forme et les énonciations de ces oppositions, s'adresser à un avoué ou à un huissier).

L'opposition signifiée au Syndicat des Agents de change a surtout pour effet d'empêcher la négociation et la transmission des titres ; celle faite à l'établissement débiteur, de faire obstacle au paiement du capital, des coupons ou des intérêts.

Lorsqu'il s'est écoulé une année depuis l'opposition sans qu'elle ait été formellement contredite par un tiers se prétendant propriétaire du titre frappé d'opposition ; et que, dans cet intervalle, deux termes au moins d'intérêts ou de dividendes ont été mis en distribution, l'opposant peut obtenir l'*autorisation* de toucher les intérêts ou dividendes échus ou même le capital s'il est exigible. Le délai est de *trois ans* s'il n'y a pas eu de distribution d'intérêts ou dividentes. Cette autorisation n'est accordée à l'opposant par le Président du Tribunal civil de son domicile ou, s'il habite hors de France, par celui du Tribunal civil du siège de l'établissement débiteur qu'à charge de fournir caution ou de constituer un nantissement en rentes sur l'Etat ; à défaut de caution ou de nantissement, l'opposant peut exiger le dépôt à la Caisse des Dépôts et Consignations des intérêts et dividendes échus et de ceux à échoir au fur et à mesure de leur exigibilité. Deux ans après cette autorisation, si l'opposition n'a pas été contredite valablement, il peut retirer les sommes consignées et percevoir librement les intérêts ou dividendes à échoir.

Si le *capital* est devenu exigible, l'opposant qui a obtenu l'autorisation ci-dessus peut en toucher le montant, à charge de fournir caution ou de constituer un nantissement ; ou, s'il le préfère, exiger le dépôt de ce capital à la Caisse des Dépôts et Consignations. *Dix* (10) *ans* après l'époque d'exigibilité et *cinq* (5) *ans* au moins à partir de l'autorisation, sans que l'opposition ait été régulièrement contredite, la caution est déchargée ou le nantissement restitué et, s'il y a eu consignation, l'opposant peut retirer de la Caisse les sommes en faisant l'objet.

En cas de refus de l'autorisation, l'opposant peut saisir le Tribunal civil (consulter un avoué).

a. Coupons détachés. — Quand il s'agit de *coupons* au porteur *détachés du titre* si l'opposition n'a pas été contredite, l'opposant peut, après *trois ans* (3 ans) à compter de l'échéance et de l'opposition, réclamer le montant desdits coupons de l'établissement débiteur, sans *être tenu de se pourvoir d'autorisation*.

b. Négociation et transmission. — Toute négociation ou transmission postérieure au jour où le *Bulletin des oppositions* est parvenu ou aurait pu parvenir, par la voie de la poste, dans le lieu où elle a été faite, est sans effet *vis-à-vis de l'opposant*, sauf le recours du tiers-porteur contre son vendeur et contre l'agent de change.

c. Duplicata. — Lorsqu'il s'est écoulé *dix* (10) ans depuis l'autorisation dont il a été parlé plus haut, et que pendant ce laps de temps l'opposition aura été publiée sans être régulièrement contredite, l'opposant peut exiger de l'établissement débiteur un *duplicata* de son titre, à charge notamment de payer les frais occasionnés par la délivrance de ce duplicata.

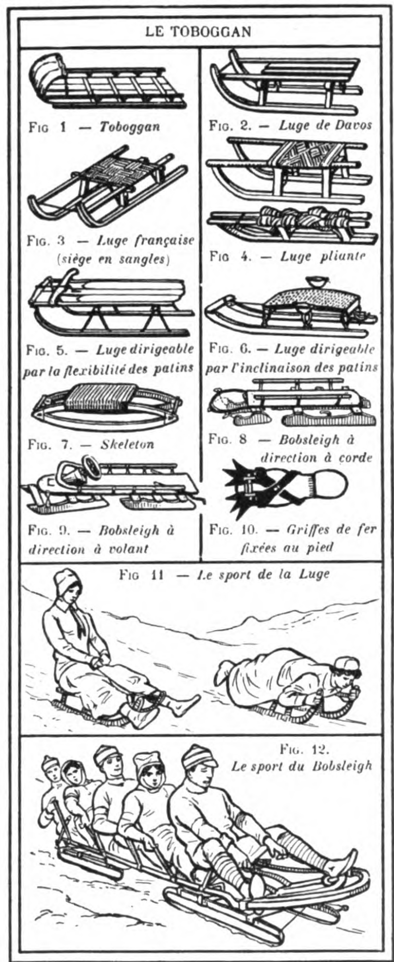
II. SPHÈRE D'APPLICATION. — Les règles ci-dessus sont applicables aux titres au porteur émis par les départements, les communes et les établissements publics ; mais elles ne s'appliquent pas aux billets de la Banque de France, ni aux billets de même nature émis par des établissements légalement autorisés, ni (sauf en ce qui concerne les obligations émises pour les besoins des chemins de fer de l'Etat), aux rentes et autres titres au porteur *émis par l'État* lesquels sont soumis à des réglements spéciaux.

III. MAINLEVÉE. — Le porteur d'un titre frappé d'opposition peut en obtenir la *mainlevée* par une procédure particulière et rapide (consulter sur ce point un avocat ou un avoué).

TOBOGGAN. — Le toboggan, très populaire au Canada, est une sorte de traineau sans patins sur lequel une ou plusieurs personnes peuvent se laisser glisser aisément sur la neige fraîche. Construit généralement en planches de frêne de choix, maintenues par des traverses en bois dur. De chaque côté, se trouvent des rampes, en bois dur également. L'avant est relevé et recourbé afin de former chasse-neige. || La longueur de l'appareil est de 1 m. 50 à 2 m. et sa largeur de 0 m. 42 à 0 m. 50.

Quand on est seul, on se tient généralement couché sur le côté ; on dirige en soulevant légèrement l'avant et en le déplaçant du côté voulu mais, pour une courbe peu sensible, il est préférable de se servir d'un pied comme gouvernail. || Si plusieurs personnes montent sur le même toboggan, les premières s'asseyent mais la dernière se couche de la façon précitée afin d'assurer la direction.

LA LUGE. — La *luge de Davos* se compose de deux patins de frêne reliés par des montants en arceaux qui soutiennent le siège formé de lattes de bois. Une légère armature de fer assure la rigidité de l'ensemble. Le dessous des patins est garni d'une monture en acier. Pour une seule personne, la longueur d'une luge est, en général, de 0 m. 80 et son poids de 4 à 5 kg. || Pour deux personnes, la longueur est de 1 m. 20. Dans la *luge française*, le siège est en sangles, ce qui assure plus de confort et diminue le poids. Certains modèles, assez pratiques, peuvent se replier complètement, ce qui en facilite le transport ; ils coûtent une trentaine de francs. || On s'assied sur la luge, en penchant le corps en arrière. La direction s'obtient en donnant de légers coups de talon à l'intérieur du virage, en appuyant plus ou moins fortement selon la courbe que l'on désire effectuer. || On peut utilement se servir, pour provoquer les dérapages nécessaires dans les virages, de petits bâtons en bois dur, appelés *guide-luges*, d'une longueur d'environ 0 m. 60 et munis de pointes ferrées. || Enfin, on peut se laisser glisser à plat ventre et, dans ce cas, les pieds font en arrière l'office de gouvernail (système dangereux). || Il existe deux modèles différents de luges dirigeables ; dans le premier, la direction est obtenue grâce à la flexibilité des patins que commande une barre actionnée



LE TOBOGGAN

Fig. 1. — *Toboggan*

Fig. 2. — *Luge de Davos*

Fig. 3. — *Luge française (siège en sangles)*

Fig. 4. — *Luge pliante*

Fig. 5. — *Luge dirigeable par la flexibilité des patins*

Fig. 6. — *Luge dirigeable par l'inclinaison des patins*

Fig. 7. — *Skeleton*

Fig. 8. — *Bobsleigh à direction à corde*

Fig. 9. — *Bobsleigh à direction à volant*

Fig. 10. — *Griffes de fer fixées au pied*

Fig. 11. — *Le sport de la Luge*

Fig. 12. *Le sport du Bobsleigh*

par le lugeur au moyen d'une corde. Dans le second modèle, les patins sont montés sur des pieds articulés et, au moyen de deux solides poignées, on peut leur donner l'inclinaison qui assure la direction.

LE SKELETON. — Le skeleton n'est qu'une luge simplifiée, plus basse, et dont l'armature et les patins sont en acier forgé. Le siège se compose d'une planchette fortement rembourrée sur laquelle on s'installe de côté ou sur le ventre. Les mains tiennent la traverse d'avant, les jambes reposent sur la traverse arrière et les pieds dans le prolongement du corps donnent la direction. Pour que cette action des pieds soit plus efficace, on fixe généralement à la pointe des chaussures de fortes griffes de fer. || Le poids d'un skeleton varie de 10 à 50 kg. ; les modèles de course sont excessivement lourds et permettent d'obtenir des vitesses effrayantes (près de 120 km. à l'heure sur certaines pistes). Les skeletons les moins chers coûtent une cinquantaine de francs. || La plupart des appareils de course ont un siège à coulisse, analogue au banc de nage d'un *skiff*. Ce dispositif permet au lugeur de se porter en arrière dans les lignes droites, pour augmenter la vitesse, et de se glisser à l'avant dans les virages, pour mieux assurer l'équilibre et atténuer le dérapage. Sous le siège, à l'arrière, se trouve un frein formé de deux griffes recourbées. La pratique du skeleton est très difficile : elle est *dangereuse* pour un amateur non entraîné. Il est prudent de se matelasser les genoux et les coudes et de porter un casque renforcé en cuir bouilli. || Les courses de skeletons se font de préférence sur des pistes en glace alors que les luges n'utilisent que les pistes de neige.

LE BOBSLEIGH. — Le bobsleigh est une grande luge

dirigeable dont l'avant-train mobile est commandé soit par des cordes terminées par des poignées que tient le lugeur chargé de la direction, soit par un volant analogue à celui des automobiles. Dans les bobsleighs de championnats, à direction à corde, le châssis et les patins sont généralement en fer ; les bobsleighs à direction à volant sont entièrement en frêne, sauf le dessous en acier des patins. Ces deux modèles ont chacun leurs partisans ; il semble que sur les pistes à virages nombreux, le bobsleigh à corde est préférable parce qu'il est plus lourd et parce que sa direction est plus sensible ; en revanche, le bobsleigh à volant a un avantage marqué sur les lignes droites.

Le bobsleigh se compose en réalité de 2 luges ou lugeons dont les patins sont écartés d'environ 0 m. 65 et rigoureusement parallèles ; le lugeon d'avant est mobile sur un pivot. Ces deux lugeons supportent un châssis sur lequel se trouve un siège en bois ou en forte toile imperméable. Entre les lugeons et le châssis, on place généralement des ressorts destinés à amortir les cahots. L'avant du châssis est fortement rétréci et sur les côtés se trouvent des rampes ou barres d'appui. || Deux modèles de freins (sorte de griffe ou de herse) : frein à main, actionné par l'équipier arrière, au moyen de deux leviers ; frein à pied, actionné par l'équipier de tête sur les bobsleighs à volant. || La longueur d'un bobsleigh à corde doit être au minimum de 1 m. 65 pour 3 ou 4 personnes et de 2 m. 45 pour 4 ou 5 personnes. Ceux en frêne coûtent de 90 à 150 fr. || Les bobsleighs à volant mesurent de 2 m. à 2 m. 50 de longueur. On en trouve à partir de 140 fr. La conduite d'un bobsleigh exige un sérieux entraînement et une entente parfaite entre les co-équipiers, généralement au nombre de 4, assis les uns derrière les autres. Avant de se risquer à des vitesse folles sur des pistes glacées, ils doivent s'exercer à faible allure sur des parcours peu accidentés et apprendre à fond l'art difficile d'aborder les virages. || Ils s'installent sur le bobsleigh dans un ordre méthodique pour lequel leur poids respectif a une certaine importance. Le capitaine qui assume la direction doit, en principe, être léger ; l'équipier le plus lourd se met en troisième position ; les deux autres se placent de telle sorte que le maximum de poids se trouve à l'arrière du bobsleigh, sans exagération cependant. || Le rôle de l'équipier arrière a une grande importance car c'est souvent de son intervention que dépend l'équilibre de l'appareil dans les virages difficiles. || Au moment du départ, le capitaine et le troisième équipier prennent place sur le bobsleigh ; pour donner l'impulsion nécessaire au démarrage, le deuxième équipier pousse le capitaine par les épaules et saute ensuite à sa place tandis que l'arrière, penché en deux et tenant l'extrémité des barres d'appui, pousse le plus longtemps possible avant de s'installer à son tour.

En ligne droite, il n'y a pas grand chose à faire ; le capitaine se penche en avant s'il dirige au moyen d'un volant ou se renverse en arrière si le bobsleigh est à corde ; les équipiers se renversent le plus possible en arrière, afin d'atténuer l'effet de la résistance de l'air. || Sur une pente très faible, si la vitesse vient à se ralentir jusqu'à l'allure d'un piéton, les lugeurs doivent *bober*, c'est-à-dire se renverser en arrière, en se cramponnant bien aux rampes, et se redresser tous ensemble par un seul coup de rein qui donne au bobsleigh une légère impulsion. Si ce procédé reste inefficace, l'arrière est obligé de descendre pour pousser et donner un nouvel élan. || A l'entrée d'un virage, le capitaine doit instantanément se rendre compte de la hauteur à laquelle il doit l'attaquer et, en même temps, juger s'il est nécessaire de donner du frein, tandis que ses équipiers se penchent de côté avec ensemble afin de redresser l'appareil et d'assurer son équilibre. || Les dérapages sont très fréquents et peuvent provoquer des chutes assez graves par suite de la très grande vitesse que les bobsleighs sont susceptibles d'atteindre. Aussi est-il prudent de se rembourrer les coudes et les genoux et de porter un épais bonnet de laine, à défaut d'un casque en cuir.

L'équipement du lugeur est très simple : une chemise de flanelle et par-dessus un épais chandail de laine, une culotte imperméable avec un double fond et garnie de cuir autour des genoux, des chaussettes de laine ; de bonnes chaussures sans clous et des bandes molletières ; le bonnet ou le casque mentionnés ci-dessus ; des gants de cuir recouverts de laine sur le dessus ; des lunettes de mica pour les yeux sensibles.

De même que les toboggans, luges et skeletons, les bobsleighs doivent être soigneusement entretenus : les parties en frêne seront essuyées et frottées avec un chiffon imbibé d'huile de lin, après chaque sortie ; les patins seront dérouillés et passés à la paille de fer, puis graissés ; les surfaces de glissement seront enduites de *fart* (*V.* Ski). Pour graisser le pivot du lugeon d'avant, la direction et les articulations du frein, il ne faut jamais employer d'huile, mais se servir de pétrole.

TOILE POUR PEINDRE A L'HUILE. — La toile, support aujourd'hui préféré pour la peinture à l'huile, ne peut s'employer sans un isolant : sinon l'huile brûlerait la toile. || On vend des toiles avec préparation faite d'une couche de colle surchargée d'une couche de couleur plus ou moins épaisse. Préférer les préparations blanches et peu épaisses ; trop d'épaisseur rend la couleur cassante. Pour choisir une toile préparée d'avance, la rouler sous le doigt et la refuser si la couleur craque et se fend ; la gratter avec l'ongle et la refuser si la couleur se détache sous l'ongle. || On peut peindre sur toile préparée seulement avec une couche de colle : ces toiles sont appelées toiles absorbantes. L'huile est absorbée plus ou moins suivant que la couche de colle est plus ou moins épaisse ; la peinture est ainsi plus ou moins mate. Ce procédé, excellent pour la conservation des couleurs, déplaît souvent aux artistes qui préfèrent la toile couverte et non absorbante. || La meilleure colle pour préparation des toiles est la caséine ou colle de fromage vendue en grains secs chez les marchands de produits chimiques.

Si on veut préparer soi-même la toile, acheter de la toile de lin (dite toile de Cambrai ou de Cholet), et la couvrir d'une couche de colle ainsi fabriquée : pour 20 g. caséine ; 100 g. eau froide ; 4 g. ammoniaque ; 10 g. glycérine. Tourner avec spatule en bois. Passer à travers mousseline ou tamis fin. Employer sur-le-champ ; se gâte en quelques jours. Si on veut toile non absorbante et plus couverte, sur la colle sèche, on met une couche de blanc de céruse, légère, que l'on étend au couteau à palette. Si le grain de la toile est gros et que la toile reste rugueuse, on met une seconde couche. Avoir soin d'attendre que la première soit bien sèche. Préférer un ton blanc pour ces préparations ; il porte à peindre clair et permet des transparences. Une préparation foncée repousse et assombrit les dessus. Laisser bien sécher ces préparations le plus longtemps possible, plusieurs mois à l'air sec et à la lumière. La toile se trouve chez les marchands de couleurs, en pièces de 2, 3 et 4 m. de large, et se vend au mètre ou tendue sur châssis dans des dimensions régulières. Ces dimensions existent également en toiles fines et en toiles ordinaires. En châssis ordinaires, simplement cloués aux angles et retenus par des traverses, et en châssis à clés, pourvus de coins en bois dans les angles qui permettent, quand on les enfonce, d'obtenir une tension plus grande. On peut se procurer des châssis libres et y tendre soi-même la toile, que l'on fixe au moyen de petits clous à tête plate, appelés broquettes. Avoir soin de bien tirer la toile en tous sens avec des tenailles.

On distingue : toile ordinaire, toile demi-fine, et toile fine, suivant que le canevas est plus serré et la qualité meilleure. Les châssis sont : carrés ou de figures ; rectangulaires ou de paysages ; rectangulaires, très allongés ou de marines, et les prix varient suivant la toile, chaque mesure comprenant ces trois formes.

TOILES CIRÉES. — Pour fabriquer les toiles cirées. — 1° tendre sur un châssis une toile forte ; 2° passer des deux côtés un liquide mucilagineux, obtenu en faisant macérer de la graisse de lin dans de l'eau ou en remplaçant le mucilage par la préparation suivante : Eau, 300 c. c. ; colle de peau, 100 c. c. ; glycérine, 20 c. c. Faire fondre au bain-marie ; 3° la toile absolument sèche, donner une couche d'huile de lin légèrement teintée avec du bitume de Judée, délayé à consistance sirupeuse, dans de l'essence de térébenthine sur les deux côtés de la toile et laisser sécher à fond ; 4° donner une couche d'huile de lin siccative colorée dans le ton définitif de la toile ; 5° la couche précédente bien sèche, poncer avec du papier de verre, 00, la toile, et donner une deuxième couche. Après cette deuxième couche, décorer la toile. Recourir au procédé exposé dans l'article : Peinture en batiment ; 6° passer au dos une couche d'huile de lin siccative teintée à l'ocre rouge, ou telle nuance désirée en rapport avec la couleur de la toile ; 7° la toile décorée, passer un vernis au copal à l'huile étendu à l'essence de térébenthine, et après avoir laissé sécher plusieurs jours, couper la toile dans les dimensions voulues et la rouler sur un cylindre en bois.

TOILES MÉTALLIQUES. — Tissus faits avec des fils métalliques, de fer, d'acier, de laiton, etc., dont on se sert pour faire des tamis, des blutoirs, etc.

TOITS. — L'autorité municipale peut, par arrêté, interdire l'emploi dans la construction des toits de matériaux exposant au danger des incendies (chaume) ; sanction : amendes de 1 à 5 fr. (*V.* Majoration). Mais elle ne pourrait ordonner la destruction des toits de cette nature qui subsistent ; le propriétaire a, en pareil cas, le droit de garder sa couverture en chaume et d'y faire les réparations indispensables, sans pouvoir la remplacer cependant lorsqu'elle est usée. — *V.* Gouttières, Voirie.

TOITURE. — La toiture d'un bâtiment comprend la charpente ou *comble* et la *couverture*. Éviter la complication, les noues ou angles rentrants et les croupes ou angles saillants, étant toujours des points délicats par où se produisent les fuites.

TOITURES

Fig. 1. — *Comble à la Mansard*

Fig. 2. — *Appentis.*

Fig. 3. — *Sheds*

Noue. *Croupe* *Arêtier.*

Fig. 4. *Pénétrations de toitures.*

Chevrons. *Faîtage* *Pannes* *Poinçon.* *Arbalétrier.* *Entrait* *Jambe de force* *Chéneau* *Blochet*

Fig. 5. — *Charpente en bois.*

Chevrons *Pannes* *Arbalétrier (fer double T)* *Poinçon* *Tirant*

Fig. 6. — *Charpente en fer*

Adopter des formes simples et pratiques. Observer la pente du toit suivant le mode de couverture employé.

TOLE ONDULÉE GALVANISÉE (COUVERTURE EN). — Couverture très légère, les feuilles à grandes ondes peuvent franchir 2 m. 50 de portée sans être soutenues. Il y a lieu de ménager un recouvrement sur chaque feuille de la largeur d'une onde au moins.

L'inclinaison à adopter est de 15 à 25°. Les feuilles doivent être fixées avec des clous à rondelles de plomb pour éviter la destruction rapide.

TOLÉRANCE. — *V.* Possession, Prescription, Servitudes.

TOLU (BAUME DE). — Résine brun clair, aromatique, insoluble dans l'eau, soluble dans l'alcool. Employée au déclin des rhumes et bronchites et dans les catarrhes et bronchites chroniques. Doses : 0 g. 50 à 2 g. en pilules. Sirop de tolu : 30 à 60 g. Teinture, 4 à 10 g. en potion. Tablettes, 0 g. 05 (par tablette). Usage externe : Teinture en vaporisations et en pulvérisations.

TOMATES (*CUIS.*). — La *sauce aux tomates* a déjà été indiquée à l'article des sauces, la soupe aux tomates à celui des potages, et la manière de les garder pour l'hiver à l'article des conserves. Outre ces apprêts, la tomate tient une place dans une foule de recettes ; souvent elle ne doit figurer dans une farce, dans une sauce, que d'une façon discrète, simplement comme *stimulant*, et servant à développer le goût des autres légumes. Il faut savoir l'employer à propos pour donner du ton à un *coulis* un peu fade ou de la couleur à un *braisé* un peu terne ; mais c'est discrètement que la tomate doit être mélangée de façon qu'on ne puisse reconnaître la présence au premier abord. || Les *tomates d'Espagne à chair rose*, contiennent moins d'eau et sont moins acides que les rouges ; mais elles sont moins abondantes.

TOMATES FRITES. — Diviser les tomates en deux et faire cuire soit dans l'huile, soit dans du saindoux, après les avoir pressées pour enlever l'eau et les graines.

TOMATES EN SALADE. — Choisir de jolies tomates nouvelles très fraîches ; les peler, enlever les graines et couper la chair en tranches fines ; les saupoudrer de sel et leur faire rendre leur eau. Au bout d'une 1/2 heure, les exprimer dans un linge, et les mettre dans une sauce composée de 2 cuillerées d'huile d'olive, 1 cuillerée de vinaigre, du poivre, du persil haché ; tourner et retourner la salade, et la servir en hors-d'œuvre.

TOMATES NAINES. — Laver, essuyer les petites tomates et les faire cuire au beurre tout entières ; au milieu de la cuisson, les saler, puisqu'elles n'ont pas été salées crues ; les servir dans une légère sauce, comme garniture.

TOMATES FARCIES. — C'est la manière habituelle de les servir entières. Choisir une certaine quantité de tomates bien mûres, bien rouges et aussi rondes que possible ; enlever nettement à peu près 1/3 de chacune d'elles du côté de la queue ; les vider en grande partie, passer la pulpe ou au tamis, jeter les grains, et laissser réduire la pulpe sur le feu en une purée un peu épaisse. Mettre alors dans une casserole 1 cuillerée d'huile d'olives, 30 g. de lard gras râpé ou haché très finement, 1 pointe d'ail, du persil, quelques échalotes et quelques champignons hachés finement. Passer ces fines herbes à l'huile avec sel et mignonnette, y ajouter la purée, plus 2 ou 3 cuillerées à bouche de mie de pain et 2 jaunes d'œufs. Laisser réduire le mélange afin qu'il prenne une certaine consistance ; remplir de cette farce les tomates, les masquer de mie de pain, et les faire cuire vivement au four, à peu près pendant 10 min. Les égoutter, les dresser sur le plat, et les saucer avec le fond de la cuisson dégraissé. Préparées de cette manière, les tomates peuvent être mises sur le gril, ou cuites dans une tourtière sous le four de campagne, et être servies avec ou sans sauce.

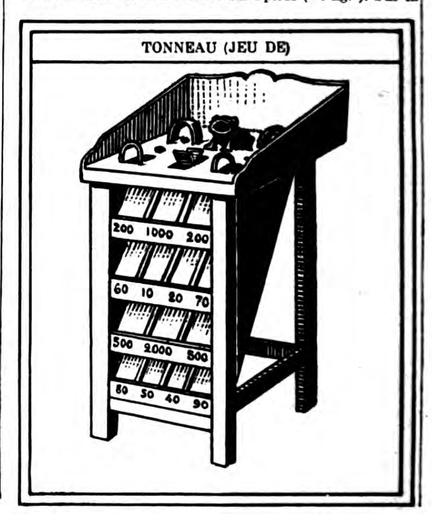
Tomates (*CONFITURES*). — Pour faire cette confiture prendre 4 kilos de beaux fruits bien charnus et très sains, 3 kilos de sucre, une bonne gousse de vanille, 1/2 zeste de citron râpé fin. Mettre les tomates dans une terrine, verser par-dessus de l'eau bouillante, les peler rapidement et les jeter dans l'eau froide. Couper ensuite les tomates par le milieu, enlever toutes les graines avec une petite cuiller et les plonger à nouveau dans une nouvelle eau froide. Pendant ce temps, faire fondre le sucre dans très peu d'eau et dès que le sirop entre en ébullition y jeter les tomates avec vanille et zeste. Laisser cuire 3 bonnes heures, remuer très souvent, en utilisant l'eau de la cuisson, y jeter la rhubarbe, et laisser frémir sur feu excessivement doux pendant 20 à 25 min., avant de retirer du feu ajouter un verre à Bordeaux de rhum. Laisser refroidir, mettre en pots et couvrir 15 jours après.

TOMBOLA. — Forme de loterie qu'on peut employer en famille pour égayer une soirée ; les lots consistent en jouets, bouquets, objets utiles ou de fantaisie, en surprises et attrapes, en bonbons, etc. Il est bon qu'il y ait un gros lot pour stimuler l'intérêt que les joueurs prendront au tirage de la tombola. L'impartialité dans le tirage est nécessaire et, en général, c'est le plus jeune membre de la société qui est chargé de tirer les numéros mélangés dans un sac.

Les œuvres de charité tirent souvent un parti avantageux de tombolas autorisées, dont les lots leur ont été donnés par des particuliers ou des commerçants ; le montant des billets est ainsi consacré presque entièrement aux œuvres dont on a la charge ou la direction.

TONNEAU. — Ce jeu d'adresse comporte un meuble spécial sorte de caisse en bois montée sur 4 pieds (*V.* fig.). Sur la

TONNEAU (JEU DE)



tablette supérieure, des trous et une grenouille accroupie à gueule largement ouverte. D'un but donné, chaque joueur lance successivement un certain nombre de palets ; ceux d'entre eux qui passent par un trou ou la gueule de la grenouille sont amenés par une déclivité sur le devant du meuble où ils sont retenus par un rebord. Quand le joueur a lancé tous ses palets, on fait le compte des points qu'il a obtenus. Le gagnant est celui des joueurs qui a le plus gros total ou encore celui qui atteint le plus rapidement un nombre de points fixés à l'avance. On peut jouer avec un nombre quelconque de palets.

TONNELLE. — Avec une armature de lattes de bois peintes et entrelacées, ou une armature de fils métalliques, on organise de petites tonnelles qui l'été sont couvertes de plantes grimpantes : jasmin, glycine, clématite, bignone grimpante, vigne vierge, capucines, pois de senteur, volubilis, ces quatre dernières plantes poussent même sur un balcon, mais la vigne vierge perd ses feuilles en hiver, et les autres doivent être semées chaque année.

TONTE. — Faire la tonte des moutons une fois par an du 15 juin au 15 juillet, suivant les climats. Il est difficile de faire deux tontes par an à cause de la température qui n'est pas assez favorable pour dénuder deux fois sans danger la peau des moutons. La tonte se fait avec des *forces*, sortes de ciseaux à ressort ; le mouton, lié des 4 pattes, est posé à terre entre les jambes du tondeur. Raser la laine d'aussi près que possible sans entamer la peau ; s'il y a une écorchure, la tamponner d'un peu de poudre de charbon de bois. Quand la toison est coupée, placer au milieu la laine de dernière qualité (tête, ventre, cuisses et pattes), la rouler et l'attacher. Quand les moutons viennent d'être tondus, saler leurs aliments un peu plus que de coutume pour faire monter le suint plus vite à la peau, ce qui les protège de l'ardeur du soleil.

TONTINE. — La tontine est une sorte d'association ou d'assurance *mutuelle*. Les sommes versées par tous les associés constituent un *fonds commun*, qui est réparti ou dont les revenus sont répartis, à une époque déterminée, *entre les survivants*. Le décès de chaque associé accroît, ainsi, la part des autres. Les tontines sont d'ailleurs susceptibles de différentes modalités. Les statuts règlent, dans chaque tontine, le mode et les conditions de fonctionnement de la société.

Les tontines sont soumises à la même réglementation et à la même surveillance que les assurances mutuelles sur la vie. — *V.* ASSURANCES.

TOPAZE. — Vulgairement toute pierre précieuse de coloration jaune, en fait la topaze est un corindon (*V.* ce mot), jaune jonquille, de vif éclat, presque aussi dur que le diamant ; se taille de différentes façons : en brillant, en rose, en forme ovale, arrondie ou carrée ; elle se marie heureusement avec le diamant. La topaze corindon provient de l'Inde comme ses congénères.

La topaze du Brésil ressemble à la précédente comme coloration, mais est moins dure ; en faisant calciner dans un bain de sable, mais en s'entourant de précautions multiples, des topazes du Brésil, on obtient des topazes brûlées, de coloration rose et de valeur supérieure à la topaze jaune ; un excès de calcination fait perdre à la pierre toute sa coloration et rend nulle sa valeur. Au-dessous de la topaze précédente, on classe celle qui provient du Mexique et dont la couleur est d'un jaune safran ; la topaze de Saxe, jaune paille, à éclat peu intense, celle de Sibérie, dont la coloration jaune tire au vert. Ces différentes espèces ne sont employées que dans la bijouterie ordinaire, où on les taille, pour donner le change, de la même façon que les belles topazes. La topaze se vend au carat ou, pour les pierres exceptionnellement grosses ou belles, à la pièce. — *V.* PIERRES PRÉCIEUSES.

TOPINAMBOURS (*CUIS.*). — Cuire les topinambours à l'eau froide avec un peu de sel et de beurre, les peler, les couper en tranches et les faire chauffer 1/4 d'heure dans une sauce blanche, lier avec 1 ou 2 jaunes d'œufs et 1 ou 2 cuillerées de lait. On peut aussi les frire comme des salsifis ou des artichauts, les faire cuire dans l'eau d'abord, puis les tremper dans une pâte à frire et les faire frire.

TOPIQUES. — Médicaments externes à action localisée (cataplasmes, onguents et emplâtres, vésicatoires, suppositoires, etc.

TORTICOLIS DE NAISSANCE (*MÉD. PRAT.*). — Difformité caractérisée par une inclinaison latérale permanente de la tête et du cou.

ON CONSTATE que la tête de l'enfant est penchée vers une épaule, la face tournée du côté opposé, du côté de la flexion, on sent à la palpation une masse musculaire (sterno-cléido-mastoïdien), tendue sous la peau, la tête ne peut être remise en position normale.

PEUT ÊTRE CONFONDU avec un mal de Pott cervical (tuberculose de la colonne cervicale).

REMÈDE : Opération chirurgicale supprimant les résistances musculaires au redressement, puis application d'un appareil qui maintienne droite la tête et le cou. En recourant de bonne heure au chirurgien, on évitera outre la gêne qu'entraîne le torticolis, le développement asymétrique de la face et du crâne qui s'accusent avec l'âge.

TORTILLON. — Morceau de papier roulé en pointe qui sert à frotter les ombres dans les dessins au fusain, au crayon ou à la sauce. L'employer de préférence avec peu de noir et charger progressivement, en allant du moins au plus ; cela vaut mieux que d'avoir à éclaircir l'ombre. Prendre plusieurs tortillons diversement chargés ; en employer un propre pour décharger les ombres trop noires. En ce cas, frotter à sec, jusqu'à éclaircissement voulu. Ne recourir à la mie de pain, que si on veut un blanc complet, sinon elle graisse le papier qui ne prend plus les modelés.

TORTUE. — La chair de la tortue sert à faire des bouillons adoucissants qui se préparent de la même façon que le bouillon d'escargots et le bouillon de grenouilles.

Ce qu'on désigne sous le nom de *soupe à la tortue* est fait, en France, avec de la tête de veau : Faire cuire une tête de veau d'après la méthode ordinaire et couper la chair en petits dés qu'on tient au chaud dans le bouillon blanc ; y mettre aussi des crêtes et rognons de coq ; faire quelques quenelles de volailles mélangées de jaune d'œuf et les pocher au moment de les employer. Garnir le fond d'une casserole de lard, jambon, tranches minces de bœuf, parures de volailles et légumes ; mouiller avec un litre de bouillon et de vin blanc par moitié et laisser cuire sous couvercle. Dégraisser ensuite, ajouter du madère, laisser faire quelques bouillons, passer à l'étamine et y incorporer les petits dés. Tenir au bain-marie pendant qu'on poche les quenelles. Déposer les crêtes et quenelles dans une soupière et verser dessus le potage.

TOT-FAIT. — La recette ci-dessous donne un gâteau mesurant environ 16 cm. de diamètre.

Mêler 3 gros œufs entiers avec 125 g. de sucre en poudre et travailler l'appareil jusqu'à ce que la pâte devienne très légère. Il ne suffit pas de tourner dans la pâte, il faut encore la battre en l'élevant sur elle-même comme si on battait une omelette ; ceci pendant 10 min. environ. Joindre alors le parfum choisi, vanille, citron, orange ou rhum. || Faire fondre 125 g. de beurre, pour obtenir une teinte noisette claire en le tenant auprès du feu durant 2 min. environ. Ne pas verser dans la pâte l'écume formée sur le beurre. Ajouter le beurre à la préparation ainsi que 50 g. de riz et 50 g. de farine tamisée. Cette incorporation doit se faire en 4 min. ; au bout de ce temps, la pâte est absolument lisse et légère. || Dès que la pâte est prête, la mettre dans un moule uni ordinaire du diamètre indiqué, récipient qu'il faut beurrer intérieurement. || Placer le gâteau dans un four assez chaud, et y étendre une feuille de papier blanc, précaution qui empêche le tôt-fait de se trop colorer. Tourner le moule dans le four toutes les 3 min., et à la fin de la cuisson (30 min. environ), enlever le papier afin que la surface prenne belle couleur. Démouler aussitôt et faire refroidir. || Le gâteau double de hauteur à la cuisson. On peut le servir chaud ou froid, des deux façons, il est excellent.

TOUPIE. — Choisir une toupie en bois dur, en buis de préférence, munie d'une pointe un peu longue. Se servir, pour la lancer, de *fil fouet* ; pour l'*habiller*, enrouler le fil d'un mouvement régulier et continu sans laisser de vide, ni faire chevaucher les tours du fil les uns sur les autres ; tenir le bout du fil dans les doigts, brandir la toupie la pointe en l'air et la lancer vigoureusement pour qu'en retirant la ficelle elle tombe d'aplomb sur la pointe. — *V.* SABOT.

TOUR. — *V.* TRAVAUX D'AMATEUR.

TOURBE. — Pour brûler la tourbe, la découper en plaques de 0 m. 15 d'épaisseur au moyen d'une bêche ; les faire sécher en les appuyant deux à deux en forme de toit ; en été, cette dessiccation demande 15 jours ; les empiler ensuite à l'abri pour l'hiver. Se servir des cendres de tourbe pour le sol des prairies de trèfles et pour l'amendement des terres. La tourbe non brûlée est impropre à la végétation. Si l'on a besoin d'une grande quantité de cendres, installer, près de la tourbière, un fourneau en maçonnerie d'une grandeur convenable dont le fond composé de barres de fer un peu espacées sera à 1 m. au moins au-dessus du sol. Charger ce grillage de tourbe sèche qu'on allume par en dessous ; alimenter ensuite le fourneau avec la tourbe qui sort de la tourbière ; charger ainsi à mesure que la masse s'affaisse. Retirer à mesure les cendres qui tombent. L'incinération doit se faire lentement et continuement, jour et nuit, pour arriver à un résultat satisfaisant.

On peut employer la tourbe comme engrais sans la brûler, en la stratifiant par lits avec du fumier récent, de façon à obtenir dans toute la masse une fermentation qu'on régularise par des arrosements. Au bout de 3 semaines, quand la fermentation a baissé, recouvrir le tas avec de la marne ou des débris pour empêcher l'évaporation et lorsque le tas a diminué d'un tiers de sa hauteur, le transporter dans les champs après l'avoir retaillé pour mélanger les deux substances stratifiées.

TOURBIÈRES. — Les tourbes sont rangées parmi les minières (*V.* ce mot), et soumises en principe aux mêmes conditions d'exploitation. Elles appartiennent au propriétaire du terrain, et ne peuvent être exploitées que par lui ou avec son autorisation. || Il convient toutefois de noter que le propriétaire ne peut, sous peine d'une amende de 100 fr., en commencer l'exploitation sans une autorisation préalable donnée par la sous-préfecture. Les exploitants sont tenus de se conformer aux règlements locaux destinés à assurer la salubrité publique. L'exploitation des tourbières est d'autre part soumise à la surveillance des ingénieurs des mines et de leurs agents (*V.* MAJORATION).

TOURISME. — C'est l'art d'utiliser ses heures de loisir à voyager. Il n'a pas de but directement utilitaire comme l'exploration, l'enquête, le voyage d'affaires.

Malgré la variété des modes de locomotion (tourisme à pied, camping, bicyclette, canot, voilier, yacht à moteur, automobile, chemin de fer, ballon et aéroplane) et des régions à visiter, la méthode générale du tourisme demeure la même. Nous nous occuperons principalement du tourisme accessible aux bourses moyennes, voyage à pied dans les villes, à la mer, en plaine et en montagne, camping, excursions en canoé et à bicyclette.

1. *Préparation du voyage.* — Choix d'une région et établissement d'un plan d'excursions. Le *choix* comporte l'étude de la carte (distance, configuration du terrain, moyens de communication), tarifs de transport, utilisation des billets spéciaux (familles nombreuses, mutilés etc.). Examiner ensuite sur une carte quels sont, dans la région choisie par vous, les centres d'excursion. Se renseigner à leur sujet dans les guides spéciaux (nous recommandons les éditions nouvelles des *Guides bleus* — anciens Joanne — très documentés et constamment tenus à jour) ou dans les guides routiers. Votre choix fait, demander la brochure du *Syndicat d'initiative* de la région choisie qui fournit tous renseignements par correspondance sur les tarifs des hôtels, le coût des excursions, les particularités de la vie locale. Pour le voyage sportif (excursions à pied, à bicyclette, tourisme en automobile) compléter ces renseignements par la lecture de la carte d'état-major (régions boisées, rivières, moyens d'accès).

2. *Plan du voyage.* — Suivant le programme que l'on s'est fixé, il comporte soit un *centre d'excursion* d'où l'on rayonne, soit une série d'*étapes*. Dans les deux cas, prévoir le coût des communications et les frais de nourriture et de logements. Certains hôtels sont recommandés par les deux grandes associations de tourisme françaises, le *Touring Club de France* et l'*Association générale Automobile* (T. C. F. et A. G. A.), c'est une garantie de propreté et de confort. Pour les moyens de communication, établir avant le départ un projet détaillé, indiquant les tarifs des voituriers locaux, des bacs, des canots. La longueur moyenne des étapes (et par suite la distance totale aller et retour des excursions) est à pied : 25 km. (5 à 6 heures de marche) ; à bicyclette : 80 km. ; en automobile : 200 km. Il est évident qu'on peut faire plus, mais le tourisme doit considérer le mode de locomotion, non comme un sport, mais comme un moyen de voyager sans dépenses de force anormales ; la plus grande partie de la journée devant être consacrée à la visite des sites dont l'étape était le préliminaire.

3. *Le voyage* comporte un équipement différent suivant le mode de locomotion adopté. Deux objets sont néanmoins communs à tous les touristes, la *carte*, l'*appareil photographique*.

La *carte* d'état-major au 80 000ᵉ est indispensable pour le touriste à pied (elle se vend par feuilles à un prix modique). Pour le cycliste et l'automobiliste, une carte extrêmement détaillée n'est pas nécessaire, ce qui importe, ce sont des indications précises sur l'état des routes; les cartes du ministère de l'Intérieur (en vente à la librairie Hachette), les cartes Taride et les cartes du Touring-Club de France donnent ces indications : des cartes spéciales à l'automobile ont été éditées par l'Automobile Club de France. Pour le touriste aérien, des cartes en couleurs au 200 000ᵉ, indiquant les bois, villes, points de repère, clochers, arbres isolés, les voies ferrées, les terrains dangereux, sont éditées sous les auspices du service géographique de l'armée et de l'Aéro-Club de France.

L'*appareil photographique* est l'aide-mémoire infaillible du touriste. La jumelle stéréoscopique d'un format maximum 9/12 permet de saisir les scènes intéressantes, est toujours prête à fonctionner et n'exige pas d'autre mouvement que l'armement de l'obturateur et une pression sur un bouton. Il y a des jumelles de tous prix ; les plus chères permettent de prendre des clichés par tous les temps. Prendre des plaques dites ultra-rapides. Développer toujours soi-même ses clichés et seulement à la fin du voyage, à la maison.

Le touriste doit se vêtir de façon à pouvoir affronter les intempéries, froid, pluie, soleil.

La *chaussure* doit être faite sur mesure, avec bout très arrondi et suffisamment ample pour que les orteils soient libres. Elle doit ne pas gêner la circulation du sang, tout en étant assez ajustée pour éviter tout ballottement du pied. La semelle doit être épaisse et souple ; elle doit déborder autour du soulier pour isoler la chaussure de la boue et donner plus d'aplomb à la marche. En plaine ou en pays peu accidenté, les talons tournants en caoutchouc diminueront la fatigue en amortissant les chocs. Ni bottes ni souliers, mais des brodequins dépassant la cheville, de préférence fermant sur le côté avec gousset de peau intérieur. Lacets en cuir, ils seront imperméables. La bonne chaussure de marche dure des années et couvre des milliers de kilomètres. Entretien : pour que le cuir reste souple, le conserver gras avec la lanoline que l'on répand sur sa surface en faisant sécher jusqu'à absorption. Mettre les brodequins dans des formes à leur mesure ou les remplir d'avoine (cela absorbe l'humidité du cuir et sèche en conservant la forme). Pour le tourisme en montagne, *V.* ALPINISME.

Le *vêtement* doit satisfaire aux exigences du climat. En pays froid, chemise en bonne flanelle, gilet de laine, veston ou blouse de chasse en loden des Alpes, en peau ou en velours, pantalon en loden à fond doublé et serré au-dessous du genou, bas en laine, bandes molletières (longueur 3 mètres ; s'enroulent comme un bandage en partant de la cheville).

En pays chaud, se prémunir contre le soleil et la fraîcheur des nuits. Linge de corps ample et souple, laine fine, soie écrue ou pongée ; chaussettes tricotées, à triple épaisseur au talon et à l'extrémité pour la marche, de fil pour le repos. Costume en toile pour l'après-midi, de flanelle ou de tissus de laine fins le matin et le soir, très chauds pour les excursions de nuit.

La *coiffure.* — A la chaleur : nuit, béret de laine ; matin et soir, chapeau de feutre mou ou chapeau de paille ; au soleil, chapeau de feutre double à larges bords, chapeau de liège ou en moelle de sureau. Qualités requises : légèreté, ventilation, arrêt des rayons chimiques. Au froid : casquettes se rabattant sur la nuque et les oreilles, chapeau de feutre souple; par les grands froids, passe-montagne, cape ou bonnet.

4. Le *tourisme à pied* est le moins coûteux et le plus hygiénique, pour peu que l'on soit jeune et robuste, surtout s'il se complète du *camping* (campement en plein air). L'*équipement* indispensable comporte : 1° *pour la cuisine*, une lampe à vapeur d'alcool, une casserole (contenance 1 l. 1/4), une poêle, un fourneau en aluminium, un bidon à alcool en fer blanc, une gourde à eau en aluminium, des cuillers en aluminium, des couteaux-fourchettes, le tout s'emboîtant l'un dans l'autre pour le voyage : 2° *la tente*, du type bonnet de police, solide, imperméable, légère, se montant et se démontant avec facilité et s'ouvrant sur l'une des faces ou sur un côté. Avec ses accessoires, cordes, tendeurs, elle peut tenir tout entière en trois petits sacs à main ; 3° *instruments*, ceux de l'alpiniste : piolets, cordes, baromètre-altimètre, pharmacie de poche, et en outre une boussole et un curvimètre pour l'évaluation des distances sur la carte.

Le voyage ne doit pas comporter d'étapes supérieures à 8 heures de marche, arrêts de 5 à 10 minutes chaque heure compris, ou à 60 kilomètres si l'on fait un voyage mixte, à pied et à bicyclette. Accomplir de préférence toute l'étape avant le déjeuner pour avoir tout le temps de préparer le campement l'après-midi.

Il est permis de dresser une tente sur tout territoire communal, sur la simple autorisation du maire ou de son adjoint et sur tout autre terrain avec la permission du propriétaire ou du locataire.

Le camping n'est pratique qu'à condition de réunir au moins 4 touristes, sinon le poids des bagages réservés à chacun devient trop considérable et limite la mobilité de la caravane. En principe, un marcheur ne doit pas porter une charge de plus de 15 kilos.

Arriver en chemin de fer au point le plus proche de l'excursion, puis se réserver, autant que possible à intervalles réguliers, une nuit à l'hôtel dans une ville, pour un repos plus complet.

5. Le *tourisme nautique* est l'un des moins usités en France. C'est l'un des plus pittoresques et des moins coûteux. Avoir soin d'étudier son itinéraire avant le départ pour s'assurer qu'on ne rencontrera pas sur sa route d'innombrables barrages qui rendent le voyage insipide ; s'informer de la navigabilité et de la force du courant. Pour faire alterner le tourisme à pied et le tourisme nautique, employer les canots démontables, relativement légers et peu encombrants (1° bateau pneumatique insubmersible en caoutchouc vulcanisé sur forte toile, en forme de couronne ovale avec fond plat au centre, dimensions : 1 m. 10 sur 0 m. 90, hauteur 0 m. 30, comportant deux jambières imperméables. Les jambes font office de rames, un petit gouvernail assure la direction ; 2° bateaux pliants à fond demi-plat formés d'une armature articulée en bois recourbé recouverte d'une toile imperméable, dimensions : 4 m. de long, 1 m. de large 0 m. 40 de creux, poids 25 kg. ; 3° bateau en acier démontable en 3 ou 4 parties : 4 m. à 5 m. 50 de long, 1 m. 50 de large 0 m. 40 de profondeur, poids 100 à 140 kg.

6. *Tourisme à bicyclette* (pour machine, conseils de marche, liste de l'équipement, *V.* BICYCLETTE). Ne pas se servir d'une machine rapide, mais d'une bicyclette à pneus démontables pour éviter le retard des réparations, avec changements de vitesse instantanés, afin de monter lentement mais aisément les côtes.

7. Le *tourisme en automobile* et le *tourisme en yacht automobile* sont assez coûteux. Ils comportent en effet, outre les frais de séjour pour les voyageurs dans les hôtels, les frais pour un mécanicien, les frais de garage pour l'automobile, la dépense en essence (minimum : 1-2 litre par cheval-heure) et l'amortissement à évaluer pour l'usure des pneus. On trouvera pour ces deux derniers points tous renseignements dans l'article AUTOMOBILE. Les frais de garage d'automobile dans les hôtels font l'objet de prix à forfait ainsi que le logement et la nourriture du mécanicien (*V. Guides Michelin* où les tarifs sont donnés pour les principaux hôtels de chaque ville). ‖ Pour le yacht automobile, il y a lieu de déduire l'amortissement des pneus et d'ajouter les frais au passage des écluses (et aussi le temps perdu à chacune d'elles).

8. Le *tourisme en montagne*, qui se double presque inévitablement du camping, n'est possible qu'avec des bagages extrêmement légers (12 kg. au maximum pour les guides, 15 kg., vivres compris, pour les porteurs), aussi utiliser de petites tentes de 2 m. sur 2 m., hautes de 1 m., du poids de 5 kilos.

9. Le *tourisme aérien* jusqu'ici n'est pratique qu'en ballon L'aéroplane, par suite du nombre d'heures limité du moteur revient par heure de tourisme à un prix très élevé. On commence à envisager la possibilité du tourisme aérien par avion sans moteur ou à moteur de puissance extrêmement réduite ; mais on en est encore à la période des tâtonnements et des expériences.

10. *Après le voyage*, pour conserver le souvenir de ses péripéties, classer les clichés pris avec l'appareil photographique en les accompagnant d'une courte note aide-mémoire. Compléter cette documentation au moyen de cartes postales illustrées. Enfin faire un journal rapide, jour par jour, du voyage.

TOURNESOL. — Plante originaire de l'Amérique du Nord, dont les graines fournissent de l'huile à brûler, de l'amidon et qui servent à nourrir des oiseaux.

TEINTURE DE TOURNESOL. — Réactif employé pour rechercher si un corps est acide ou basique. Sa teinture violette rougit en présence d'une base.

PRÉPARATION. — 1° traiter par l'eau du tournesol en pains ; 2° ajouter de l'acide sulfurique jusqu'à coloration rouge ; 3° se débarrasser, par ébulition du mélange précédent, de l'anhydride carbonique mis en liberté ; 4° laisser refroidir, puis ajouter, peu à peu, de l'eau de baryte jusqu'à ce que la liqueur vire au bleu et enfin la filtrer (papier tournesol. *V.* PAPIERS RÉACTIFS).

TOURNIS. — Quand le tournis des moutons est causé par excès de chaleur, il est facile d'y porter remède par des abris, des bains, la saignée ou les lotions d'eau acidulée sur le nez. Quand il est dû à la présence de vers dans le cerveau, la maladie est incurable : l'animal a une marche incertaine, quitte le troupeau, tourne d'un seul côté et se perd ; il lève le nez, tombe, se relève, retombe puis perd l'appétit, demeure abattu et périt rapidement. La viande en est saine et le cuir ainsi que la toison, conservent leur valeur.

TOURS D'ADRESSE ET DE CARTES. — GÉNÉRALITÉS. — Ce sont d'agréables passe-temps qui n'exigent d'ordinaire qu'un simple jeu de cartes. Parmi les tours de cartes, on peut distinguer les tours d'adresse proprement dits, et les tours de combinaison, ceux-ci réclamant quelque agilité de main chez l'opérateur, ceux-là ne demandant que du calcul.

Bien que n'étant pas prestidigitateur, l'opérateur ne devra rien négliger, par la vivacité de sa causerie ou par tel autre habile subterfuge, pour distraire l'assistance et éloigner ainsi l'attention des gens trop curieux des petites ruses qu'il doit employer : il est prudent enfin de ne pas recommencer plusieurs fois de suite le même tour devant les mêmes personnes.

TOURS D'ADRESSE. — FAIRE SAUTER LA COUPE. — C'est en quelque sorte un exercice préliminaire et auquel on a recours dans nombre de tours plus compliqués. Cela consiste, après avoir fait couper, à replacer les cartes comme elles étaient auparavant, sans que personne s'en aperçoive. Chacun selon son plus ou moins de dextérité et sa pratique personnelle est plus ou moins habile à faire sauter la coupe. Pour opérer avec plus de sûreté, il n'est pas sans intérêt de distraire quelque peu l'attention de l'assistance de ses faits et gestes, mais il importe surtout de s'être longuement exercé avant d'affronter l'épreuve publique. On procédera ainsi :

Les cartes ayant été coupées, prenez de la main droite et portez dans la main gauche le tas qui devrait être mis dessous, ramassez l'autre de même, et placez-le par dessus, mais en ayant soin d'introduire sans qu'on s'en aperçoive le petit doigt entre les 2 paquets. Portez alors votre main droite sur la gauche et saisissez le paquet inférieur seulement, entre le pouce et le médius de la main droite, le paquet de dessus se trouve serré entre le petit doigt de la main gauche et les 2 doigts suivants, faites alors doucement glisser le paquet inférieur le long du pouce de la main droite, pour le faire passer dessus.

Autre façon de faire sauter la coupe d'une seule main : placez dans la main gauche le paquet qui devrait être dessous le jeu, rabattez les doigts et serrez-le fortement. Prenez le deuxième paquet, faites-le passer très vivement sous l'autre, mais vous aurez l'air de l'avoir mis dessus, car en desserrant les doigts, l'autre paquet s'est relevé de lui-même par la détente.

FILER UNE CARTE. — C'est échanger la carte que l'on a en main, contre une autre, en ayant l'air de mettre la 1re sur le jeu. Vous tenez la carte à échanger entre l'index et le médius de la main droite et le reste du jeu dans la main gauche, entre le pouce et l'index, les 3 autres doigts étant écartés. Faites semblant d'approcher du jeu la carte à échanger mais, d'un mouvement rapide, les 3 doigts de la main gauche restés libres la saisissent et la placent dessous tandis que le pouce gauche avance la carte supérieure vers la main droite, le tour est joué, mais il réclame assez d'apprentissage.

TOUR DE COMBINAISON. — LE CARRÉ DES SEIZE CARTES. — Prendre les 16 fortes cartes d'un jeu : les 4 as, 4 rois, 4 dames, 4 valets, et les disposer par rangs de 4, de telle façon que, horizontalement, verticalement, en diagonale on rencontre 4 cartes différentes, de couleurs différentes qu'on trouve également 4 cartes différentes de nom et de couleur dans les angles, dans le centre et dans les côtés centraux, ce qui forme 15 quatrièmes majeures contenant chacune 4 valeurs et 4 couleurs différentes.

TOURS DE CARTES.

FIG. 1. *Position des mains dans le saut de coupe.*

FIG. 2. *La carte filée*

FIG. 3 — *Le carré des 16 cartes.*

TOURTEAU. — *V.* ELEVAGE, FOURRAGE.

TOURTERELLE. — La tourterelle appartient à la famille des gallinacées ; elle a environ 30 cm. de taille ; son plumage est gris, mais les plumes du milieu du dos ainsi que celles des couvertures des ailes sont marquées de noir à leur centre. Le bord est roux. Le dessous du corps est rosé avec un ton plus clair à la gorge. Enfin ce qui attire l'œil de l'observateur, ce sont deux petites masses de plumes à l'aspect d'écailles, situées des deux côtés du cou. Ces plumes très brillantes sont noires avec une bordure blanche. La queue est noire avec l'extrémité blanche. La femelle et le mâle sont pareils.

MOEURS. — Elle se rencontre dans toutes les régions d'Europe, d'Asie et d'Afrique. Elle est monogame. Le couple fait un nid grossier de brindilles. La femelle pond 2 œufs et le mâle aide sa femelle dans l'incubation, comme il l'a fait pour la construction du nid. Celle-ci peut faire 2 et 3 couvées par an. Cet oiseau vit fort bien en captivité. Il y a deux moyens de s'en procurer : Enlever les œufs et les faire couver par quelque tourterelle de Barbarie (*V.* plus loin), ou prendre les jeunes au nid quand ils sont prêts à le quitter. Pour les nourrir mettre du grain, du sarrasin de préférence, dans la main, la fermer et forcer l'oiseau à faire pénétrer son bec entre votre pouce et l'index ; il mange alors en agitant la tête. Un autre moyen, le meilleur, mais peu propre, consiste à se remplir la bouche de grain, les tourtereaux mangent alors avec une très grande facilité.

TOURTERELLE DE BARBARIE. — Il existe encore une variété de tourterelle, originaire d'Egypte, et très commune en captivité appelée vulgairement tourterelle de Barbarie. C'est la Streptopélie Rieuse (Streptopeleia Risoria). Elle est entièrement isabelle, presque blanche et porte un élégant collier noir. Elle vit et se reproduit en cage, se nourrissant de grains, de sarrazin, de chènevis et de millet. Sa domestication est parfaite.

TOUT A L'ÉGOUT. — SYPHONS. — Le système du tout à l'égout n'est applicable que là où une municipalité a organisé un système de canalisation suffisant pour évacuer tous les détritus organiques de l'habitation. ‖ Le principe des appareils employés est le *syphon*, tubulure recourbée dans laquelle l'eau fait office de fermeture hermétique, empêchant le refoulement des odeurs et émanations nuisibles. Le syphon est appliqué à tous les organes de vidange, éviers, water-closets, postes d'eau, toilettes, baignoires, vidoirs, urinoirs, chutes ou vidanges des eaux pluviales ou ménagères. Les appareils du système du tout à l'égout peuvent être employés avec les *tosses septiques* (*V.* ce mot), bien installées (*V.* CABINETS).

TOUX. — Expiration brusque et bruyante due soit à de l'irritation, soit à la nécessité d'expulser un crachat. Causes : rhumes et bronchites, tuberculose, pneumonie, coqueluche, dentition, affection du nez, de la gorge et de l'oreille.

IL FAUT traiter la cause et appeler un médecin. On peut toujours donner du sirop de tolu et un peu de sirop de codéine.

TRACHÉITE (*Rhume*, *V.* aussi BRONCHITE) (*MÉD. PRAT.*). — Inflammation de la trachée artère, constitue souvent la première étape d'une bronchite, se voit en général après coryza ou laryngite, à la suite de refroidissement.

ON CONSTATE : Fièvre légère, 38°, courbature, mal de tête. Toux sèche, pénible, avec sensation de plaie vive dans la poitrine au début, plus tard toux grasse, crachats plus épais.

DURÉE : Une semaine.

COMPLICATIONS : Presque toujours bronchite.

PEUT ÊTRE CONFONDU avec bronchite.

TRAITEMENT : *V.* BRONCHITE.

TRACHÉOTOMIE (*MÉD. PRAT.*). — Incision des téguments et de la trachée quand les voies respiratoires supérieures sont obstruées (fausses membranes du croup, tumeurs du larynx, etc.). La trachéotomie doit être effectuée sans retard lorsque le médecin en juge l'opportunité ; unie au traitement par le sérum antidiphtérique, elle a sauvé, en effet, la vie à un nombre infini d'enfants.

TRACTIONS RYTHMÉES DE LA LANGUE (*MÉD. PRAT.*). — Manœuvres tendant à réveiller le centre respiratoire, chez un sujet asphyxié : noyé, pendu, électrocuté, asphyxié par les gaz des fosses d'aisance, d'éclairage, l'acide carbonique, l'oxyde de carbone, des cuves à fermentation, etc. Etendre la victime à terre, tous vêtements et liens desserrés (*V.* SOINS D'URGENCE), et procéder ainsi : Maintenir la bouche ouverte, avec un morceau de bois, le manche d'une cuiller ou tout autre objet de ce genre qui ne risque pas de blesser ; saisir la langue entre les doigts, avec des gants ou un mouchoir, de façon à éviter le plus possible le glissement de cet organe, et la tirer fortement, mais sans brusquerie, droit en avant ; la maintenir une seconde dans cette position, la laisser alors revenir en arrière, sans la lâcher, compter une très courte pause, à peine une seconde, et tirer à nouveau en avant comme dit ci-dessus. On doit répéter, cette manœuvre, sans arrêt, environ 15 à 20 fois par minute, en en réglant la fréquence sur sa propre respiration. Lorsque le malade reprend de lui-même ses mouvements respiratoires, on sent une légère résistance de la langue ; si le malade soupire ou hoquette, lâcher la langue et laisser les mouvements propres se produire ; mais il faut cependant surveiller longtemps encore le patient et se tenir prêt à ressaisir la langue et recommencer les tractions au moindre arrêt.

TRAFIC D'INFLUENCE. — Le trafic d'influence constitue, sous les conditions indiquées ci-après, une infraction spéciale ; mais les sanctions varient selon que le coupable est ou non, investi d'un mandat électif.

I. PERSONNES INVESTIES D'UN MANDAT ÉLECTIF. — Toute personne *investie d'un mandat électif*, qui aura agréé des offres ou promesses, reçu des dons ou présents, pour faire obtenir ou tenter de faire obtenir des décorations, médailles, distinctions ou récompenses, des places, fonctions ou emplois, des faveurs quelconques, accordées par l'autorité publique ; des marchés, entreprises ou autres bénéfices résultant de traités conclus également avec l'autorité publique ; et aura, ainsi, *abusé de l'influence réelle ou supposée que leur donne son mandat*, sera punie de la dégradation civique et en outre d'une amende double de la valeur des promesses agréées ou des choses reçues (200 fr. au minimum).

II. SIMPLES PARTICULIERS. — *Toute autre personne*, coupable de faits semblables, encourt un emprisonnement d'un an au moins et de 5 ans au plus, et d'une amende fixée comme il est dit ci-dessus.

L'interdiction de certains droits, civiques, civils et de famille pourra en outre, dans ces 2 cas, être prononcée pour une durée de 5 à 10 ans (*Loi du 4 juillet* 1889).

En ce qui concerne les circonstances atténuantes, *V.* PEINES.

TRAIN DES ÉQUIPAGES MILITAIRES (ESCADRONS DU). — Troupes chargées des transports militaires de l'armée et divisées en 20 escadrons : 19 dans les corps d'armée de l'Intérieur et 1 dans le Gouvernement militaire de Paris. En Algérie et en Tunisie, le service du train est assuré par 12 compagnies mixtes rattachées, pour l'administration, à 4 escadrons de l'Intérieur.

GRADES (sous-lieutenant). — Pour être nommé sous-lieutenant du train : 1° il faut suivre pendant 11 mois, comme aspirant, les cours de l'école militaire d'artillerie, à Fontainebleau ; 2° réunir les conditions exigées pour les adjudants d'infanterie qui ne passent pas par une école ; 3° si l'on est sous-officier ayant 10 ans de services effectifs s'être distingué au cours d'opérations d'un corps expéditionnaire et être porté au tableau d'avancement.

TRAITE. — *V.* LETTRE DE CHANGE.

TRANSACTION. — La transaction est un contrat par lequel deux ou plusieurs parties terminent une contestation née ou préviennent une contestation à naître, moyennant des concessions réciproques. Ce contrat doit être rédigé *par écrit*.

Pour *transiger*, il faut avoir la capacité de *disposer* de ce qui est compris dans la transaction (*V.* AUTORISATION MARITALE, COMMUNAUTÉ, MINORITÉ, RÉGIME DOTAL, etc...).

Les transactions ont, *entre les parties*, l'autorité de la chose jugée en dernier ressort ; elles ne peuvent être attaquées pour cause d'erreur de droit ou pour cause de lésion. Néanmoins, une transaction peut être rescindée : 1° lorsqu'il y a erreur dans la personne ou sur l'objet de la contestation ; 2° dans tous les cas où il y a dol ou violence ; 3° lorsqu'elle a été faite en exécution d'un titre nul, à moins que les parties n'aient *expressément* traité sur la nullité (C. civ., art. 2053 et 2054).

La transaction faite sur pièces qui, depuis, ont été reconnues fausses, est entièrement nulle ; est nulle aussi : 1° la transaction sur un procès terminé par un jugement *passé en force de chose jugée*, dont les parties ou l'une d'elles n'avaient point connaissance ; 2° celle qui n'avait qu'un objet sur lequel il est constaté, par des titres nouvellement découverts, que l'une des parties n'avait aucun droit.

L'erreur de calcul dans une transaction doit être réparée.

La transaction faite par l'un des intéressés ne lie pas les autres intéressés, et ne peut être opposée par eux.

Il y a certains droits ou certaines choses sur lesquels on ne peut valablement transiger ; tels sont, par exemple, les choses ou les droits qui sont *hors du commerce* ou qui intéressent l'*ordre public* (divorce, interdiction, filiation, puissance paternelle, etc...) ; le droit aux *aliments*, les *conventions matrimoniales* au cours du mariage.

On peut transiger sur l'intérêt *civil* qui résulte d'un délit, mais la transaction n'empêche pas, en principe, la poursuite du ministère public. Toutefois certaines administrations (contributions indirectes, forêts, douanes), à qui la loi a accordé le droit de poursuite directe, peuvent transiger même sur les poursuites ou sur les condamnations pénales.

TRANSCRIPTION HYPOTHÉCAIRE. — La transcription a

pour objet de rendre publics certains actes relatifs à la propriété immobilière. C'est une formalité *indispensable* pour rendre *opposable aux tiers*, la transmission de la propriété de tous les immeubles et la constitution des charges et droits réels qui les grèvent. Elle consiste dans la copie littérale du titre sur les registres de la conservation des hypothèques.

NOTA. — La transcription produisant des effets très importants, et la question de savoir si un acte doit ou non être transcrit étant souvent très délicate, il convient toujours, en pareil cas, de se renseigner auprès de son notaire, de son avoué ou de son avocat.

TRANSFERT. — Pour les titres au porteur, le transfert ou cession s'opère par la seule remise du titre. Pour les titres nominatifs, de rentes sur l'Etat, le transfert consiste dans une déclaration transcrite sur les registres tenus à cet effet et signée par le propriétaire de la rente ou par un mandataire assisté d'un officier ministériel.

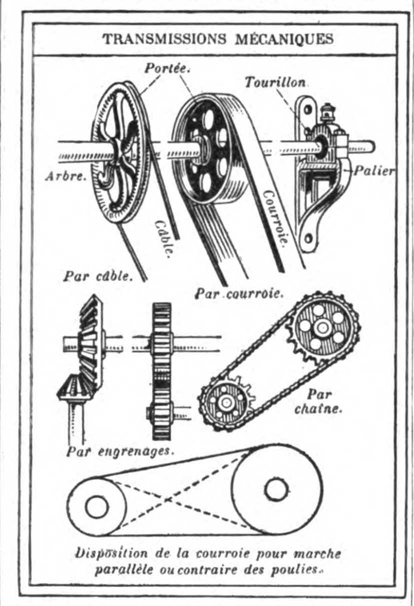
En cas de perte de l'inscription de rente, après les constatations régulières, le directeur du Grand-livre de la Dette remet au réclamant, un extrait original de son nouveau compte, et cet extrait est aussi valable que le titre lui-même.

Pour les actions nominatives des Sociétés, le transfert s'opère en général au siège même de la Société sur un registre tenu à cet effet.

TRANSFUSION DU SANG. — Opération qui consiste à faire passer dans la circulation d'un homme malade (après une hémorragie par exemple), du sang (60 à 100 g. environ), d'un sujet sain. On peut faire une saignée ordinaire au pli du coude, recevoir le sang dans un récipient chaud à 38°, et à l'aide d'une seringue ordinaire de Roux, l'injecter (comme une véritable injection de sérum), dans une veine du pli du coude du malade. On peut aussi aboucher directement à l'aide d'un petit tube l'artère du pouls (radiale), du sujet sain et la veine du pli du coude du sujet malade. Pour tous ces cas, on se sert d'aiguilles fines ordinaires que l'on enfonce convenablement dans le vaisseau. Un médecin est indispensable.

TRANSMISSIONS MÉCANIQUES. — On entend par transmission mécanique un ensemble d'organes permettant de transporter un mouvement d'un point à un autre.

Toute transmission comprend des arbres tournant dans des paliers portés par des supports ou chaises. Ces arbres sont accouplés entre eux par l'intermédiaire de poulies et câbles ou courroies, ou encore par engrenages, roues de friction, chaînes.



Disposition de la courroie pour marche parallèle ou contraire des poulies.

TRANSPIRATION (*MÉD. PRAT.*). — La sécrétion de la sueur (*V.* PEAU) outre ses variations normales, peut être exagérée dans un grand nombre de maladies ou états maladifs. A côté des transpirations générales des maladies fébriles aiguës, et des phtisies, des sueurs profuses des obèses et des émotifs, contre lesquelles on ne saurait agir qu'en s'attaquant à la maladie en cause, il y a des transpirations localisées ; celles des extrémités (mains, pieds), des plis articulaires (aines, aisselles), sont les plus fréquentes ; elles ont l'inconvénient de macérer l'épiderme, de le rendre très vulnérable, surtout aux *pieds* (*V.* ce mot), et parfois aussi de répandre une odeur fétide des plus désagréables.

IL FAUT dans ce cas observer une bonne hygiène générale, y ajouter l'hydrothérapie ; frictions sèches au gant de crin sur tout le corps ; localement : bains ou lotions tièdes, puis frictions alcooliques et application de poudres siccatives (tannoforme, ou mélange : poudre de talc, 10 g. ; oxyde de zinc, 10 g. ; acide salicylique, 1 g.).

On a aussi employé avec succès la radiothérapie.

TRANSPORT. — I. TRANSPORT DE CRÉANCE OU AUTRE DROIT INCORPOREL. — Le transport ou la *cession* d'une créance, d'un droit ou d'une action sur un tiers, n'est pas autre chose, en réalité, que la *vente* d'un droit incorporel. Le vendeur s'appelle *cédant* ; l'acquéreur, *cessionnaire*, le débiteur de la créance vendue est le *cédé*.

Entre le cédant et le cessionnaire, la *délivrance* s'opère par la remise du titre (*V.* VENTE). Mais pour que le transport soit opposable aux *tiers*, autrement dit pour que le cessionnaire soit saisi, à l'*égard des tiers*, du droit ou de la créance cédée, il faut : ou que le transport ait été *signifié* par exploit d'huissier au débiteur cédé, ou que ce dernier ait accepté le transport dans un acte *authentique*. Il n'est fait exception à cette règle que si la créance est à *ordre* ou au *porteur*.

Par *tiers*, il faut entendre, notamment, les créanciers du cédant ayant un droit propre sur la créance cédée et le débiteur cédé lui même.

Par suite, si, avant que le transport lui eût été signifié, le débiteur avait payé le cédant, il serait valablement libéré. Et jusqu'à cette signification, les créanciers du cédant peuvent pratiquer des saisies arrêts aux mains du cédé.

Le transport d'une créance comprend les *accessoires* de cette créance, tels que caution, privilège et hypothèque. Le cédant d'une créance ou autre droit incorporel, doit en garantir l'*existence au temps du transport*, alors même qu'il serait fait sans garantie. Mais il ne répond de la *solvabilité* du débiteur que lorsqu'il s'y est engagé, et jusqu'à concurrence seulement du prix qu'il a retiré de la cession. Lorsqu'il a promis la garantie de la solvabilité du débiteur, cette promesse ne doit s'entendre (à moins de stipulation expresse), que de sa solvabilité *actuelle* (C. civ., art. 1692 et suiv.).

a. TRANSPORT OU CESSION DE DROITS SUCCESSIFS. — On ne peut vendre, ni céder ou transporter la succession d'une personne encore *vivante*, même de son consentement ; une pareille cession serait *nulle* comme constituant un pacte sur succession future. Celui qui vend, cède ou transporte une *hérédité* ou succession, sans en spécifier en détail les objets, n'est tenu de garantir que sa *qualité d'héritier*. Mais cette cession comprend tout ce qui dépendait de la succession, lorsqu'elle s'est ouverte et ce qui lui est accru depuis ; par suite, si le cédant avait déjà profité des fruits de quelque fonds ou reçu le montant de quelque créance appartenant à cette hérédité, ou encore s'il avait vendu quelques effets de la succession, il est tenu de les rembourser au cessionnaire (à moins, bien entendu, qu'il les ait expressément réservés) doit rembourser au vendeur ou cédant tout ce que celui-ci a payé pour les dettes et charges de la succession, et lui tenir compte de tout ce dont il était créancier, à moins de stipulation contraire (*V.* RETRAIT).

b. CESSION DE DROITS LITIGIEUX. — *V.* RETRAIT.

Certaines personnes, qui participent à l'administration de la justice, ne peuvent à peine de nullité et de dommages-intérêts, devenir cessionnaires des procès, droits et actions *litigieux*, qui sont de la compétence de la juridiction dans le ressort de laquelle ils exercent leurs fonctions (C. civ., art. 1597) ; tels sont les magistrats, greffiers, avocats, avoués, huissiers, notaires, agréés, défenseurs officieux. — *V.* aussi LOUAGE.

TRANSPORTS EN COMMUN DE LA RÉGION PARISIENNE — La Société des transports en commun de la région parisienne (T. C. R. P.) a été constituée en 1920 au capital de 60 millions de francs pour l'exploitation par affermage de tous services de transports en commun de la région parisienne par tramways, omnibus et bateaux-omnibus. Siège social : 53 *ter*, quai des Grands-Augustins, à Paris (VIe).

En suite de conventions passées avec le département de la Seine et la Ville de Paris, la S. T. C. R. P. exploite actuellement les anciens réseaux qui avaient été concédés à diverses compagnies et qui comportaient, pour l'usage du public et sans tenir compte des véhicules de service (locomotives, tracteurs, camions, wagons, automobiles, etc.), le matériel suivant :

Compagnie générale des omnibus de Paris : autobus, 730 ; tramways, motrices, 600 ; remorques, 375. — Compagnie des tramways de Paris et du département de la Seine : motrices, 430 ; remorques, 165. — Compagnie des chemins de fer nogentais : motrices, 110 ; remorques, 35. — Compagnie des tramways de l'Est Parisien : motrices, 300 ; remorques, 90. — Compagnie générale parisienne de tramways : motrices, 290 ; remorques, 110. — Compagnie électrique des tramways électriques de la Rive Gauche : motrices, 65 ; remorques, 25. — Compagnie du chemin de fer du Bois de Boulogne : motrices, 25 ; remorques, 45. — Compagnie du chemin de fer sur route de Paris à Arpajon : motrices, 20 ; remorques, 60 (Cette dernière compagnie possédait en outre 20 locomotives et 120 wagons à marchandises à l'usage des transports commerciaux.) — Compagnie générale des Bateaux Parisiens : remorques, 60 ; bateaux, 60.

Des pourparlers sont en cours pour l'affermage des chemins de fer de Grande Banlieue.

L'extension du réseau et la réalisation de divers programmes mettent actuellement à la disposition de la T. C. R. P., en y comprenant les véhicules nouvellement construits, environ 1 400 autobus à 4 roues, 50 autobus à 6 roues, 2 400 voitures motrices de tramways, 1 400 voitures remorques, 20 locomotives à vapeur, 60 bateaux, 150 wagons à marchandises, 100 camions et camionnettes et voitures.

Pour remettre en état, améliorer, entretenir et remiser ce matériel la S. T. C. R. P. dispose d'un atelier central de construction (3 000 ouvriers, 9 ha.) d'un atelier de réparation d'autobus, de 4 ateliers de tramways, de 10 dépôts d'autobus et de 35 dépôts de tramways.

La S. T. C. R. P. exploite actuellement 127 lignes de tramways ayant une longueur totale de voies d'environ 1 000 km. et 52 lignes d'autobus d'une longueur totale d'environ 400 km. et le personnel qu'elle emploie atteint près de 30 000 personnes.

TRAVAIL (LÉGISLATION DU). — Cette législation fait l'objet du Code du travail et de la prévoyance sociale, recueil des lois actuellement appliquées dans cet ordre d'idées. Ces lois nombreuses et touchant à des matières fort diverses ont été, ou examinées dans d'autres parties de cet ouvrage (*V.* APPRENTISSAGE, ENFANCE (PROTECTION DE L'), HABITATIONS A BON MARCHÉ, HYGIÈNE INDUSTRIELLE, RETRAITES OUVRIÈRES, ou sont en dehors de notre cadre. Dans les cas douteux, on s'adressera utilement au ministère du Travail, rue du Cherche-Midi, 40, qui mettra à la disposition des intéressés les documents et renseignements dont ils pourront avoir besoin.

TRAVAIL (LIBERTÉ DU). — La loi punit d'un emprisonnement de 6 jours à 3 ans et d'une amende de 16 fr. (seize francs) à 3 000 fr. (trois mille francs), ou de l'une de ces deux peines seulement, quiconque, *à l'aide de violences, voies de fait, menaces ou manœuvres frauduleuses*, a amené ou maintenu, tenté d'amener ou de maintenir une cessation concertée de travail, dans le but de forcer la hausse ou la baisse des salaires ou de porter atteinte au *libre exercice de l'industrie et du travail*. L'interdiction de séjour peut être, en outre, prononcée quand les faits indiqués ci-dessus ont été commis par suite d'un *plan concerté* (*art.* 414 *et* 415, *C. Pénal*) (*V.* MAJORATION).

TRAVAUX D'AMATEUR. — Soit à la ville, soit à la campagne on a très souvent besoin d'exécuter chez soi des petits travaux d'aménagement ou de réparation. En ayant l'outillage nécessaire et en suivant les indications que nous donnons ci-dessous, on évitera, dans la plupart des cas, de faire venir un ouvrier et on réalisera ainsi de notables économies.

OUTILLAGE. — Ne jamais acheter de boîtes d'outils toutes préparées ; elles sont d'ordinaire composées de façon malentendue, contiennent des outils de qualité inférieure ou défectueux. ‖ Les outils de qualité supérieure durent longtemps sans se détériorer, les taillants s'émoussent moins vite que dans les outils ordinaires, ils gardent bien l'affutage. ‖ Avoir une boîte solide à couvercle ; y placer, pour travaux courants d'appartement : 1 *marteau* ordinaire de menuisier ou 1 marteau bourgeois ; 1 *marteau à longue paume*, étroit, pour petits clous et travaux de tapissier ; des *tenailles* assez grosses pour qu'elles soient bien en main et qu'elles puissent arracher gros clous aussi bien que petits ; elles serviront en outre à couper les fils de fer ; 1 *burin* pour ouvrir les caisses d'emballage ; 1 *bédane* ; des *ciseaux* à bois : large, moyen, étroit ; 1 *gouge* moyenne ; 1 *grand tournevis*, 1 *petit* ; 1 *scie à buches* ; 1 *scie à tenon* ; 1 *égoïne*, dents moyennes ; 1 *rabot* ordinaire ; 1 *rape* à bois ; des limes : 1 *batarde*, 1 *plate à main* demi-douce, 1 *tiers-point* pour réparer denture des scies, couper pointes, clous, etc. ; 1 *vilebrequin* et *mèches* (1 à ferre dite « anglaise », 1 « américaine » ; vilebrequin à mâchoires universelles ; mèches) ; 1 *fraise* pour préparer entrées de vis ; 1 *drille fort* pour percer le bois tendre ou dur, avec 12 *forets* assortis de grosseur ; 1 *pince plate* ; 1 *pince coupante* ; 1 *hachette* à marteau ; 1 *poinçon* ; 1 *chasse-clous* ; 1 *pot à colle forte* et *son trépied*.

Si l'on a une table fixée au mur : 1 *étau* avec *tas* ; 1 *pierre* à affûter les outils ; 1 *vrille* ; 1 *casier à clous* : le plus de cases possibles, contenant : *semences* petites et moyennes ; *pointes* de toutes sortes, à placage, tête d'homme, d'encadreur, de tapissier, etc ; *clous à crochet*, de diverses grosseurs, se vissant ou à enfoncer au marteau ; *pitons* de cuivre ou d'acier ; assortiment de *vis* de cuivre et d'acier ; *clous* de fer brut. ‖ Remplacer à volonté le casier par un petit tiroir, les cases par des boîtes de fer blanc (anciennes boîtes à cirage) renfermant *séparément* les clous de nature diverse. ‖ Les clous se vendent dans tous bazars ou magasins de nouveauté, sur carte ou en petites boîtes ; au poids ou à la pièce chez les quincailliers.

ENTRETIEN DES OUTILS. — *Rouille*. — Pour empêcher lames de scie, fers de rabots, ciseaux, etc., de se rouiller, les frotter de temps à autre avec morceau de drap ou d'étoupe imbibé de quelques gouttes d'huile de vaseline. ‖ Pour les dérouiller, les frotter d'un bouchon enduit de grès pilé, les passer sur une pierre à affiler, les frotter d'huile de vaseline. ‖ Le pétrole fait aussi disparaître la rouille de l'acier. ‖ Ne jamais employer de corps gras salé (graisse ou lard), le sel attaquant le métal à la longue.

Rangement. — Les *scies* doivent toujours être détendues au repos, et accrochées d'aplomb contre une muraille sèche. ‖ Décoincer les fers des outils montés sur fût, *rabots*, *varlopes*, etc. pendant les repos de longue durée ; leur donner place sur une planche ou dans une armoire. ‖ Suspendre au mur les outils de traçage, *règles*, *équerres*, *trusquins*, etc. ; ‖ procéder de temps à autre à leur vérification, les rectifier s'il y a lieu. ‖ Ranger les *ciseaux*, *gouges*, *burins*, etc. aux râteliers, pour que le taillant ne s'en ébrèche pas. ‖ Ranger de même aux râteliers les *limes* et *rapes*, pour qu'elles ne s'émoussent pas par des frottements répétés les unes contre les autres. ‖ Pour nettoyer les limes encrassées, les faire bouillir quelques minutes dans une eau de potasse, les rincer à l'eau bouillante, les faire sécher rapidement au feu. *Vrilles*, *tarières*, *mèches*, etc. doivent trouver place, en bon ordre d'emploi, dans des tiroirs à casiers. ‖ Vérifier souvent l'état du manche des outils emmanchés pour le consolider au besoin : veiller que la virole de métal en soit toujours bien assujettie. ‖ Si l'on se sert d'huile pour l'affûtage des outils, essuyer les *pierres* légèrement après s'en être servi pour éviter qu'elles ne s'encrassent ; si elles ont perdu leur mordant, le leur rendre en les frottant avec un peu de pétrole, ou de grès pilé promené avec un bouchon.

UTILISATION DES OUTILS DE REBUT. — Les chauffer à blanc pour les débarrasser de leur trempe, les rendre aussi malléables que le fer. ‖ Profiter de leur chaleur pour les façonner à son gré au marteau sur les enclumes de l'étau. ‖ Remettre l'acier au feu pour lui rendre sa trempe première ; il y passe successivement du roux au bronzé, puis au gorge-de-pigeon. ‖ Le saisir à cet instant pour le plonger dans une eau fraiche et pure ; l'y laisser jusqu'à ce qu'il soit refroidi. ‖ Le plonger dans l'eau lorsqu'il n'est qu'au roux, le rend très cassant ; la nuance gorge-de-pigeon lui donne plus de liant en même temps qu'une résistance suffisante. ‖ Après la trempe, affûter et aiguiser les outils suivant leur forme acquise (*V.* plus haut : AFFUTAGE DES OUTILS) comme s'ils étaient neufs.

EXÉCUTION DE QUELQUES TRAVAUX. — *Comment planter les clous*. — Proportionner la grosseur du marteau à celle des clous à enfoncer. ‖ Se servir pour les petits clous d'un marteau à pannes longues (*V.* fig.), ou de la panne en biseau des marteaux plus gros. ‖ Maintenir fermement le clou par son milieu, à la place voulue, le frapper d'un coup ferme et sûr du marteau dans le sens de son axe (partie anguleuse des clous à crochet, tête des autres). ‖ Ne recourir au *chasse-clous*, pour les clous à buter de très près ou à noyer complètement, qu'une fois le clou enfoncé complètement à la place qui le doit recevoir. ‖ Préparer un avant-trou à l'aide d'une vrille ou d'une drille pour les trous gros ou petits à faire pénétrer dans un bois dur (acajou) ou un bois de fil, pour éviter qu'ils ne se fendent. ‖ Les clous de fer brut, la pointe des clous d'acier s'y émoussent d'ordinaire, s'y recourbent.

Comment tamponner un mur. — Remplacement local de la partie dure ou sans consistance, qui s'oppose à l'entrée des clous, pattes, fiches, vis, etc. (brique ou pierre), ou manque de résistance pour les fixer (plâtre), par une partie de bois donnant toute aisance et sécurité.

Faire dans le mur un avant-trou d'un diamètre trois ou quatre fois plus grand que celui de la tige des clous ou ferrures à fixer dans le mur, à l'aide d'un vilebrequin muni d'une mèche *à pierre* ou *à brique* ou d'un *tamponnoir* (*V.* fig. à la page suivante). ‖ Si le mur porte un papier de tenture, découper et enlever à l'aide d'un canif au point convenu un carré du papier. ‖ Appuyer au mur le tamponnoir tenu de la main gauche ; ‖ frapper de bons coups d'un solide marteau sur la tête de l'outil, pour pratiquer d'abord des entailles circonscrivant la mesure à donner au trou. ‖ Réduire ce noyau central par d'autres entailles croisées en tous sens, tournant un peu l'outil dans la main à chaque coup de marteau, pour pulvériser progressivement brique,

pierre ou plâtre, jusqu'à ce que la profondeur voulue soit atteinte. || Dégager le trou des poussières qui l'encombrent. || Boucher le trou à force et à fond au marteau avec un morceau de bois de fil, taillé carrément (*V.* fig.) ou de forme tronconique (*V.* fig.) (pour trous au vilebrequin), un peu plus gros que le trou, légèrement équarri à son bout entrant. || Entailler le bout qui dépasse le niveau du mur, à l'aide d'un ciseau de menuisier ou d'un canif, le briser et l'abattre en l'écrasant d'un coup de marteau. || Enfoncer bien dans le milieu clous, ferrures ou vis à la manière ordinaire. || Fendre jusqu'au centre le carré de papier enlevé de la tenture, l'enduire de colle de pâte, le passer à cheval sur le clou, le réappliquer en place.

Tampon Dubel. — On trouve dans le commerce des tampons tout préparés, cerclés de métal, à forcer dans le mur au moyen d'une clavette. || Le trou étant perforé à la longueur du tampon à employer, et bien dégagé de toute poussière, y introduire le *Dubel* (*V.* fig.) ; enfoncer à fond dans son milieu la clavette qui y est jointe, et qui forçant sur son épaisseur le dilate dans le mur (*V.* fig.).

Crochets X. — Pour suspendre avec sécurité tableaux, cartels, rideaux, porte-manteaux en voyage, à la chasse, etc., dans murs de plâtre, meulières, briques, etc. || A une seule pointe, supportent 10 kg. ; à 2 pointes, 15 kg. ; à 3 pointes, 20 kg.

Poser le crochet contre le mur à la place voulue ; || faire passer l'épingle par les deux trous correspondants, maintenir ainsi (*V.* fig.) ; || frapper sur l'épingle à légers coups de marteau, veillant à ne pas porter les coups à faux. || Pour retirer ou changer de place, tourner avec les doigts sur elle-même la tête de la pointe, comme on dévisserait une vis. || Le crochet enlevé ne laisse pas de trace. || Poser sur une ligne bien horizontale les crochets à 2 ou 3 pointes, pour éviter que le poids ne soit supporté que par une seule.

Comment poser des pitons Golot. — Pour suspendre au plafond lustres, suspensions, tentures de lit, etc. (*V.* fig.). Pratiquer dans le plafond, au vilebrequin, un avant-trou assez large pour recevoir la tige D ; || y visser le piton : l'écrou A descend sur la vis B, écartant à mesure les deux pièces de fonte C et C' qui, mobiles, forcent dans la poutre qui les reçoit. || Cette disposition permet au piton de supporter les poids les plus lourds. || Pour déplacer le piton, le dévisser et l'enlever.

Comment poser les planches. — 1° Une des extrémités touchant à un mur de retour ; 2° les deux extrémités libres

1° Déterminer tout d'abord les mesures à donner à la planche, longueur, largeur, épaisseur, suivant les dimensions et le poids des objets à lui faire supporter. || 2 cm. 5 d'épaisseur suffisent d'ordinaire pour recevoir les poids les plus lourds, et 30 à 35 cm. de large à soutenir les caisses les plus volumineuses.

Préparer pour l'extrémité touchant au mur de retour un *tasseau* pièce de bois rectangulaire, aussi épaisse que large, (3 cm. environ) ou quelque peu plus large (5 × 3 environ), et de longueur conforme à la largeur de la planche. || Se procurer, d'autre part, chez un quincailler ou menuisier, un *support* pour l'extrémité libre : soit la *potence*, soit le *support découpé en forme*; la première, plus rustique que le second, mais plus pratique aussi et offrant plus de résistance. (*V.* les figures ci-contre.)

a. *Pose du tasseau.* — Clouer le tasseau par sa surface la plus large, contre le mur de retour : si ce mur est en brique, enfoncer les clous dans les joints, ou bien *tamponner* le mur (*V.* ci-dessus : COMMENT TAMPONNER UN MUR). || Si les clous sont assez longs pour assurer la solidité du travail sans être enfoncés à fond (tête dépassant de 1 ou 2 cm. environ du tasseau), ils offrent une commodité nouvelle en servant d'accrochoirs, s'enlèvent plus aisément si l'on désire supprimer la planche par la suite.

b. *Pose du support.* — Mesurer sur le mur d'appui la hauteur qui existe du sol à la surface du dessus du tasseau; reporter cette mesure à l'endroit que doit occuper le support : l'y marquer d'un trait horizontal au crayon. || La distance du support par rapport à l'extrémité libre de la planche peut être de 30 cm. si les poids qu'elle est appelée à supporter sont d'une lourdeur excessive, de 15 cm. seulement s'ils sont de lourdeur ordinaire.

Dans le premier cas, surtout si la planche a plus de 1 m. 50 de long, la pose d'un second support entre le premier et le tasseau peut s'imposer.

Appliquer le montant AA' du support contre le mur, le dessus de la potence correspondant au trait de crayons : l'y fixer par deux clous au-dessus de la potence, un seul clou en dessous (*V.* fig.). || Présenter la planche en place devant le montant ; marquer la largeur de celui-ci au crayon, pour ouvrir dans le dos de la planche une entaille propre à y correspondre.

L'entaille doit être telle que le dos de la planche touche au mur dans toute sa longueur, une fois celle-ci posée sur la potence. || La fixer en cet état par deux clous la traversant et pénétrant dans la potence, et par deux autres clous dans la longueur du tasseau.

Inutile de pratiquer une entaille dans la planche pour l'emploi du *support* (*V.* fig.). || Ledit support est fixé au mur par deux longs clous ; l'un en haut, enfoncé à l'aide du chasse-clou dans l'entaille angulaire qu'il porte à sa partie supérieure, l'autre en bas en dessous de la saillie. || Après l'avoir solidement assujetti, clouer la planche dessus comme précédemment, par un clou dans la partie en retrait touchant au mur, et un ou deux autres dans la tranche de la partie en saillie.

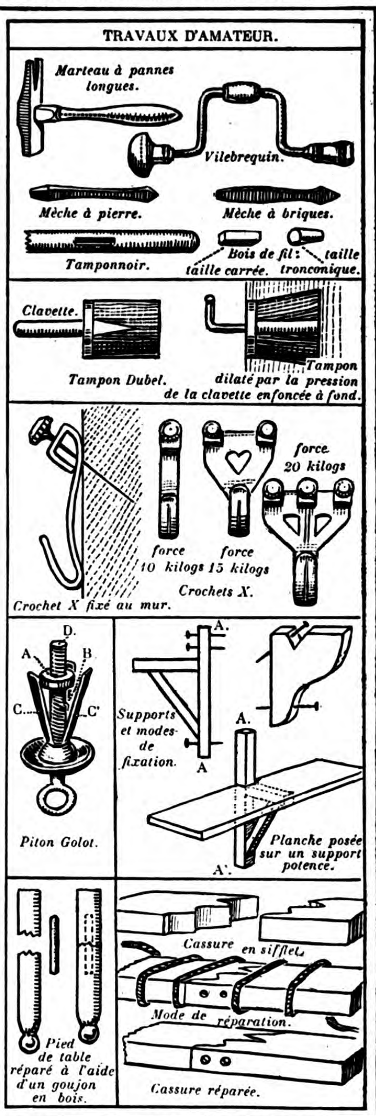
2° *Avec les deux extrémités libres.* || Supprimer le tasseau, soutenir la planche sur des supports tels que ceux précédemment indiqués, placés à 15, 25 ou 30 cm. de chaque extrémité suivant le poids qu'elle est appelée à supporter.

A partir de 2 m. de long, la planche risque de fléchir sous le poids des objets qu'elle supportera, si l'on n'ajoute un troisième support entre les deux précédents.

Comment poser un carreau. — Enlever les parties de la vitre brisée encore retenues dans le cadre par le mastic. || Prendre un vieux couteau ou un ciseau à froid ; l'utiliser pour faite tomber le vieux mastic, soit en guise de levier pour soulever les lamelles de mastic, soit pour briser celui-ci à l'aide du marteau à pannes longues (*V.* OUTILLAGE) ; || veiller, durant cette opération, à ne pas entamer le bois de la feuillure.

Se procurer une feuille de verre « simple » (1 mm.) ou « demi-double » (2 mm.) ; || la couper bien d'équerre à la mesure voulue à l'aide d'un diamant guidé par une règle (*V.* VITRAUX PLOMBÉS), en lui donnant 3 ou 4 mm. de jeu dans les deux sens pour diminuer les chances de bris. || S'aider, à volonté, pour la mise à l'équerre, d'une feuille de papier quadrillé au millimètre (dit « papier à l'aiguille »), placée sous le verre.

Mettre la vitre en place dans son cadre, en la calant bien de tous côtés contre les rebords de la feuillure ; || l'y fixer par de fines pointes « tête d'homme » (2 par côté). || Pour éviter que le marteau frappant à petits coups sur les pointes brise le nouveau carreau, le manœuvrer en le glissant tout le temps contre la surface du verre, avec lequel il demeure en contact durant toute l'opération. || Les quatre côtés de la vitre étant pointés, en soutenir les bords par un bourrelet de mastic de vitrier (mélange de blanc d'Espagne et d'huile de lin bien malaxés ensemble), s'aidant de la lame d'un vieux



couteau pour l'y presser fortement afin de le faire bien adhérer ; || l'y régulariser tout autour en chanfrein ; || veiller que celui-ci égale en hauteur le rebord de la feuillure du côté intérieur.

|| Quand le mastic est sec (2 ou 4 jours), le peindre de même couleur que le châssis de la fenêtre.

Comment recoller les baguettes de cuivre d'un meuble. — Replaner la baguette à petits coups de marteau sur le tas de l'étau ou le bord du fourneau de cuisine (fonte) ; || faire disparaître du meuble les traces d'ancienne colle. || Bien chauffer la baguette, l'enduire de colle forte, la mettre en place ; || l'y maintenir en presse (ou par des sangles) avec cale appropriée.

Comment reclouer les baguettes d'un meuble d'acajou. — Prendre des pointes à placage fines ; || en supprimer la pointe aiguë à l'aide des pinces coupantes. || Utiliser ces pointes émoussées comme on ferait de pointes ordinaires. || Ces dernières, employées sans cette précaution, feraient éclater la baguette à chaque coup.

Pour remettre en état un placage gonflé ou décollé par la chaleur ou l'humidité. — Humecter doucement la partie malade à l'aide d'une éponge légèrement humide jusqu'à ce que le placage redevienne souple. || Ne pas pousser l'éponge sur les parties voisines du placage soulevé. || Quand le morceau est assoupli, introduire s'il est possible de la colle forte en dessous ; || essuyer les bavures ; || mettre en presse, ou passer dessus un fer pas trop chaud. || Se contenter de passer le fer s'il n'est pas possible de remettre de la colle. || Frotter la blessure avec tampon imbibé d'alcool et d'huile de lin pour redonner du brillant au vernis, ou revernir au pinceau, ou encaustiquer.

Mettre une pièce au placage. — Tailler régulièrement la place où le placage est endommagé, gratter l'ancienne colle. || Prendre le patron exact de la partie dénudée, en appliquant dessus un papier mince à frotter partout de plombagine : l'arête du placage demeuré dessine une ligne noire et nette s'enlevant sur le fond gris. || Couper d'après ce patron découpé, dans une feuille de placage neuf un morceau de même forme et dimensions, l'ajuster exactement sur l'endroit dépouillé. || Enduire de colle les deux surfaces à joindre, appliquer la pièce, mettre en presse avec cale appropriée (*V.* COMMENT PLAQUER) ; ou bien, passer un fer chaud sur la pièce mise pour faire adhérer le placage. || Niveler les surfaces aux racloir et papier de verre ; || encaustiquer ou revernir.

Si le placage est de l'acajou, passer la feuille de réparation au lait de chaux, pour lui donner une patine semblable au reste du meuble, avant de la coller en place.

Tendre un paravent de papier peint, ou le décorer à l'aquarelle. — Tendre à l'endroit et l'envers de chaque feuille une toile d'emballage, clouée par les bords au ras des tranches. || La couper nettement tout autour. || L'enduire partout au pinceau de colle de pâte assez épaisse ; laisser sécher. || Coller par-dessus, sans plis, une feuille de papier fort d'un seul jet ; || laisser sécher. || Coller enfin sur cette dernière papier de tenture ou papier à lavis.

Siège disjoint. — Le fléchissement des pieds du devant ou du dos d'un vieux siège rembourré provient de ce que les *tenons* des côtés de la ceinture du siège ont trop de jeu dans les mortaises que porte le haut des pieds. || Déclouer la couverture et le rembourrage au point correspondant à la partie malade ; || dégager les tenons autant que le permettent rembourrage et sangles du dessous ; || les enduire de colle forte bien chaude, mêlée d'un peu de sciure de bois très fine ; les faire rentrer en place à la force ; || essuyer les bavures de colle ; || maintenir serré à l'aide de sangles ou de rubans enserrant toute la ceinture sur plusieurs tours en guise de serre-joints. || Le serrage du ruban sera d'autant plus fort, si, ayant pris dans ses tours un bout de planchette, on enfonce à la force un coin de bois entre celui-ci et les tours redoublés de sangle.

Dossier décollé. — La traverse du haut est maintenue sur les montants par le tenon, le goujon ou les tourillons qui terminent ces derniers. || Gratter soigneusement toutes traces d'ancienne colle ; || chauffer les parties à recoller ; || les enduire de colle ; || remettre tout en place ; || serrer la réparation au moyen de rubans ou de grosses ficelles reliant dans ses tours la traverse du haut à celle qui lui fait suite immédiatement en dessous.

Dossier cassé. — Si la cassure s'est produite au-dessus de goujon, tenon ou tourillons, relier intérieurement les parties à réunir par un nouveau goujon en bois dur (grosseur du petit doigt) ou en fer (clou sans tête). || Pour déterminer la place exacte où situer les trous dans lesquels on logera la cheville, enfoncer une pointe sans tête dans le milieu du montant, limer en pointe la partie qui demeure en dehors : mettant le dossier en place, la pointe pénétrant dans le bois y laisse sa trace, indiquant l'endroit où perforer. || Pratiquer ces perforations à l'aide d'une vrille, ou du vilebrequin et d'une mèche de grosseur appropriés. || Le goujon doit pénétrer de 1 cm. 5 à 2 cm. dans les parties à raccorder. || Le visser ou le coller dans la perforation du montant ; || coller la partie qui en ressort ainsi que l'épaulement entourant celle-ci, et la mortaise de la traverse du dossier ; || ajuster le dossier en place ; || serrer comme il est dit précédemment.

Barreaux tombés. — Barreaux de sièges, entrejambes de tables, tiges de séchoirs, etc. || Débarrasser leurs extrémités des traces d'ancienne colle, de même que les mortaises qui les recevaient. || Pour la suite du travail (*V.* SIÈGE DISJOINT).

Pied cassé. — Si la cassure est presque horizontale (pieds travaillés autour), la réparation n'aura de solidité qu'en recourant à la pose d'un goujon ajusté en bois (*V.* DOSSIER CASSÉ) de 1 cm. environ de diamètre sur 7 ou 8 de long. En préparer l'entrée au tour (*V.* TRAVAIL DU TOURNAGE DES BOIS), comme il est dit à DOSSIER CASSÉ. || Pour le travail au tour, il est nécessaire de démonter le pied à réparer. || Dans le second cas, le poids du meuble remis sur ses pieds, et chargé de poids un peu lourds, peut suffire à presser les parties collées.

Cassure en « sifflet ». — Longue, suivant le fil du bois, nette dans l'acajou et le palissandre surtout. || Les deux morceaux à rejoindre présentant de grandes surfaces, un simple collage renforcé de quelques vis constitue une réparation à toute épreuve. || Appliquer les deux morceaux à rapprocher l'un sur l'autre, les maintenir solidement dans cette position à l'aide d'une ficelle tournée en spirale bien serrée. || Percer de part en part deux trous convenablement espacés dans la longueur du sifflet, à l'aide du *drille*, trous que la *vrille* peut agrandir : une vis assez longue pour retenir les deux parties à joindre doit pouvoir s'y loger. || *Fraiser* profondément les entrées (*V.* COMMENT VISSER). || Couper les ficelles, encoler les deux surfaces à rapprocher, visser à fond ; ajouter les petits éclats qui ont pu se détacher ; || essuyer les bavures, laisser sécher. || Faire chauffer à la flamme d'une bougie de la gomme-laque de couleur assortie ; en laisser tomber quelques gouttes dans les trous laissés par l'entrée des vis, comme on ferait de cire à cacheter ; gratter ce qui en déborde, lorsqu'elle est refroidie, au niveau du bois. || Frotter tout le pied avec tampon imbibé d'alcool et d'huile de lin pour en repolir le vernis.

Roulettes qui ne veulent pas tenir. — Pour qu'elles ne donnent plus d'ennui, mêler à la colle dont on enduit leur tige un peu de sciure de bois : elle suffit à combler la cavité trop élargie sans risque de faire éclater le bois.

Tables ou sièges boiteux. — Coller un pion de jeu de dames, une ou plusieurs rondelles de cuir plus ou moins épaisses sous le pied le plus court ; || en assurer la solidité par une ou deux petites pointes. || Si le pied est à roulette, enlever d'abord celle-ci pour intercaler les rondelles entre elle et le pied.

Robinet qui fuit. — 1° Robinet à clef ; 2° robinet à vanne.

1° Graisser la clef avec mélange à parties égales de suif et de plombagine. || Si la chose ne suffit pas, renforcer ou changer la garniture d'étoupe du joint qui relie le robinet à la conduite d'eau. || Dévisser le robinet ; || mettre de l'étoupe

nouvelle en remplacement de l'ancienne, sans trop charger cette garniture ; || la graisser fortement au suif ; || revisser le robinet.

2° Dévisser le robinet en s'aidant d'une clef anglaise ou d'une pince à gaz ; || défaire l'écrou qui y retient la clef régulatrice de la vanne ; || enlever de l'intérieur le clapet de caoutchouc usé, coupé ; || le remplacer par un neuf en caoutchouc, ou en cuir épais à tailler soi-même dans une grosse semelle de chaussure hors d'usage ; || bien ajuster ce dernier à la mesure de la cavité. || Remettre tout en place ; revisser le robinet en s'aidant de l'outil du début. || Veiller par la suite à ne plus fermer le robinet en le tournant de façon exagérée.

Resceller carreaux de terre cuite ou de faïence. — Avec le **ciseau à froid et le marteau, défoncer légèrement l'enduit qui garnit l'alvéole du carreau à replacer ; || le dégager de tout débris ou poussières qui l'encombrent. || Gâcher du plâtre ordinaire, à consistance de mortier demi-épais (plâtre et eau à peu près à parties égales délayés dans une terrine). Humecter d'eau légèrement le fond et les parois du trou demeuré rugueux ; || les garnir d'une couche du mortier ; || y ajuster le carreau, l'y maintenir un instant pour le « faire prendre ». Gratter le plâtre qui déborde du joint. || Le plâtre gâché s'éventant très vite, n'en préparer à la fois que la quantité à utiliser en quelques minutes. || Si plusieurs carreaux se touchant sont descellés, les replacer tous du même coup, en enduisant de plâtre d'un seul mouvement toute la surface qu'ils doivent couvrir. || Ne jamais utiliser dans une gâchée de plâtre frais, celui qui demeure de la gâchée précédente.**

Porte qui grince. — **Soulever la porte pour dégager le pivot ou axe fixé dans la partie du bas des paumelles ; || frotter celui-ci d'un peu d'huile de pied de mouton, ou, à son défaut, d'un peu de craie ; || laisser retomber doucement la porte. || Si la porte est montée à charnière, à l'aide d'une petite plume introduire une goutte d'huile consistante (colza, pied de mouton ; l'huile de vaseline est trop fluide) dans les parties pivotantes; || manœuvrer la porte d'avant en arrière pour que l'huile pénètre jusqu'à l'axe ou nœud des charnières.**

Porte ou fenêtre qui frotte. — **Deux cas se présentent : 1° parquet ou encadrement gonflés ; 2° porte ou fenêtre retombée sur ses gonds.**

1° Frotter le plancher de craie sur toute la surface où s'opère le va-et-vient de la porte ; || faire mouvoir celle-ci. || Son passage sur la craie indiquera par frottis les points exacts où elle porte. || Raboter le plancher en cet endroit. || Opérer de même à l'égard de l'encadrement, si la porte « tient » du haut.

2° Enlever la porte en la soulevant pour dégager la partie du haut des paumelles de l'axe sur lequel elles pivotent. || Enfiler une bague sur celui-ci (contre-écrous en fer, petits anneaux quelconques de métal), bien ajustée à lui et à son embase. || Si le jour révélateur du haut de la porte est très grand, deux ou trois bagues par axe peuvent être nécessaires || Renfiler porte ou fenêtre sur ses gonds.

Si l'encadrement de la fenêtre où le frottement se produit est peint et vernis, il peut suffire d'en frotter le cadre et le battant aux points de contact, avec savon sec ou poudre de talc.

Comment faire aller les serrures. — **Trois causes peuvent nuire au bon fonctionnement d'une serrure : 1° le pêne frotte contre la gâche ; 2° la serrure a besoin d'être graissée ; 3° un corps étranger s'est introduit dans le mécanisme.**

1° Le frottement se produit, le pêne n'est plus en face de la gâche, soit parce que le bois de la porte ou de l'encadrement a gonflé (*a*) ; soit parce que la porte est retombée sur ses gonds (*b*). || *a*. Donner quelques coups de lime à la gâche aux points sur lesquels porte le pêne, jusqu'à ce que le jeu de celui-ci se fasse normalement. || *b*. Hausser la porte par l'adjonction d'une ou deux bagues sur le pivot des gonds (*V.* plus haut). || Ou bien, dévisser la gâche, la hausser, la descendre, ou lui donner plus de saillie en avant par l'adjonction d'une cale de bois entre elle et l'encadrement.

2° A l'aide d'une plume, poser une goutte d'huile sur le ou les pênes ; || les faire fonctionner à plusieurs reprises pour que l'huile les enduise à fond. || En enduire aussi les crans de la clé avant d'introduire celle-ci dans la serrure ; la faire jouer maintes et maintes fois. || Essuyer clé et pênes : ce qui reste d'huile à l'intérieur doit suffire. || Si pareille opération ne suffit pas, dévisser la serrure ; mettre de l'huile sur tous les points où deux pièces se trouvent en contact, juste ce qu'en peut prendre la pointe d'une aiguille. || Faire fonctionner la serrure, pour s'assurer avant de la reposer que tous les frottements sont adoucis. || La revisser en place.

3° Dévisser la serrure ; || à l'aide d'un pinceau doux imbibé de pétrole, débarrasser le mécanisme du cambouis ou des poussières qui s'y sont accumulés ; essuyer légèrement avec un chiffon doux et non pelucheux. || Ce qui reste de pétrole peut suffire à graisser la serrure. || Remplacer à volonté le pétrole par de l'essence minérale ; || regraisser la serrure en pareil cas après nettoyage, comme il est dit précédemment.

Isoler des murs humides les papiers de tenture. — **Garnir verticalement les murs, de haut en bas, de rangs de latte plates de un demi-cm. d'épaisseur, espacées de 30 à 35 cm. || Commencer par en garnir les coins, les encadrements de portes et de fenêtres. || Entre ces lignes verticales, clouer un certain nombre de rangs horizontaux, en commençant cette fois par le haut et le bas des murs, les dessus de portes et hauts de fenêtres. || Clouer sur les lattes, à l'aide de clous-semences, de la toile d'emballage bien tendue, par lés posés côte à côte. || Enduire au pinceau toute la toile de colle de pâte assez épaisse, à laquelle on peut ajouter trois gousses d'ail hachées pour éloigner les insectes. || Laisser sécher. || Cet enduit de colle a pour but de tendre la toile en la rétrécissant et de lui donner du maintien. || Coller un papier uni quelconque sur cette superficie très ferme déjà, sa solidité en sera augmentée. || Coller dessus papier de tenture, ou clouer tentures d'étoffe, comme on le ferait sur un mur ordinaire.**

TRAVAUX FORCÉS. — *V.* PEINES.

TRAVAUX PUBLICS (*LÉGISL.*). — **I.** ***Généralités. Restrictions au droit de propriété résultant de l'exécution des travaux publics.*** || **II.** ***Exécution de travaux : contrats auxquels elle donne lieu.***

I. GÉNÉRALITÉS. RESTRICTIONS AU DROIT DE PROPRIÉTÉ RÉSULTANT DE L'EXÉCUTION DES TRAVAUX PUBLICS. — Sont dits travaux publics les travaux de construction et d'entretien exécutés par les établissements publics en vue d'un service public. || L'exécution de travaux peut exiger certains sacrifices de la part des propriétaires. Le plus important est l'EXPROPRIATION *pour cause d'utilité publique* (*V. ce mot*), nécessaire pour la construction des routes, des voies ferrées, etc... || Il faut y ajouter les *servitudes légales d'utilité publique* : servitudes de voirie, servitudes résultant du voisinage des CIMETIÈRES, les CHEMINS DE FER (*V. ces différents mots*), des sources D'EAUX MINÉRALES, etc... Citons spécialement la servitude d'extraction de matériaux et d'occupation temporaire. Cette servitude, qui ne peut s'exercer à l'égard des propriétés attenant aux habitations et closes de murs, ni toucher aux bâtiments ou aux clôtures, doit être autorisé par arrêté préfectoral indiquant les parcelles de territoire sur lesquelles la servitude est permise, les travaux auxquels elle est destinée, les actes qui pourront être accomplis (passage, dépôt, fouilles...), le temps (5 ans au maximum) pendant lequel elle est susceptible de durer ; un plan parcellaire est annexé à l'arrêté. Le préfet envoie ampliation de son arrêté et du plan annexé à l'occupant et au maire de la commune, chargé de notifier l'acte au propriétaire. Cet acte est susceptible de recours devant le conseil de préfecture, avec appel au conseil d'État. Il doit, sous peine de péremption, être utilisé dans les 6 mois de sa date. L'arrêté rendu, l'occupant fera au propriétaire du terrain une notification par lettre recommandée lui assignant un rendez-vous à 10 jours de distance au moins ; le maire en est également avisé (notification collective par affichages s'il s'agit seulement de ramasser des matériaux à la surface) ; à défaut du propriétaire de se faire représenter, l'état des lieux se fait contradictoirement avec un représentant nommé d'office par le maire ; le procès-verbal de l'opération est dressé en 3 expéditions (mairie et intéressés) ; en cas d'accord entre les parties, les travaux commencent ; sinon, ils ne le peuvent qu'après décision du conseil de préfecture, saisi sur une partie. A la fin de l'occupation, le conseil de préfecture, à défaut d'accord amiable, règle l'indemnité due en raison de la servitude. Pour plus de détails, *V.* la loi du 29 déc. 1892.

II. EXÉCUTION DES TRAVAUX PUBLICS ; CONTRATS AUXQUELS ELLE DONNE LIEU. — L'exécution des travaux publics est subordonnée à la nécessité d'une autorisation *légale*, après enquête administrative dont les formalités sont déterminées par l'ordonnance du 18 février 1834, pour les canaux, chemins de fer, routes, docks, etc..., à moins qu'il ne s'agisse de canaux ou chemins de fer de moins de 20 km., de rectification de routes, ou de travaux de peu d'importance, auquel cas, un *décret* est suffisant. Les travaux d'entretien sont approuvés par le préfet. || Les travaux publics peuvent être exécutés par les agents de l'administration eux-mêmes et les ouvriers dont ils louent les services, ce système est appelé *régie simple* ou *régie intéressée*, selon que les agents reçoivent en rémunération leurs simples appointements ou en outre un tant pour cent des travaux à faire.

Les travaux publics peuvent aussi faire l'objet de contrats : est appelé *concession*, le contrat par lequel un entrepreneur ou une compagnie s'engage à effectuer à ses risques et périls un travail destiné au public, moyennant le droit de percevoir une redevance sur ceux qui useront de ce travail ; ce système est employé par les chemins de fer, canaux. Les concessions sont autorisées pour les travaux de l'État, par une loi ou un décret (*V.* plus haut) ; pour les travaux départementaux ou communaux, par arrêté préfectoral (quelquefois par décret) après délibération du conseil général ou municipal ; elles peuvent être faites par adjudication ou de gré à gré. En concédant des travaux publics, l'État subventionne fréquemment le concessionnaire, surtout au moyen de la *garantie d'intérêt*. En dehors de l'expiration du *délai* pour lequel elle a été consentie, la concession peut prendre fin par le *rachat*, dont les bases sont fixées dans le cahier des charges de la concession, par la *résiliation*, par la *déchéance* (travaux non commencés dans le délai fixé...), et par la *faillite*.

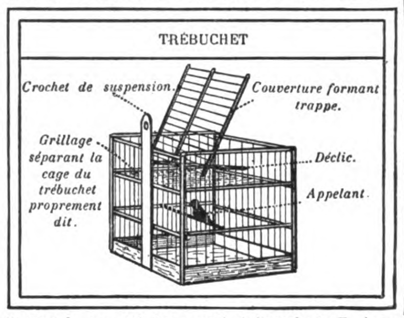
Dans *l'entreprise* ou *marché de travaux publics*, un particulier s'engage à effectuer le travail moyennant un prix convenu. Ce prix est déterminé de façon variable, selon que l'entreprise est faite sur *séries de prix* (d'après chaque genre d'ouvrage), ou *à l'unité de mesure* (par ex. d'après la superficie), très rarement *à forfait*. Les conditions du contrat sont fixées dans les formulaires généraux de l'administration, établis par décrets et dits *cahiers des clauses et conditions générales* (du 16 févr. 1892 par les Ponts et chaussées), d'autre part, dans les *cahiers des charges* qui précisent le travail à faire, le délai, etc... Le plus souvent l'entreprise résultera d'une *adjudication*, généralement publique, qui comporte la publication d'un avis annonçant la mise en adjudication, la formation d'un bureau, la vérification des pièces présentées par les candidats (qui auront le plus souvent à constituer un cautionnement), l'ouverture et la comparaison des soumissions remises sous enveloppes cachetées, l'approbation par le ministre ou le préfet, suivant la nature des travaux (Pour plus de détails, *V.* les décrets du 4 déc. 1836, 18 nov. 1882, et 5 juin 1888). Exceptionnellement, si le marché est urgent ou de peu d'importance, il sera fait *de gré à gré*, soit sur un engagement souscrit à la suite du cahier des charges, soit sur soumission, soit sur correspondance (Pour plus de détails, *V.* les décrets de 1882).

De quelque forme que soit le contrat de travaux publics, il contraint l'entrepreneur à l'exécution personnelle, et le soumet au contrôle des ingénieurs de l'administration. Des principes spéciaux régissent, d'autre part, les rapports de l'entrepreneur et de ses ouvriers : constitution d'une caisse de secours, privilège des ouvriers sur les sommes dues par l'administration à l'entrepreneur, etc. (*V. le cahier des charges* de 1892 et le décret du 10 août 1899). Toutes les difficultés naissant des contrats de travaux publics entre l'administration et l'entrepreneur sont de la compétence du conseil de préfecture, sauf recours au conseil d'État ; il en est de même de la réparation des dommages causés aux particuliers par l'exécution de travaux publics, l'action étant intentée contre le cessionnaire et subsidiairement contre l'administration. s'il y a concession ; contre l'administration seule dans les autres hypothèses. Ajoutons que lorsque les travaux publics procurent à des propriétés privées une notable augmentation de valeur, les propriétaires peuvent être obligés de payer une indemnité après enquête, décret en forme de règlement d'administration publique, et estimation faite par une commission spécialement nommée à cet effet ; mais cette procédure, indiquée dans la loi du 16 sept. 1807, art. 30 à 32, n'a en fait qu'une importance relative, étant très rarement appliquée. Les particuliers peuvent aussi faire librement des *offres de concours* en vue de travaux publics ; ils seront liés par le fait de l'acceptation de leur offre par l'administration.

Travaux publics (*ENS.*). — *École Nat. des Ponts et Chaussées*, **Paris, r. des Saints-Pères, 28, se recrute parmi les polytechniciens, qui deviennent alors élèves ingénieurs et à leur sortie seront ingénieurs des Ponts et Chaussées. Nombre variant selon les besoins, externes. Ces élèves touchent un traitement annuel fixe plus, à Paris, des frais de séjour. De juillet à octobre, ils vont en mission, frais de voyage payés.** Il y a, en outre, des élèves externes au concours. Age : 18 à 25 (27 s'ils ont fait leur service). Nombre variable, demande avant le 25 juin. Epreuves : géométrique, trigonométrie, calcul différentiel et intégral, mécanique, chimie, etc., lavis. On admet des étrangers. Durée : 1 an de cours préparatoires (nombre admis : 17) ; 3 ans, cours spéciaux. Il y a en plus des auditeurs libres.

École spéciale des travaux publics, Paris, r. Thénard, 3, avec cours préparatoires pour élèves mal préparés. Durée : 3 ans ou même 2 ; après 2 ans, on est soit ingénieur des travaux publics, ingénieur architecte, ingénieur géomètre, ingénieur électricien ; après 3 ans, ingénieur des travaux publics, cours d'octobre à fin juin. Prix externes : 550 fr. Internes, logés à la Maison d'application d'Arcueil-Cachan. Il y a des cours abrégés du soir et dimanche matin. Frais en moyenne, 15 fr. par mois. Sections : travaux publics, bâtiment, application de l'électricité, mines, géomètres et topographes.

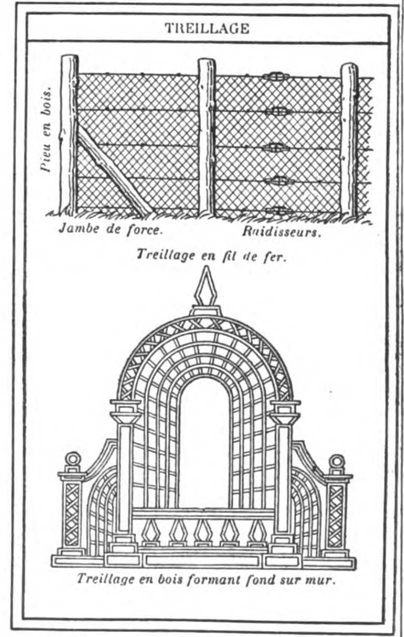
TRÉBUCHET. — **Le trébuchet destinée à la capture des petits oiseaux, se compose de 2 cages placées l'une au-dessus de** l'autre ; **la cage inférieure contient l'appelant (*V.* APPELANT) ; la cage supérieure est un piège dont le couvercle maintenu levé par un ressort, s'abaisse aussitôt qu'un oiseau a pénétré à l'intérieur.** Les systèmes de déclic sont **nombreux.** Certains trébuchets ne comportent qu'une cage **à piège,** l'appelant étant supprimé.



TRÈFLE. — *V.* FOURRAGE, PRAIRIE.

TREILLAGE. — Les treillages en bois, formés de lattes faisant des mailles en losanges, servent surtout à recevoir les espaliers sur les murs. S'ils sont destinés à rester longtemps en place, les faire en bois de chêne enduit contre l'humidité ou les remplacer par des fils de fer galvanisés tendus sur des montants de bois verticaux espacés de trois en trois mètres.

Les treillages en fil de fer pour les clôtures sont vendus en rouleaux ; le prix du mètre est basé sur la hauteur du treillage et l'écartement des mailles. Il se fait du treillage de toutes grosseurs, de 0 m. 50 de largeur jusqu'à 1 m. 50 et 2 mètres. Pour le poser soi-même, enfoncer en terre des pieux de bois ou de fer distants de 1 m. à 1 m. 50, le premier et le dernier de ces pieux étant solidement fixé à un mur ou soutenu par une jambe de force qui l'empêche de suivre la traction des fils de fer que l'on tendra d'un bout à l'autre au moyen de *raidisseurs*. Commencer par le bas en tendant un fil de fer bien ferme, puis un second à 0 m. 50 au-dessus et ainsi de suite ; les égaliser comme tension et dérouler le



Treillage en fil de fer.
Treillage en bois formant fond sur mur.

treillage au long en l'attachant bien à plat de place en place. Ne pas tirer sur le treillage, ce qui le gondole et le déforme. La tension ne s'opère que sur les fils de fer posés au préalable.

TREMBLEMENT. — Oscillations rythmées déplaçant involontairement la région affectée avec déplacement de peu de distance, mais rapide ; normalement, dû au froid, à la fièvre (frisson), à des trépidations (chauffeurs, cyclistes) ; anormalement, dû à des causes de maladie : *sénilité ou vieillesse* (tête, mâchoire, mains).

Neurasthénie (petites oscillations rapides cessant au repos).

Paralysie générale (rapide et général prédominant aux lèvres qui parlent et aux doigts qui écrivent, cessant au repos, exagéré au mouvement).

Paralysie agitante (rythme lent, manifeste au repos, cessant aux mouvements volontaires ou passifs).

Sclérose en plaque de la moelle (type du tremblement intentionnel, 5 à 7 oscillations par seconde, membre supérieur très affecté, aussi le fait de porter un verre aux lèvres est rendu impossible).

Maladies cérébelleuses (tremblement propre à l'acte de maintenir une attitude).

Alcoolisme : visible, mains étendues, doigts écartés (patte de canard) plus accentué le matin et à jeun.

IL FAUT soigner les causes.

TREMPE. — Pour rendre leur trempe aux outils d'acier dont on fait un fréquent usage, mélanger dans un vase en fer 250 g. d'*huile de poisson*, bien épurée, et 500 g. de *résine* appelée *brai sec*. Placer le vase sur un feu doux pour que le mélange s'opère mieux et y verser 125 g. de suif qu'on a fait fondre à part. Faire rougir les outils au *rouge-brun* ; les tremper dans ce mélange tiède ; les retirer, les chauffer à nouveau au rouge-brun et les tremper dans l'eau froide.

TRENTE ET QUARANTE (*JEU DE CARTES*). — INDICATIONS GÉNÉRALES. — Jeu de hasard qui se joue avec 6 jeux entiers de 52 cartes, soit 312 cartes mêlées ensemble. Il y a un banquier, comme au baccarat, et des pontes dont le nombre n'est pas déterminé. Le tapis ou la table sont partagés en 2 parties, l'une noire, l'autre rouge ou censées représenter ces 2 couleurs. Les figures se comptent pour 10 points et les autres cartes valent les points qu'elles indiquent depuis le dix qui vaut 10 jusqu'à l'as qui vaut 1. Chaque ponte, mise son enjeu (on fixe d'ordinaire un minimum et un maximum) sur la couleur qu'il lui convient de choisir, noir ou rouge, à gauche ou à droite du banquier.

LA PARTIE. — Si vous avez pris la banque, battez, mêlez, faites couper et placez les cartes en un tas incliné devant vous. Les enjeux terminés, rien ne va plus, vous tirez alors une à une des cartes que vous placez sur le tapis en ligne horizontale les unes à la suite des autres, jusqu'à ce qu'elles forment un total de 31 points au moins et de 40 au plus.

LA COULEUR. — Cette première rangée de cartes est pour la couleur noire (on l'appelle la noire, bien qu'elle puisse fort bien ne renfermer que des cartes rouges). Au-dessous de cette 1re rangée et identiquement, vous en formez une 2e, en tirant des cartes de la même manière, vous arrêtant dès que le total des points a dépassé 30. Cette seconde rangée est pour la couleur rouge (bien que pouvant aussi ne contenir que des cartes noires). Celle des 2 rangées qui approche le plus de 31 est la gagnante. Par exemple, si la noire (1re rangée) a 32 points et la rouge 35, c'est la noire qui gagne ; vous l'annoncez, vous ramassez les mises déposées sur la couleur perdante (le rouge dans notre exemple) et payez double celles qui sont sur le tableau gagnant (le noir ici). Si les points amenés pour la couleur rouge sont égaux à ceux que vous avez amenés auparavant pour la couleur noire le coup est nul, à moins que ces points en égalité ne soient précisément 31, dans ce cas, il y a ce qu'on appelle « refait » et vous ramassez de droit la moitié des mises sur chacun des 2 tableaux. Après chaque coup, vous jetez les cartes qui ont servi dans une petite corbeille et continuez à tailler la banque, jusqu'à ce qu'il ne reste plus assez de cartes pour compléter le coup, si le dernier coup ne peut être complété faute de cartes, il est nul.

LA COULEUR ET L'INVERSE. — Il y a au trente-et-quarante une deuxième combinaison qu'on appelle la *couleur et l'inverse*. On adjoint alors aux 2 tableaux, rouge et noir 2 petits tableaux annexes, l'un se nommant la couleur et l'autre l'inverse et sur lequel on peut de même parier, voici comment. La 1re rangée de cartes tirées étant par convention et toujours la noire, si la 1re carte tirée est noire, cette ligne s'appellera pour les nouveaux paris la couleur. Si c'est elle qui gagne, vous dites que « noir et couleur gagnent ». Si la 1re carte de cette ligne noire est une rouge, cela s'appellera l'inverse et au cas encore où c'est elle qui gagne vous proclamez : noire et inverse, payant et ramassant comme il a été dit précédemment. Quant à la 2e rangée, la rouge, elle suit le sort de la 1re. Si la couleur noire est sortie pour la 1re, s'il y a par conséquent « noir et couleur », la 2e ligne sera l' « inverse », quelle que soit la couleur de sa 1re carte. Si, au contraire, noir est « inverse », rouge sera « couleur »; et toujours ainsi.

TRENTE ET UN (*JEU DE CARTES*). — INDICATIONS GÉNÉRALES. — Jeu de cartes qui admet un grand nombre de joueurs. A 3 et jusqu'à 9 joueurs, on se sert d'un jeu de piquet ordinaire, au-dessus de 9 joueurs et jusqu'à 16, au maximum, on emploie un jeu complet de 52 cartes. Les figures comptent 10, les as 11 et les autres cartes valent le point numérique qu'elles indiquent : il n'y a pas d'atout.

TRIBUNAUX. — Les tribunaux sont des corps constitués par la loi pour exercer le pouvoir judiciaire.

On les divise en 2 grandes catégories : 1° les tribunaux *ordinaires* (tribunaux civils d'arrondissement et cours d'appel); 2° les tribunaux *extraordinaires* (juges de paix, tribunaux de commerce, conseils de Prud'homme, etc.). La compétence des premiers est *générale*, c'est-à-dire qu'elle comprend toutes les affaires *à l'exception de celles dont la connaissance leur a été retirée* par la loi. La compétence des seconds est *spéciale*, c'est-à-dire restreinte à certaines matières *limitativement déterminées*.

I. TRIBUNAL CIVIL D'ARRONDISSEMENT. — Il y a un tribunal civil de 1re instance par arrondissement ; il siège (sauf de rares exceptions) au chef-lieu administratif. Il se compose d'un président et de plusieurs juges et juges suppléants ; si le tribunal comporte plusieurs chambres il y a, en outre, autant de vice-présidents que de chambres *moins une*.

Il faut, pour rendre un jugement, *trois* juges au minimum (y compris le président).

Le président a la police intérieure du tribunal et celle des audiences ; en dehors de l'audience, il a certaines attributions judiciaires spéciales (ordonnances sur requête, légalisations, etc...) (*V.* aussi RÉFÉRÉ).

Les tribunaux civils d'arrondissement connaissent, comme tribunaux du 1er degré ou de 1re instance, de *toutes les actions* qui ne sont pas attribuées aux tribunaux extraordinaires, appelés aussi tribunaux d'exception. Parmi les jugements qu'ils rendent, les uns sont en premier ressort, c'est-à-dire susceptibles d'appel, les autres sont en dernier ressort (*V.* APPEL).

Comme tribunaux du second degré, ils connaissent de l'appel de certains jugements rendus par les juges de Paix et les conseils de Prud'hommes (*V.* APPEL).

II. TRIBUNAL DE COMMERCE. – Il n'y a des tribunaux de commerce que dans les villes où le développement du commerce ou de l'industrie l'exige. Ils se composent d'un président et de plusieurs juges et juges suppléants, élus parmi les commerçants et anciens commerçants ; comme les tribunaux civils, ils ne peuvent rendre de jugements qu'avec un minimum de trois magistrats.

La compétence des tribunaux de commerce est *spéciale* ; elle ne comprend que les matières placées dans leurs attributions par un texte formel. Ils connaissent : 1° des contestations relatives aux engagements et transactions entre *négociants, marchands et banquiers* ; 2° des contestations entre *associés*, pour raison d'une société de commerce ; 3° de celles relatives aux *actes de commerce* entre toutes personnes (*V.* ACTES DE COMMERCE et COMMERÇANT) ; 4° des actions contre les facteurs, commis des marchands ou leurs serviteurs, pour le fait seulement du trafic du marchand auquel ils sont attachés ; 5° des billets faits par les receveurs, payeurs-percepteurs ou autres comptables des deniers publics ; 6° de tout ce qui concerne les faillites et les liquidations judiciaires ; 7° des lettres de change et billets à ordre portant en même temps des signatures de *négociants* et de *non négociants*.

Leurs jugements sont, tantôt en 1er ressort, tantôt en dernier ressort (*V.* APPEL). L'appel, dans les affaires qui en sont susceptibles, est porté devant la Cour d'appel dans le ressort de laquelle siège le tribunal.

La procédure, devant les tribunaux de commerce, se fait sans le ministère d'avoué (art. 414, C. de Comm.) ; mais les parties ont le droit de s'y faire représenter ou assister, soit par un avocat, soit par un avoué, soit par tout autre mandataire de leur choix, qu'il soit ou non spécialement *agréé* par le tribunal (*V.* AVOCAT et AVOUÉ).

Le demandeur peut assigner, *à son choix* : 1° devant le tribunal du domicile du défenseur ; 2° devant celui dans l'arrondissement auquel la promesse a été faite et la marchandise *livrée* ; 3° devant celui dans l'arrondissement duquel le paiement devait être effectué (*art.* 420, *C. de Proc. civile*).

Dans les arrondissements où il n'y a pas de tribunal de commerce, le tribunal civil exerce les attributions des tribunaux de commerce. L'instruction des affaires a lieu, dans ce cas, dans la même forme que devant les tribunaux de commerce et les jugements produisent les mêmes effets (*art.* 640 *et* 641, *C. de Comm.*).

III. TRIBUNAL CORRECTIONNEL. — Le tribunal correctionnel n'est autre chose que le tribunal civil d'arrondissement, *jugeant en matière correctionnelle*.

Il connait, comme juridiction du 1er degré, de tous les *délits*, à l'exception de ceux déférés par un texte spécial à une autre juridiction (ex. : certains délits de presse déférés à la cour d'assises, délits de grande voirie déférés au conseil de préfecture).

Comme juridiction du second degré, il connait de l'appel des jugements rendus par le tribunal de simple police. (*V.* APPEL).

Les tribunaux correctionnels sont *saisis* des faits poursuivis par l'un des moyens suivants : 1° par la *citation directe*, délivrée au prévenu à la requête du ministère public, de la partie civile ou d'une administration publique ; 2° par le renvoi prononcé soit par le juge d'instruction, soit par la Cour de cassation, la Chambre des mises en accusation ou le juge de simple police ; 3° par la comparution *volontaire* du prévenu ou sur une simple invitation du parquet ; 4° et, *en cas de flagrant délit* (*V.* ce mot) par la conduite immédiate du prévenu.

L'appel des jugements rendus par les tribunaux correctionnels, dans les cas où ces jugements sont susceptibles d'appel (*V.* APPEL), est porté devant la Cour d'appel dans le ressort de laquelle siège le tribunal.

IV. TRIBUNAL DE SIMPLE POLICE. — *V.* JUGE DE PAIX.

V. en outre : APPEL, ASSIGNATION, AVOCAT, AVOUÉ, CASSATION, CONCLUSION, CONSTITUTION, DÉLIT, FAILLITE, GREFFIER, JUGE DE PAIX, JUGEMENT, LETTRE DE CHANGE, MINISTÈRE PUBLIC, PRUD'HOMMES, JUSTICE (ORGANISATION DE LA).

Tribunaux maritimes. — I *Tribunaux militaires pour l'armée de mer.* || II. *Tribunaux maritimes commerciaux.* || III. *Code de justice militaire pour l'armée de mer.* || IV. *Juridictions disciplinaires.*

I. TRIBUNAUX MILITAIRES POUR L'ARMÉE DE MER. - Les crimes et délits commis par des officiers, marins ou une personne embarquée à bord d'un bâtiment de l'Etat sont justiciables de tribunaux militaires d'exception.

CONSEILS DE GUERRE MARITIME. COMPÉTENCE. - Il est institué dans chacun des ports militaires un tribunal maritime permanent dit *Conseil de guerre maritime*. La composition du tribunal varie avec le grade de l'inculpé qui ne peut jamais être jugé que par 5 officiers dont 2 d'un grade au moins égal au sien et les autres d'un grade supérieur.

Les tribunaux maritimes ont le droit de connaître tous les délits et crimes, mais il faut qu'ils aient été commis par des marins en activité de service, c'est-à-dire ni libérés, ni en congé. Cependant pendant 6 mois à compter de leur libération, les marins peuvent être poursuivis devant ces juridictions d'exception s'ils se rendent coupables d'injures, coups, etc., à l'égard de leurs anciens chefs. S'il y a un complice civil, l'affaire est toujours jugée devant un tribunal de droit commun. Les conseils de guerre peuvent appliquer toutes les peines.

CONSEILS DE JUSTICE. COMPÉTENCE. — A bord des bâtiments naviguant en escadre ou isolément on crée, quand le besoin en est, un conseil de justice composé d'officiers du bord (5 au moins), le commissaire remplissant les fonctions de ministère public.

Les tribunaux militaires ne peuvent juger que des sous-officiers, des marins ou des passagers assimilés à ces catégories de marins. Ils ne peuvent connaître que les délits n'emportant pas une peine supérieure à 2 ans de prison.

Quand un officier ou marin embarqué se rend coupable d'un fait échappant à la compétence des tribunaux militaires il est débarqué ou gardé à bord jusqu'à ce que l'on puisse le mettre à la disposition d'un Conseil de guerre. Dans les escadres, en temps de guerre, il serait constitué comme dans les armées des Conseils de guerre.

COUR DE CASSATION. — Les jugements des Conseils de guerre maritimes sont susceptibles de recours devant la Cour de cassation, qui ne les examine qu'au double point de vue de la forme et de la régularité de l'application de la peine. Le pourvoi en cassation doit être établi dans les 3 jours du jugement. En cas d'annulation, le condamné est renvoyé devant un nouveau Conseil de guerre qui se réunit dans le même port que le premier, mais qui ne peut comprendre aucun des officiers ayant déjà siégé soit comme juge, soit comme ministère public.

PERSONNEL DE LA JUSTICE MARITIME. — Si les juges varient suivant le grade de l'inculpé et les tours de services établis, la justice maritime possède un personnel sédentaire dans ses parquets. Des officiers supérieurs ou subalternes retraités remplissent les fonctions de commissaires rapporteurs ou de commissaires du Gouvernement. Les premiers ont toutes les attributions dévolues aux juges d'instruction, les autres celles du procureur de la République. En dehors d'eux, des agents ou officiers mariniers, retraités tiennent le greffe.

II. TRIBUNAUX MARITIMES COMMERCIAUX. — La répression des délits spéciaux commis par les marins du commerce dans l'exercice de leur profession, celle des infractions aux règles de la navigation, des abordages, etc..., ont rendu nécessaire l'institution de tribunaux spéciaux, composés de 5 membres.

TRIBUNAL MARITIME COMMERCIAL. — Administrateur de l'inscription maritime, président, un armateur, le capitaine du port, un capitaine au long cours, un marin choisi parmi les plus âgés du port. A l'étranger, le consul remplace l'administrateur et des négociants français et des gradés de l'équipage, les autres membres. Le capitaine ou les officiers qui portent plainte ne peuvent faire partie du tribunal qui se choisit un greffier parmi les employés de l'inscription maritime ou le chancelier du consulat. Les peines que peut prononcer le tribunal sont déterminées par le décret-loi du 24 mars 1852 modifié par les lois du 15 avril 1898 et 31 juillet 1902. La loi Bérenger peut toujours être appliquée aux jugements rendus par les tribunaux commerciaux qui, d'ailleurs, sont susceptibles de recours devant la Cour de cassation. Les crimes commis à bord d'un bâtiment de commerce sont justiciables des tribunaux ordinaires. Le coupable est enfermé jusqu'à ce qu'il puisse être remis entre les mains de la justice.

Les principaux délits pour lesquels se réunissent les tribunaux commerciaux sont les suivants : a. *pour les marins* : désertion, voies de fait envers le capitaine, un officier ou un passager, ivresse fréquente ; b. *pour les capitaines* : ivresse, abandon du navire hors le cas de force majeure, usurpation de commandement, outrages envers les représentants de la marine ou les consuls. Pour les uns ou les autres de ces faits, les capitaines peuvent subir une interdiction de commandement plus ou moins longue.

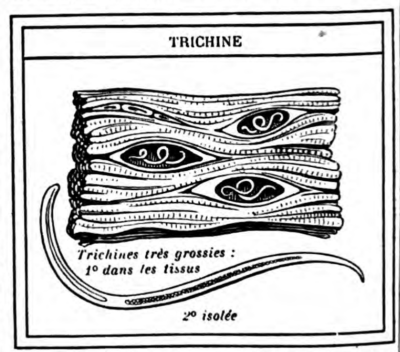
III. CODE DE JUSTICE MILITAIRE POUR L'ARMÉE DE MER. — Les crimes et délits commis par des marins ou des personnes embarquées sont punis par le Code de justice militaire pour l'armée de mer du 4 juin 1858 qui indique en même temps la procédure de l'instruction et des jugements. La loi du 26 mars 1891 sur l'atténuation des peines (loi Bérenger) peut depuis 1901 être appliquée à toutes les condamnations. De plus même, dans les cas où le code ne les prévoit pas, les circonstances atténuantes peuvent être accordées aux condamnés. Les peines prévues pour les marins sont, à crimes ou délits identiques, semblables à celles prévues pour les militaires par le code de justice militaire.

IV. JURIDICTIONS DISCIPLINAIRES. — Les juridictions disciplinaires sont de deux sortes : *Conseils de discipline* pour les officiers mariniers et marins. Ils donnent leur avis avant toute décision de suspension de grade, rétrogradation, cassation, inaptitude à l'avancement, retrait de brevet, envoi aux compagnies de discipline (sections spéciales), envois, dans certains cas, aux bataillons d'infanterie légère d'Afrique.

Conseils d'enquête pour les officiers et assimilés. Ils donnent leur avis sur les mises en non-activité par mesure disciplinaire, rappels à l'activité des officiers en non-activité, mises en réforme.

La composition des conseils est variable suivant le grade de l'intéressé ; composés de 7 membres, 2 au plus peuvent être du grade de l'inculpé, les 5 autres lui sont supérieurs. Un officier remplit les fonctions de rapporteur, il doit communiquer à l'inculpé toutes les pièces du dossier que celui-ci émarge. Les avis des conseils sont transmis au ministre qui ne peut jamais, s'il ne les approuve pas, prendre qu'une décision dans le sens de la bienveillance en faveur du comparant. Il ne peut pas, de sa propre autorité, élever même d'un degré la peine demandée.

TRICHINE, TRICHINOSE. — Petit ver de 1 à 3 mm. et maladie due à sa pénétration dans l'organisme. En ingérant de la viande de porc où vivent des larves de trichines



Trichines très grossies : 1° dans les tissus 2° isolée

un homme se contamine les intestins (d'où entérite), puis en 10 jours ces larves sont devenues adultes et ont pondu des œufs dont les larves passent de l'intestin dans les vaisseaux lymphatiques et peuvent envahir les muscles (d'où rhumatisme). Là se développent des lésions d'œdème avec énorme enflure pouvant conduire à la mort en 6 semaines.

IL FAUT saler ou faire cuire la viande de porc, pour prévenir la trichinose. Une fois dans les muscles, la maladie est incurable.

TRICOT. — I. *Généralités.* || II. *Termes de tricot et abréviations.* || III. *Dessins de tricot dits « points de tricot ».*

I. GÉNÉRALITÉS. — Le travail au tricot se compose de 3 parties : montage, exécution du fond et fermeture. Il consiste à former des boucles avec un brin déroulé d'un peloton de coton, de laine ou de soie, sur une aiguille spéciale et d'attirer, au moyen d'une 2e aiguille semblable, le brin au travers de chaque boucle, pour obtenir un 2e rang de boucles, que la 2e aiguille garde en faisant tomber une à une les boucles du 1er rang de la 1re aiguille. Le tricot est plus pratique que le crochet pour les vêtements ; il est souple, ne se déforme pas à l'usage et exige moins de coton, laine ou soie, que celui-ci.

Il s'exécute avec du coton, similisé ou non ; de la laine, de la soie, et pour les dentelles avec du fil dit : « cordonnet à crochet ».

On doit préférer pour lui un brin mouliné (ou un peu tordu) au brin floche, c'est-à-dire composé de plusieurs fils que l'aiguille a peine à relever tous à la fois.

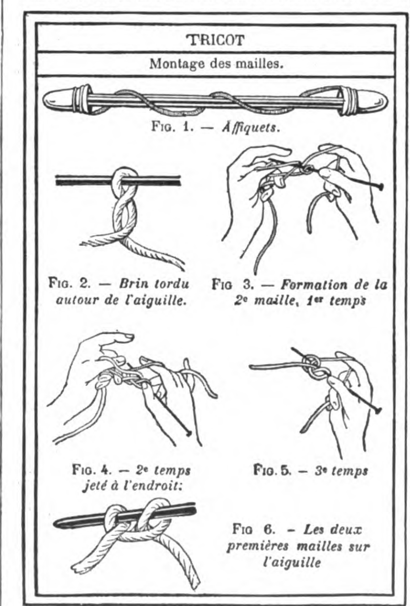
Les aiguilles à tricot sont vendues par paire (grosses aiguilles plus ou moins longues, munies d'une boule ou « tête » à l'une des extrémités), servant pour l'exécution du tricot en bande dit : « en jarretière ». Ou par « jeu » de 5 aiguilles (de toutes grosseurs et sans tête), destinées au tricot dit « en tournant », qui se fait sur l'endroit de l'ouvrage (ex.) pour bas, jupons et motifs ronds ou carrés commencés par le centre. || Les unes et les autres sont en acier, en buis, en celluloïd, en ébène, en ivoire ou en os. || On nomme « affiquets » (fig. 1) 2 petits godets en forme de dés allongés, qui, réunis par un caoutchouc plat, emboîtent les pointes des aiguilles d'un « jeu », qu'ils permettent ainsi de transporter sans danger.

On emploie le tricot pour l'exécution de toutes sortes de vêtements de dessous et de dessus : bas, coiffures, gants, cravates, etc..., pour des objets de layette ; des couvertures, des coussins. En fil, on en fait des bas à jours et des dentelles.

Pour l'étude du tricot, ne donner aux enfants que des aiguilles de buis, dont on aura arrondi la pointe par frottement sur du papier émeri. Les aiguilles d'ivoire et d'os, très aiguës, ne s'arrondiraient pas aussi aisément et les aiguilles de celluloïd ont l'inconvénient de se tordre.

II. TERMES DE TRICOT (CLASSÉS DANS L'ORDRE DE L'EXPLICATION) ET ABRÉVIATIONS : 1° Aiguille : aig. || 2° Monter et montage : mont. || 3° Jeté : j. || 4° Jarretière : jarr. || 5° Retourner : retourn. || 6° En tournant : en tourn. || 7° Lisière : lis. || 8° Maille simple ou à l'endroit : m. s. ou m. end. || 9° Maille à l'envers : m. env. || 10° Maille tournée : m. tourn. || 11° Maille glissée : m. glis. || 12° Augmenter et augmentation : aug. || 13° Maille relevée : m. rel. || 14° Diminuer et diminution : ou rétresse dim. ou rétr. || 15° Surjet simple : s. s. || 16° Surjet double : s. d. || 17° Mailles prises ensemble : m. ens. || 18° Fermer et fermeture : ferm. || 19° Rabattre et maille rabattue : rabat, m. rabat.

MONTAGE. — Il en existe plusieurs sortes, nous donnons le plus connu et le plus simple : dérouler du peloton 1 bout assez long pour fournir la totalité des boucles nécessaires pour le 1er r. || De la main dr. passer 1 aig. sous ce brin, tordre en tourn. (fig. 2), faire passer le brin pendant de l'aig. pardessus l'index de la main dr. sous le médius et l'annulaire



TRICOT

Montage des mailles.

FIG. 1. — *Affiquets.*

FIG. 2. — *Brin tordu autour de l'aiguille.*

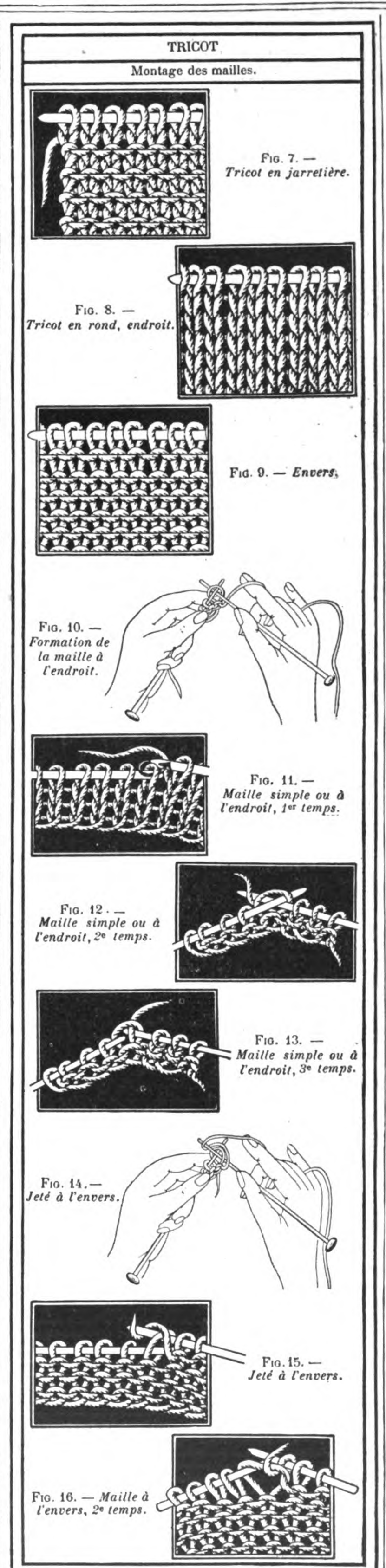
FIG. 3. — *Formation de la 2e maille, 1er temps*

FIG. 4. — *2e temps jeté à l'endroit.*

FIG. 5. — *3e temps*

FIG. 6. — *Les deux premières mailles sur l'aiguille*

et sur l'auriculaire ; en même temps ✱, prendre sur le pouce de la main gau. le brin venant du peloton, en passant de dessous en dessus, de dr. à gau., le peloton vers soi ; tenir le brin entre l'annulaire de la main gauche ; glisser l'aig. dans la boucle parallèlement au pouce (fig. 3) ; avec l'index de la main dr. passer le brin de dr. à gau. sous l'aig. et le ramener au-dessus sans qu'il quitte le doigt : ceci s'appelle « jeté à l'endroit » (fig. 4) ; rabat. la boucle du pouce gau. sur



TRICOT

Montage des mailles.

FIG. 7. — *Tricot en jarretière.*

FIG. 8. — *Tricot en rond, endroit.*

FIG. 9. — *Envers.*

FIG. 10. — *Formation de la maille à l'endroit.*

FIG. 11. — *Maille simple ou à l'endroit, 1er temps.*

FIG. 12. — *Maille simple ou à l'endroit, 2e temps.*

FIG. 13. — *Maille simple ou à l'endroit, 3e temps.*

FIG. 14. — *Jeté à l'envers.*

FIG. 15. — *Jeté à l'envers.*

FIG. 16. — *Maille à l'envers, 2e temps.*

l'aig., en ramenant le fil qui est sur l'aig. au travers de la boucle (fig. 5 et 6). ✱ Rép. le mouvement de ✱ à ✱ pour chaque maille.

TRICOT EN JARRETIÈRE. — Les jarretières étant autrefois de longues bandes de tricot de quelques m. de largeur, ont donné leur nom à tous les tricots en bandes faits avec 2 aig. Le travail s'exécute en allant et revenant, c'est-à-dire en retourn. l'ouvrage à la fin de chaque r., la dernière maille du 1er r. devenant ainsi la 1re m. du 2e r. || La 1re et la dernière m. d'une jarre. se nomment : m. de lis. || Il est d'usage de glis. la 1re m. de chaque r. pour obtenir une lis. plus régulière ; certaines personnes prennent cette m. gl. à l'env. pour les r. à l'end. et à l'end. pour les r. à l'env. ; d'autres, au contraire, tricotent la dernière m. à l'env. ou à l'end. à la fin du r. à l'end. ou à l'env. || En tricotant une jarr. entièrement à l'end. on obtient une côte à l'end. et une à l'env. alternées (fig. 7) ; pour obtenir un end. et un env. distincts dans un tricot uni, il est donc nécessaire de tricoter un r. à l'end. et un r. à l'env.

TRICOT EN TOURNANT. — Diviser le nombre de m. qu'on doit mont. par 4 ; mont. 1/4 des m. sur une aig. 1/4 sur une 2e, etc..., en rapprochant les aig. le plus possible l'une de l'autre ; à la fin du mont. prendre la 5e aig., saisir le brin pendant du peloton avec la main dr., le passer sur l'index comme le brin du mont. et commencer le 1er r. sur la 1re m. de la 1re aig. || Le brin réunissant la dernière m. d'une aig. à la 1re m. de l'aig. suivante, s'étirant facilement entre les mains inexpérimentées, forme parfois une sorte de jour échelle ; on évite ce défaut en tricot. la 1re m. de la 2e aig. à la suite de la dernière m. de la 1re aig., de façon à reculer d'une m. vers la gau. à chaque aig. || Le tricot fait en tournant à un end. et un env. distincts.

TRICOT MAILLE SIMPLE OU A L'ENDROIT (fig. 8 et 9). — Tenir l'aig. portant le r. de boucles du mont., de la main gau. horizontalement entre l'index étendu et le pouce appuyé sur les dernières m. du r., le peloton pendant à dr. de la dernière m. ; prendre le brin reliant les boucles au peloton sur l'index de la main dr. comme pour le mont., tenir la 2e aig. vide horizontalement entre le pouce et l'annulaire de la main dr. ; introduire l'aig. de dr. dans la 1re m. gau. à dr. en suivant l'aig. de gau., comme on a suivi le pouce pour le mont. (fig. 10), 1 jeté, l'attirer sur l'end. de l'ouvrage au travers de la boucle et faire tomber celle-ci de l'aig. de gau. (fig. 11, 12 et 13).

TRICOT MAILLE A L'ENVERS. — Ramener le brin sur l'end. de l'ouvrage, en avant de l'aig. de dr., introduire celle-ci de dr. à gau. dans la m. de l'aig. de gau., faire passer le brin par-dessus la m., puis de dessus en dessous autour de l'aig. (jeté à l'env.), ressortir l'aig. de dr. à gau. à dr. au travers de la m. en attirant le j. au travers sur l'env. (fig. 16), faire tomber la m. de l'aig. de gauche. Laisser le brin sur l'end. pour la 2e m. à l'env. || Quand une m. à l'end. succède à une m. à l'env., ramener le brin à l'env. pour l'exécuter.

TRICOT MAILLES TOURNÉES à l'env. ou à l'end. — Au lieu de prendre le brin de dessus de la m., piquer l'aig. dans le brin de derrière, dans le sens de la m. à l'env. ou de la m. à l'end.

TRICOT MAILLE GLISSÉE. — Faire passer la m. de l'aig. de gau. sur l'aig. de dr. sous la tric., en la prenant soit comme une m. à l'end., soit comme une m. à l'env.

AUGMENTATION. — A, jeté ; B, aug. double ; C, maille relevée.

A. *Aug. jeté.* — Cette manière d'aug. produit 1 jour et ne peut guère s'utiliser que pour des dessins au tricot ; elle consiste à exécuter 1 j. à l'end. à la suite d'une m. à l'end. ; ou à l'env. à la suite d'une m. à l'env., et à tricoter la m. suivante à l'end. ou à l'env. selon le cas. Au 2e r. piquer dans le j. comme dans une m. et faire une m. à l'end. ou à l'env. ||

B. *Aug. dou.* (fig. 20) : exécuter 2 j. en tournant 2 fois le brin autour de l'aig. Ceci donne une longue m., au r. suivant, tricoter une m. end. dans cette m., la laisser sur l'aig. de gauche et tricoter encore une m. env., avant de la laisser tomber de l'aig. de g.

C. *Maille relevée.* — Au r. où doit être l'aug. piquer l'aig. de dr. sous le brin tendu entre la dernière m. de cette aig. et la 1re de l'aig. de g., tricoter une m. dans ce brin comme dans une m. ordinaire ; cette aug. ne laisse aucun ajourage dans les tricots unis.

DIMINUTION OU RÉTRESSE (ou rétrécie). — A. Dim. à dr. : surjet simple. || B. Dim. à g. : 2 m. ens. à l'end. || C. Dim. à l'env. || D. Dim. dou. à dr. s. don. || E. dim. dou. à g. 3 m. ens.

A. *Dim. à dr.* — D'après la façon de les exécuter, les dim. se tournent d'elles-mêmes, vers la dr. ou la g. Il est d'usage de faire la dim. à dr. à dr. de la couture d'un bas, et la dim. à g., à g. de cette même couture.

Surjet simple. — Glis. une m. tric. la suivante à l'end. (ou à l'env.), avec l'aig. de g. reprendre la m. glis. et la rabattre (c'est-à-dire la faire tomber) par-dessus la m. tric. || (fig. 24).

B. *Dim. à g. 2 m. ens. à l'end.* — Introduire l'aig. dans la 2e, puis dans la 1re m. de l'aig. de g. les tric. comme une m. seule (fig. 25).

C. *Dim. à l'env.* — Se font toujours par 2 m. ens., en prenant d'abord la 1re, puis la 2e m. ens. et tric. les deux à la fois à l'env.

D. *Dim. dou. à dr. s. dou.* (fig. 26) — Glis. une m., tricoter les deux suivantes ens. à l'end., rabat. la m. glis. sur les deux ens.

E. *Dim. dou. à g.* — Tricoter 3 m. ens. en les prenant comme ci-dessus : 3e, 2e, 1re. (revoir fig. 24)

FERMETURE. — A simple ; B, double.

A. *Ferm. s.* : la ferm. du tricot consiste à « rabattre » les m. du dernier r. les un. sur les autres, de manière à former une sorte de chaînet. sur la fin de l'ouvrage. Pour rabat. les m. : tricoter 2 m. rabat. la 1re sur la 2e, en reprenant la 1re avec l'aig. de g. et la faisanttomber par-dessus la 2e (comme la m. glis. du s. s.). Rabat. ainsi toutes les m. l'une sur l'autre jusqu'à la dernière (fig. 27), couper le brin et l'attirer au travers de cette dernière.

B. *Ferm. dou.* — Se fait tantôt pour réunir 2 bandes de tricot, tantôt pour l'extrémité d'un travail exécuté en tournant (ex. pointe du bas) tantôt joindre le commencement et la fin d'un rectangle : rapprocher 2 aig. portant 1 nombre de m. égal ; avec une 3e aig. piquer dans la 1re m. de chaque aig. tricot. les 2 ens., tric. ens. les 2 2e m., rabat. la 1re m. obtenue sur la 2e, etc... (fig. 28).

Comment remont. les m. du commencement d'un travail au tricot. — Tenir la jare le bas en haut, horizontalement dans la main g. avec la main dr., introduire une aig. dans

les m. du bord en commençant par celle de dr. et prenant toujours le brin de dessus de chaque m. (fig. 29). Poser l'aig. garnie des m. remont. contre l'aig. portant le dernier r. et ferm. comme ci-dessus (revoir fig. 28).

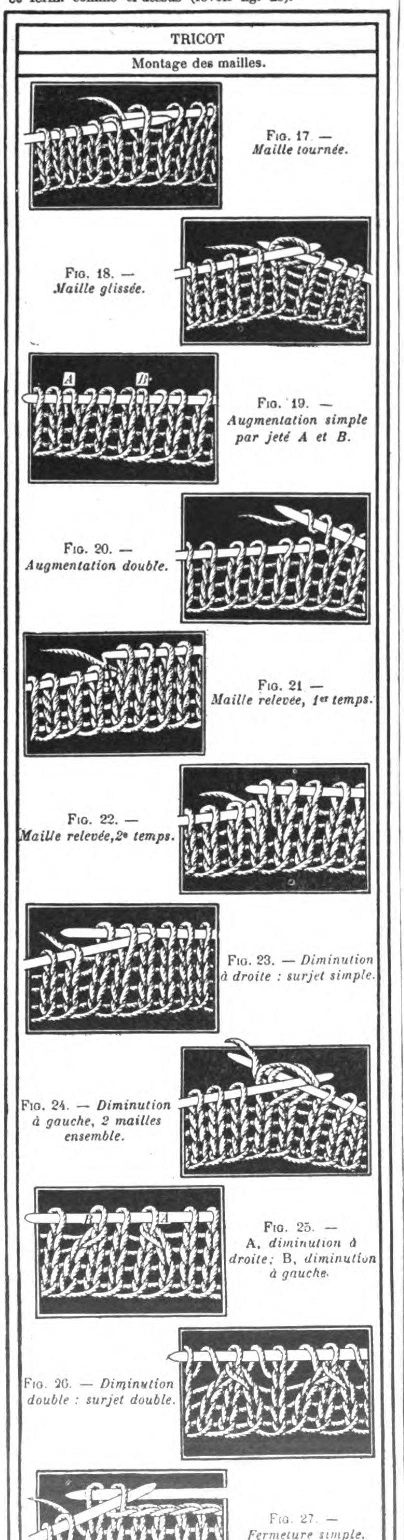


Fig. 17. — *Maille tournée.*

Fig. 18. — *Maille glissée.*

Fig. 19. — *Augmentation simple par jeté A et B.*

Fig. 20. — *Augmentation double.*

Fig. 21 — *Maille relevée, 1er temps.*

Fig. 22. — *Maille relevée, 2e temps.*

Fig. 23. — *Diminution à droite : surjet simple.*

Fig. 24. — *Diminution à gauche, 2 mailles ensemble.*

Fig. 25. — *A, diminution à droite; B, diminution à gauche.*

Fig. 26. — *Diminution double : surjet double.*

Fig. 27. — *Fermeture simple.*

Comment remont. les m. de lis (fig. 40). — Tenir le travail sur le côté, introduire l'aig. sous le brin de dessous des m. de lis., de manière à obtenir une m. pour 2 r. Le remont. des m. de lis. se fait ordinairement sur le côté des talons de bas, pour l'exécution du pied.

Explication de quelques autres termes de tricot. — 1° Aig. auxil. ou supplém. || 2° Cont. d'un bas. || 3° Enter. || 4° Rang et tour. || 5° Roues en ronds au tricot. || 6° Dentelles.

1° *Aig. auxil. ou supplém.* : aig. qui ne s'emploie que pour une partie du travail : pour isoler un certain nombre de m. sur lesquelles on ne doit pas tric. pendant quelques tours ou bien pour remont. les m. de lis. ou du commencement.

2° *Cont. d'un bas.* — Il est d'usage d'exécuter au milieu de la larg. des bas, à l'endroit où devra se trouver le milieu du mollet et le milieu du talon, une ou 2 m. tric. à l'end. dans les t. à l'env. et à l'env. dans les t. à l'end. de manière à fournir une raie en long, c'est à dr. et à g. de cette « couture » que se font les dim. Elle guide aussi au besoin pour la disposition des dessins.

3° *Enter.* — On appelle « enter 1 bas », l'action de remplacer 1 pied par 1 autre préparé à cet effet (voir Raccommodage). L'entage se fait le plus souvent au tricot pour les bas tricotés à la main ; on l'exécute ainsi : couper le bas à la hauteur de la cheville, retirer tous les débris de m. ou détric. 1 tour, m. par m. ; pour égaliser, enfiler des aig. dans les m. sans les tordre, avec 1 brin de substance et de grosseur égale à celui ayant servi pour la confection du bas, tric. le pied selon l'habitude.

4° *Rang et tour.* — Ces termes ont pour le tricot la même signification que pour le *crochet* : chaque ligne horizontale des m. d'une jarr. s'appelle *rang*. Dans 1 travail fait en *tournant*, elle prend le nom de *tour*.

5° *Roues, ronds et carrés au tricot.* — Motifs à dessins dont on compose des couvertures et autres « fonds » au tricot. S'exécutent en tour. et en commençant par le centre avec 5 aig. (carrés) ou davantage (roues et ronds) ; chaque aig. porte les m. destinées à une division du dessin : soit 4 divisions pour 1 carré et 5, 6, 7, 8 pour une roue ; les aug. sont placées à intervalle régulier et contribuent à la formation du dessin. Ces genres de motifs se réunissent au moyen de ferm. dou. tantôt à l'env. et tantôt à l'end. du tricot.

6° *Dentelles.* — Les dentelles au tricot servent à encadrer les châles et autres fonds, dont les couvertures ; elles s'exécutent sur 2 aig. et en travers, c'est-à-dire dans le sens de la hauteur. En cordonnet à crochet elles s'utilisaient autrefois pour la lingerie et les rideaux, mais leur aspect ne compensant pas le travail qu'elles imposent a fait délaisser ce genre.

III. QUELQUES POINTS ET FONDS DE TRICOT. — 1° Ajourage pour coulisse et montage à dents de chat. || 2° Tricot anglais simple. || 3° Tricot anglais double. || 4° Tricot bouclé au point de fourrure. || 5° Côtes et damiers. || 6° Tricot à dessins de tapisserie. || 7° Tricot diamant léger. || 8° Tricot double (2 épaisseurs) || 9° Tricot à écailles. || 10° Point de mil ou point sablé. || 11° Mouches au tricot. || 12° Point de riz triple. || 13° Nattes et torsades.

1° *Ajourage* (A) *pour coulisse et* (B) *montage à dents de chat.* — A. Rang ajouré pour coulisse, se fait pour passer 1 ruban ou une cordelière en haut d'un jupon, d'une encolure, d'un chausson de bébé, d'un bas de manche... au-dessus de r. unis ou à dessins, 1 r. de : 1 j., 1 s. s. ; unis au-dessus. || B. Montage à dents de chat, pour haut de chausson et de petit bas, bas de manche et de jupon : 6 à 10 r. unis, 1 r. de : 1 j. 1 s. s. comme ci-dessus, nombre de r. égal à ceux exécutés avant le r. à jours ; remont. le 1er r. sur une aig., replier le tricot env. contre env., l'aig. du bord touchant celle du dernier r., tricot 1 r. uni (ou à l'end.) en piquant l'aig. pour chaque m. dans la 1re m. des 2 aig. superposées ; revoir les fig. 29 et 28 ; continuer le travail ; par ce moyen on obtient 1 ourlet à petites dents, dites « de chat ».

2° *Tricot anglais simple* (fig. 31). — Très souple pour brassières et vêtements de sport. || Nombre pair de m. : 1er r. : glis. la 1re m. à l'end. ; ✱ ramener la laine d'arrière en avant sur l'end. de l'ouvrage : 1 m. glis. à l'env., 1 m. à l'end., ✱ reprendre de ✱ à ✱ ; terminer par 1 m. end. ; 2e r. : 1 m. glis. à l'end., ✱ ramener le brin sur l'end. de l'ouvrage, 1 m. glis. à l'env. ; tricoter ens. à l'end. 1 m. et le j. qui la suit. ✱ Reprendre de ✱ à ✱, terminer par 1 m. end. Recommencer toujours le 2e r.

3° *Tricot anglais double* (fig. 32). — Nombre de m. divisible par 4 plus les 2 m. de lis. 1er r. : glis. la 1re à l'end., ramener le brin sur l'end. de l'ouvrage ✱ : 1 m. glis. à l'env., tourner le brin d'avant en arrière et de dessus en dessous autour de l'aig., 2 m. ens. à l'env. ✱, reprendre de ✱ à ✱, finir par 1 m. glis. à l'env. et 1 m. à l'env. ; 2e r. : glis. la 1re m. à l'end., ramener le brin en avant, ✱ glis. le j., 2 m. à l'env., laisser le brin sur l'end. de l'ouvrage, ✱ reprendre de ✱ à ✱, finir par : 2 m. env. : 3e r. : 1 m. glis. à l'end. ✱, tricoter ens. à l'env. la m. et le j., laisser le brin sur l'end., 1 m. glis. à l'end., tourner le brin autour de l'aig. comme au 2e r., ✱ reprendre de ✱ à ✱, finir par : 2 m. ens. et 1 m. env. : 4e r. : 1 m. glis. à l'end., ramener le brin à l'end. 1 m. env. ✱, glis. le j. à l'env., 2 m. env., laisser le brin à l'end., ✱ reprendre de ✱ à ✱, finir par 3 m. env.

4° *Tricot bouclé au point de fourrure* (fig. 33). — Ce point forme sur l'end. des boucles retombant les unes sur les autres; il convient pour coiffures, vêtements de dessus ou garnitures. 1er r. m. à l'end. ; 2e r. et autres r. pairs, une m. glis. ✱, enrouler le brin de laine sortant de la m., 2 fois d'avant en arrière par-dessus l'index et le médius de la main g. (ou autour d'un bâtonnet), le ramener par-dessus l'index comme pour un 3e t. ; piquer l'aig. dans la m. prise à l'end., puis de dr. à g. sous les 3 brins, parallèlement aux doigts (fig. 33), ramener les 3 brins au travers de la m. comme on le ferait avec 1 j. dans une m. à l'end. ✱, reprendre toujours de ✱ à ✱, finir par une m. end. ; r. impairs à l'end. : piquer pour chaque m. dans les 3 brins formant la m. du r. précédent.

5° *Côtes et damiers* (fig. 34). — Les côtes se nomment : côtes d'une m., de 2 m., etc... et se composent de : une m. env., une m. end., ou 2 m. env. 2 end. sans contrarier les r., c'est-à-dire en tricoter les m. comme elles se présentent : env. sur env. end. sur end. ; certaines côtes sont à relief large et creux étroits, ex. : r. pairs : 6 m. end. 2 env. ; r. impairs : 6 env., 2 end. || Les damiers se font plus ou moins grands, les petits s'exécutent en 4 r. de : 4 m. env. 4 end. en plaçant m. end. sur m. end. et m. env. sur m. env. pendant 3 r., de manière à obtenir des carrés de 4 m. en tous sens. Au 5e rang placer 4 m. env. sur 4 m. endr. pour commencer une 2e rangée de carrés, etc.

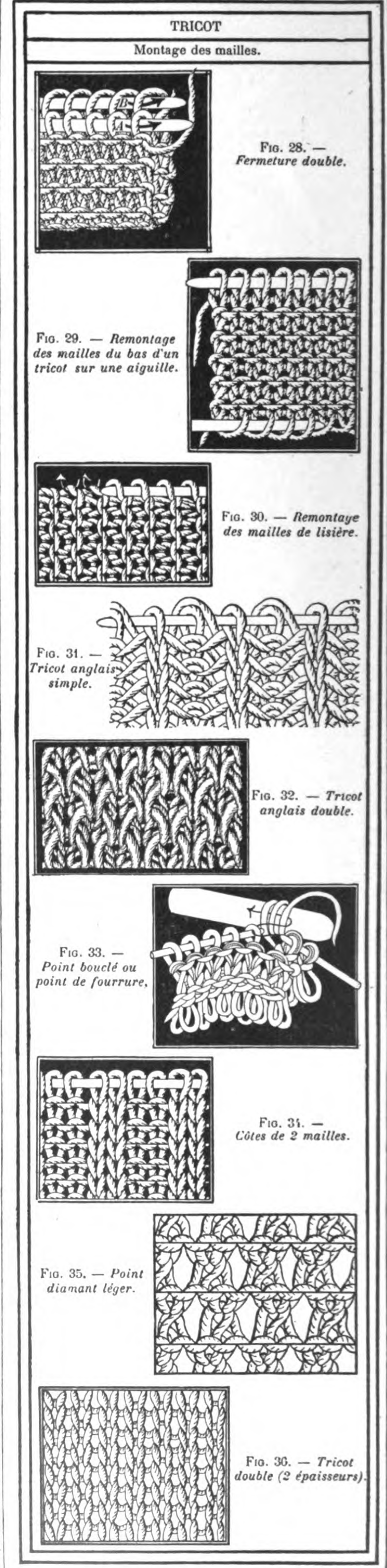


Fig. 28. — *Fermeture double.*

Fig. 29. — *Remontage des mailles du bas d'un tricot sur une aiguille.*

Fig. 30. — *Remontage des mailles de lisière.*

Fig. 31. — *Tricot anglais simple.*

Fig. 32. — *Tricot anglais double.*

Fig. 33. — *Point bouclé ou point de fourrure.*

Fig. 34. — *Côtes de 2 mailles.*

Fig. 35. — *Point diamant léger.*

Fig. 36. — *Tricot double (2 épaisseurs).*

6° *Tricot à dessins de tapisserie.* — Tricot exécuté uni, c'est-à-dire par 1 r. env. 1 end., avec plusieurs couleurs de laine, en copiant des dessins de *point de croix*, pour bordure de vêtements bas de sport, etc. Exemple : fond vert avec. losanges jaunes : 5 r. verts ; 6e r. : (end. du dessin) ✱, 7 m. vertes à l'end., laisser pendre la laine verte à l'env. du tricot ; une m. jaune à l'end., laisser pendre la laine jaune, reprendre la verte ✱, répéter de ✱ à ✱ ; 7e r. : (env. du dessin) 6 m. vertes à l'env., laisser la laine à l'end du tricot, ✱ 3 m. jaunes, laisser la laine jaune à l'end., 5 m. vertes, ✱ reprendre de ✱ à ✱. || Laisser toujours les brins passer d'un dessin à l'autre *à l'env.* de l'ouvrage, sans les tendre, mais en leur donnant assez de longueur pour ne pas compromettre l'élasticité du tricot. Continuer le dessin en dim. le nombre de m. vertes et aug. le nombre de m. jaunes à chaque r. ; faire 1 r. entièrement jaune et reprendre la laine verte pour répéter les r. en sens inverse : une m. verte, 7 jaunes, etc. || On peut exécuter ainsi des fleurs avec leur feuillage et des motifs de toutes sortes.

7° *Tricot diamant léger.* — Mont. 1 nombre impair de m. ; 2e *rang* : 1 m. gl. 1 m. end., ensuite toujours : 2 m. ens. à l'end., terminer par une m. end. ; 3e *rang* : une m. gl., puis toujours : 2 m. ens. à l'end. finir le rang par 2 m. end. ; 4e *rang* : une m. gl. une m. end., puis toujours : rel. une m. sous le brin, une m. end., finir par 2 m. end.

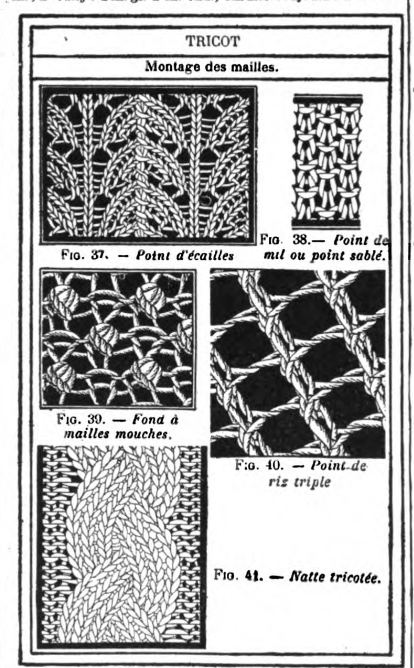


Fig. 37. — *Point d'écailles*

Fig. 38.— *Point de mil ou point sablé.*

Fig. 39. — *Fond à mailles mouches.*

Fig. 40. — *Point de riz triple*

Fig. 41. — *Natte tricotée.*

8° *Tricot double* (2 *épaisseurs*) (fig. 36). — Ce point forme 2 épaisseurs de tricot uni dont les 2 env. se touchent; il s'emploie pour cache-col, cache-nez, coiffure de sport, etc... Mont. 1 nombre de m. doub. de celui qu'on désire : gl. toujours la 1re m. puis 1 m. end., glis. la suivante à l'env. ; faire de même à tous les r. sans contrarier, les 2 doubles ne doivent adhérer que par les bords. Pour ferm. mettre les m. end. sur une aig. et les m. env. sur une autre, ferm. doub. avec une 3e aig. || Les dim. et aug. du tricot dou. se font sur les bords. Dim. : rabat. l'avant dernière m. d'un r. sur la dernière. Aug. : si le 1er r. à aug. commence par une m. end., gl. d'abord une m. env. dans 1 côté de cette m. sans la retirer de l'aig. de g., ensuite : tricoter une m. end. dans le 2e côté ; continuer comme les m. se présentent. Si le r. débute par une m. env., glis. d'abord une m. endr., etc.

9° *Tricot à écailles.* — Pour bordure de jupon, manche, etc... Nombre de m. divisible par 8. 1er *rang* : ✱ Une m. end., 1 j., 2 m. end., 1 s. dou., 2 m. end., 1 j., ✱ repr. de ✱ à ✱. R. pairs à l'env. || 3e *r.* : ✱ 2 m. tricot end., 1 j., une m. end., 1 s. dou., une m. end., 1 j., une m. end. ✱ repr. de ✱ à ✱. || 4e r. ✱ 3 m. end., 1 j., 1 s. dou., 1 j., 2 m. end. ✱ repr. de ✱ à ✱.

10° *Point de mil ou point sablé.* — Une m. end., une m. env. alternées, contrarier à chaque r. (m. end. sur m. env., m. env. sur m. end.).

11° *Manches au tricot* (fig. 39). — Se font en grosse laine pour bordure de vêtements et de coiffures, et en laine fine avec de grosses aig. pour châle léger (fig. 39). R. impairs à l'end. ; 2e r. et r. pairs : une m. end., une m. mont. Contrarier les mon. en les plaçant toujours au-dessus de la m. end. Maille mouche : ✱ une m. end., ne pas descendre la m. de l'aig. de g., reporter la boucle ou m. que l'on vient de former, de l'aig. de dr. sur l'aig. de g., et la tricoter comme une m. end. ; ✱ repr. de ✱ à ✱ jusqu'à avoir sur l'aig. de dr., 5 m. sortant de la même m. de g. Laisser tomber la m. de l'aig. de g. et rabattre les 4 premières m. ou boucles de l'aig. de dr. (prises ens.) sur la dernière.

12° *Point de riz triple* (fig. 40). — Point très ajouré pour écharpe. R. impairs : une m. end., 1 j. dou., puis toujours : 1 s. dou., 1 j. dou. R. pairs : une m. end., sur chaque m., et sur les j. dou. : une m. end., une m. env.

13° *Torsade et natte* (fig. 41). — Servent de garniture surtout pour les revers des bas de sport. Elles se composent de 2 ou 3 côtes à relief accentué en m. unies, croisées ou nattées, se détachant sur 1 fond exécuté le plus souvent dans 1 sens opposé. || Ex. : torsade, faite d'un côté verte et une côte brune sur fond chiné vert et brun. || Mont. 5 m. vertes sur une aig. et 5 m. brunes sur une 2e aig. Avec une 3e aig. glis. la 1re m. brune, les 4 autres à l'env. ; ramener le brin brun à l'env. de l'ouvrage, passer le brin vert de g. à dr. sur lui, puis le ramener de dr. à g. derrière lui et l'attirer à l'end. de l'ouvrage en abandonnant le brin brun. Tricoter les 5 m. vertes ; ret. 2e r. : glis. la 1re m. verte, tricoter les 4 autres à l'end., laisser le brin vert à l'env. de l'ouvrage, l'entourer avec le brin brun et tricoter les 5 m. brunes à l'end. 9 r. : alternés comme ci-dessus ; à la suite du 9e qui est à l'env. (comme tous les r. impairs) ✱ 5 r. sur chaque côté séparé, soit : 5 r. brunes, puis 5 r. vertes en glis. toujours la 1re m. de chaque r. Pour le suivant (15e r.) : croiser les côtes en faisant passer la 2e aig. de g. à dr., par-dessus la 1re, et recommencer comme au début (la côte verte remplaçant la brune et la brune la verte) en croisant le brin brun et le brin vert à la jonction des raies ; 17 r., ✱ séparer les raies et reprendre de ✱ à ✱, || Les tors. peuvent être plus ou moins rapprochées suivant le goût, c'est-à-dire que les côtes peuvent être interverties, à intervalles plus ou moins longs. La tors. étant achevée, remont. les m. des lis. sur des aig. et tricoter des r. unis, des r. au point de mil, ou à dessins de tapisserie, au-dessus et au-dessous de la tors. qui doit entourer le revers du bas, ou garnir les devants et le bas des manches d'un vêtement. || La natte s'exécute de la même façon que la tors. mais avec 3 côtes de 3 m. et en aug. le nombre de r. sur les côtes séparées, afin de « natter » plus facilement les 3 côtes en les intervertissant.

TRIPES A LA MODE DE CAEN. — Acheter chez les marchands d'abats, les tripes de bœuf toutes nettoyées et blanchies. Garnir le fond d'une braisière de bardes de lard, carottes, oignons coupés, bouquet garni, ail, girofle et poivre en grains. Placer les tripes bien égouttées, saupoudrées de sel et de muscade râpée. Les mouiller moitié eau, moitié vin blanc et les couvrir de bardes de lard. Luter le couvercle avec de la pâte et cuire au four pendant 6 à 7 heures. Préparer la sauce avec le fond de la cuisson, dégraissé et lié ; servir très chaud. Il est bon d'ajouter aux tripes un pied de veau fendu en deux.

TRIPOLI. — Le tripoli vrai est rouge brique et un peu rude au toucher quoique réduit en poudre fine. Il polit surtout le cuivre et le laiton. Mêlé avec un tiers de son poids de fleur de soufre, il donne au marbre un très beau poli. Le meilleur tripoli vient de Corfou et est connu sous le nom de *tripoli de Venise.*

TROMPERIE. — La loi du 1er août 1905, complétée en 1907 et en 1912, prévoit et réprime, non seulement la tromperie sous toutes ses formes (tromperie sur la qualité, la quantité ; l'identité, l'origine, mais aussi la *falsification* et certains faits s'y rattachant plus ou moins étroitement (vente ou mise en vente de certaines matières falsifiées, corrompues ou toxiques détention de fausses mesures ou de faux poids, etc...).

TROUPES COLONIALES (AVANTAGES RÉSERVÉS AUX). — 1° Tout militaire de ces troupes a droit, dès qu'il entre dans sa troisième année de service, à une *haute paye* journalière et de la troisième à la dixième inclusivement, à une *prime en argent* pour chaque année au delà de deux ans payée, s'ils le désirent, aux engagés volontaires et aux militaires qui rengagent après libération, à leur arrivée au corps ; à ceux qui rengagent en activité de service, le jour où leur rengagement commence à courir ; 2° celui qui devient sous-officier a droit à une *prime en argent* par année de rengagement à partir de la quatrième année et jusqu'à la dixième inclusivement ; à partir de la troisième année, il reçoit une solde mensuelle progressive, une haute paye et un supplément temporaire de haute paye mensuelle ; 3° tout militaire des troupes coloniales peut, à partir de quatre ans de service, concourir pour un emploi civil ; 4° à quinze ans de service, il a droit à une retraite ; 5° les sous-officiers après huit ans, et les caporaux, brigadiers et soldats après quinze ans de service, dont dix dans l'armée coloniale, peuvent, sur leur demande, obtenir un titre de *concession* sur les terres disponibles en Algérie ou aux colonies.

TROUSSEAU. — I. *Trousseau de la fillette.* — II. *Trousseau du garçonnet.* — III. *Trousseau masculin.* — IV. *Trousseau féminin.*

I. TROUSSEAU DE LA FILLETTE. — CE QUE L'ON PEUT FAIRE CHEZ SOI. — Il est facile d'établir sans grand frais un trousseau de fillette pratique et gentil, si les pièces qui le composent sont cousues à la main. Une maman économe renouvelle tantôt une partie du trousseau, tantôt l'autre, de sorte que le travail judicieusement réparti ne lui prend pas un temps considérable. Les chaussettes ou les bas sont achetés ou tricotés à la main suivant les possibilités de chacun. Il est avantageux de faire les robes à la maison car elles sont généralement d'un prix assez élevé même en restant simples. Celles qui se sentent la capacité nécessaire pour mener à bien la confection des manteaux en s'aidant d'un bon patron, réaliseront une forte économie.

COMPOSITION DU TROUSSEAU DE FILLETTE. — Le trousseau des fillettes de 4 à 6 ans ne diffèrent pas beaucoup de celui de leurs aînées, qui ont de 6 à 12 ans. Les formes sont à peu près les mêmes, les objets sont au nombre de 4 ou 6 au maximum, l'enfant changeant vite de taille.

Le trousseau comprendra :

4 ou 6 chemises de jour.

4 ou 6 chemises de nuit.

4 pantalons de percale ou 4 culottes en jersey de laine et 4 en jersey de coton.

4 jupons à corsage en finette pour l'hiver.

3 petites chemises de laine tricotées en laine fine irrétrécissable.

4 jupons à corsage en percale pour l'été.

2 corsets de coutil.

4 paires de chaussettes de laine ou 4 paires de bas de laine

4 paires de chaussettes ou de bas de coton.

2 ou 3 paires de chaussures dont une élégante, et deux ordinaires.

1 paire de caoutchouc.

1 paire de pantoufles ou de souliers d'appartement.

3 ou 4 robes de tous les jours lavables de préférence pour les enfants de 4 à 6 ans. Le velours de coton, le jersey de laine, les robes de laine tricotées sont pratiques. Pour l'été 5 ou 6 robes lavables et légères, 1 robe habillée.

4 tabliers en toile, zéphir, mousseline.

2 manteaux, un pour tous les jours et un plus élégant.

2 chapeaux assortis aux manteaux.

2 paires de gants.

1 ou 2 manteaux de laine tricotée, que l'on pourra porter sous les manteaux.

1 ou 2 manteaux de laine tricotée pour la maison.

Les formes des robes et des manteaux changent suivant la mode, aussi il ne nous est guère possible d'expliquer leurs formes, il en est de même des chapeaux.

Les robes sans taille montées à un petit empiècement et ornées d'une collerette plissée ou froncée, habillent joliment les bébés de 3 à 5 ans. Suivant sa taille, la fillette pourra porter une robe ayant un corsage petite veste, montée à une jupe froncée de 4 à 6 ans.

La forme kimono pratique et vite faite convient à tous les âges pour les robes et pour les tabliers simples.

Les manteaux se font avec un empiècement et une jupe froncée, ou de forme raglan ou encore à pèlerine, ou de forme sac avec des manches rapportées, une ceinture de tissu et des devants formant revers.

EXÉCUTION DE QUELQUES PIÈCES. — *Chemise de jour pour petite fille de* 18 *mois à* 2 *ans.* — Etoffe. Choisir de la percale fine et souple, ou de la batiste de coton de bonne qualité (2 m. en 0 m. 80 de large). Les petites pièces de batiste de coton, vendues au moment des expositions de blanc des magasins de nouveautés sont d'un assez bon usage. || *Forme.* On ne fait plus de chemises froncées sur un « poignet », et fendues au milieu du devant ; les unes sont larges et plates, *serrées par une coulisse* qui fait le tour du décolleté (fig. 1), on les garnit habituellement d'un feston ; les autres, *boutonnées sur l'épaule*, sont froncées au milieu du devant et du dos (fig. 2) ; leur décolleté est terminé soit par un biais ou un galon de percale complètement rabattu à l'envers, soit par un jour échelle auquel on coud une dentelle basse. || 1° *Chemise festonnée.* Plier l'étoffe en double, le pli étant absolument droit fil, et fait dans le sens de la *chaîne* du tissu ; épingler sur ce pli, le milieu du patron du dos AB (fig. 3) ; || Marquer les contours à la roulette, en suivant le bord extérieur des patrons, pour les indiquer sur les 2 doubles du tissu ; enlever le patron, déplier l'étoffe ; passer un léger trait de crayon sur les contours de la roulette, pour les empêcher de s'effacer. || Préparer le devant de la même manière ; seulement tenir compte du trait pointé CF qui indique le décolleté, et négliger le trait au-dessus AF donné pour le dos ; laisser 4 cm. dans le bas de la chemise pour l'ourlet, 1 cm. 05 sur les contours du dessous de bras et des épaules, 3 à 4 cm. sur les contours du décolleté et de l'encolure pour tenir commodément l'ouvrage pendant l'exécution du feston. || Bâtir les coutures du dessous de bras et des épaules ; passer sur le tracé du contour exact du décolleté un fil de bâti solide qu'on peut serrer à volonté et qui remplace provisoirement la coulisse. || Essayer à l'enfant, en serrant le fil qui fronce le décolleté pour réduire celui-ci à la dimension voulue ; rectifier. || Faire les coutures des épaules et du dessous de bras, qui sont des coutures rabattues. || Tracer le feston sur le contour exact du décolleté, en commençant par le milieu du dos ou le raccord est moins visible, puis sur les contours d'enmanchure. || Faire l'ourlet du bord inférieur (3 cm. tout terminé) ; festonner le décolleté et les emmanchures, coudre au-dessous du feston du décolleté, à l'envers, un ruban de percale dans lequel on passera la coulisse ; on la fixe par 2 piqûres ou 2 points d'épines. || La coulisse sort par des œillets, placés chacun à 1 cm. du milieu du devant ; la coulisse de droite sort par l'ourlet de gauche et réciproquement. || On peut aussi fermer ce modèle sur l'épaule comme la fig. 2, mais la chemise

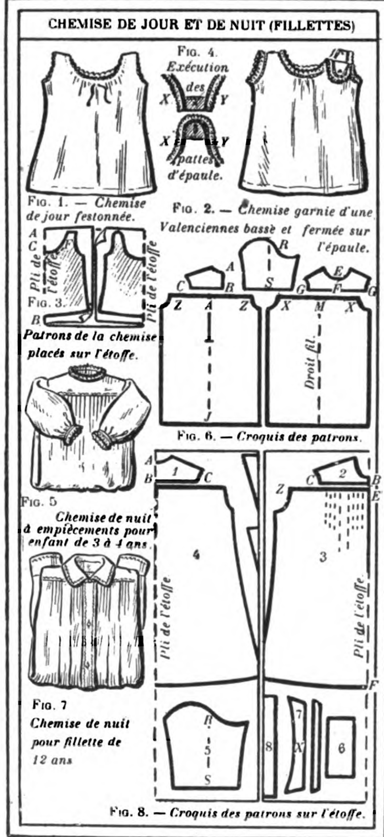


Fig. 4. *Exécution des pattes d'épaule.*

Fig. 1. — *Chemise de jour festonnée.*

Fig. 2. — *Chemise garnie d'une Valenciennes bassè et fermée sur l'épaule.*

Fig. 3. *Patrons de la chemise placés sur l'étoffe.*

Fig. 6. — *Croquis des patrons.*

Fig. 5 *Chemise de nuit à empiècements pour enfant de 3 à 4 ans.*

Fig. 7 *Chemise de nuit pour fillette de 12 ans*

Fig. 8. — *Croquis des patrons sur l'étoffe.*

reste plate et la coulisse, arrêtée avant l'épaule, est faite en 2 parties, une pour le devant, l'autre pour le dos, à moins qu'on ne rétrécisse le dos de 4 cm. en le taillant, ce qui rendrait la coulisse du dos superflue. Les épaules auront la forme de la fig. 4, et seront consolidées à l'aide d'étoffe taillée en plein biais et posée à l'envers. Cette étoffe sera prise dans le feston des pattes d'épaule en même temps que la chemise. (*V.* ci-dessous) : 1° PATTES D'ÉPAULE. || 2° CHEMISE BOUTONNÉE SUR L'ÉPAULE. *Coupe.* — Assemblage, essayage, comme ci-dessus, moins les coutures d'épaule qui n'existent pas. || Le fil qui fronce provisoirement l'ampleur pour le premier essayage est passé seulement au milieu du devant et au milieu du dos de la chemise, la partie du décolleté avoisinant l'épaule étant complètement plate. || *Pattes d'épaule.* Tantôt les 2 pattes d'épaule sont arrondies, tantôt on laisse à l'épaule du dos sa forme carrée, et (fig. 4), on arrondit seulement l'épaule du devant. || Pour consolider l'espace occupé par les boutons et les boutonnières, préparer 2 petits morceaux d'étoffe, taillés en plein biais, ourlés sur leur ligne *xy* qui n'est pas fixée à la chemise ; ils se placent à l'envers et sont ombrés (fig. 4). Les bâtir avant de *rabattre* le biais ou le galon de percale achevant le décolleté. || Si le décolleté est terminé par un jour-échelle, sans biais ni galons de percale, les petits morceaux d'étoffe sont pris dans le surjet en même temps que la chemise ou rabattus par-dessus le surjet terminé. || Faire les coutures de côté qui sont des coutures rabattues. || Froncer finement le décolleté dans la partie qui n'est pas arrondie, la première fois sur le contour exact marquant le décolleté, la seconde fois 7 ou 8 mm. au-dessous de ce contour exact. || *Pose du biais.* Coudre le biais en couture sur le contour exact du décolleté, le faire tourner autour des épaulettes et des emmanchures ; le rabattre finement à points de côté, à l'envers, en lui laissant partout la même dimension, ou bien le bâtir à l'envers et le fixer par des points d'épines faits à l'endroit. || *Pose du galon de percale.* Au lieu de le poser en couture comme le biais, on l'applique sur le contour exact du décolleté en le posant sur la chemise *endroit contre endroit*, puis on le coud à points de côté fait sur les contours exacts du décolleté, et des emmanchures. || Le galon ne se tend pas du tout, de sorte qu'il faut le faire soutenir aux courbes des épaulettes et des emmanchures ; le *rabattre complètement* à *l'envers* sans qu'il soit *visible* à l'endroit, et le coudre à points de côté. || *Pose* du jour-échelle. On termine aussi la chemise en la montant à un jour-échelle cousu à points de surjet, en roulant l'étoffe coupée à 4 ou 5 mm. des contours exacts. Dans ce cas, placer un galon de percale sous l'espace froncé et coudre les fronces sur ce galon, par des points invisibles pour qu'elles ne puissent se défaire au lavage. || Garnir la chemise d'une dentelle. || Epingler la croisure des épaules ; la boutonnière doit s'arrêter à 1 cm. ou 1 cm. 05 de l'extrémité de la patte d'épaule pour ne pas en compromettre la solidité. || Ces mêmes formes de chemises à encolure ronde ou carrée peuvent servir pour les chemises des fillettes de 4 à 12 ans. Quelques mamans adoptent les chemises empire, plus vite faites, mais moins chaudes et moins pratiques.

Chemise de nuit pour enfant de 3 *à* 4 *ans* (fig. 5). — Les chemises de nuit destinées aux petits enfants sont généralement faites d'un empiècement supportant le corps de la chemise ; celui-ci est souvent assez long pour que l'ourlet du bas fasse l'office de coulisse ; le cordon qu'on y passe, étant serré, permet de fermer complètement le bord inférieur de la chemise.

Empiècement du dos ; *empiècement du devant* ; *lé du dos, lé du devant, manche* (fig.6). — On ne met pas de col, ou bien on fait un col rabattu comme celui de la robe de brillanté (*V.* LAYETTE).

Empiècement du dos. — Droit fil au milieu du dos AB ; marquer les contours ; laisser 2 cm. à l'épaule, 3 cm. au milieu du dos AB, ailleurs 1 cm. 05. — *Empiècement du devant.* — D'une seule pièce droit fil au milieu du devant EF ; marquer les contours ; garder 2 cm. à l'épaule, 1 cm. 05 sur les autres contours. — *Lé du devant et du dos.* — Coupés chacun dans un lé d'étoffe large de 80 cm. ; légèrement biaisés sur les côtés ou laissés droit fil ; munis d'emmanchures à droite et à gauche sur le bord supérieur.

Manche. — Droit fil sur la ligne RS, milieu de la manche ; 1 cm. 05 au delà des contours. Préparer pour l'autre côté de la chemise le second empiècement du dos et la seconde manche ; préparer aussi des morceaux semblables aux empiècements pour les doubler.

Fente. — La chemise ferme au milieu du dos ; faire la fente sur 28 ou 30 cm. en suivant la ligne AJ ; au bas de la fente, couper horizontalement, l'étoffe sur 3 ou 4 mm. pour faciliter la pose des pattes. — *Pattes.* — Couper le long de la lisière 2 bandes droit fil, ayant l'un 5 cm. l'autre 7 cm. 05 de largeur. Réunir le bord de gauche et la patte droite par une couture faite à l'envers ; replier la patte en double, et la rabattre sur la couture qui la fixe à la chemise pour dissimuler l'assemblage. Réunir le bord de droite de la fente et la patte large, par une couture faite à l'endroit, en posant l'*endroit* de la patte sur l'*envers* de la chemise. Faire une couture étroite (environ 4 mm.) ; l'aplatir avec soin. Replier la patte large en lui laissant à l'envers 2 cm. à l'endroit, elle a 4 cm. ; la replier et la fixer définitivement par des piqûres ou des points d'épines. Une piqûre en travers la consolide ; cette piqûre se fait en dernier lieu, après qu'on a rabattu nettement *à l'envers* le bas de la patte étroite, et disposé à l'*endroit*, le bas de la patte large en carré ou en pointe ; deux petites brides consolident les extrémités de la piqûre. On supprime quelquefois les pattes : dans ce cas, terminer les bords de la fente par des faux-ourlets ; quand ils sont posés, faire croiser le bord de droite sur celui de gauche, et les maintenir, ainsi posés par une rangée de points de piqûres.

Rouler régulièrement le bord supérieur ZAZ et XMX des lés du dos et du devant, en marquant soigneusement les milieux A et M, et en arrêtant les fronces à 2 cm. des emmanchures (fig. 6).

Replier les empiècements du dos 1 cm. au delà des lignes AB milieu du dos, puis sur la ligne BC ; replier l'empiècement du devant sur la ligne GFG ; bâtir les empiècements sur les fronces en ayant soin que les points F et M arrivent en face ; les points A, bords de la fente arrivant à l'extrémité des empiècements du dos. Bâtir les coutures d'épaule et celles du dessous de bras ; essayer à l'enfant ; rectifier s'il y a lieu.

Coudre définitivement les empiècements au corps de la chemise en prenant une fronce dans chaque point. Faire les coutures d'épaules à la machine ; rabattre les doublures des empiècements en ayant soin que rien ne grimace ; faire à la machine la première piqûre des coutures du dessous de bras ; rabattre à la main ; arrondir le bord inférieur de la chemise, le terminer par un ourlet de 3 cm. Achever l'encolure en posant sur le contour exact un petit volant froncé, festonné, ou bien orné d'une broderie ou d'une dentelle ; poser un biais à cheval qu'on rabat à l'envers et qui achève l'encolure en formant comme une sorte de petit col droit. Si l'on préférait un col rabattu (*V.* LAYETTE : ROBE DE BRILLANTÉ).

Faire la couture rabattue qui ferme la manche. Froncer le bas de la manche en laissant à plat 3 à 4 cm. de chaque côté de la couture. Poser au bas de la manche un poignet uni ou un poignet orné de 3 plis de lingerie ; une petite bande festonnée ou brodée, semblable à celle de l'encolure est fixée au poignet ; à l'envers doubler le poignet d'une bande unie qui cache l'assemblage. A l'emmanchure soutenir ou froncer légèrement la manche ; il faut la fixer au corps de la chemise par une large couture rabattue ; elle est posée entre les 2 doubles de l'empiècement de C du dos à G du devant.

Chemise de nuit pour petite fille de 12 *ans* (fig. 7 et 8). — Empiècement (1 et 2), lé du devant (3), lé du dos (4), manche (5), poignet (6), col et sa brisure (7), patte du devant (8). La chemise ferme devant.

Empiècement. — Droit fil au milieu AB ; couper un second morceau semblable au premier pour la doublure. — *Lés du devant et du dos.* — Lés de 0 m. 80 de large complétés dans le bas par des pointes suivant la taille de l'enfant. — *Manche.* — Droit fil au milieu RS. — *Poignet.* — Droit fil. — *Col.* — Droit fil au milieu du dos. Le col et les poignets doivent être taillés le long de la lisière. Couper un second morceau pour doubler le col. Les contours de ces différentes pièces étant tracés sur le tissu d'après les patrons, laisser 1 cm. 05 au delà pour l'assemblage, excepté sur les bords BC de l'empiècement où on laisse 2 cm., et dans le bas des lés du devant et du dos, où l'on garde 4 cm. pour l'ourlet du bord inférieur de la chemise. Fendre le lé du devant (3) sur le ligne EF *f*, milieu du devant ; donner à la fente 30 à 35 cm. de longueur. Couper les pattes qui la bordent en leur donnant 3 ou 4 cm. de plus que la fente ; l'une a 6 cm. de large ; l'autre 2 cm. 05. Fixer la patte étroite au bord gauche, de la fente par une couture faite à l'envers ; rabattre complètement la patte à l'envers comme un faux-ourlet. Poser la patte large au bord de droite de la fente par une couture faite à l'endroit.

JUPONS (ENFANTS DE 18 MOIS A 6 ANS)

FIG. 9. *Jupon à taille longue* FIG. 10. *Jupon à taille courte.*

FIG. 11 — *Patrons du jupon à taille longue placés sur l'étoffe.*

FIG. 12. — *Patrons du jupon à taille courte placés sur l'étoffe.*

Replier la patte en lui laissant 1 cm. 05 à 2 cm. de largeur à l'envers ; avoir soin que le milieu de la patte coïncide avec le milieu du devant ; à l'endroit, la patte a 3 cm. environ ; faire les points d'épine qui l'ornent (avec du fil d'Alsace n° 40 et des aiguilles n° 6 ou 7).

Faire les petits plis du devant ; de chaque côté, employant chacun 1 cm. 05 d'étoffe au maximum, ayant 3-4 cm. de large une fois terminés, et 8 ou 10 cm. de long ; ils sont dirigés vers les emmanchures et groupés par 4. Le devant, une fois plissé, doit avoir de E à Z la dimension BC de l'empiècement du devant.

Réunir l'empiècement et le devant ; l'empiècement du dos et le dos dont on a froncé le bord supérieur. Bâtir les coutures du dessous de bras, essayer à la fillette ; rectifier.

Coudre l'empiècement par des piqûres ou des points d'épines. Faire à la machine les coutures du dessous de bras, et les rabattre à la main ; vérifier l'arrondi du bord inférieur de la chemise ; faire l'ourlet du bas (3 cm. tout terminé.)

Col. — Poser l'un contre l'autre, endroit contre endroit, les 2 morceaux du col ; faire une piqûre à la machine qui suive leurs contours exacts, excepté celui qui se fixe à l'encolure. Retourner le col à l'endroit après avoir recoupé les bords de la couture, surtout aux angles ; aplatir la couture avec l'ongle. Passer un fil de bâti qui empêche que la doublure du col ne paraisse en dessus et ne revienne à l'endroit, garnir le col d'un point d'épines.

Assemblage du col et de la chemise. — Réunir par une couture la chemise et le morceau faisant l'endroit du col ; faire cet assemblage en tenant compte des contours exacts ; rabattre le morceau faisant l'endroit du col en le laissant beaucoup soutenir pour que la brisure du col se fasse bien on le rabat, par conséquent, un peu au delà de la couture d'assemblage.

Manche. — Poser les pattes de la manche comme celles de la chemise marin de petit garçon. (*V.* 14). — *Poignet.* — Plier le poignet en double, l'endroit en dedans ; faire une couture sur les contours exacts 8-9 ; recouper les bords de la couture en leur laissant seulement un demi cent. ; tourner le poignet à l'endroit ; passer un fil de bâti qui empêche l'envers, le dessous du poignet de revenir en dessus ; faire le point d'épines qui garnit le poignet.

Assemblage de la manche et du poignet. — Froncer le bas de la manche en laissant à plat quelques centimètres de chaque côté de la saignée ; régulariser l'ampleur. Replier le morceau formant l'endroit, le dessus du poignet sur le contour qui se fixe à la manche. Coudre le poignet à la manche par des piqûres sur les parties plates, puis en prenant une fronce dans chaque point de côte. Rabattre le poignet à l'envers pour cacher l'assemblage. Monter la manche à la chemise, par une couture rabattue ; la couture de la manche étant placée 3 ou 4 cm. en avant de la couture de la chemise. Froncer le haut de la manche, et monter les fronces entre les 2 doubles de l'empiècement.

Pantalon et jupon à taille longue. — Pour les petites filles de 4 à 6 ans on adopte souvent les culottes en jersey de laine ou de coton que l'on trouve dans les grands magasins. Ces culottes sont d'un bon usage si on les lave avec précaution. Plus tard on les remplace par des pantalons de percale qui sont taillés de façon que le fond soit droit fil. Ces pantalons n'ont pas de jambes et présentent l'avantage de ne pas pendre sous les robes.

Jupons. — Les jupons de finette remplacent les jupons de flanelle d'un prix très élevé à l'heure actuelle, on leur adjoint des petites chemises de laine tricotée. *V.* les patrons de jupon à taille longue fig. 9 à fig. 12.

Pantalons et jupons s'ornent d'une broderie mécanique très basse, d'une petite dentelle de fil cousu à un jour échelle ou de frivolité fait au coton à broder.

II. TROUSSEAU DU GARÇONNET. — CE QUE L'ON PEUT FAIRE CHEZ SOI. — Il est certain que les mamans ont avantage à faire elles-mêmes la lingerie et les vêtements des garçonnets quand elles peuvent en trouver le temps. Chemises, caleçons, ne reviendront peut-être pas beaucoup meilleur marché que s'ils étaient achetés tout fait, mais ils seront mieux cousus et de tissu beaucoup plus solide.

Pour les costumes de fantaisie des petits et les costumes marins on réalise une grande économie en les faisant à la maison et en choisissant des tissus de bonne qualité.

Les vareuses, les paletots s'achètent tout faits où se font faire sur mesure, ils servent généralement deux ans.

Les tricots, les chaussettes, les bas de sport, les chandails sont relativement très peu couteux, tricotés à la main.

COMPOSITION DU TROUSSEAU DU GARÇONNET. — Le trousseau d'un petit garçon de 4 à 6 ans diffère peu au point de vue quantité des objets de celui de ses aînés qui ont de 6 à 12 ans.

L'enfant grandissant rapidement n'a souvent que 4 ou 6 chemises de jour, 4 caleçons, 4 ou 6 chemises de nuit en tout cas, il serait superflu de faire ces objets par 8 ou 10, 6 est le maximum. Ce trousseau comprendra :

4 ou 6 chemises de jour.
4 ou 6 chemises de nuit.
4 ou 6 caleçons.
6 paires de chaussettes laine ou coton.
10 ou 12 mouchoirs fil et coton.
1 ou 2 chandails de laine.
4 tricots de coton ou 4 gilets de flanelle.
2 ou 3 paires de chaussures dont une élégante, une ordinaire, une cloutée à fortes semelles ou une paire de chaussures élégantes et deux paires de chaussures ordinaires à fortes semelles, 1 paire de pantoufle ou de souliers d'appartement.
2 costumes de tous les jours.
1 costume habillé.
1 costume de maison qui est un costume usagé.
6 cols rabattus empesés.
6 cols souples en piqué.
4 ou 6 cols marins.

La quantité de ces différents cols dépend naturellement de la forme des costumes portés par l'enfant.

3 cravates lavallière noires ou bleu sombre.
1 paletot ou 1 vareuse.
1 béret, 1 casquette.
1 cache-nez.
2 paires de gants.

Pour l'été, 4 costumes de toile ou de coutil.

Si l'enfant est élevé dans sa famille, et que le blanchissage du linge se fasse à la maison, 4 objets de chaque sorte sont très suffisants, au contraire, s'il est en pension, 6 objets seront nécessaires.

Il convient d'ajouter à cette liste 1 tablier de classe et 4 ou 6 tabliers de couleur en zéphir ou en toile de Vichy.

De 18 mois à 4 ans, les petits garçons portent des chemises décolletées et à manches courtes (fig. 13) serrées par une coulisse à l'encolure ou montées à un empiècement et fendues au milieu du devant, sans feston, ni dentelle. Le dos de la chemise est plus long que le devant dans le bas, et les coutures du dessous de bras restent fendues sur une hauteur de 6 ou 7 cm. environ, le bord inférieur de la chemise étant terminé par de petits ourlets. On peut aussi se servir des chemises de petites filles en les raccourcissant un peu. Il est souvent économique d'acheter pour ces chemises étroites du madapolam ou de la percale en 1 m. ou 1 m. 10 de large ; on taille deux chemises dans le même lé.

Lorsque l'enfant met des costumes marins de serge bleue à manches non doublées, on place une brassière de brillanté sous la blouse, pour éviter le contact de l'épiderme et de la serge ou de la cheviote rugueuse ou bien on adopte la *chemise marin* (fig. 14), faite en madapolam, en percale, en cellular.

Cette chemise est composée d'un empiècement qui supporte le dos monté à fronces, d'un devant plat, fendu au milieu, dont la fermeture est organisée par une patte et une sous-patte ; les manches sont longues, avec des poignets boutonnés, et l'encolure est achevée par une bande de percale taillée en forme et fixée pas des piqûres. || Généralement on calcule pour le *métrage* 2 fois la hauteur de la chemise, plus la longueur des manches ; on trouve les poignets et l'empiècement le long de la lisière, dans le reste des lés du

devant et du dos qui n'emploient pas toute la largeur du tissu. || Les pattes du devant et la bande d'encolure des chemises de cellular sont faites en percale. || On supprime souvent les pattes qui bordent la fente des manches correspondant à l'ouverture du poignet, comme celles des chemises d'homme ; le bas de la couture de la saignée est laissé ouvert sur 3 ou 4 cm. et correspond à l'ouverture du poignet. || Lorsqu'on veut porter avec ces *chemises marin* les cols norfolk qui s'allient aux blouses norfolk ou aux vestons, il faut laisser l'encolure des chemises plutôt montantes, sans qu'elles soient visibles cependant sous un col marin ; on fait deux boutonnières à la bande d'encolure ; ces boutonnières seront placées l'une sur l'autre et prises dans le même bouton que les boutonnières du col ; une autre boutonnière faite dans le dos, le plus près possible du bord de l'encolure correspond à la boutonnière du col.

Vers 12 ou 13 ans, lorsque l'enfant ne met plus de costume marin, il porte des chemises de zéphir ou d'oxford blanches à rayures de couleur, ou des chemises de cellular ; ces chemises sont complétées par des faux-cols ; on les laisse souples, sans les empeser ; les manchettes même ne sont pas empesées lorsqu'elles ne dépassent pas les manches des vêtements de collège. || Les chemises qui s'allient aux costumes élégants (fig. 15) ont des devants de toile unie ou plissées ou des devants de piqué, suivant la mode, et des manchettes empesées ; on les complète par des faux-cols.

Quelques personnes trouvent commode, pour les garçons de 8 à 12 ans, les plastrons à plis, empesés, montés à des cols rabattus, (fig. 16), qui simulent un devant de chemise

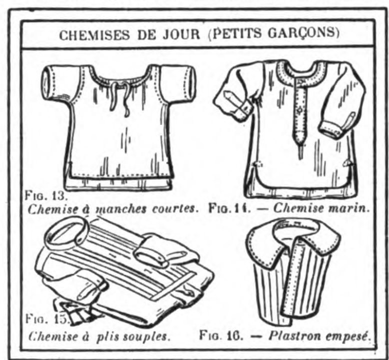

CHEMISES DE JOUR (PETITS GARÇONS)

Fig. 13. *Chemise à manches courtes.* Fig. 14. — *Chemise marin.*
Fig. 15. *Chemise à plis souples.* Fig. 16. — *Plastron empesé.*

empesée, et que l'enfant peut mettre sous un costume veston, un veston ou un smoking ; || une ou deux chemises de percale à devant de toile, ajoutées au trousseau, remplissent le même office que ces plastrons, mais elles coûtent plus cher, et le blanchissage en est plus onéreux.

Chemises de nuit de garçons. — Les chemises de nuit des garçons changent un peu de forme suivant l'âge des enfants ; ce sont : || 1° pour les garçons de 2 à 7 ans, la chemise à empiècement fronçant au milieu du dos ; on les fait souvent assez longue pour qu'il soit possible de transformer l'ourlet en coulisse, et de la serrer complètement dans le bas ; une chemise destinée à être fermée ainsi doit avoir 30 à 40 cm. de plus que l'enfant (*V.* ci-dessus TROUSSEAU DE FILLETTE, fig. 5).


CHEMISES DE NUIT (GARÇONNETS)

Fig. 17. — *Chemise à empiècement et à col rabattu.* Fig. 18. — *Chemise russe.*

|| 2° la chemise à empiècement et à col rabattu fermant devant (fig. 17). || 3° la chemise à plis et à col rabattu presque semblable à une chemise de nuit d'homme. || 4° la chemise de nuit russe (fig. 18) fermant sur le côté. || Pour ces 2 dernières chemises, on fait le dos plus long que le devant et on laisse les coutures de côté ouvertes sur 12 cm. environ. || Ces chemises faites de madapolam ou de brillanté de flanelle, de finette ne sont pas garnies de festons, ni de dentelle ; on les orne de points d'épines, de piqûres de couleur, de galons de fantaisie imprimés et brodés ; les galons rouges sont les plus pratiques parce qu'ils supportent la lessive.

Pour le *métrage* de l'étoffe, on calcule 2 fois la hauteur de la chemise plus la longueur des manches, et 40 cm. pour le col, les poignets, etc.

Les chemises fermant au milieu du dos sont plus commodes, pour les enfants malades ; on continue la fente de la fermeture jusqu'au bas de la chemise, ce qui permet de relever aisément celle-ci pour mettre des compresses, des cataplasmes, des ventouses, etc. ||. Pour les petits enfants, on fait aussi des « combinaisons » de nuit qui ont deux jambes terminées par une espèce de sac en forme pour les pieds ; ces combinaisons existent aussi en tricot ; et sont vendues, en général, dans les magasins anglais.

Pantalon de garçon. — Dans l'assemblage d'un pantalon de garçon, le plus difficile est pour une personne inexpérimentée : 1° *la fermeture des devants* ; 2° *l'exécution des poches*, parce qu'il faut suivre un certain ordre dans le travail. Le pantalon est taillé d'après les patrons qu'on possède en observant soigneusement les indications relatives au droit fil ; marquer sur l'étoffe par des fils de bâti les coutures des patrons, et les crans servant de repère pour l'assemblage ; garder au delà des contours 2 ou 3 cm. pour permettre de faire les rectifications et les coutures ; dans le bas de chaque jambe, conserver 4 cm. pour les ourlets. ||. Faire un assemblage provisoire pour vérifier les dimensions du pantalon.

Replier les devants sur leur contour exact GFI (fig. 20) ; maintenir le rempli par un fil de bâti ; appliquer le bord GFI sur le contour OFL des dos du pantalon ; bâtir d'un bout à l'autre ; fermer chaque jambe par la couture ZJ-NM :bâtir la couture d'entre-jambes qui réunit les deux dos N et les devants de P à B, essayer et rectifier ; débâtir complètement le pantalon pour exécuter la fermeture.

Fermeture. — On la fait à l'aide d'une sous-patte portant les boutonnières, posée sous le devant gauche qui la dissimule, et d'une patte portant les boutons, fixée au devant droit (*V.* ci-dessous). || Tailler les pattes d'après les croquis ci-joint, en étoffe et en doublure, le droit fil étant observé marquer les contours et les crans ; laisser 1 cm. 05 au delà. || Les tailleurs préparent souvent les sous-pattes des boutonnières en mettant l'étoffe en dessous, la satinette en dessus mais les personnes inexpérimentées feront plutôt le contraire, parce que, si la sous-patte est quelquefois visible, il est préférable d'apercevoir l'étoffe plutôt que la satinette. || Poser la sous-patte des boutonnières et sa doublure l'une sur l'autre *endroit contre endroit* ; les réunir par une couture faite sur le contour exact (fig. 21) ; repasser la couture à l'aide d'un linge mouillé pour l'ouvrir ; || Replier la patte à l'endroit ; passer un fil de bâti qui empêche la doublure de revenir en dessus ; faire une piqûre qui maintiennent définitivement les 2 étoffes et qui reste à 1 ou 2 mm. du bord. || Même préparation pour la patte des boutons. || La patte portant les boutons est destinée au devant droit et la sous-patte au devant gauche ; prendre au besoin un pantalon pour modèle (fig. 22). || Bâtir la patte des boutons et le devant droit en faisant à l'envers la couture qui les réunit ; l'endroit de la patte touche l'endroit du pantalon ; les 2 contours à réunir sont marqués par des crans ; la piqûre suit les contours exacts tracés sur l'étoffe ; repasser la couture à l'aide d'un linge mouillé. || Replier la doublure de la patte à la place qu'elle doit occuper ; la bâtir bien à plat. || Faire une piqûre à *l'endroit* du pantalon, piqûre qui suit le tracé de la couture assemblant la patte, et qui maintient les deux doubles de celle-ci. || *Avant* de faire cette piqûre, on peut mettre en place soit la doublure du devant du pantalon, soit le morceau de calicot C qui la remplace, et glisser l'une ou l'autre sous la doublure de la patte afin de les prendre dans la piqûre (fig. 23).

La patte posée, on fait un cran au point K, c'est-à-dire à l'endroit où se terminera la petite couture des devants assemblés depuis le point Z ; ce cran va jusqu'au fil de bâti marquant le contour exact, mais ne le dépasse pas ; il permet de faire passer à l'envers du pantalon l'extrémité de la patte. || On aperçoit la piqûre faite en dernier lieu sur la couture assemblant la patte, piqûre servant à maintenir la doublure (fig. 24). || Devant gauche vu à l'envers, replié sur son contour BK, jusqu'au cran K ; la doublure est rabattue finement à 1 cm. du bord replié du devant. Une piqûre à la machine suit le bord du devant à 1 ou 2 mm. de distance. || Bâtir la sous-patte sous le devant gauche qui la dépassera de 2 mm. au bord BK ; faire la piqûre qui les maintient l'une à l'autre, piqûre dont on marque d'abord la place par un fil de bâti ; elle est indiquée au trait pointé dans le patron (fig. 25). || Un cran fait autrement à la même place que le cran K du devant droit permet de passer à l'envers l'extrémité inférieure de la patte (fig. 26). || Devant gauche vu à l'endroit, complètement terminé ; la piqûre éloignée du bord est celle qui maintient la sous-patte.|| Avant de réunir le devant gauche et le devant droit par la petite couture ZK qu'on repasse soigneusement, il est préférable d'exécuter les poches.

Poche (fig. 27). — Tailler la poche d'après le demi-patron, du milieu A9 étant droit fil ; marquer les contours de la première, puis de la seconde moitié ; laisser 1 cm. 05 au delà des contours. ||

Préparation de la poche. — Sur l'envers de la poche de satinette étendue à plat sont fixées deux bandes droit fil en étoffe pareille au pantalon ; avoir la lisière près du bord 2-3 si c'est possible. || Ces bandes qui se trouveront à l'intérieur de la poche quand elle sera posée, dissimuleront la satinette de la poche près des bords de son ouverture. || Les contours 2-3 et 3-5 des bandes sont fixés sur la satinette par des points de côté ou des piqûres ; les autres contours sont seulement bâtis.

Assemblage de la poche et du devant du pantalon (fig. 28). — *a.* Un fil de bâti est passé sur le devant pour délimiter la place d'une piqûre qu'on exécute plus tard ; tantôt cette piqûre suit le bord du devant à une distance toujours égale de 1 cm. 1-4 ; tantôt elle décrit des lignes courbes comme aux pantalons d'homme (*V.* fig. 31). || *b.* On ne voit des bandes AB (fig. 27) que les points qui les fixent à la satinette parce que la poche est tournée de l'autre côté. || *c.* Une couture à la machine assemble la poche et le devant du pantalon de G à F (fig. 29) ; elle est marquée par un trait pointé ; *repasser la couture pour bien l'aplatir.* || Retourner le devant à l'endroit en le pliant sur la couture GF qui le réunit à la poche ; faire les piqûres MN (*V.* fig. 30) qui fixent le devant sur la poche. || Repasser à l'envers, à l'aide d'un linge mouillé.

Assemblage de la poche avec le dos du pantalon. — Le bord 4-5 de la bande d'étoffe B qui borde la poche (fig. 27) est assemblé avec le dos du pantalon par une couture piquée à la machine (fig. 29). Repasser. ||. Le dos du pantalon est étendu à l'envers ; la couture 4-5 (*V.* fig. 27), dont les bords sont couchés sur la poche est dissimulée par le bord de la poche replié et rabattu à points de côté.

Assemblage du dos et du pantalon (fig. 30). — Par la piqûre de côté faite a la ceinture G au point M de la poche, et du point N de la poche au bas du pantalon I ; la piqûre suit le bord GFI du devant à 1 ou 2 mm. de distance ; ne pas prendre la poche dans cette piqûre ; si l'on ne peut continuer la piqûre près des points M et N de la poche, on fait quelques points à la main, plus tard. Repasser le piqûre à *l'envers*, avec un linge mouillé. || (Fig. 30) L'assemblage est terminé ; la fente MN de la poche est ombrée. || Arrêter les fils de la piqûre près des points M et N, et faire quelques points à la main si la piqûre n'atteint pas M et N. || Deux brides en cordonnet consolident la fente aux points M et N (fig. 31).

Terminaison de la poche. — Tourner la poche à l'endroit du pantalon, en la tirant par la fente MN, comme pour la vider complètement ; réunir les 2 bords de la poche par une couture dont on recoupe les bords. || Pour faciliter cet assemblage, on peut, avant de tourner la poche à l'endroit du pantalon, faire de petits crans sur les 3 bords superposés ; ces crans aident à régler l'assemblage. || Remettre la poche à l'envers du pantalon ; faire une nouvelle couture à arrière-points solides, au-dessus de la première ; on obtient ainsi la couture double qui forme le fond de la poche.

Faire les coutures ZJ-MN (*V.* fig. 20) ; les repasser avec un linge mouillé ; même chose pour la couture d'entrejambes réunissant N des dos et ZP des devants.

Ceinture (fig. 34). *Terminaison du haut du pantalon.* — La piqûre 1-2 maintient une bande de toile tailleur coupée droit fil, haute de 3 cm. 05 à 4 cm. ; posée à l'envers du pantalon où elle s'arrête au fil marquant le bord supérieur. || Cette bande qui ne doit ni tendre, ni soutenir est composée, pour chaque moitié du pantalon, de 2 morceaux qui se rejoignent sur la couture de côté où leur croisure faite en biais fournit l'ampleur nécessaire à la forme du haut du pantalon. ||. La triplure remplace la toile pour les pantalons d'été. || Le haut du pantalon est replié à l'envers sur la toile ou la triplure, où on le maintient par des points de chausson invisibles à l'endroit. || Une bande biaisée, large de 8 cm., coupée en satinette rayée pour les pantalons ordinaires, en calicot pour les pantalons d'été, en doublure à rayures de soie pour les pantalons d'homme, est bâtie sur le haut du pantalon à l'envers. || Deux pinces MN (fig. 33), profondes de 1 cm. 05 à 2 cm., sur leur bord inférieur, sont exécutées près de la

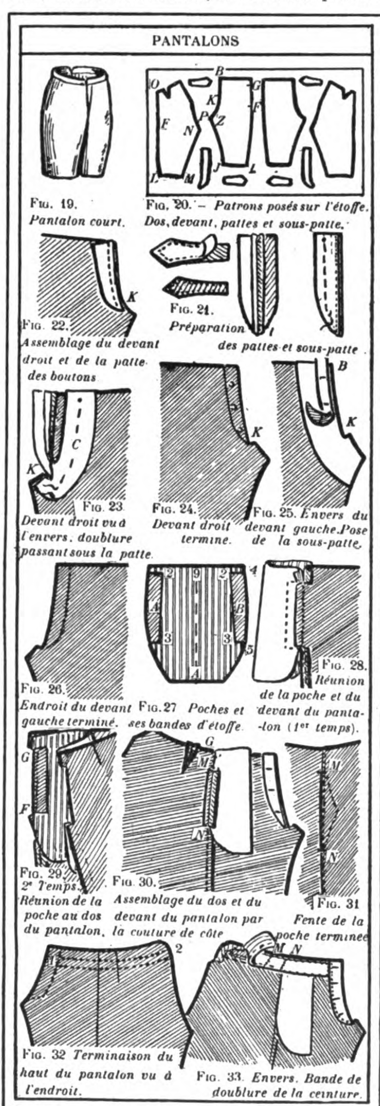

PANTALONS

Fig. 19. *Pantalon court.* Fig. 20. — *Patrons posés sur l'étoffe. Dos, devant, pattes et sous-patte.*
Fig. 21. *Préparation des pattes et sous-patte.*
Fig. 22. *Assemblage du devant droit et de la patte des boutons.*
Fig. 23. *Devant droit vu à l'envers, doublure passant sous la patte.*
Fig. 24. *Devant droit terminé.*
Fig. 25. *Envers du devant gauche. Pose de la sous-patte.*
Fig. 26. *Endroit du devant gauche terminé.*
Fig. 27 *Poches et ses bandes d'étoffe.*
Fig. 28. *Réunion de la poche et du devant du pantalon (1er temps).*
Fig. 29. *2e Temps. Réunion de la poche au dos du pantalon.*
Fig. 30. *Assemblage du dos et du devant du pantalon par la couture de côté.*
Fig. 31 *Fente de la poche terminée.*
Fig. 32 *Terminaison du haut du pantalon vu à l'endroit.*
Fig. 33. *Envers. Bande de doublure de la ceinture.*

couture de côté afin de donner à la bande biaisée l'ampleur nécessaire sur son bord inférieur ; ces sortes de pinces sont cousues à points de côté. || Coudre de la même manière, après l'avoir replié, le bord supérieur de la bande biaisée sur le pantalon. ||. Le bord inférieur, également replié, n'est cousu à points de côté que sur la poche ; le reste du rempli n'est pas fixé au pantalon (les points se verraient à l'endroit) ; il est seulement maintenu à points glissés jusqu'à la couture du milieu du dos sur laquelle on le rabat. || Les personnes inexpérimentées peuvent bâtir le biais d'abord sur son bord inférieur, les pinces se forment d'elles-mêmes quand on bâtit ensuite le bord supérieur. || Devant, la bande biaisée est rabattue d'un côté sur la sous-patte des boutonnières, de l'autre sur la patte des boutons.

Bas d'un pantalon droit. — Terminer le bas du pantalon par un ourlet de 3 à 3 cm. 05 ; ne pas faire de premier rempli, mais poser un ruban de fil étroit ou un extra-fort sergé, cousu d'un côté sur le rempli, de l'autre sur le pantalon ; les points de côté sont pris dans l'épaisseur du tissu pour qu'ils restent invisibles ; découdre les coutures assemblant le

devant et le dos du pantalon, dans la partie occupée par le rempli, afin de faire celui-ci plus facilement.

Vêtements des petits garçons. — Jusqu'à l'âge de 15 ou 18 mois les petits garçons portent les mêmes robes que les petites filles. Quand ils marchent on leur met des blouses droites kimono (fig. 34), à manches courtes ou longues, fendues devant plus ou moins, suivant le goût de la maman. La fente peut être placée à gauche ou sur le milieu du devant

L'encolure est ornée soit d'une simple broderie, soit d'un galon, soit d'un col rabattu en linon, organdi, dentelle ou tulle plissé, suivant le degré d'élégance. Exécutée en bourette de soie, velours de coton, flanelle, serge légère, ce modèle est d'un entretien facile, de nombreuses mamans adoptent pour les petits garçons le costume tricoté et la première culotte qui était autrefois en serge est remplacée par la culotte et la blouse de laine tricotés. La culotte très courte est resserrée à la taille par un caoutchouc, la blouse longue tricotée d'après le modèle (fig. 34) ne laisse apercevoir qu'un tout petit bout de culotte. Quelques mamans préfèrent la barboteuse (fig. 36). Vers 3 ans les costumes de laine font place surtout en été aux culottes d'étoffe. Culotte à pont avec poches en serge accompagnée d'une blouse longue à col marin (fig. 38) ; culotte de toile à bretelles avec blouse chemise en tussor ou en linon ornée d'un col plissé (fig. 35) ou encore costume marin en toile shantung ou serge à culotte courte (fig. 37). Les formes des costumes ne varient guère et jusqu'à l'âge de 10 ans, seules, la couleur et la qualité de l'étoffe suivent le changement des saisons.

A 11 ans, le norfolk à culotte courte (fig. 39) ou le veston (fig. 40) habillera bien les enfants. Ces modèles sont souvent demandés dans les collèges et pensions comme uniforme. Le costume Eton (fig. 42) est en général le costume de cérémonie. Il se compose d'une veste courte noire, d'un pantalon en lainage mélangé gris foncé et d'un gilet blanc. Après 12 ans le norfolk est le plus adopté, en lainage anglais gris ou en cheviote bleu marin. Les manteaux sont la vareuse de ratine ou de cheviote pour les costumes marins, le pardessus de drap anglais à manches raglan ou montées pour le costume norfolk et le complet veston. Pour le mauvais temps, les pélerines de molleton très pratiques pour les écoliers et les pélerines en tissu caoutchouté très légères.



VÊTEMENTS (GARÇONNETS).

Fig. 34. — *Blouse droite kimono.* Fig. 35. *Culotte à bretelles* Fig. 36. *Barboteuse en laine tricotée*

Fig. 37. *Culotte courte boutonnée sur une blouse chemise.* Fig. 38. *Costume marin blouse longue culotte courte ou longue.* Fig. 39. *Costume Norfolk pour garçons de 12 ans.*

Fig. 40. *Complet veston.* Fig. 41. *Culotte de sport.* Fig. 42. *Costume Eton.*

Comme coiffure, le chapeau d'étoffe assorti au manteau, le béret, le Jean-Bart, la casquette, le canotier, le chapeau mou, le panama et ses imitations.

III. TROUSSEAU MASCULIN. — CE QUE L'ON PEUT FAIRE CHEZ SOI. — Une femme économe, peut confectionner elle-même des chemises de nuit d'homme sans grande peine, à condition, bien entendu, qu'elle possède une bonne machine à coudre qui lui permette de piquer certaines parties de la chemise. De même il est parfois avantageux de faire les caleçons à la maison. C'est un travail assez long et minutieux pour lequel il faut choisir une étoffe solide. Remplacer le devants des chemises lorsqu'ils sont coupés constituera une réelle économie. Elle exécutera également les pyjamas en s'aidant d'un patron.

COMPOSITION DU TROUSSEAU MASCULIN. — Le trousseau d'un jeune homme est composé suivant la profession de celui-ci, la vie plus ou moins mondaine qu'il mène, le pays qu'il habite. || Dans le trousseau d'un *officier*, on diminue le nombre des *chemises empesées* ou souples que suivant la mode on porte sous les vêtements civils ; on les remplace par des *chemises militaires*, faites de percaline ou de satinette ; || pour les *cavaliers*, on choisit des *caleçons de tissus sans couture*, à la place des *calecons de coton*. || Un *citadin* ne porte guère de *chemises de flanelle*, tandis qu'il en faut un certains nombre dans le trousseau d'un *campagnard*.

On peut réduire ou augmenter la liste ci-dessous ; lorsque le blanchissage et le raccommodage sont faits ponctuellement, six objets de chaque sorte rendent le même service que 12; mais ils s'usent plus vite. || Avant d'augmenter le trousseau, bien réfléchir dans quel meuble on pourra le ranger commodément.

Chemises de jour. — 4 ou 6 chemises d'habit ; 8 à 12 chemises ordinaires unies ou à plis suivant la mode ; 8 à 12 chemises de couleur ; 6 chemises de cellular ou 6 de flanelle.

Chemises de nuit. — 6 chemises en madapolam, à col rabattu ; 6 chemises en brillanté, batiste ou zéphir fileté ; ou 4 pyjamas de zéphir fileté.

Gilets de flanelle. — 6 ou 12 gilets de flanelle sans manches ou 6 ou 12 gilets de flanelle à manches.

Caleçons. — 4 caleçons tricot d'hiver ; 4 caleçons tricot d'été ou 12 caleçons de coton.

Chaussettes. — 12 paires de chaussettes laine ou laine et coton ; 12 à 18 paires de chaussettes de coton ou de fil ; 3 paires de chaussettes de soie.

Mouchoirs. — 2 douz. de mouchoirs de batiste à vignettes ; 1 douz. de mouchoirs ourlés à jour.

Manchettes. — 2 douz. de manchettes, suivant la mode ;

Faux-cols. — 2 douz. de faux-cols suivant la mode ; 8 à 12 cols souples assortis aux chemises et 8 à 12 cols souples en percale, ou zéphir de couleur assortis aux chemises de couleur.

Chaussures. — 1 paire d'escarpins vernis ; 1 paire de bottines ou de souliers vernis ; 2 paires de bottines à boutons ou à lacets suivant la mode ; 1 paire lacée double semelle ; 1 paire coins de feu ; 1 paire mules vernies.

Cravates. — 2 cravates blanches pour nouer à la main ; 2 cravates noires ; 3 cravates pour faire le petit nœud papillon ; 5 ou 6 cravates à nouer soi-même ; 2 cravates-plastrons.

Chapeaux. — 1 chapeau haut de forme ; 1 chapeau melon ; 1 chapeau feutre mou ; 1 chapeau havane ou gris pour voyage ; 1 chapeau canotier .

Gants. — 2 paires de gants blancs ; 2 paires de gants cuir de Russie rouges ou bruns ; 3 ou 4 paires de gants de Suède ou de daim crème ou gris.

Costumes. — 1 pardessus d'été, 1 pardessus d'hiver, 1 complet-veston étoffe anglaise pour le voyage, 2 complets veston : 1 veston et gilet noirs, pantalon fantaisie et 1 costume bleu marin ou gris sombre, 1 costume jaquette, 1 habit, 1 smoking. || Si l'habit et le smoking sont faits de même tissu, on peut avoir un seul pantalon qui s'allie indifféremment à l'habit et au smoking, un gilet de piqué et un gilet de fantaisie. Les gilets changent trop souvent de mode pour qu'on en ait plusieurs. || Pas de redingote, excepté pour les notaires, les médecins, les professeurs. || 2 pyjamas d'été ; 1 pyjama d'hiver, qu'on met en guise de costume de chambre pour faire sa toilette. || Comme tenue de maison, moins flottante et moins négligée que les pyjamas, un *costume* de drap gris, de molleton bleu ou de toile, dont le veston a la ligne ajustée d'un veston colonial ; les costumes d'oxford existent tout faits en plusieurs tailles, mais on est souvent obligé de commander les costumes de drap ou de molleton. || Ajouter, s'il y a lieu, les vêtements indispensables pour l'automobile : pardessus spécial, paletot imperméable, pelisse de fourrure, bas de laine, cache-nez, gants, casquette, lunettes et masques.

Chemises de jour. — Quand on tient à suivre la mode, ne pas s'approvisionner d'un grand nombre de chemises de jour : la forme des devants, les garnitures, le nombre des boutonnières changent fréquemment pour les chemises blanches. Pour les chemises de couleur, l'étoffe à la mode change, c'est l'oxford, le zéphir ou la batiste ; la disposition des rayures varie, — on les met en long ou en travers ; — enfin le mode de repassage n'est pas toujours le même, tantôt les chemises sont empesées rigides, tantôt souples, sans amidon. || L'avantage des chemises souples, c'est qu'on peut les repasser à la maison, il vaut mieux les faire blanchir chez soi parce qu'on les fait laver à l'eau froide pour conserver la couleur. || Il est économique d'avoir des chemises sans col ni manchettes parce qu'on peut les porter 2 ou 3 jours en changeant de faux-cols chaque jour, et de manchettes quand c'est utile, tandis que le col d'une chemise ne garde sa netteté qu'un jour, voire même un après-midi ; or les blanchissages répétées, non seulement grèvent le budget, mais usent rapidement les devants de la chemise qu'il faut remplacer, les cols qu'il faut transformer en brisure pour supporter les faux-cols. || On trouve chez certains chemisiers des chemises qui vont parfaitement sans qu'elles soient faites sur mesure. || En général, la marque des chemises, — deux petites lettres brodées en dessous du plastron — est comprise dans le prix total, les chiffres entrelacés se payent souvent à part.

Chemises de nuit. — Les chemises de nuit sont de 3 formes : 1° les chemises de nuit à col rabattu, qui sont les plus classiques ; 2° les chemises de nuit russe, à col droit, fermées sur le côté ; 3° les chemises de nuit japonaises qui n'ont pas de col. || Le prix varie suivant l'étoffe qu'on choisit : madapolam, zéphir ou batiste filetés, batiste similisée, brillanté. || Les chemises de nuit de madapolam sont plus chaudes que les autres, l'étoffe en étant plus épaisse. || Les chemises de batiste ou de zéphir filetées sont rayées de fils assez gros plus ou moins espacés sur un fond uniforme ; quelquefois ces étoffes se coupent à l'usage, près des gros fils. || Les chemises de brillanté sont les plus solides de toutes : choisir des petits dessins, des semis de pois ou de losanges. || Quel que soit le tissu employé, les garnitures restent les mêmes : galons imprimés ou brochés de bleu, de rouge, points de fantaisie qu'on exécute avec du coton bleu, du coton rouge, ou du fil en pelote blanc n° 30 ; || les chemises de soie coûtent cher de blanchissage ; les chemises de tussor se lavent parfaitement ; en les faisant faire chez soi, on réduirait beaucoup le prix de revient. || Il est toujours économique de confectionner les chemises de nuit à la maison.

Gilets de flanelle. — Les gilets de flanelle croisée sont les plus solides et les plus chers, ils résistent mieux au lavage que les gilets de flanelle toile et les gilets de flanelle mousseline agréables à porter l'été. || On réalise une véritable économie en faisant à la maison les gilets de flanelle ; prendre de préférence de la flanelle croisée de bonne qualité. || Ne jamais relever le patron d'un gilet de flanelle ayant été blanchi plusieurs fois ; il s'est rétréci au lavage, et les épaules, l'encolure, l'enmanchure sont complètement déformées (*V.* plutôt les explications de coupe très simples parues dans le livre de coupe : LE TROUSSEAU D'HOMME).

On peut remplacer les gilets de flanelle par des gilets de tricot hygiénique qui existent en 2 ou 3 épaisseurs et qui sont beige, cachou, havane ; pour l'été, on porte aussi des gilets de cellular blanc comme les chemises de sport.

Caleçons . — Les cavaliers portent des caleçons sans couture, d'une forme tout à fait particulière ; les caleçons d'hiver sont en laine cachou ; ceux d'été, en coton, moins épais. || Beaucoup d'hommes préfèrent les caleçons de tricot aux caleçons d'étoffe, et mettent, l'hiver, des caleçons de tricot hygiénique beige, cachou, havane, qui existent comme les gilets de même marque, en deux épaisseurs différentes ; les plus épais, moins souples que les autres, ne sont pas plus chauds. || L'été, des caleçons de coton, de fil, de soie, de filet, remplacent les caleçons de laine ou de laine et coton. || Il est pourtant souvent à la mode d'assortir les caleçons aux chemises de couleur et de porter un caleçon de fil bleu toile avec une chemise blanche, rayée de bleu, un caleçon de fil mauve, avec une chemise blanche et mauve.

Lorsqu'on préfère les caleçons d'étoffe aux caleçons de tricot, on met l'été des caleçons de batiste blanche ou des caleçons de zéphir assortis à la chemise de couleur ; l'hiver, des caleçons de croisé de coton ou de finette.

Chaussettes. — Quand on ne porte que des chaussettes de laine, il est nécessaire d'en avoir 18 paires ou 2 douz. ; à la place des chaussettes de laine, beaucoup d'hommes adoptent les chaussettes de laine et coton fines et souples ; elles existent en 2 qualités, l'une épaisse, pour l'hiver, l'autre fine pour l'été. || Les chaussettes de soie ou les chaussettes de soie avec baguettes brodées sont indispensables quand on a l'habitude de porter des escarpins avec le smoking ou l'habit. || Coudre des marques et des numéros à l'envers des chaussettes pour être certain de toujours plier ou porter ensemble les deux chaussettes d'une même paire.

Faux-cols. — Les faux-cols sont vendus par 3, 6 ou 12, et changent trop souvent de forme pour qu'il soit utile d'en faire provision. || La même remarque s'applique aux cols souples que l'on assortit aux chemises.

Manchettes. — Lorsqu'on ne porte pas de chemises de couleur, ayant des manchettes fixes, il faut compter, — au lieu d'une douzaine de manchettes, — 18 ou 24 paires. || Les manchettes s'attachent tantôt par des boutons mobiles *simples* et sont alors repassées en rond, tantôt par des boutons mobiles *doubles*, à chaînettes ; dans ce dernier cas, on ne les repasse pas en rond ; les extrémités portant les boutonnières doivent rester aplaties quand elles sont justaposées et retenues par des boutons.

Bretelles. — Les bretelles sont plus ou moins souples, plus ou moins élastiques, les unes en tissu soyeux caoutchouté, les autres en tricot, comme les bretelles lavables et en jersey cachemire, d'autres en ruban de moire. || Les bretelles les plus souples sont peut-être celles qui ont un gros anneau de caoutchouc placé au raccord de la bretelle et des pattes, seulement, quand on fait des exercices violents avec ces bretelles, on casse souvent les anneaux de caoutchouc ; on en vend au rayon de mercerie des grands magasins, pour les remplacer.

Jarretelles pour hommes. — Les jarretelles et les fixe-chaussettes sont indispensables pour être correctement habillé.

Pantalon d'homme (Pli du). — Lorsqu'il s'agit de marquer le pli qui existe pour l'empêcher de s'effacer, étendre le pantalon sur une planche recouverte de flanelle et d'un linge fin, mouiller un chiffon propre, le poser sur le pli du pantalon et passer le fer légèrement sans appuyer, de manière à marquer ce pli. || Ne pas sécher le chiffon sous le fer parce que l'étoffe pourrait devenir luisante ; si cet inconvénient se produisait, il suffirait de mouiller le chiffon, de le placer sur l'endroit lustré et de passer rapidement un fer très chaud, presque sans appuyer ; la vapeur produite par la chaleur du fer suffit, en général, pour enlever le brillant d'un tissu lustré au repassage. || Laisser bien sécher le pantalon, avant de le remettre en place. || S'il s'agissait de marquer le pli pour la première fois, placer bien exactement l'une sur l'autre les coutures de côté et d'entre-jambes ; la jambe est ainsi pliée en double ; des épingles maintiennent les coutures et en les empêchant de se déplacer. || Le pli du devant doit être *droit fil* ; s'il ne l'était pas dans une étoffe à rayures, il serait nécessaire de déplacer *légèrement* les coutures ; on passerait un fil de bâti sur l'une des rayures et l'on vérifierait la place du pli à l'essayage avant de repasser. || Le pli du devant commence à peu près à la hauteur de la fente du pantalon. || Le pli du dos est exactement à l'opposé ; il n'est pas droit fil ; ne pas le prolonger sur le fond du pantalon en repassant plus loin qu'il ne faudrait.

Quelques tailleurs piquent les plis des pantalons d'homme, fait en tissu léger ; le pli ne doit avoir qu'un mm. de large, ce qui rend son exécution difficile ; || on en finit les extrémités comme celles d'un pli *pincé* par quelques points de surjet à l'envers, pour éviter les boursouflures ; il s'arrête au rempli du bas de la jambe. || Repasser comme ci-dessus. Pour effacer la place du genou, tourner le pantalon à l'envers, l'étendre à plat, en double, les coutures étant à droite et à gauche, la place du genou en dessus ; || mouiller un peu l'étoffe ; la repasser avec un fer mi-chaud, en faisant *rentrer* l'ampleur, ce qu'on obtient facilement dans les tissus de bonne qualité ; *sécher complètement le tissu.* || Quelques heures plus tard, tourner le pantalon à l'endroit, et marquer le pli suivant les indications ci-dessus.

Pantalon d'homme (Manière de ranger les). — Mieux vaut étendre les pantalons d'homme à plat, le pli étant bien formé à chaque jambe, et les placer dans un grand tiroir de commode ou sur une planche d'armoire, sans les replier. || Quand on les suspend employer toujours des tendeurs qui les maintiennent en bonne forme.

IV. LE TROUSSEAU FÉMININ. — Suivant le temps dont on dispose et la somme que l'on peut dépenser on choisit entre plusieurs partis pour la préparation et la confection d'un trousseau.

1° Tailler et coudre soi-même les différentes pièces du trousseau en se faisant aider d'une femme de chambre ou d'une ouvrière à la journée ;

2° Exécuter à la maison seulement quelques pièces du trousseau et commander le complément à une maison spéciale, ayant de bons modèles, ou à un ouvroir auquel on pourra fournir soi-même les modèles s'il en est besoin ;

3° Commander le trousseau complet à une maison de lingerie qui établit le trousseau suivant la somme que l'on indique et modifie au gré des préférences, la quantité des objets, la finesse du tissu, et les garnitures.

La première manière que nous indiquons est certainement la plus économique lorsque l'on a ce qui est rare à notre époque de longs loisirs devant soi.

Le second parti est le plus *adopté*, c'est le troisième qui donne le moins de peine, mais il n'est pas le plus économique, aussi est-il seulement à la portée des privilégiées.

Que l'on s'arrête à l'un ou à l'autre de ces partis, il sera nécessaire de faire le devis du trousseau et de bien l'étudier.

Les maisons de lingerie spéciales, les grands magasins établissent des devis de trousseau à différents prix. Le mieux

est d'étudier un de ces devis se rapprochant le plus possible de la somme que l'on a à dépenser et de rester légèrement en dessous de cette somme en songeant que le blanchissage et les chiffres brodés feront monter la somme globale, parfois plus qu'on ne pense.

En étudiant le devis, on voit ce qu'il convient d'ajouter ou de retrancher suivant les habitudes et les goûts de la jeune fille, la situation du jeune ménage et on établit ainsi le devis définitif.

Les trousseaux actuels n'ont plus rien de commun avec ceux dont s'enorgueillissaient nos grands-mères, beaucoup de raisons nous ont forcés à réduire le nombre de pièces dont ils étaient composés : d'abord le prix élevé des tissus et des garnitures, et aussi l'exiguité des appartements qui ne permet plus de placer les vastes armoires de jadis. Le moins que l'on puisse avoir c'est :

1-2 douz. de parures ordinaires et 3 ou 4 parures plus élégantes ; 6 chemises de nuit et 4 ou 6 combinaisons (jupon, cache-corset).

Ce trousseau se compléterait pièce par pièce, petit à petit.

En général voici le nombre des objets d'un trousseau moyen:

COMPOSITION DU TROUSSEAU FÉMININ. — 12 parures ordinaires (chaque parure comprend 2 pièces : chemise et pantalon ou 3 pièces si l'on reste fidèle au cache-corset très souvent remplacé par la combinaison (jupon cache-corset). || 6 parures élégantes ; 8 à 10 chemises de nuit ordinaires ; 6 chemises de nuit élégantes ; 4 ou 5 combinaisons en nansouck, crêpe de Chine, toile de Tarare ; 4 soutiens-gorge ; 4 à 6 jerseys et crêpes de soie ou 4 à 6 chemises de laine suivant ce qu'on a l'habitude de porter l'hiver ; 6 culottes de jersey similisé ; 10 à 12 paires de bas de fil noir ou couleur ; 4 à 6 paires de bas de soie.

Le nombre des parures pourrait être modifié comme il suit :

8 parures ordinaires ; 4 parures élégantes ; 6 parures ordinaires comprenant des chemises dites « maternelles » c'est-à-dire des chemises empire fendues à droite et à gauche et boutonnées en sous pattes. || 1 peignoir de lit ; 2 corsets.

On pourra suivant la somme dont on dispose ajouter ou retrancher de cette liste. Pour rendre ce trousseau plus élégant, on peut y adjoindre : 4 ou 6 parures de crêpe de Chine et 6 chemises de nuit de même tissu.

Les étoffes. — Les tissus qui sont les plus épais et les plus gros ne sont pas toujours les plus solides, certains shirtings dont la chaîne et la trame ne sont pas d'égale grosseur se coupent à l'usage plus vite qu'une percale ou une batiste souple et fine.

Pour les chemises de jour, la batiste est plus agréable à porter que la percale, mais celle-ci s'use moins vite.

Pour les chemises de nuit et les pantalons on peut employer soit une percale plus forte que celle des chemises de jour, soit du shirting de bonne qualité. Les parures élégantes sont faites en batiste de coton très fine, ou en linon de fil, le linge de soie très élégant a l'inconvénient de ne pas aller à la lessive. Le voile de coton et le crêpon de coton s'emploient souvent pour le linge d'été, les tissus économiques sont pratiques lorsque l'on a à la campagne des difficultés de repassage.

Métrage. — On compte environ 2 m. 10 de tissu pour une chemise de jour, 3 à 4 m. pour une chemise de nuit, selon qu'elle a ou n'a pas de manches et 1 m. 20 pour un pantalon.

Pour rendre le tissu plus agréable à coudre une bonne précaution est de le savonner avec un morceau de savon sec, ou de tremper l'étoffe dans une eau savonneuse et de la faire sécher sans le rincer.

Les garnitures. — Les garnitures de jours à la main semés de quelques pois de plumetis sont faciles à exécuter et ne coûtent qu'un peu de patience aux travailleuses. Les jours se font à fils tirés ou au « point turc ». Le gros tulle que l'on trouve en entre-deux de différentes largeurs soit uni, soit agrémenté de pois tissés ou de pois brodés en relief est une garniture très solide lorsque l'entre-deux est monté à la chemise par un jour échelle et orné de petits biais de percale.

La grille d'Irlande, la dentelle arabe de Gema, les imitations de binche ou de Valenciennes sont également des garnitures résistantes d'un prix abordable.

Pour les chemises très élégantes seront réservés : les vraies dentelles, les entre-deux de filet et les broderies sur tulle fin. Le tulle de coton que l'on emploie pour garnir la lingerie peut s'acheter en bandes toutes prêtes à poser dans les grands magasins où on le trouve à la pièce ; les bandes de tulle qui bordent un entre-deux de dentelle ou de fine broderie sont faites de deux doubles de tulle et il est préférable d'acheter pour cet usage, du tulle en grande largeur de très belle qualité car il est plus solide.

EXÉCUTION DE QUELQUES PIÈCES. — Nous expliquerons ici des modèles de lingerie classiques et d'usage courant : la chemise froncée à encolure ronde, la chemise empire et la chemise à coulisse que l'on ne fait plus guère que pour les œuvres de bienfaisance. Il existe une telle variété de formes, de modèles, surtout parmi les chemises à corsages, qu'il nous est impossible de les étudier tous ; nous parlerons des modèles les plus pratiques.

Quels que soient les patrons de lingerie qu'on désire tracer, il faut toujours prendre pour base un patron de doublure de corsage allant bien. Il n'est plus d'usage de doubler robe, ni corsage, mais nous jugeons utile de donner ici les indications nécessaires du tracé d'un patron de doublure de corsage qui servira seulement de base, pour tailler autre chose, et sera en quelque sorte utilisé à la place d'un mannequin. Ce patron de doublure sera employé pour les empiècements, les guimpes, les grands cols, les blouses chemisiers, les chemises, les cache-corset, etc...

Pour les doublures de corsage simple, on coupe le dos d'une seule pièce, le devant en deux parties réunies par une couture montante.

Tracé rapide d'un patron. Mesures à prendre : 1° Longueur du dos ; 2° Demi-carrure ; 3° Longueur de l'épaule ; 4° Longueur du devant ; 5° Demi-contour de poitrine ; 6° Demi-largeur du devant ; 7° Demi-tour de taille ; 8° Longueur du petit côté ;

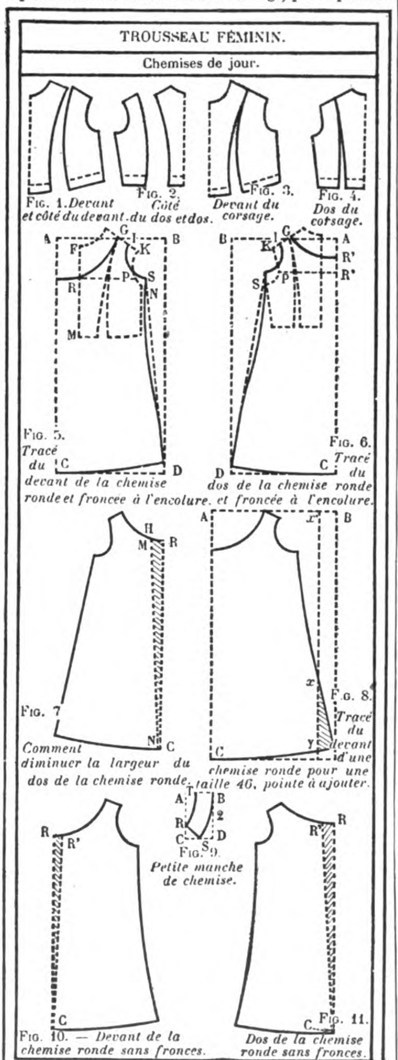
Mesures vérificatives : 1° Longueur de la nuque à la hanche (dos) ; 2° Longueur de la nuque à la hanche en passant par le creux du bras. 3° Longueur de la nuque à la taille devant ; 4° Longueur de la nuque aux pinces ; 5° Longueur obtenue en partant de l'extrémité de la couture d'épaule touchant l'emmanchure, en descendant jusqu'à la hanche et en revenant au point de départ.

Manière de prendre les mesures. — 1re *mesure* : prendre la longueur du dos de la nuque à la taille ; 2e *mesure* : prendre la carrure de l'extrémité de l'épaule gauche touchant l'emmanchure à l'extrémité de l'épaule droite inscrire la mesure par *moitié* ; 3e *mesure* : la place de la couture d'épaule est suivant la mode soit sur l'épaule même, soit un peu au-dessous ; 4e *mesure* : prendre la longueur du devant, de la couture d'épaule touchant l'encolure jusqu'à la taille, ou milieu du devant. Souvent on prend cette mesure depuis la nuque en suivant l'encolure du dos de la nuque à l'épaule ; avant d'inscrire la mesure, on en retranche alors : 1/6 du demi-contour de poitrine moins 1 cm., dimension normale de l'encolure du dos ; 5e *mesure* : prendre le contour de poitrine en plaçant le centimètre un peu en-dessous de l'omoplate, et devant, à l'endroit le plus saillant de la poitrine ; prendre la mesure exactement sans serrer et l'inscrire par moitié ; 6e *mesure* : prendre la largeur du devant d'une emmanchure à l'autre, au point le plus haut de l'aisselle : l'inscrire par moitié ; 7e *mesure* : prendre le tour de taille en serrant un peu le centimètre puisque nous supposons cette mesure prise sur un corsage ; 8e *mesure* : prendre la hauteur du petit côté du haut de l'emmanchure à la taille

Prendre la 5e mesure vérificative en partant de la couture d'épaule touchant l'emmanchure pour arriver au creux de la taille (milieu du petit côté du dessous de bras) en passant par le dos ; puis remonter du creux de la taille au point de départ en passant par le devant ; avoir soin qu'elle passe bien à la même place en la prenant sur la personne et en l'appliquant sur les patrons.

Avant de prendre les mesures, placer un ruban de taille apparent, marquant bien la taille pour arrêter exactement les mesures.

Il est indispensable à une femme de bien connaître la manière de prendre les mesures afin de pouvoir soit faire son patron elle-même, soit vérifier l'exactitude d'un patron avant de tailler l'étoffe. La mode change souvent et les patrons de doublure de corsage ne sont plus ajustés comme autrefois. Cependant à l'aide d'une doublure de corsage, qu'elle qu'en soit



la forme, il est facile de construire le patron des chemises de jour et de nuit.

Pour les tailles 40, 42, 44 tracer un rectangle ayant 1 m. 10 ou 1 m. 15 de longueur suivant la longueur qu'on veut donner à la chemise et 40 cm. de largeur c'est-à-dire la largeur de la moitié du tissu. En ce moment les chemises se font courtes et étroites et on ne met de pointes qu'à partir de la taille 46.

Le rectangle étant construit par le tracé des lignes ABCD, épingler à l'intérieur le patron du devant du corsage (fig. 5) en observant : 1° que le bord du corsage FM reste à 7 ou 8 cm. de la ligne AB s'il s'agit d'une chemise plissée ou froncée.

2° Mesurer sur le contour d'épaule 7 cm. depuis la pointe de l'épaule K (le trait pointé marquant la réunion du côté du devant, au devant doit se trouver sur la ligne pointée du rectangle AB) et placer le point G.

Le point G se trouve exactement sur la ligne du rectangle AB.

Dessiner l'épaulette de la chemise sur le contour d'épaule du corsage mais en supprimant 2 à 3 cm. depuis la pointe K, ce qui laisse 4 à 5 cm. pour l'épaulette de la chemise entre I et G. Pour tracer le décolleté, calculer le tiers de la distance comprise entre l'encolure F et la taille M, reporter cette mesure depuis F sur la ligne FM, placer R. Le tracé du décolleté de la chemise part de G descend d'abord presque droit, dessine une courbe légère et rejoint R par une ligne presque horizontale qui se prolonge jusqu'au rectangle ou on marque R'.

La chemise froncée se fait sans manches ou avec une petite manche, et l'emmanchure ne se trace pas de la même manière dans les deux cas. Lorsque la chemise ne doit pas avoir de manches on place le point S à 3 cm. au-dessus du point N de l'emmanchure du corsage ; depuis le point S rejoindre par une ligne courbe l'extrémité I de l'épaulette en coupant le tracé de l'emmanchure du corsage au-dessous du point P ; si la chemise a des manches, le point S est placé seulement 1 cm. au-dessus de N au lieu de 3 cm. et la courbe d'emmanchure est tracée de la même manière.

Tracer la ligne de côté par un trait qui part de S pour aboutir à D du rectangle. Le contour de la chemise est dessiné entre le trait pointé et le contour du patron du corsage, légèrement plus près de ce contour comme le croquis l'indique.

Le bas de la chemise est tracé en relevant la ligne du bord, à partir de la moitié de la dimension pour aboutir 2 à 3 cm. au-dessus de ce rectangle.

Le dos de la chemise (fig. 6) est souvent tracé comme le devant mais en remontant le décolleté de 3 cm. au-dessus du point R' on peut aussi en diminuer la largeur en supprimant 2 cm. près du point R : A partir de C, le dos de la chemise est alors limité par un trait qui part de H et aboutit à C du rectangle, (fig. 7) ; ce nouveau trait NM marquera le droit fil, du tissu et sera placé sur le pli de l'étoffe, quand on taillera la chemise.

On peut encore diminuer le dos en faisant depuis le haut de la chemise jusqu'à la taille un pli, une couture ou une pince comme nous l'indiquerons pour la chemise empire. Si la chemise était destinée à une taille plus forte (mannequin 46-48), il faudrait tracer le rectangle ABCD en lui donnant 46 cm. de large au lieu de 40 ; puis à 40 cm. de la ligne BD on tracerait une ligne pointée XY parallèle aux lignes AC et BD (fig. 8).

Le patron de la chemise sera construit d'après les explications données ci-dessus, et la pointe sera indiquée par la partie du tracé de la chemise comprise dans le bas entre les lignes BD et XY.

Manche (fig. 9). — Tracer un rectangle pointé ABCD auquel on donne comme hauteur la dimension de l'emmanchure du devant de la chemise, et comme largeur la moitié de cette même dimension. Depuis D, reporter sur la ligne DC, 1/3 de la ligne BD, marquer SS, déterminer la largeur que l'on veut donner à la manche et le reporter sur la ligne du rectangle AB, depuis B, placer T.

Reporter cette même largeur depuis le point S sur la ligne du rectangle AC, marquer R, mais relever le point R de façon que la distance comprise entre R et la ligne CD égale 1/4 de la ligne du rectangle BD, s'assurer ensuite si la petite ligne droite tirée de S à R a bien la même dimension que BT.

Le contour de la manche suit la ligne du rectangle BD pendant la moitié de sa longueur environ, jusqu'au point 2 : elle s'en écarte pour arriver au point S par une légère courbe. L'autre contour de la manche se trace de T à R exactement parallèle au premier, cette manche classique conservant partout la même largeur.

Quand on veut changer la forme de la manche, on modifie la ligne TR, mais on ne touche pas au contour d'emmanchure BS qui se monte à la chemise.

Chemise plate. — Lorsqu'on veut une chemise plate, sans plis, ni fronces, on trace le patron du devant de la chemise d'après l'explication précédente, quand il est terminé, on lui enlève 4 ou 5 cm. depuis le point R, en supprimant toute la partie ombrée (fig. 10) depuis le point C cette façon le haut de la chemise seul est modifié.

Tracer le dos (fig. 11), d'après le patron de devant en supprimant encore 2 cm. et en remontant le tracé du décolleté comme nous l'avons dit pour la chemise froncée.

Chemise empire. — Se servir pour le tracé de la chemise d'un patron de corsage ayant la taille de mannequin voulu, pour les tailles moyennes on emploie un patron 44.

Tracer un rectangle ABCD (fig. 12) ayant 1 m. 10 ou 1 m. 15 de long et 40 cm. de large pour les tailles 40, 42, 44 ; nous verrons plus loin les dimensions à donner au rectangle si la chemise est destinée à une personne très forte. Prendre le patron type du devant, relevé comme il est indiqué plus haut, compter 7 cm. sur l'épaule depuis l'emmanchure et inscrire X, épingler le patron dans le rectangle de façon que : 1° le contour du devant reste toujours à une égale distance de 10 cm de la ligne du rectangle AC ; 2° le point X sera sur la ligne AB. Placer le point E 2 cm. au-dessus de l'angle de l'emmanchure et tracer une ligne droite qui doit être parallèle à AB du rectangle ; cette ligne s'arrête au bord du patron du devant, au point F ; une seconde ligne GH tirée 10 cm. au-dessous de la ligne EF complète le tracé de la bande du haut de la chemise, nous avons adopté 10 cm. de largeur pour cette bande mais on peut lui donner une dimension quelconque, 5 cm., 6 cm., 12 cm.

La chemise doit être beaucoup plus large que la bande et la ligne qui en indique le bord supérieur, après avoir suivi le contour limitant la bande GH, se prolonge jusqu'au bord du rectangle AC.

Le tracé de la couture de côté se fait comme pour les autres chemises, on trace d'abord une ligne partant de E et aboutissant à l'angle D du rectangle. Le tracé commence au point G, et rejoint le point D.

Relever le tracé du bord inférieur de la chemise depuis la moitié de la ligne CD et l'arrêter au point I, 2 à 3 cm. au-dessus de D.

Le dos de la chemise est tracé dans un rectangle ABCD ayant la même longueur que le précédent et 2 cm. de largeur en moins (Fig. 13).

Mesurer la distance qui sépare l'emmanchure du devant du corsage, la ligne du rectangle AB, reporter cette mesure

dans le rectangle que nous venons de tracer, et placer de la même manière l'angle de l'emmanchure du dos du corsage, avoir soin que le milieu du dos reste à 5 ou 6 cm. de la ligne du rectangle AB, tracer le bord supérieur de la bande en partant de *e* jusqu'au milieu du dos *m* en ayant soin que cette ligne soit bien droite parallèle à A B et CD. Tracer le bord inférieur de la bande à la distance adoptée pour la bande du devant quelle qu'elle soit nous en avons compté 10 cm. Tracer la ligne marquant le bord de côté de la bande en suivant le contour du dessous de bras du corsage.

Tracer une ligne qui suit le bord inférieur de la bande et aboutit à la ligne AC du rectangle ; mais pour que la chemise ne descende pas au milieu du dos, ce qui est disgracieux, on remonte le bord supérieur du corps de la chemise de 1 cm. 05 en faisant le tracé progressivement au-dessus de la ligne G*h* ; il aboutit à O ; le bord du dos du corps de la chemise ne sera pas tout à fait droit fil.

Tirer une ligne pointée de *e* à l'angle I du rectangle et dessiner le contour de la chemise, comme pour le devant,

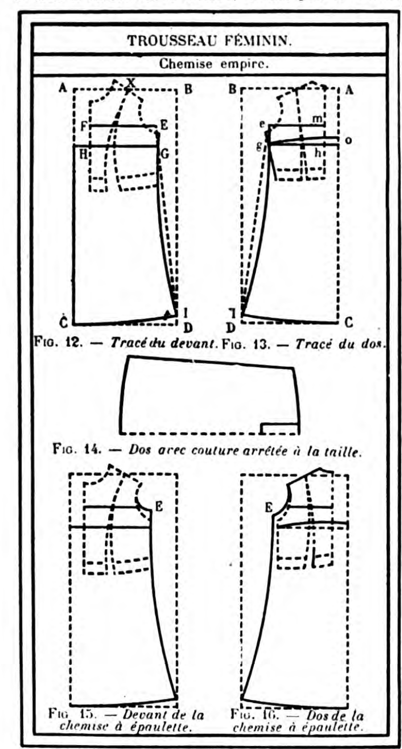


FIG. 12. — *Tracé du devant.* FIG. 13. — *Tracé du dos.*

FIG. 14. — *Dos avec couture arrêtée à la taille.*

FIG. 15. — *Devant de la chemise à épaulette.* FIG. 16. — *Dos de la chemise à épaulette.*

entre le tracé du patron de corsage et la ligne pointée *eg*. Relever la ligne CD depuis la moitié du rectangle, et placer le point *i* de manière à ce que le côté du devant et le côté du dos qui doivent s'assembler aient la même longueur.

Dans la pratique, il est préférable de diminuer la bande de 2 cm. 05 afin qu'elle ne soit pas trop large.

Tantôt on laisse au corps de la chemise toute sa largeur, tantôt sur une hauteur de 20 cm. on enlève une bande de 4 à 5 cm. environ de façon que le dos de la chemise reste plat, sans plis ni fronces, on fait à cet endroit une fine couture rabattue, ou dans la lingerie élégante une fine couture au point turc ou au point de cordonnet ; au bas de cette couture, l'étoffe qui reste est disposée en plis creux à l'endroit, en plis rond à l'envers pour donner de l'ampleur au corps de la chemise (fig. 14).

Quand on dispose d'un patron taillé pour avoir cette couture au milieu du dos, et qu'on préfère des fronces ou des plis il est bien facile de coller une bande de papier pour remplacer la partie enlevée, à l'aide de la règle plate, on prolonge la ligne droite, marquant la ligne du milieu du dos et la ligne un peu courbe indiquant le bord supérieur du dos de la chemise. Il peut arriver qu'on désire avoir une chemise de cette même forme, mais un peu plus montante, on en dessine le patron exactement de la même manière, mais en traçant un commencement d'emmanchure de la manière suivante (fig. 15 et 16) :

Se reporter à l'autre explication pour le rectangle et la disposition du carré ; placer E 2 cm. 05 au-dessus de l'emmanchure du corsage, dessiner la courbe qui reste de façon qu'elle soit au-dessus de l'emmanchure du corsage pour ne pas dessiner une trop large échancrure, puis tracer le bord supérieur de la bande très droit, parallèle à AB et CD du rectangle. Tracer le bord inférieur de la bande, ensuite les lignes du corps de la chemise. Même préparation pour le dos. Avant de se servir d'un patron de chemise empire et même avant de découper le tracé qu'on a fait il est nécessaire de vérifier : 1° si la ligne du devant et du dos qui doivent s'assembler à la couture du dessous de bras ont bien la même dimension ; 2° si la longueur prise au milieu du dos est bien 1 cm. 05 supérieure à celle prise au milieu du devant.

Les personnes inexpérimentées seront peut-être embarrassées pour relever le patron de la bande plate du devant et celui du dos de la chemise, car leurs traits s'enchevêtrent elles prendront une feuille de papier pour le tracé de la bande et en relèveront le patron à part, puis elles découperont le dos de la chemise.

Observer que les quatre pièces de la chemise, bande du devant et devant, bande du dos et dos doivent être coupées sans couture au milieu, le milieu du devant et le milieu du dos se plaçant droit fil sur le pli du tissu.

Ne pas oublier d'indiquer sur les patrons milieu du devant, pli de l'étoffe droit fil, milieu du dos, pli de l'étoffe, droit fil afin qu'il n'y ait aucune confusion à craindre.

Coupe et assemblage. — Dans certains modèles de chemises les contours d'emmanchure de la couture de côté du bord inférieur sont les mêmes pour le devant et le dos, aussi on pourrait être tenté de n'établir qu'un seul patron qui porterait en même temps le tracé du devant et celui du dos, mais il faut se rappeler que les lignes du décolleté ainsi que celles qui indiquent le milieu du devant et le milieu du dos ne sont pas semblables. Mieux vaut donc relever deux patrons complètement séparés qui représentent l'un la moitié du devant, l'autre la moitié du dos de la chemise.

Autrefois, beaucoup de chemises étaient taillées sans couture d'épaule, le devant et le dos restant d'une seule pièce ; on a renoncé maintenant à cette coupe parce qu'en principe le dos d'une chemise, quelconque de forme, est toujours plus étroit que le devant, ce qui oblige à les tailler séparément.

Plier l'étoffe en deux dans le sens de la longueur les deux lisières étant l'une sur l'autre, le pli ainsi obtenu est bien marqué parce qu'il indique le milieu du tissu.

On peut alors séparer de la pièce de percale 2 morceaux ayant l'un la dimension du devant de la chemise, l'autre la dimension du dos augmentées de 7 à 8 cm. pour les ourlets et les assemblages. Le lé du devant est plié en double bien régulièrement on l'étire, si les bords supérieurs n'arrivent pas au même niveau.

Le bord du patron milieu du devant est placé sur le pli de l'étoffe, on suit avec la roulette tous les bords du patron pour les marquer à la fois sur les deux doubles du tissu, il est bon de les indiquer ensuite par un fil de bâti, les marques de la roulette s'effaçant vite. On obtient parfois un meilleur résultat en taillant l'étoffe à plat, car la roulette ou les ciseaux laissent parfois glisser un des doubles du tissu, si bien que les côtés du devant de la chemise ne sont pas absolument symétriques.

L'étoffe après avoir été pliée en deux pour marquer le pli du milieu est dépliée puis étendue à plat sur une table.

La ligne du demi-patron portant les mots milieu du devant est épinglée sur le pli en suivant exactement les bords du patron, marquer les contours de la première moitié de la chemise, enlever le patron, le retourner, épingler le contour du milieu du devant contre la ligne précédemment tracée, indiquer les contours de la seconde moitié de façon qu'ils soient bien en face de ceux de la première.

L'étoffe destinée aux remplis, aux coutures, et aux ourlets n'est jamais comprise dans les patrons on laisse par conséquent 4 à 5 cm. pour l'ourlet du bord inférieur, 1 cm. pour les coutures de côté à moins qu'on ne pense être forcé d'élargir la chemise à l'essayage ce qui obligerait à garder 2 cm. sur chaque couture.

En principe, il ne faut jamais tailler à la fois plusieurs chemises, plusieurs pantalons avant d'avoir préparé un de ces objets, de l'avoir bâti, essayé afin de s'être rendu compte des corrections à faire.

On reporte les corrections sur le patron avant de tailler les autres pièces. Autrefois la largeur de l'étoffe était complétée par des pointes que l'on a complètement supprimées aujourd'hui.

Les coutures rabattues s'exécutent à la main, la première couture peut être faite à la machine et rabattue à la main.

L'ourlet du bas est cousu à point de côté, fait au « point turc » par un jour échelle, ou surmonté de quelques plis de lingerie. Pour les chemises de jour à corsage, les chemises de fantaisie le plus simple est d'acheter un bon modèle dont on relève le patron.

Corset. — Les corsets se font en *coutil*, en *soie brochée*, en *tricot*, pour l'hiver ; en *batiste, tulle, broderie anglaise, rubans*, pour l'été ; leur forme change suivant la mode. || Ne jamais porter un corset trop étroit ou trop serré qui gêne les mouvements respiratoires ou qui comprime le buste. || Les corsets de tricot, recommandés par les hygiénistes, sont très agréables à porter, mais il est difficile d'en mettre d'autres lorsqu'on est habituée à leur souplesse, on ne peut les faire soi-même. || Réparer les corsets dès qu'ils ont la moindre déchirure (*V.* RACCOMMODAGE). || Le soir, après avoir aéré le corset qu'on ôte, le rouler très serré sur lui-même pour redresser les baleines ou les ressorts.

Il est facile de faire un corset à l'aide d'un bon patron. Ce patron sera commandé sur mesure ou relevé sur un corset neuf. Il ne faudrait pas relever le patron d'un corset déjà porté dont les différentes pièces se sont déformées à l'usage. || En relevant le patron, il est indispensable d'indiquer : 1° le droit fil des différentes pièces ; 2° les repères indispensables, chiffres, lettres ou crans, pour assembler chaque pièce dans l'ordre voulu ; 3° la place du ruban de taille ; 4° la place des galons servant de gaine aux baleines ou aux ressorts. || Pour expérimenter un corset, faire un premier essayage avec de la cretonne avant de couper l'étoffe.

Choix du tissu. — Les corsets de soie sont plus élégants, et les corsets de batiste plus légers que les corsets de coutil.

La soie d'un corset doit être de bonne qualité tissée serrée, ne s'éraillant pas ; on la double de satin uni léger, ou de batiste ; || la batiste de fil employée pour corset est un tissu spécial.

Housses de corset. — Les housses de corset sont des enveloppes *lavables* d'étoffe souples, batiste ou percale sans apprêt, qui s'appliquent exactement sur le corset pour empêcher qu'il ne soit terni à l'usage. || On les taille de deux manières différentes : 1° d'après le patron du corset, dans le même sens, avec le même nombre de pièces et de coutures ; une fois cousues, elles recouvrent le corset sans aucun pli, s'arrêtent *en haut* à la garniture, *en bas* à la bande de peluche, *devant* au surjet qui fixe le busc ; *derrière* au bord des œillets ; || on peut les perforer d'œillets exécutés au point de boutonnière, placés au-dessus des œillets de métal, pour laisser passer le lacet. || Quelquefois le corset n'est pas garni ; la housse supporte la garniture.

2° On fait aussi la housse à l'aide de 3 biais d'étoffe souple ; ces biais sont très larges ; on en calcule la dimension en prenant la hauteur du corset et en donnant à *deux* des biais la *moitié* au moins de cette hauteur. || Epingler ou bâtir le premier de ces biais sur le bas du corset qu'on tend le mieux possible pour donner à la housse la forme qu'elle doit avoir ; il serait plus facile de faire ce travail sur un mannequin rembourré. || L'autre biais se place de la même manière sur le bord supérieur du corset. || Préparer, avec le 3e biais, une ceinture repliée sur ses deux bords, haute de 3 à 4 cm. toute terminée. || Cette ceinture disposée au niveau de la taille est fixée d'un côté sur le biais du haut, de l'autre sur le biais du bas ; des fils de bâti, des traits au crayon, des épingles, marquent les contours exacts des biais, correspondant aux contours inférieur et supérieur, aux bords du devant et du dos du corset ; enlever la housse avec précaution pour ne pas détruire les repères ; || des piqûres maintiennent la ceinture sur les 2 grands biais ; la housse repliée sur tous ses contours est prête à mettre en place. || Laisser les remplis un peu grands pour le cas où elle se déformerait au lavage, et où il serait nécessaire de l'agrandir.

Corsets (Nettoyage des). — *Nettoyage à sec*, pour les corsets de soie ou d'étoffe ne pouvant se laver : frotter les parties ternes à l'aide d'un tampon d'ouate hydrophile imbibé d'essence minérale rectifiée ou de benzoléine ; pour éviter les cernes, saupoudrer la partie nettoyée de terre de Loumidès ou plâtre de teinturier : laisser sécher plusieurs heures ; secouer, brosser. || Aérer le corset pour faire disparaître toute mauvaise odeur. || Si ce nettoyage sommaire ne réussit pas, confier le corset au teinturier.

Lavage des corsets. — Découdre la garniture, la peluche, les bordures de couleur, le busc, les jarretelles, les agrafes ; enlever les baleines et les ressorts ; || 2 *procédés* : 1° faire bouillir le corset dans de l'eau de savon, le rincer, le passer dans de l'eau additionnée d'eau de javel, puis le rincer immédiatement à plusieurs eaux pour éviter que l'eau de javel ne brûle le tissu ; le faire sécher dans un linge. || 2° le faire tremper 24 heures dans de l'eau froide additionnée de 70 g. de carbonate pour une cuvette d'eau, le savonner dans de l'eau tiède, puis le rincer et le faire sécher. || Ne pas faire tremper ni bouillir les coutils *gris* ou *écrus*, ni les *batistes à fleurs* ; les laver à plusieurs reprises dans de l'eau savonneuse froide ; les bien rincer.

Pantalons. — Bien que nous ayons tenu à donner ici des notions de coupe permettant de faire soi-même le tracé relativement rapide d'une doublure de corsage nécessaire à l'établissement de différents patrons de chemises, nous conseillons pour les pantalons, les chemises de nuit dont la forme varie constamment suivant la mode, d'acheter un modèle allant bien et de relever très soigneusement le patron de ce modèle, en faisant la plus grande attention à la place occupée par le droit fil.

Le patron relevé en papier, prendre un morceau de cretonne ou de percale usagée, le repasser pour effacer tous les plis de l'étoffe et tailler l'objet d'après le patron en ayant toujours soin de placer le droit fil à la même place que dans le modèle. Assembler par des fils de bâti, la chemise ou le pantalon que l'on essaiera ensuite minutieusement.

Cet essayage surtout pour les pantalons est extrêmement important, car suivant sa forme un pantalon sera solide ou déchiré en très peu de temps, s'il tire de l'entre-jambe ce qui arrive parfois.

Les pantalons ouverts ou fermés montés à des bracelets étroits terminés par un haut volant froncé ne se portent plus, les personnes qui tiennent à un modèle classique du même genre copient le modèle (fig. 17) à bracelets larges achevés par un volant.

La mode a été tour à tour aux pantalons jupons, courts, à jambes très larges ornées de volants froncés puis aux

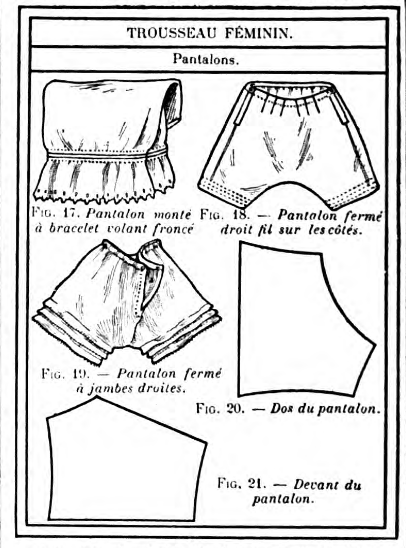


FIG. 17. *Pantalon monté à bracelet volant froncé.* FIG. 18. — *Pantalon fermé droit fil sur les côtés.*

FIG. 19. — *Pantalon fermé à jambes droites.*

FIG. 20. — *Dos du pantalon.*

FIG. 21. — *Devant du pantalon.*

pantalons à jambes droites dans le genre du modèle (fig. 18) ; Ces pantalons sont ornés de jours ou de pois ou de biais de tissu montés à des entre-deux.

La plupart des modèles sont fermés, les uns ferment derrière les autres de chaque côté.

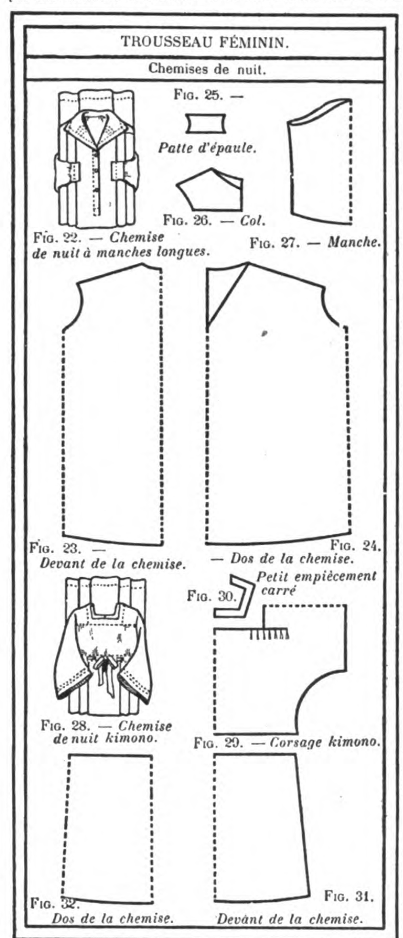
Les pantalons sont droit fil ou presque sur les côtés. Tous s'assemblent de la même façon : 1° fermer la couture d'entre-jambe ; 2° puis assembler les deux jambes par les coutures du devant et du dos si le pantalon est ouvert, s'il est fermé par des biais de 1 cm. de large. La fente du pantalon qui ferme dans le dos est simplement bordée d'un biais de 1 cm. de large.

Pour les pantalons qui ferment de côté, au lieu de la « patte » classique assez longue à poser, on met souvent une bande droit fil de 2 cm. qui borde les deux côtés de la fente, on la pose en couture d'un côté, on la plie et on la rabat de l'autre. Un point bride la fixe sur le pantalon où elle présente l'aspect d'une patte.

Les ceintures des pantalons se posent de façons très différentes, parfois cette ceinture est une bande de tissu coupée droit fil reliée au pantalon froncé par un jour échelle. Certains modèles n'ont pas de fronces, mais des petits plis, un biais posé à l'intérieur du pantalon termine le haut et reste

invisible à l'endroit. Le pantalon (fig. 18) est monté à l'aide de 2 groupes de petits plis sur le devant, un biais posé à l'intérieur du devant achève le haut. Le dos froncé s'achève par une ceinture droit fil. Les plis remplacent souvent les fronces ou les pinces. Certains pantalons sont terminés comme les culottes de jersey, par une coulisse dans laquelle on passe un élastic qu'il vaut mieux retirer pour le lavage (fig. 19).

Chemises de nuit. — Les chemises de nuit à manches longues, à col rabattu, boutonnées par une patte au milieu du devant se sont transformées, le col rabattu est devenu un revers (fig. 22) ouvert en pointe, parfois il est remplacé par une encolure carrée faite d'un entre-deux de broderie.



La chemise de nuit (fig. 22) est composée de 6 pièces : devant et dos plissés, patte d'épaule, manche, poignet, col. Plisser le devant et le dos de la chemise avant de tailler l'étoffe.

Beaucoup de chemises de nuit sont taillées kimono et ont des manches courtes. Les unes à corsage ont une jupe rapportée à l'aide d'un engrêlure dans laquelle on passe un ruban, les autres, sont droites, coupées d'un seul morceau.

Le modèle (fig. 28) est un modèle courant composé de 4 pièces : kimono, petit empiècement carré, devant de la jupe, dos de la jupe.

Le bas du kimono est légèrement froncé et monté à une engrêlure — des groupes de petits plis distribuent à l'épaule l'ampleur du kimono — un petit entre-deux ou un jour monte l'empiècement carré au kimono.

La chemise de nuit (fig. 28) s'enfile par la tête, mais il est facile d'ouvrir devant une chemise de nuit kimono orné d'un entre-deux disposé en carré, on fait tourner l'entre-deux et on le fait descendre de chaque côté le long des devants de la fente faite à la chemise de nuit de façon qu'il arrive à se croiser. Une sous-patte prolonge la croisure de l'entre-deux et termine la fermeture de la chemise.

Cache-corset. — Les cache-corset ne se portent plus, extrêmement difficiles à bien réussir et longs à confectionner, ils ont été avantageusement remplacés par la combinaison : cache-corset-jupon d'exécution simple et rapide et sous laquelle on porte un soutien-gorge que l'on met sur le corset ou sous le corset. Les combinaisons cache-corset-jupon sont composées d'un corsage fait d'un devant et d'un dos divisé par moitié que l'on assemble par des coutures droit fil sous le bras. Les combinaisons sont généralement droites du haut c'est-à-dire sans échancrures sous les bras. Le corsage dont la hauteur varie suivant la place où l'on veut mettre la taille est monté à une jupe faite de deux lés. Cette jupe peut être droit fil ou légèrement biaisée vers le haut.

Suivant la mode le corsage assez ajusté du bas sera retenu à la jupe froncée par une coulisse et serré à la taille par un caoutchouc à moins que le corsage restant vague du bas descende plus bas que la taille selon la mode actuelle et soit monté à la jupe froncée par une piqûre à la machine.

Les jours à la main, les jours au fuseau sont en général les seules garnitures des combinaisons.

Les plus élégantes sont en crêpe de Chine de belle qualité, elles sont solides et se lavent parfaitement, si l'on prend les précautions nécessaires, les combinaisons plus ordinaires sont en toile tarare, en shappe, en bourrette de soie, en voile de coton.

TROTTOIRS. — *V.* VOIRIE.

TROUSSE D'URGENCE (*MÉD.*). — Toute famille devrait posséder pour parer aux éventualités graves : une pince à artère dite *hémostatique*, une paire de ciseaux, une seringue de Pravaz toute en verre de 2 c. c. de contenance, de l'éther, du pyramidon, des sinapismes.

TRUFFE. — Prises en quantité modérée, avec les viandes qu'elles parfument, les truffes sont légèrement excitantes ; mais si on en mange avec excès, elles deviennent lourdes, échauffantes, et peuvent causer des indigestions dangereuses.

GÉNÉRALITÉS. — Les truffes du Périgord sont les meilleures et les plus grosses. Elles doivent être d'un beau noir et très fermes. Dès qu'elles sont ramollies, elles se gâtent et les vers les piquent. Quand on reçoit des truffes enveloppées de terre, il faut les descendre à la cave sans les laver jusqu'au moment de s'en servir. Les mettre alors tremper dans de l'eau froide, les changer plusieurs fois, et les brosser avec une brosse dure, jusqu'à ce qu'il n'y reste point de terre. Les faire sécher et, si on désire en farcir une volaille, les mélanger avec une farce grasse, et les enfermer dans la volaille. On peut les employer sans les peler ; mais pour que la farce soit plus fine, les peler et hacher la pelure avec la farce. || Pour les conserver 2 ou 3 jours après les avoir lavées, il faut les faire *bouillir* 1 *minute* dans du vin blanc sec ou du madère, ensuite s'en servir en garniture.

TRUFFES SOUS LA SERVIETTE. — Faire cuire de belles truffes du Périgord dans du vin blanc pendant 2 minutes, les faire sécher, et les servir telles. A volonté, les peler, ou les servir avec leur peau.

TRUFFES A LA CENDRE. — Choisir des truffes bien rondes et d'égale grosseur autant que possible. Les nettoyer avec soin, les égoutter et les assaisonner légèrement de poivre, de sel, d'une petite pincée de thym et de laurier finement hachés, les envelopper séparément d'une barde de lard, puis de 4 papiers, placés l'un sur l'autre, toujours à l'opposé de la jonction du dernier, afin que la truffe conserve son assaisonnement. Tremper légèrement chacune de ses papillotes dans l'eau fraîche, et les mettre sous des cendres rouges, comme on le fait pour des pommes de terre ou des marrons ; les laisser cuire de cette façon pendant 1 heure. Enlever alors les 3 premiers papiers, et servir les truffes avec leur dernier papier, qui doit être propre et non atteint par le feu.

TRUITE (*CUIS.*). — Le meilleur de tous les poissons d'eau douce. Sa chair, très délicate, se corrompt facilement et pendant les chaleurs, on doit le faire cuire aussitôt qu'il est nettoyé, sans attendre le moment de servir.

TRUITES A LA CHAMBORD. — Il faut pour ce plat de luxe, destiné aux dîners de cérémonie, une grosse truite de 7 ou 8 livres. || Ebarber et vider la truite, l'envelopper d'une mousseline claire, dans laquelle on la coud : la placer dans une poissonnière, avec un mélange égal de vin blanc sec et d'eau. Saler, poivrer, mettre un bouquet, et faire cuire jusqu'à ce que la chair plie sous le doigt. Egoutter le poisson, enlever les peaux, et le poser dans un plat assez grand, afin qu'il y ait assez de place pour la garniture qui suit : quenelles de poisson, têtes de champignons cuits, morceaux de laitance de carpe, tronçons d'anguille, huitres blanchies, lames de truffes, crevettes épluchées. Le choix et la proportion de ces garnitures est une affaire de goût particulier. *Saucer* le tout dans une bonne sauce normande, faite avec la moitié du bouillon de truite et la moitié de bonne crème douce. Envoyer une saucière de cette sauce, en surplus. D'une manière plus simple, la truite préparée comme il vient d'être dit, peut être servie chaude ou froide, sans garniture, avec une sauce mayonnaise ou une ravigotte, ou à *la genevoise*, avec des petites pommes de terre bouillies et des crevettes et une saucière de sauce. Elle peut recevoir aussi les mêmes préparations que le saumon.

TRUITES A L'HOTELIÈRE. — Vider les truites, les fendre sur le dos, les badigeonner d'huile d'olive, les placer dans un *plat gratin*, sur une grille de métal ; les faire cuire 10 minutes à *four chaud* (5 minutes de chaque côté), les saler, arroser avec du beurre frais. Servir avec une saucière de beurre fondu saupoudré de persil haché.

TRUITES A LA MEUNIÈRE. — Ebarber et vider de petites truites très fraîches, les rouler légèrement dans la farine, et les faire rissoler dans une poêle émaillée, avec du beurre clarifié très chaud (4 ou 5 minutes de chaque côté). Saler et servir avec un jus de citron.

TRUITES FRITES. — Procéder comme pour la meunière ; seulement mettre une plus grande quantité de beurre ou d'huile d'olive, afin que le poisson baigne dans la friture. Servir avec du persil frit et des moitiés de citron.

TRUITES A LA MAITRE D'HOTEL (*V.* MAQUEREAU A LA MAITRE D'HÔTEL).

TRUITES EN MARINADE. — Les nettoyer, les vider, les mettre dans un plat de terre avec thym, laurier, persil, échalote émincée, sel, poivre, jus de citron, et les laisser s'imprégner de cet assaisonnement. || Passer dans le beurre 2 ou 3 carottes coupées en tranches, un oignon et une gousse d'ail émincés, avec persil en branches, sel et poivre, ajouter 1 demi-bouteille de vin blanc, laisser cuire cette marinade 30 minutes. || Egouttez les truites en les pressant sur un linge blanc, et les coucher tout au long sur le ventre dans un plat à sauter, enduit de beurre frais. Passer la marinade et la verser à peine chaude sur les truites. Mettre le plat à sauter sur un feu assez vif pour activer l'ébullition ; puis modérer le feu et laisser cuire doucement 15 minutes. || Retirer les truites et les tenir au chaud. Dégraisser le fond, le lier et travailler comme un velouté (*V.* ce mot). Quand la sauce est assez réduite, y ajouter 1 ou 2 jaunes d'œufs, une cuillerée à bouche de civette et de persil hachés et blanchis et la verser sur les truites qui auront été dressées sur un plat.

Truite (*PÊCHE*). — La truite est le poisson d'eau douce le plus apprécié pour la qualité de sa chair : corps trapu, aux écailles petites et allongées ; vert doré, avec taches brunes, plus clair sur les flancs où percent des taches rouges. La nageoire dorsale est piquée de rouge, les nageoires pectorales sont brunes et violâtres. Elle ne vit que dans les eaux vives et limpides, d'une température assez basse, à fond de rochers ou de cailloux. On la trouve surtout dans les ruisseaux se jetant à la mer, en Normandie, en Bretagne, et dans les cours d'eau des régions très accidentées. || Elle fraye en hiver, plus ou moins tard, suivant la température de l'eau et remonte vers les sources des cours d'eau dès la fin de l'automne, eu franchissant d'un bon vigoureux les barrages et autres obstacles qu'elle trouve en cours de route. || Elle atteint une taille assez considérable. On prend des truites de 10 livres, néanmoins leur poids moyen est de 1 à 2 livres.

La truite est un poisson à la fois très vorace et très méfiant. Elle se nourrit de petits poissons, d'insectes, de vers, de mouches, qu'elle saisit d'un bond rapide, mais le moindre piège, pour si peu apparent qu'il soit, n'échappe pas à son attention et suffit à l'éloigner. Aussi la truite est-elle de tous les poissons, le plus difficile à prendre, et par conséquent le plus apprécié des fanatiques de la pêche.

On pêche la truite soit au ver, soit au vif, soit à la mouche artificielle. || Au ver, lorsqu'il fait beau et que l'eau est basse et limpide, il faut une ligne assez longue et assez rigide, des hameçons irlandais nos 3, 4 ou 5. La truite étant très craintive, se cacher le mieux possible et lancer très loin en amont du courant, afin que l'appât vienne descendre vers vous. Ferrer quelques secondes après la touche, et ramener le poisson en suivant le courant. || La pêche au vif demande également une très grande prudence, l'absence de bruit et l'invisibilité. On lance aussi loin que possible, en prenant de préférence comme appât un véron, et l'on attend pour ferrer le moment où la truite, après avoir mordu, repart avec sa proie.

Quoi qu'il en soit, la pêche la plus intéressante, la plus délicate, la plus passionnante est la pêche à la mouche artificielle, ou pêche au lancer. Elle demande un long apprentissage. || La canne employée pour la pêche au lancer est une canne courte, de 3 mètres à 3 m. 20, assez souple tout en étant rigide, aussi légère que possible et construite soit en bambou refendu, soit en greenhart, soit en hickory. Elle est munie d'anneaux et d'un fort moulinet. Le moulinet, pour cette pêche, doit être un moulinet multiplicateur, de préférence à quadruple multiplication, qui facilite le lancer. La quadruple multiplication fait faire quatre tours à la boîte où la ligne est enroulée alors que la manivelle et la poignée n'en font qu'un. || La ligne doit être fine, en soie tressée, le bas de ligne en racine forte. Avoir une ligne de 30 à 35 mètres de long, et la monter sur 30 mètres de fin cordonnet de soie, de façon à avoir toujours sur son moulinet 60 m. de fil. Le bas de ligne doit avoir une longueur de 2 m. 50 à 3 m. et une grosseur qui va en décroissant jusqu'à l'hameçon.

Le *lancer* demande un long apprentissage. Il n'est pas facile, en effet, de lancer un appât très léger exactement à l'endroit choisi, en l'y faisant tomber doucement à la façon d'une mouche venant s'abattre sur l'eau. L'entraînement le plus pratique consistera à s'exercer sur une prairie, en marquant son but d'une pierre ou d'un objet blanc. Commencer l'apprentissage en s'exerçant à lancer un poids plus lourd que celui que l'on utilisera à la pêche, par exemple une olive de plomb de 25 g.

Dès que les jets seront satisfaisants, s'éloigner de plus en plus du but ; ensuite, alléger progressivement le poids placé à l'extrémité de la ligne, de façon qu'il ne dépasse pas 10 à 12 g. Enfin, lancer avec l'appât véritable, c'est-à-dire la mouche artificielle.

Cet entraînement préliminaire une fois effectué, observer pendant 1 ou 2 jours de pêche la méthode d'un pêcheur expérimenté. Cette leçon de choses sera la plus fructueuse de toutes.

Le lancer correct de la mouche doit, au début, être fait avec un bas de ligne de 2 m. et une seule mouche. Commencer par tirer du moulinet 5 ou 6 m. de ligne et, tenant la mouche entre le pouce et l'index de la main gauche, empoigner la canne juste au-dessus du moulinet avec la main droite. Puis, la balançant doucement plusieurs fois, lui faire faire en arrière un mouvement demi-circulaire ; au même instant, lâcher la mouche et s'arrêter un moment pour permettre à la ligne de se déployer entièrement derrière soi. Sans toutefois lui laisser le temps de toucher la terre. Enfin, d'un mouvement rapide, la ramener en avant, non pas en ligne droite, mais en lui faisant décrire une légère courbe, de telle sorte que la mouche parvienne au-dessus de l'endroit où elle doit être placée. Prendre soin que le moins de ligne possible tombe sur l'eau avec la mouche. Une fois maître de cette longueur de ligne, le pêcheur pourra l'augmenter progressivement et, par sa persévérance, arriver facilement à lancer une longueur de 18 à 20 m., ce qui est suffisant pour cette pêche (d'après Wyers).

On pêche à la mouche artificielle, soit en remontant le courant, soit en envoyant au-dessous de soi, en descendant le courant. La première méthode est beaucoup plus pratique pour la mouche flottante.

La pêche à la mouche se pratique de deux façons, soit à la mouche sèche, soit à la mouche noyée. A la mouche sèche ou mouche flottante, il importe, aussitôt que le poids de l'hameçon a entraîné la mouche dans l'eau, de la sécher avec soin. On obtient ce résultat en faisant voyager sa mouche assez vivement dans l'air avant de procéder à un nouveau lancer. Lorsqu'on pêche à la mouche sèche, avoir soin de faire tomber l'appât très légèrement sur l'eau, afin qu'il flotte assez longtemps à la surface, comme le ferait un véritable insecte, et en suivant le fil de l'eau sans être tiré à l'aventure par les courants suivant les mouvements instinctifs opérés sur le bas de ligne. Ce résultat est difficile à obtenir pour les débutants.

A la mouche noyée, pêcher à contre courant en relevant la canne à mesure que la mouche descend pour être prêt à ferrer à la moindre touche.

Le choix de la mouche se fait entre des variétés innombrables. Il en existe des centaines entre lesquelles, sous peine de grever son budget de plusieurs milliers de francs, il faut nécessairement faire un choix. Le principe essentiel est de se composer un arsenal de mouches ressemblant le plus possible à celles que l'on trouve sur la rivière où l'on pêche. La truite est, en effet, d'autant moins méfiante qu'elle trouve un appât presque identique à celui qu'elle recherche chaque jour. Pour le reste, suivant la couleur du temps, c'est-à-dire le plus ou moins de lumière du ciel et le degré de transparence de l'eau, les mouches à choisir sont de couleurs et d'allures diverses. Il faudrait un volume pour indiquer les raisons du choix à faire dans chaque cas. Nous terminerons en donnant la liste des mouches recommandées par le meilleur des spécialistes français, M. G.-A. Petit, dans son intéressant ouvrage sur les truites de rivière.

Dark Olive Quill, Medium Olive Quill, Pale Olive Quill, Pale Olive Dun, Whitchurch, Hare's car, Gold Ribbed Hare's car, Cinnamon Quill, Indian Yellou, Blue Winged Olive, Jenny Spinner, Needle Brown, Grannom, Cowdung, Black Gnat A, Coachman, Artful, Dodger; Flights francy, Tron Blue A, Adjudant Blue, Blue Dun, Blue Quill, Red Spinner, Wickham, Pink Wickham, Little Marryat, Detached badger, Alder, Red Ant, Black Ant, Hackle Hare's car, Cocka Bondu, Orange Sedge, Silver Sedge, Hammond's adopted.

Voici maintenant, d'après le même auteur, quelques conseils essentiels : Si aucune mouche ne flotte sur la rivière, essayer une mouche sans aile rousse ou grise (Haré'scar, palmer). Temps clair et chaud, prendre la Cock a bondu. Le soir, utiliser la Coachman, à ailes blanches, ou les mouches de laiches (Sedges).

TRUQUAGE DES OBJETS D'ART. — Le truquage est la contrefaçon des objets d'art, des bibelots et en général de tout ce qui est susceptible d'être collectionné ; il a toujours existé. Mais, c'est de nos jours surtout, que ces fraudes ont pris l'aspect d'une véritable industrie ; les raisons de cet état de choses sont : la hausse de prix de ces objets, l'accroissement du nombre des collectionneurs et partant la rareté des objets à collectionner, et en même temps, l'habileté grandissante des fabricants, causée par le perfectionnement même de tout leur outillage.

ANTIQUES. — Aux XVIIe et XVIIIe s., on a fait beaucoup de faux antiques copiés et qui, par suite de leur ancienneté relative, jouissent d'un certain crédit. Les antiquaires italiens et grecs en vendent des caisses entières. Le marbre et le bronze sont fort sujets à truquage. Pour les plaques de marbre avec inscriptions, vérifier le texte en général agrémenté de barbarismes et portant des points à la base des lettres, au lieu de les avoir au milieu. Voir si les morceaux sont rapportés et se raccordent mal : les marbres encrassés, les mutilations artificielles, les trous servent à reconnaître les faux. Un nettoyage met vite à nu la supercherie.

LES STATUETTES DE TANAGRA sont courantes. La vraie doit être très mince et extrêmement légère, un rien peut la briser. Le sujet d'une Tanagra ne prouve rien, car il y a eu de nombreux surmoulages.

De même, les *lécythes, amphores et vases étrusques*. Les peintures des fausses ne résistent pas à un simple nettoyage de coton imbibé d'alcool. Le plus sage est de n'accepter que les pièces que l'on a vu exhumer soi-même du sol.

Quant aux *bijoux antiques*, leur patine vraie est inimitable, l'argent notamment devient si sec qu'il se casse entre les doigts.

ARMES ET ARMURES. — La patine et la rouille ne sont pas des signes d'authenticité, pas plus que les inscriptions que l'on grave aujourd'hui à l'aide d'acides. D'abord contrôler si historiquement, la pièce correspond aux descriptions que l'on possède. On fabrique beaucoup de panoplies anciennes, et rien n'est plus rare qu'une arme vraiment ancienne. Il n'y en a pas du XIVe s., et très peu du XVe. Signe distinctif pour la rouille naturelle : les bords des trous vont en s'amincissant, parce que le fer et l'acier dont on les tirait était très épais et soudé à la forge : les fausses sont minces, égales et en tôle d'acier. Les cottes de mailles vraies doivent être légères et fines. Pour les épées, dagues, etc., voir si tout est en harmonie, si rien (notamment la garde) n'est rapporté; le pommeau doit être gros, massif, le meilleur est de la démonter. Enfin le poids : les vieilles épées d'acier pèsent un tiers ou deux tiers moins qu'aujourd'hui.

AUTOGRAPHES ET MANUSCRITS. — Leur falsification remonte au XVIIIe s., se méfier avant tout des feuilles volantes, et toujours comparer avec un autographe authentique dont il existe des fac-similés. Vérifier le filigrane du papier et la marque d'eau, la direction des vergeures et des pontuseaux. Il arrive que le papier, arraché à un vieux manuscrit, est authentique. La couleur de l'encre décèle le faux. Le calque se reconnait à la loupe, par l'irrégularité des bords des lettres, et les hésitations du dessin. Si l'encre est truquée et vieillie par un acide, un coup de langue montrera par l'amertume qu'il y a là un produit chimique ; ou encore voir à la transparence du soleil. Le parchemin se vieillit par l'ébullition dans l'eau. Une lettre doit avoir été séchée à la poudre de sable, et être pliée, l'enveloppe est d'invention moderne. Un procédé récent — le clichage sur zinc — que l'on tire ensuite sur papier du temps, facilite les fraudes et les rend plus difficiles à découvrir. A l'œil et au toucher, on peut découvrir le faux. Examiner enfin l'orthographe, et la ponctuation, tout ce qui caractérise une écriture.

BRONZES. — Le surmoulage est leur danger ; la patine ne prouve rien : on la truque, la galvanoplastie facilite encore les chances d'erreur; mais, dans ce cas, cognez légèrement : le vrai bronze seul rendra un bruit métallique. Le bronze doré faux se reconnait en grattant légèrement : le cuivre rouge moderne apparait. Il y a les bronzes et les pierres cuites en plâtre, que vendent les marchands des ponts et les ambulants ; ce sont de grossiers surmoulages : la patine est simplement un vernis de gomme laque.

CÉRAMIQUE. — Depuis près d'un siècle on a fabriqué tant de faïences, porcelaines, etc., copiées d'après l'ancien et les modèles exotiques, qu'il est difficile de s'y retrouver ; il y a d'abord la marque ; mais les fraudeurs maintenant dessinent les monogrammes anciens sur leurs pièces toutes fraiches. En cassant l'objet et en faisant analyser la terre d'un fragment, on saurait la vérité. Le son clair rendu par l'objet peut aider aussi ; mais il suffit d'introduire de la gomme laque dans une fêlure pour en donner l'illusion. La teinte et la coloration ne prouvent rien, cela s'imite très bien.

LES SÈVRES. — La marque est un des signes de reconnaissance : mais il n'est pas infaillible, le décor bleu caractéristique de certaines pièces est rarement imité. Mais le truquage le plus fréquent est le Sèvres refait, car la pièce doit passer deux fois au four. A la roue, on enlève le premier décor et on repasse au four ; de même toutes les porcelaines de rebut vendues de 1848 à 1873, mais elles sont reconnaissables à la marque, oblitérée d'une encoche à la roue : c'est cette encoche que les truqueurs bouchent avec un peu d'émail. L'Allemagne conserve de nombreux Sèvres marqués des deux L, de l'N napoléonien, etc.

BRONZES D'ORNEMENT. — Appliques, festons de meubles, flambeaux, etc., souvent surmoulés : souvent le démontage des grandes pièces permet de déceler la fraude : avoir soin de mesurer les différentes parties pour en saisir les différences: examiner à la loupe la dorure : qui doit être de même ton. La dorure se fait aujourd'hui au mercure ou à l'aide du courant électrique et la couche d'or est alors inégale. Le vieux bronze est d'une composition différente de celui d'aujourd'hui : le vieux plie, le neuf casse : à l'analyse, on trouve du zinc dans le moderne, de l'étain dans le vieux ; les gros objets, s'ils sont en creux, ont des broches qui soutiennent le noyau ; les vis se reconnaissent à leurs filières, qui visiblement ont été faites à la main ; aujourd'hui, tout est fait à la machine ; les pièces séparées étaient réunies par des clavettes cachées ; aujourd'hui on va plus vite, on fond d'un seul bloc ; les soudures anciennes, faites à la forge, sont grossières et font saillie. La ciselure enfin d'autrefois est plus fine, plus douce sous Louis XVI, assez rustique sous Louis XV, avec des mats unis sous Louis XIV, mais toujours parfaite. Enfin le titre de l'or est plus fort ; aujourd'hui, la dorure est molle, sans chaleur, et inégale.

DENTELLES. — Le dessin exact ne suffit pas pour attester que ce soit du Venise, Malines, Angleterre, Alençon ; le coloris s'obtient avec du thé ou mieux de l'ocre. Une loupe est nécessaire pour examiner de près, les mailles des vraies sont dissymétriques, rondes ici, ovales là : le métier seul donne la belle régularité. Le fil ancien dévidé au rouet est irrégulier, mais très fin ; le fil moderne est moins fin, plus régulier. Si la pièce a quelque longueur, attention aux raccords dissimulés : ce sont des motifs exacts et mis bout à bout. Aujourd'hui, la pièce est d'un seul tenant. La vraie enfin est moelleuse, souple, la fausse est rèche, nullement élastique. Se méfier des fausses déchirures et des taches de rouille faites à l'acide, et de l'usure simulée.

DESSINS. — La mode du XVIIe s. a autrefois donné naissance à des nuées de Dürer, de Raphaël, etc., qui sont faux ; maintenant, ce sont les faux Boucher, les faux Fragonard, les faux divers reproduits sur du vieux papier, vieilli à la fumée, jauni au thé, puis on a eu les Ingres et les Corot, et enfin les Willette, les Forain, les Steinlen. On utilise les esquisses, signées de l'auteur et on retravaille dessus ; où l'on refait d'après un dessin authentique ; zincographie et photogravure sont largement mises à contribution. Il n'est pas jusqu'aux belles reproductions au charbon de la maison Braun, dont les faussaires ne se servent, en les ponçant, en remettant un peu de gouache ici et là, pour les intituler dessins originaux.

EMAUX PEINTS, CLOISONNÉS, CHAMPLEVÉS. — Les émaux refaits, entièrement recuits au four, et poncés ensuite sont nombreux : de légères inégalités, des renflements très minces, et perceptibles au doigt trahissent le travail moderne. Examiner dans les montures si l'or est de même ton des deux côtés ; il faut que l'envers, le plus exposé, soit plus terni : surveiller les inscriptions : chez les Byzantins, jamais d'inscription en relief.

ENLUMINURES. — Les vieux procédés à l'eau de gomme et au blanc d'œuf pour étendre l'or et les belles couleurs, sont difficilement employées de nos jours. Le velin est en général faux ; on a repris du parchemin vulgaire que l'on a nettoyé à la ponce, et souvent l'écriture d'un acte reparait. Qu'on retravaille une miniature quelconque, on la redore, on rajeunit ses couleurs ; les armoiries — quand elles sont trop riches — sentent le faussaire. En règle générale, se méfier des miniatures isolées. Si l'or a disparu dans une vieille enluminure, on doit avoir à la place une couche de vermillon.

ETAINS. — Souvent refondu avec du vieux métal l'étain moderne a l'aspect mat et noircit le papier ; il est plus lourd, car à l'étain on a mêlé du plomb. Il y a aussi les vrais étains sur lesquels on marque de fausses armoiries : laver le plat dans une lessive, le cambouis disparait, et le dessin se montre tout neuf. Une nouvelle marque n'aurait pas bougé.

EX-LIBRIS. — La plupart des anciens ex-libris sont simplement découpés dans un *Recueil de blason*, une *Science des armoiries*, etc. ; la trace au dos de fragments de papiers de garde est faite pour mieux dépister ; ou encore ce sont des culs-de-lampe, des vignettes du XVIIe s., des couronnes de fleurons. Tout cela tient lieu d'ex-libris et n'en est pas. Il y a aussi les tirages faits de nos jours sur de vraies planches anciennes ; le papier est ancien mais n'est pas le même que celui d'un ex-libris original. Il faut confronter les deux. L'héliogravure et la zincographie servent également ; les taches de colle, les piqûres, l'air vieux ne prouvent rien. La découverte d'un ex-libris sur une garde ne prouve pas que cette marque n'a pas été collée tout récemment pour en augmenter le prix de vente, sinon la valeur.

GLYPTIQUE. — Malgré sa difficulté, l'imitation a toujours existé : la signature, quand il y en a une, permet de distinguer les pièces vraies des fausses, la régularité de lettres est nécessaire ; il ne doit pas y avoir mélange de caractères grecs et romains ; même les artistes grecs signent en lettres romaines; la signature est au génitif ; les camées écornés ont été refaits ; les vrais doivent avoir le fonds inégal et comme terni ; il y en a aussi de repeints, d'autres sous lesquels on a placé dans le fond une feuille de couleur. Retourner le camée pour s'en rendre compte. A la loupe on voit si les parties cassées n'ont pas été recollées.

Quant aux pierres précieuses, on les fabrique : il est difficile de s'y reconnaitre ; on reconstitue des rubis avec de la poudre de rubis.

GRAVURES ET ESTAMPES. — Jamais on n'a autant falsifié les gravures que de nos jours, sans compter les jolis fac-similés vendus pour des fac-similés par la chalcographie de Berlin ou de Paris, et que des truqueurs arrangent, encadrent, collent en plein avec du vieux papier de l'époque pour cacher l'estampille. L'héliogravure n'a pas la netteté ni la force des tirages originaux ; les légendes, titres, dédicaces, etc., ne sont plus en relief. Et souvent on colorie en plus des gravures qui à l'époque, ont toujours été noires. On les vend mieux, les marges ajoutées ne prouvent pas que l'estampe est vieille. Il faut consulter les manuels pour reconnaître les différents états d'une gravure ; l'emplacement des marques, les signes d'un tirage. On tire encore aujourd'hui sur des cuivres du XVIIe s. ; mais ils sont usés et se reconnaissent. Les mouillures dans les marges, de même que les traces de la planche sont souvent artificielles. La comparaison de deux épreuves est nécessaire. Ne jamais acheter une gravure sous cadre. Voir aussi dans le haut, par transparence, s'il n'y a pas eu grattage d'un chiffre.

GRÈS. — Quoique le décor et le relief s'obtiennent en une seule cuisson, on arrive à les truquer. Vases polychromes, Delft, Nevers, Rouen s'imitent très bien avec la marque de garantie. Se méfier d'émail trop brillant. La pâte doit être plutôt blanche que grise ; grise, elle sent déjà la fraude ; les bords des vases enfin doivent être amincis en biseau et non émoussés. Les grès du Rhin falsifiés sont trop nets, trop réguliers. Pour vieillir les pots et tasses et leur donner l'apparence d'avoir servi, on les frotte ; ils ont nettement l'aspect d'avoir servi, mais on les a usés trop vite : la plupart du temps, ces faux ne tiennent pas d'aplomb.

INSTRUMENTS DE MUSIQUE. — Se méfier des clavecins trop illustres, d'origine ou de fabrication, des épinettes aux peintures fraiches, aux dorures éclatantes. Il y en a très peu de vrais. De même les instruments de luthiers, surtout les violons, signés Stradivarius, Guarnerius, Amati. La couleur du bois, les éraflures, tout est fabriqué.

IVOIRES. — Une demi-cuisson donne à l'ivoire le ton doré ineffaçable, pareil à celui du doré ancien. Boites à miroir, manches historiés, diptyques, statuettes sont sujets à caution ; s'il y a un morceau réparé trop visible, il a souvent été fait exprès. Les pièces des XIVe et XVe s. sont excessivement rares. Pour une statuette, examiner derrière le trou qui la fixait au mur : il doit être poli, et de bords irréguliers. Pour un coffret, un diptyque, voir les charnières ; aux abords, il doit y avoir de vraies taches de rouille ou de vert de gris ; et aussi les trous des rivets à force d'avoir servi, sont irréguliers.

LIVRES. — Pour tout ce qui est ancien, inusable, éditions gothiques, impressions à gravures sur bois, éviter toute feuille séparée, les plaquettes de quelques pages isolées : c'est en général de la reproduction. Voir si le faux titre n'a pas été rajouté et s'il correspond bien. Le meilleur est de confronter l'exemplaire avec un connu ou de s'en rapporter à une des descriptions précises faites dans les manuels cités (*V.* au mot LIVRES). Mais s'il y a peu de faux livres relativement, combien sont truqués quant à leur vêtement, quant à leur marque. Se méfier des ex-libris (*V.* plus haut) souvent collés de nos jours, des signatures, imitées sur les gardes, des cachets de bibliothèque vendus aux enchères (Voir le catalogue pour contrôler), des armoiries et reliures qui n'ont aucune authenticité : on refait des emboîtages et l'on pose facilement sur les plats de fausses armoiries (*V.* RELIURES).

MINIATURES. — Souvent on les reproduit sur de vieilles plaques d'ivoire ; on en retravaille une miniature un peu ancienne ; on refait la tête ; on ravive les couleurs. Il faut que tout soit d'aplomb. En général, l'examen de la tête et des mains (coloris et dessin) permet d'affirmer l'exactitude ou la fausseté.

MEUBLES. — On les refait avec des débris de vieux meubles authentiques : pilastres, corniches, colonnettes, portes ; ou on les fabrique entièrement avec du vieux bois non travaillé encore que l'on sculpte et que l'on ajuste dans le goût voulu. Les bahuts moyenâgeux, les dressoirs, pannetières et chaises hautes sont les modèles les plus souvent refaits, même les serrures sont fixées comme à l'antique par de gros clous ferrés. La patine, les piqûres de vers, les cassures ne prouvent rien et tout l'ameublement Louis XV et Louis XVI a subi la même contrefaçon. Ainsi que les petites tables et légers objets d'ébéniste : on les fait en plaqué de bois simili faux acajou, faux bois de rose. Là encore, se méfier de toute provenance illustre.

ORFÈVRERIE ET BIJOUTERIE. — Bagues, bracelets, drageoirs ont tenté les truqueurs. La copie et le moulage sont courants ; la patine de l'or ou de l'argent s'obtient par un bain chimique. Le caillou du Rhin, ancien, est taillé en table, l'imitation moderne est octogonale. Les boites d'écaille, étoilées d'or, les éventails attestent souvent par le goût âcre du camphre, qu'ils sont fabriqués en celluloïd. La croix normande, les bijoux d'Auvergne, à moins de venir de famille, ont des chances d'être faux. L'argenterie, poinçonnée, est souvent refaite : on a gardé les poinçons et on a ressoudé. Quant aux pièces d'orfèvrerie sainte, plateaux d'offrandes, croix de procession, coffrets, etc., il en existe plus que n'en ont jamais créé les artistes d'autrefois et vieux émailleurs limousins.

TABLEAUX. — Qu'ils soient anciens, modernes ou contemporains, on peut tous les imiter et l'on ne s'en fait pas faute. On ne compte plus les Rembrandt, les Raphaël, les Fragonard : le prix élevé à une vente antérieure ne suffit pas à les authentiquer. Si c'est une copie, on arrive à savoir qui a l'original. Se méfier si c'est une œuvre nouvelle, à moins de preuves par des inventaires anciens, ou des biographies de l'artiste relatant ce tableau. Une bonne photographie révèle les tableaux repeints récemment. Ce qui est fréquent : un personnage laid devient beau, un chien est ajouté, etc. Le vieux neuf peut se reconnaître à certains détails : le dessin est hésitant, la peinture seule est exacte ; et encore, n'est-ce pas le ton pareil : il y a de la sécheresse dans l'ensemble. Matériellement, le faux vernis en crayonnant fait une étoile ; les craquelures fausses, étant faites à l'aiguille sont reconnaissables. De nos jours, c'est toute l'école paysagiste des Corot, Daubigny, etc., qui a été prise à contribution et copiée. En règle, la signature ne prouve absolument rien.

TAPISSERIES. — Les belles pièces authentiques sont rares pour ne pas dire introuvables, c'est tout au plus s'il reste des Aubusson, des panneaux flamands, quelques Beauvais. Celles qui sont abimées sont complétées et repeintes ; ces endroits repeints sont visibles parce que la laine n'a plus son duvet mousseux ; en écartant à l'aide d'une épingle, on constate des différences de coloration : la couleur est entrée inégalement. Quelquefois en appliquant un linge mouillé, on constate une tache de couleur qui déteint, mais en général la retouche est solide. Les tapisseries modernes des Gobelins même ont été imitées. Les vraies portent un G majuscule tissé dans la lisière avec la date de mise en train et d'achèvement de l'œuvre.

Les meubles en tapisserie sont en fausse tapisserie le plus souvent. Les pièces faites au métier Jacquard se décèlent vite ; en défaisant les meubles, en arrachant les clous, si l'on peut, la fraude apparait.

PENDULES ET CADRANS. — La plupart sont des copies habiles, même celles que l'on vend dans les campagnes ; c'est une industrie ; on replace un cadran ici, là une marque, ailleurs le mouvement.

TERRES CUITES. — On pourrait presque dire qu'il y en a plus de fausses que de vraies. On moule sur de beaux modèles, on fait la patine craquelée.

TIMBRES POSTE. — La loupe sert à déceler la fraude : encollage, rognage, raccord de dentelures ; un bain dans l'alcool ou simplement un pli sur la partie douteuse met à nu la fraude. Se méfier des fameuses surcharges des timbres coloniaux : beaucoup sont artificielles ; on arrive même à colorer les timbres. Mais si parfaite qu'elle soit, l'imitation se soutient par la comparaison avec un original : voir l'écartement des lettres, le dessin de la vignette, et toujours (sauf des cas exceptionnels) n'accepter que des timbres oblitérés.

VERRERIE. — La couleur doit être unie, harmonieuse ; les teintes fausses s'obtiennent facilement, et la surface salie, piquetée, décolorée se truque. La tranche du verre à l'endroit où il a été coupé, doit être dentelée et légèrement irrégulière ; les faux sont coupés nettement. Si le verre a des personnages, examinez têtes et vêtements pour voir s'il y a des retouches, des surcharges ; le vieux authentique ne doit pas être également décoloré ; les bords ont des empâtements de couleur.

Truquage (*NUMISMATIQUE*). — NUMISMATIQUE. — Il y a davantage de fraude sur les monnaies antiques que sur celles du moyen âge. L'épaisseur de leur plan et la netteté

du relief se prêtant mieux au surmoulage. Parmi les supercheries, citons la *refrappe*, avec des coins anciens, surtout pour les pièces modernes ; le *surmoulage* surtout pour les pièces antiques et les deniers carolingiens. La pesée comparative d'une pièce vraie et d'une fausse peut éviter l'erreur. *Frappe aux coins modernes copiés* (surtout monnaies carolingiennes et allemandes de l'époque saxonne) ou *inventés d'après des dessins*, etc. (ex. · deniers normands de Pacy-sur-Eure).

Pièces gravées au burin ou à l'eau forte (monnaies liégeoises de Van der Meer).

Pièces anciennes partiellement retouchées (surtout les monnaies antiques. Pour le moyen âge, on a parfois ajouté une marque d'atelier, fleur de lys, etc.).

Pièces empreintes de contremarques fausses (dans les écus de Louis XV et Louis XVI avec l'étoile des obsidionales de Maëstricht).

Pièces sciées et rapportées. L'examen à la loupe décèle la fraude.

Pièces rognées. — Le denier qui devient obole, etc.

En règle générale, si c'est un type connu, contrôler l'avers et le revers sur des reproductions ou mieux sur des originaux : veiller à la similitude des lettres des deux faces. Se méfier des types encore inconnus : ils ont des chances d'être faux. Les monnaies d'or des papes sont un des dangers à éviter.

TUBERCULOSE. — Maladie contagieuse de l'homme et des animaux, se transmettant des uns aux autres par un microbe, bacille de Koch. Son nom vient de ce que le microbe amène la formation de très petits tubercules qui se détruisent d'eux-même, laissant après leur ponte une perte de substance. Quand il y a guérison, il se fait une cicatrice fibreuse à la place. Elle frappe tous les tissus : péritoine, poumons, ganglions, peau, articulations (*V.* les mots OS, PÉRITONITE, TUBERCULOSE PULMONAIRE, ADÉNITES, LUPUS, TUMEUR BLANCHE, etc.). Certaines de ces lésions restent locales, sans grand retentissement sur l'état général (ostéites) d'autres ont la marche de graves maladies infectieuses (granulie).

Fréquence. — Frappe un individu sur deux, mais est guérissable dans presque un cas sur deux, fournit néanmoins le sixième du total des décès.

Contagion : le bacille de Koch de trouve dans presque toutes les poussières que véhicule l'air ; il provient, dans ce cas, de crachats, de matières fécales de tuberculeux desséchées et non détruites. La contagion peut en outre se faire plus directement par le poumon en respirant les particules fines émises pendant la toux par des tuberculeux ; par l'intestin, en absorbant du lait de vaches tuberculeuses ; par la peau : petite plaie infectée par crachats, linges de pansement de tuberculeux ; le bacille ne s'établit toutefois que si l'organisme y est prédisposé. Précautions à prendre (*V.* CONTAGION).

CAUSES PRÉDISPOSANTES. — Parents déjà tuberculeux mais n'a pas plus d'importance que les autres causes énumérées. Faiblesse de constitution, respiration insuffisante (végétations adénoïdes). Séjour dans les grandes villes. Habitation sans air ni lumière. Manque d'exercice. Surmenage. Professions malsaines. Maladies graves : bronchites, rougeole, diabète.

Signes généraux. — Craindre la tuberculose : si l'on maigrit sans cause ; si l'on s'enrhume fréquemment ; si l'on s'affaiblit en dehors de toute maladie ; si on a un peu de fièvre après travail ou exercice prolongé.

TRAITEMENT GÉNÉRAL. — Faire appeler *son* médecin. Supprimer dans les occupations celles signalées plus haut. Changer de logement, de profession, s'il est nécessaire. Le mieux : séjour à la campagne, dans endroit sec ensoleillé, à l'abri du vent ; dans la majorité des cas, la montagne réussit bien. Repos presque complet : 12 heures au lit, 2 à 3 heures de chaise-longue dans la journée, repos absolu s'il y a fièvre. Aération constante de la chambre où l'on se tient.

Alimentation copieuse sans excès, y ajouter : viande crue pulpée, bananes, œufs crus, lait ; se méfier toutefois de fatiguer l'estomac. Huile de foie de morue à haute dose, 3 à 4 cuillerées à soupe si elle ne provoque pas de troubles digestifs (diarrhée, perte d'appétit). Apprendre au malade à ne tousser que pour expulser un crachat.

PRÉCAUTIONS A PRENDRE. — Ne cracher que dans un crachoir contenant un liquide antiseptique (sublimé). Laver le parquet de la chambre du malade et non le balayer ; en supprimer les tentures ; la désinfecter au formol (*V.* DÉSINFECTION) avant d'y laisser habiter quelqu'un. Se laver fréquemment figure et mains quand on donne des soins à un tuberculeux. Avoir un vêtement spécial pour séjourner dans sa chambre.

HYGIÈNE PRÉVENTIVE. — Veiller à ce que les enfants respirent bien. Vivre au grand air. Laisser les fenêtres ouvertes la nuit. Ne pas avoir d'animaux chez soi. Faire de l'exercice sans excès. Ne pas veiller tard. Ne pas boire d'alcool.

RÉSULTATS. — Toutes ces précautions amènent une diminution de la mortalité. Lorsqu'on est atteint, on *doit* guérir quand on se soigne rationnellement et énergiquement dès le début ; on *peut* guérir une fois sur deux, même quand la maladie est nettement déclarée. Lutter sans découragement, la guérison pouvant se faire attendre 1, 2 et 3 ans (*V.* aussi HYGIÈNE PUBLIQUE, SURALIMENTATION, SANATORIUM). La climatothérapie est souvent indiquée.

Tuberculose pulmonaire (Phtisie). — Localisation du bacille de Koch dans les poumons. C'est la forme la plus fréquente de la tuberculose.

SIGNES. — Au début peu marqués, toux fréquente presque sans crachats, amaigrissement, perte des forces, fièvre très légère, douleurs dans le haut du dos, vers les épaules, anémie, sueurs nocturnes, abondantes ; légers crachements de sang. Les crachats n'apparaissent que plus tard, ils sont épais, arrondis, grisâtres. Quand les tubercules du poumon en se ramollissant ont fait dans le poumon des trous (cavernes) de la grosseur d'une noisette à celle du poing, les crachats augmentent, le malade expectore aussi du pus, la fièvre atteint 38°-39° ; le pouls est accéléré, la toux se produit par quinte, amenant des vomissements ; l'affaiblissement est extrême, il y a de la diarrhée, de gros crachements de sang, la voix est enrouée, les ongles se bombent et se recourbent.

DURÉE. — De une à plusieurs années. Soignée à la première période, guérit le plus souvent, guérit même avec de petites cavernes. Certaines formes évoluent avec la rapidité d'une fièvre typhoïde : granulie, phtisie galopante.

COMPLICATIONS. — Hémorragie (hémoptysie), propagation au larynx (*V.* LARYNX), à l'intestin.

Peut être confondue avec au début : bronchite, anémie, neurasthénie.

TRAITEMENT. — Faire venir le médecin. Se méfier des traitements préconisés à grand renfort de publicité. Petits vésicatoires ou pointes de feu en haut des poumons. Badigeonnages de teinture d'iode. Inhalations et absorption de terpine, en capsules ; de créosote en capsules, en lavements quand l'estomac la supporte mal. Infusions de bouillon blanc. Arsenic sous forme d'arrhénal. Mettre de la glycérine neutre pure dans ses boissons. Entretenir dans l'atmosphère de la chambre des vapeurs d'eucalyptus. Faire faire avec beaucoup de prudence de la gymnastique respiratoire. Contre la fièvre, lotions avec eau fraîche et alcool de lavande.

Tuberculoses locales. — TUMEUR BLANCHE. — Localisation de la tuberculose dans une articulation ; se voit surtout dans l'enfance et l'adolescence, après coup, chute, entorse, frappe souvent genou, hanche (coxalgie), coude, épaule (scapulalgie).

ON CONSTATE au début des douleurs sourdes, puis plus vives, elles peuvent se produire dans une articulation autre que celle qui est malade (genou dans la coxalgie). La jointure gonfle, la peau est luisante, chaude mais pas rouge, les muscles voisins sont diminués de volume et contracturés, l'articulation s'immobilise en position mauvaise, par exemple demi-flexion au genou.

DURÉE. — Extrêmement longue : plusieurs mois ou années. Se termine rarement par guérison avec conservation des mouvements, plus souvent par ankylose.

COMPLICATIONS. — Ramollissement de la tumeur, suppuration, fistules, tuberculose pulmonaire.

PEUT ÊTRE CONFONDU avec hydarthrose, arthrite chronique, rhumatisme déformant, synovite.

IL FAUT faire venir le médecin qui décidera s'il faut immobiliser le membre par plâtre ou appareils, ou recourir au chirurgien. En attendant, traitement général de la tuberculose, en particulier séjour au bord de la mer (Berck).

Synovite fongueuse. — Tuberculose des gaines tendineuses.

ON CONSTATE : gêne des mouvements, gonflement allongé assez dur, sensation de grains de riz sous le doigt quand on appuie sur le gonflement. Ramollissement de la grosseur et souvent ouverture spontanée laissant une fistule.

DURÉE très longue, guérison difficile.

COMPLICATION. — Tuberculose de l'os ou de l'articulation. Tuberculose pulmonaire.

PEUT ÊTRE CONFONDU avec synovite non tuberculeuse. Tumeur blanche. Hydarthrose.

IL FAUT faire appeler le médecin, en attendant : immobilisation, applications de teinture d'iode, exposition au soleil. Traitement général de la tuberculose.

Laryngite tuberculeuse. — Inflammation causée par la présence de lésions tuberculeuses dans le larynx.

SIGNES. — Au début les mêmes que ceux d'une laryngite ordinaire, même moins accentuée ; après quelque temps, douleurs extrêmement vives, se produisant pendant qu'on parle quand on avale un aliment ou simplement sa salive. Mauvais état général.

DURÉE. — Très longue, issue souvent fatale par tuberculose pulmonaire ou intestinale, favorisée par l'état d'inanition du malade qui ne peut avaler.

TRAITEMENT GÉNÉRAL (*V.* plus haut TUBERCULOSE et TUBERCULOSE PULMONAIRE). Local, sera fait par un spécialiste. Cautérisation des lésions. Insufflations de calmants, pour diminuer la douleur.

Tuberculose des doigts. — S'observe surtout chez les enfants.

ON CONSTATE que le doigt se gonfle peu à peu, prenant la forme d'une bouteille ou d'un radis, si c'est la 1re phalange qui est atteinte, d'un fuseau si c'est la 2e phalange. Le doigt peu douloureux peut demeurer dans cet état pendant longtemps ; à la longue, on verrait la peau devenir violacée en un point, s'amincir et une fistule s'ouvrant à ce niveau (sur le dos ou les côtés des doigts) donnerait issue à du pus, d'autres fistules surviendraient, le tout sans aucune tendance à la guérison.

IL FAUT de bonne heure présenter le malade au médecin, car il s'agit là d'une manifestation rarement isolée de la tuberculose (*V.* ce mot) Même dans les cas qui semblent peu graves, des interventions importantes peuvent être rendues nécessaires par l'état général du malade ; dans les cas les plus favorables et après la guérison, le doigt restera raccourci, fléchi, ou ankylosé.

S'il y avait une fistule, les soins antiseptiques les plus rigoureux s'imposent non seulement pour le malade lui-même, mais pour éviter aussi la transmission possible à l'entourage.

SOINS PRÉVENTIFS. — Ceux de la TUBERCULOSE.

Tuberculose rénale. — Après une période de durée variable pendant laquelle la maladie reste silencieuse.

ON CONSTATE une douleur dans la région lombaire, des urines abondantes, quelquefois sanglantes par intermittence. Albuminurie légère ou nulle. Puis surviennent des douleurs par crises analogues à celles des coliques néphrétiques (*V.* ce mot), l'hématurie est plus fréquente, l'urine trouble n'est émise souvent qu'en petite quantité à la fois et les mictions sont douloureuses. La maladie s'aggravant, la fièvre survient, le malade s'amaigrit, l'état général décline.

PEUT ÊTRE CONFONDUE avec les COLIQUES NÉPHRÉTIQUES (*V.* ce mot).

IL FAUT appeler le médecin qui seul peut faire le diagnostic que l'examen des urines précise.

La guérison n'est pas rare, mais la maladie peut être fort longue.

Compliquant souvent une tuberculose d'autres organes, elle peut se compliquer elle-même d'accidents variés et fort graves, en particulier d'urémie.

Adopter le traitement général à la TUBERCULOSE. (*V.* plus haut ce mot). Une intervention chirurgicale peut être nécessaire.

TUBES (*MED.*). — Récipient en métal malléable (aluminium en feuille, étain pur) destinés à contenir des corps gras ou liquides, analogues à ceux qu'on utilise pour la vente de la vaseline.

TUILES. — TUILE PLATE. — La tuile plate, dite de Bourgogne, en terre cuite, est munie d'un crochet qui permet de la fixer sur les lattes. Celles-ci en chêne de 0 m. 005 sur 0 m. 04 de large et espacées entre elles d'une longueur égale à 1/3 de la longueur de la tuile employée. De cette façon, les tuiles se recouvrent les unes les autres et l'on a toujours trois épaisseurs de couverture. Les tuiles plates sont de grand moule 0 m. 31 sur 0 m. 24 ou de petit moule 0 m. 26 sur 0 m. 18. Au bas du toit, quand il n'y a pas de chéneau ou seulement une gouttière pendante (*V.* ce mot), une planche en forme de coin, la *chanlatte*, est clouée et recouverte de 2 rangs de tuiles pour former l'*égout*. Le faîtage est formé de tuiles creuses demi-circulaires scellées au plâtre ou mieux au ciment. Dans les *noues* ou angles rentrants, on coupe les tuiles, de façon à former un canal, l'intervalle étant garni de zinc. Les arêtiers des *croupes* ou angles saillants de la toiture sont faits au plâtre ou au ciment, ainsi que les solins ou raccords de la toiture contre les murs. Inclinaison nécessaire 30°. Poids : 85 kg. au mètre carré de couverture.

TUILES A EMBOÎTEMENT OU A RECOUVREMENT. — Ces tuiles dont il existe une infinité de moules, sont aussi appelées *tuiles mécaniques* et ont l'avantage de ne nécessiter qu'une seule épaisseur de couverture, leurs joints étant étudiés pour être étanches. Le poids au mètre carré n'est que de 40 kg. et l'inclinaison nécessaire de 25 degrés. Elles présentent

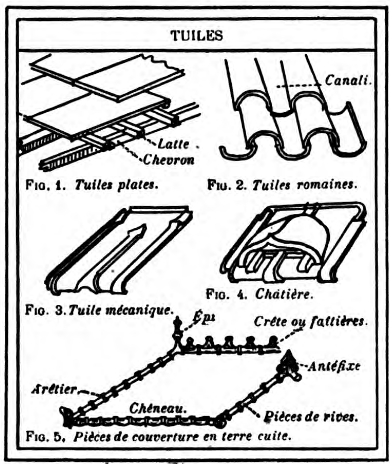


Fig. 1. *Tuiles plates.* Fig. 2. *Tuiles romaines.* Fig. 3. *Tuile mécanique.* Fig. 4. *Chatière.* Fig. 5. *Pièces de couverture en terre cuite.*

un talon pour les poser sur des lattes en sapin de 0 m. 03 sur 0 m. 04 espacées suivant la longueur du modèle choisi. Des trous sont aussi ménagés pour passer un fil de fer qui liera les tuiles aux lattes, si l'on craint des vents violents. Tous les modèles comprennent des dispositifs spéciaux pour chatières, pénétration de tuyaux, demi-tuiles de rives, faîtières, arêtiers, poinçons et épis décorés, crêtes, bandes de rives, autéfixes et même tuiles vitrées. || Faire immerger les tuiles dans l'eau avant de les employer, car souvent il reste dans la pâte des fragments de chaux qui font éclater les tuiles à la première pluie.

TUMEURS. — Masses anormales, de nouvelle formation, sans utilité fonctionnelle, plus souvent nuisibles, persistantes ou croissantes, dont les éléments ont leur type dans les tissus normaux.

Les tumeurs paraissent dues à l'hérédité, au tempérament, aux coups, parfois même à une sorte d'infection contagieuse (maisons à cancers). On constate des tumeurs bénignes et des tumeurs malignes (*V.* CANCERS) aux différents tissus.

TUMEURS DES GLANDES. — Développées aux dépens des culs-de-sacs et des conduits ou tubes glandulaires : sein, prostate, glandes des larmes, salivaires, de la sueur, glandes sébacées, glandes de l'estomac ou de l'intestin, glandes du col de la matrice (polypes muqueux du col).

On constate dans les glandes des muqueuses (intestin, matrice, voile du palais) de vrais polypes, sans engorgement des ganglions, et sans grande tendance à la récidive après ablation. Il faut consulter un médecin qui jugera de l'opportunité d'une intervention.

EPITHÉLIOMAS ET CARCINOMES. — (*V.* Cancers).

PAPILLOMES. — A la peau ce sont les cors, verrues, cornes; aux muqueuses ce sont les polypes et les choux-fleurs des organes génito-urinaires et de l'anus. Il faut extirper ou cautériser (feu, caustiques surtout l'acide acétique), ces tumeurs qui, sauf les verrues et les végétations génitales, récidivent peu.

SARCOMES. — (*V.* Cancers).

MYXOMES. — Tumeurs de tissu muqueux d'apparence gélatineuse, propres aux fosses nasales (polypes du nez) et au larynx, ne récidivant pas si on les a bien enlevées.

FIBROMES. — Tumeurs dures, blanc-rosées, encapsulées et non envahissantes. On constate des fibromes à la matrice, à l'arrière-gorge (naso-pharynx), à la paroi du ventre, à la peau (molluscum). IL FAUT les enlever, ils ne récidivent pas.

LIPOMES. — Tumeurs de graisse, molles et sans douleurs, en général sans pédicule, affectant les creux du genou, de l'aisselle, de la clavicule, la langue, le ventre. Bénins, ils s'extirpent sans récidives.

CHONDROMES. — Tumeurs de cartilage, propre au jeune âge et aux os (surtout les doigts, les mâchoires). (*V.* aussi Cancers).

OSTÉOMES. — Tumeurs osseuses (os du crâne, des membres, des fosses nasales) pouvant affecter la chair (ostéomes des cavaliers dus aux pressions répétés à la cuisse). IL FAUT les respecter, ils ne s'accroissent jamais.

MYOMES. — Tumeurs musculaires affectant la matrice, la prostate, la vessie. A respecter.

NÉVROMES. — Tumeurs de tissu nerveux, affectant les moignons des membres amputés et très douloureux. IL FAUT les extirper en cas de grandes douleurs.

KYSTES. — Tumeurs diverses, formées par une cavité limitée par une paroi propre distincte, organisée, et renfermant un contenu variable suivant la nature du revêtement de la paroi. La plupart des kystes sont dus à des formations de l'embryon (*V.* kystes dermoïdes du cou, *V.* cou). D'autres sont dus à des rétentions glandulaires (*V.* kystes sébacés), (*V.* le mot kyste).

REMARQUE. — On donne le nom de cancers aux tumeurs malignes dont la généralisation et les complications locales entraînent la mort et qui en général récidivent après opération. Ex. : l'épithélioma.

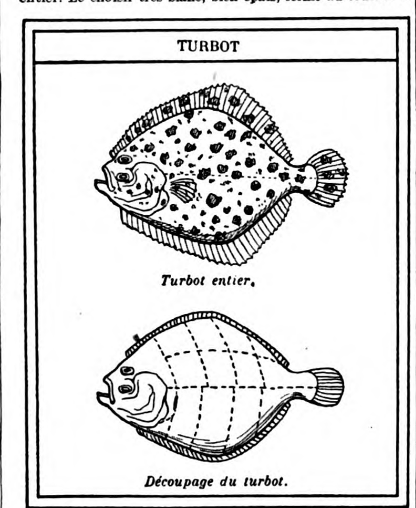
TUNISIE. — GÉNÉRALITÉS. — Les personnes désirant

s'établir en Tunisie pourront se procurer à l'*Office du Gouvernement tunisien* (à Paris, au Palais-Royal, galerie d'Orléans) tous renseignements utiles, notamment au sujet de l'organisation de la Régence, du placement des travailleurs, du commerce, de l'agriculture en Tunisie, etc... ‖ Le commerce et l'industrie y sont assez développés (tapis, lainages, maroquins, éponges, huiles, etc...). On y cultive en abondance la vigne, les céréales, l'olivier. Industrie minière d'avenir (argent, cuivre, plomb, gisements de phosphates). La Tunisie possède un réseau de routes et de voies ferrées important, de bons ports, etc... ‖ Le climat y est salubre, même pour les Européens. La proximité avec la France et l'Algérie favorisent également la colonisation.

TURBOT (*CUISINE*). — Le meilleur des poissons de mer. Sa chair est aussi délicate que savoureuse. Rien de plus somptueux qu'un beau turbot servi entier ; et ses débris bien apprêtés reparaissent encore avec honneur sur les tables.

TURBOT ENTIER. — C'est comme relevé qu'il est servi entier. Le choisir très blanc, bien épais, ferme au toucher et

TURBOT


Turbot entier.

Découpage du turbot.

surtout observer que la surface soit couverte d'un grain saillant et arrondi, ce qui atteste qu'il est gras et d'une chair délicate. ‖ *Préparation* : tourner le poisson sur le ventre ; faire une incision transversale de 0 m. 10 près des ouïes du côté grisâtre et dégager les intestins contenus dans la poche ; enlever les ouïes et vider le turbot entièrement d'un seul coup. S'assurer qu'il ne reste plus rien dans la poche. Ratisser légèrement les 2 surfaces ; couper les nageoires. Laver le turbot surtout intérieurement dans plusieurs eaux fraîches. L'essuyer avec soin ; pratiquer une incision le long de l'arête du dos, passer la lame du couteau entre les chairs et l'arête, relever un peu les chairs de chaque côté pour ôter 2 ou 3 nœuds de l'arête, ceci doit donner plus de souplesse au turbot et l'empêcher de se fendre pendant la cuisson. Avec une aiguille à brider et de la ficelle, assujettir la tête en passant 2 fois la ficelle dans l'épaisseur du poisson, au-dessous de l'arête adhérente à la poche.

Cela fait, frotter le turbot avec du sel blanc et le jus d'un citron, et le mettre ainsi préparé sur le fond percé d'une turbotière (*V.* ce mot), le ventre en dessus. Jeter 3 ou 4 poignées de gros sel dans le fond de la turbotière, y verser de l'eau froide de manière que le poisson en soit couvert, ajouter un peu de lait. Couvrir le turbot avec de la mousseline, fermer la turbotière et la placer sur un feu ardent. ‖ Dès que l'ébullition a commencé, écumer s'il en est besoin; modérer l'action du feu l'eau de la turbotière ne devant plus que frémir ; laisser cuire doucement le poisson pendant 1 h. et demie ou 2 h. Le toucher avec le doigt, s'il fléchit sous cette pression, il est cuit. ‖ L'égoutter sur la feuille même de la turbotière, le glisser sur la serviette qui enveloppe le plat ou la planche où il doit être dressé garni de persil. Envoyer séparément soit une *sauce aux huîtres*, soit une *sauce hollandaise* et *des pommes de terre bouillies*, soit une *mayonnaise*, soit une *sauce aux crevettes* ou au *homard*.

TURBOT FROID. — Le faire cuire comme il vient d'être dit, le laisser refroidir dans la cuisson. L'égoutter, le parer, le servir sur une serviette pliée en 5 ou 6 doubles. Faire passer une saucière de mayonnaise.

TURBOT A LA BÉCHAMEL. — Parer avec soin les restes de turbot, les dresser sur le plat et les couvrir d'une sauce béchamel préparée d'avance.

TURBOT A LA CRÈME. — Mettre dans une casserole 2 cuillerées à bouche de farine, 125 g. de beurre frais, un peu de muscade râpée, du poivre et du sel. Tourner constamment cette sauce pendant 1/4 d'heure. Y faire mijoter pendant 10 min. les morceaux de turbot parés avec soin, ajouter peu à peu pendant ce temps, environ 60 g. de beurre frais. Servir.

TURBOT AU GRATIN. — Parer avec soin les morceaux de turbot qu'on veut employer ; les faire chauffer dans une sauce béchamel maigre ; les arranger avec la sauce dans un plat gratin ; les saupoudrer de mie de pain et d'un peu de parmesan râpé' y verser du beurre fondu. Mettre le plat au four. Laisser prendre couleur au poisson avant de le servir.

TURBOT EN VOL-AU-VENT. — Préparer soit une sauce à la crème, soit une sauce béchamel. Y faire mijoter pendant 10 min. les morceaux de poisson bien parés, et on en garnit le vol-au-vent.

TURBOT EN MAYONNAISE. — Tailler les restes de turbot en morceaux réguliers, les assaisonner de poivre, de sel, d'huile d'olives, de jus de citron ou d'un peu de vinaigre; les dresser sur le plat en rocher ou en couronne et les couvrir de mayonnaise. On peut entourer le plat avec des œufs durs, des filets d'anchois, des câpres, des feuilles d'estragon, des carrés de gelée.

TURBOTIÈRE (*CUISINE*). — C'est une grande casserole sans queue, de forme oblongue ou carrée, en cuivre étamé, et portant un double fond percé de trous. C'est sur ce double fond muni de 2 anses qu'on place le turbot ou tout autre gros poisson qu'on veut faire cuire entier.

TURBOTINS (*CUISINE*). — Les très petits turbots sont le plus ordinairement servis soit en friture, soit grillés, (*V.* VIVES) soit au gratin. Dans tous les cas, il faut les laver avec soin, les nettoyer, les ébarber ; ouvrir le dos depuis la tête jusqu'à la queue et retirer l'arête dorsale.

TURBOTINS AU GRATIN. — Les garnir intérieurement de persil, de champignons et d'échalotes hachés et passés au beurre ; les mettre dans un large plat à sauter avec beurre, carottes et oignons émincés, persil en branches, thym, laurier, sel, poivre et vin blanc sec. Les faire cuire vivement d'abord, puis plus doucement pendant environ 20 min. Les dresser sur un plat. Passer la cuisson, y ajouter un peu de beurre et de jus de citron, la laisser réduire, puis la verser sur les turbotins saupoudrés de mie de pain passée au beurre et séchée.

TURQUOISE. — Pierre précieuse de coloration bleu céleste, tirant quelquefois sur le verdâtre ; opaque; est rayée par le diamant et par toutes les pierres de la classe du corindon (*V.* ce mot). Ne se désagrège pas au feu, mais se dissout dans les acides.

Les turquoises proviennent surtout de Perse ; on les distingue en turquoises de vieille roche ou orientales et turquoises de nouvelle roche ou occidentales. Les secondes ont beaucoup moins de valeur que les premières. Quant aux turquoises européennes, tirées généralement de Turquie, elles sont ou trop bleues ou trop pâles et parfois même tachées ou veinées ; il en résulte qu'elles sont d'un prix très inférieur. ‖ La turquoise de vieille roche est inaltérable à la lumière ; les autres variétés se décolorent au contraire assez rapidement et passent au vert sale ; un bain d'oxyde de cuivre ravive leur couleur, mais sans leur rendre complètement le bleu primitif. ‖ L'air et surtout les changements brusques de température ont eux aussi une pernicieuse influence sur les turquoises. Quand, par suite d'une de ces influences externes, la turquoise a passé du bleu brillant qui la caractérise au vert sale, on dit qu'elle est morte ou éteinte.

Les turquoises orientales se montent en or, et serties à jour ; on les taille en gouttes de suif, rondes ou ovales, jamais en cabochons, ni en facettes. ‖ La turquoise est l'objet de nombreuses imitations dont quelques-unes fort bien faites. N'acheter que dans des maisons sûres et avec garantie. — *V.* PIERRES PRÉCIEUSES.

TUTELLE. — La tutelle est un mandat légal en vertu duquel une personne, appelée tuteur, est tenue de prendre soin de la personne d'un *incapable* et notamment d'un mineur, de le représenter dans les actes de la vie civile, et d'administrer les biens qui lui appartiennent à charge de rendre de compte de sa gestion.

La tutelle de tout incapable comprend 3 organes essentiels : le tuteur, le subrogé-tuteur et le conseil de famille.

I. TUTEUR. — Nous venons d'indiquer sommairement quel est le rôle du tuteur (*V.* au surplus : INTERDICTION et MINORITÉ).

II. SUBROGÉ-TUTEUR. — La fonction du subrogé-tuteur consiste principalement à *surveiller* le tuteur, à le remplacer quand les intérêts de celui-ci sont en opposition avec ceux de son pupille, et à accomplir parfois les actes que le tuteur négligerait d'accomplir. (*V.* notamment : HYPOTHÈQUES et MINORITÉ. Le subrogé-tuteur ne peut être pris que dans celle des deux *lignes* (*V.* PARENTÉ) à laquelle le tuteur n'appartient pas.

III. CONSEIL DE FAMILLE. — Le conseil de famille est une assemblée, chargée de donner son autorisation ou son avis à l'occasion de certains actes intéressant l'incapable ; de nommer le subrogé-tuteur et, quand il s'agit d'une tutelle dative (*V.* MINORITÉ), le tuteur. Ce n'est pas une assemblée *permanente* ; il est organisé en vue d'une séance à tenir, et sa composition peut varier d'une séance à l'autre. Le conseil de famille est composé du *juge de paix* et de 6 *parents ou alliés* du mineur ou de l'incapable, pris tant dans la commune où la tutelle s'est ouverte que dans la distance de 2 myriamètres, *moitié du côté paternel, moitié du côté maternel, et en suivant l'ordre de proximité dans chaque ligne*. Le *parent* doit être préféré à l'*allié* du même degré : et, parmi les parents du même degré, *le plus âgé* à celui qui le sera le moins (*art.* 407, *C. civil.*).

Le conseil de famille est convoqué par le juge de Paix. Si les frères-germains du mineur et les maris des sœurs-germaines sont *six ou plus de six*, ils font tous parti du conseil de famille, qu'ils composent seuls avec les ascendants et ascendantes veuves ; s'ils sont *moins de six*, les autres parents ne sont appelés que pour compléter le conseil.

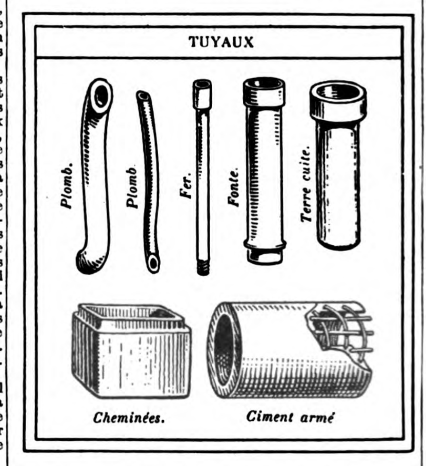
Lorsque les parents ou alliés de l'une ou de l'autre ligne se trouvent en nombre insuffisant sur les lieux, ou dans la distance de 2 myriamètres, le juge de paix appelle, soit des parents ou alliés domiciliés à de plus grandes distances, soit, dans la commune même, des *citoyens* connus pour avoir eu des relations habituelles d'amitié avec le père ou la mère du mineur. Il peut, alors même qu'il y aurait *sur les lieux* assez de parents ou alliés, permettre d'en citer d'autres plus proches en degrés ou de même degré que les présents mais il faut, dans ce cas, retrancher quelques-uns des présents pour ne pas excéder le nombre indiqué plus haut.

Le délai pour comparaître ne doit pas être moindre de *trois jours* entre la citation et la réunion, outre, s'il y a lieu, le délai de distance. Les parents, alliés ou amis ainsi convoqués doivent comparaître ou se faire représenter par un mandataire *spécial*, qui ne peut représenter qu'une personne ; ceux qui ne comparaissent pas, sans excuse suffisante, encourent une amende de cinquante francs (50 fr.) prononcée sans appel par le juge de paix (*art.* 413, *C. civ.*).

TUTELLE OFFICIEUSE. — C'est l'accessoire ou le préliminaire de l'ADOPTION (*V.* ce mot). Elle exige le consentement du tuteur officieux, d'une part, et, d'autre part, le consentement des père et mère de l'enfant ou du survivant d'eux, à leur défaut celui du conseil de famille, ou enfin, s'il n'a pas de parents connus, le consentement des administrateurs de l'hospice qui l'a recueilli, ou de la municipalité du lieu de sa résidence. En ce qui concerne les autres conditions et les effets de la tutelle officieuse, *V.* ADOPTION, paragraphe V.

TUYAUX. — Les tuyaux employés pour la construction sont en *plomb* pour la distribution intérieure de l'eau et du gaz; ‖ *en fer* pour la distribution de l'eau et du gaz dans les longues canalisations, pour la vapeur et l'eau chaude des

TUYAUX



Cheminées. *Ciment armé*

calorifères ; ‖ *en fonte* légère, dite salubre pour l'évacuation des eaux usées de la maison, les chutes des water-closets, les parties basses des descentes d'eaux pluviales ; ‖ en *terre cuite* pour les drainages destinés à assécher le sol, pour les conduits de ventouses amenant l'air aux cheminées dans les planchers ; ‖ en *grès* pour les canalisations d'eaux usées en tranchées; ‖ en *ciment armé* pour certaines parties d'égouts ‖ Toutes les canalisations d'arrivée ou de vidange doivent être facilement visitables, c'est une erreur dans la maison, de tellement dissimuler les canalisations qu'on ne puisse les retrouver en cas de réparation nécessaire ou d'accident.

TYMPANISME (*MÉD.*). — Gonflement du ventre par des gaz intestinaux en cas d'occlusion intestinale ou de constipation grave. User de laxatifs, sauf en cas de menaces d'appendicite. Appeler un médecin.

TYPHUS (*MÉD.*). — Maladie éruptive analogue à la fièvre typhoïde, contagieuse même avant d'être déclarée (incubation) et même après guérison (convalescence). Due à la misère et aux privations (Irlande, Bretagne, Russie, Silésie, Autriche). Les vêtements et l'eau propagent la maladie.

ON CONSTATE après 3 ou 4 j. de fièvre, au ventre et sur tout le corps, *sauf au visage*, des tâches rouges qui durent 10 j. Evolution en 15 j. sauf complications (bronchite, pneumonie, phlébite); mort: 20 p. 100.

IL FAUT, pour l'éviter, fuir les lieux contaminés et si l'on est préposé aux soins des malades, avoir une hygiène de corps et de table rigoureuse ; appeler un médecin.





ULCÈRES VARIQUEUX. — Surviennent à l'occasion d'une écorchure, d'une plaie, ou font suite à une plaque d'eczéma. Ne sont la plupart du temps pas en rapport avec l'importance des varices, souvent peu apparentes.

On constate une ulcération de dimension variable à bords taillés à pic et légèrement saillants, à fond irrégulier souvent saigneux, violacé, suintant, présentant çà et là des points jaunes et grisâtres ; le siège habituel est la face interne de la jambe à son tiers inférieur ; autour de l'ulcère la peau est ordinairement de teinte brunâtre.

On peut confondre avec des ulcérations de nature infectieuse.

Durée variable, se cicatrisant parfois en quelques semaines, sous l'influence du repos et du traitement, mais récidivant fréquemment par la fatigue.

Il faut : observer un repos rigoureux, la jambe étendue ; faire des pansements rares à l'iodoforme, sulfate de cuivre au 100e ou acide phénique à 12 p. 1 000 ; faire de la compression en entourant la jambe d'une bande élastique.

Peuvent s'éviter par : le port de bas à varices ou de bandes élastiques ; ne pas se fatiguer. Combattre l'arthritisme assez souvent en cause (*V.* ARTHRITISME).

Contagion.— Aucun caractère de contagiosité.

UNION DES FEMMES DE FRANCE. — *V.* ASSOCIATION DES DAMES FRANÇAISES.

UNITÉS (*MATH. PRAT.*). — L'établissement d'un système d'unités est la base de la mesure des grandeurs de toute sorte ; cet établissement a eu un grand rôle dans le développement théorique, industriel et commercial des systèmes mécaniques. Soit, par exemple, qu'on veuille acheter une machine à vapeur ; on demandera qu'elle puisse faire un certain *travail*, ce qui signifiera qu'elle devra pouvoir fournir un certain nombre d'*unités de travail* ou de *puissance*. Comme on ne peut additionner des quantités qui ne sont pas de même espèce, il faudra une unité pour chaque espèce de quantité : unités de longueur, de surface, de volume, de poids, de travail, de puissance, de temps, etc. ; mais il est démontré, par les lois de la mécanique et de la physique, que ces unités de diverses sortes ont entre elles de telles relations qu'il est possible de les rapporter toutes à trois unités choisies à l'avance. Ainsi, on sait que l'unité de longueur étant le mètre, l'unité de surface est le mètre carré, dont la définition découle immédiatement de celle du mètre.

L'*unité arithmétique* est l'unité proprement dite représentée par le chiffre ou, si l'on veut, par le nombre 1 ; il y a, de plus, des unités de divers ordres : unités de dizaines, de centaines ; ce sont ces unités qui interviennent quand on compte des objets. Dans l'étude et dans l'application de la mécanique et de la physique, il faut distinguer les unités *absolues* des unités *pratiques* ; les premières sont invariablement fixées par un système théorique ; les secondes le sont par la commodité ou la coutume (demeurant d'ailleurs bien d'accord avec la théorie) ; certaines unités absolues sont aussi des unités pratiques. Les trois *unités principales* sont les unités de *longueur*, de *masse*, de *temps*, représentées par le mètre, la tonne et la seconde (système M. T. S.).

NOUVELLES UNITÉS COMMERCIALES ET INDUSTRIELLES. — Pour connaître ces unités, on consultera la loi du 2 avril 1919 et le décret du 26 juillet 1919, qui les ont déterminées.

UNIVERSITÉS. — L'université est le nom que prit en juillet 1896 le corps de facultés. Il y a 17 universités, autonomes, jouissant de la personnalité civile, c'est-à-dire administrant leurs biens, réglant elles-mêmes leur budget.

Voici ces 17 universités : Aix-Marseille, Alger, Besançon, Bordeaux, Caen, Clermont, Dijon, Grenoble, Lille, Lyon, Montpellier, Nancy, Paris, Poitiers, Rennes, Strasbourg, Toulouse.

URÉMIE. — Empoisonnement de l'organisme par les constituants de l'urine. Elle se produit lorsque le fonctionnement du rein est suspendu, ou qu'il y a un obstacle au libre écoulement de l'urine. Elle se rencontre le plus souvent chez les individus atteints depuis longtemps de néphrite chronique (inflammation du rein), et apparaît à l'occasion d'un écart de régime. *On constate* :

a. *Ou bien des accidents nerveux* : convulsions, comme dans l'épilepsie, ou délire ; parfois coma, d'emblée, ou après une période préalable de convulsions ou de délire.

b. *Ou bien des accidents respiratoires* : respiration tumultueuse, difficile ; le malade étouffe et éprouve une poignante sensation d'angoisse.

c. *Ou bien des accidents gastro-intestinaux* : vomissements répétés, ou diarrhée liquide et fétide, sans coliques.

En présence d'un quelconque de ces symptômes, *l'examen immédiat des urines s'impose* ; la présence d'*albumine* assurera le diagnostic et permettra notamment d'écarter l'idée de convulsions hystériques ou épileptiques, ou, dans le cas de coma, d'apoplexie due à une lésion du cerveau ou de crise aiguë d'alcoolisme.

Il faut : En attendant le médecin, qu'on appellera d'urgence, appliquer au malade des ventouses scarifiées ; s'il y a hémorragie naturelle (saignement de nez), ne pas chercher à l'arrêter.

Il appartient au médecin seul d'indiquer les médicaments qui sont dangereux et délicats à doser. La diète, et un peu plus tard, le régime lacté, sont de rigueur. Si l'urémie est consécutive à une rétention d'urine par calculs, le médecin traitant conseillera l'intervention chirurgicale.

L'urémie menace particulièrement les malades atteints de *néphrite chronique* (*V.* NÉPHRITE) ; il faudra donc, chez ceux-ci, exercer une surveillance toute particulière à ce sujet. L'approche de l'urémie s'annonce de deux façons :

1° Par l'apparition ou l'augmentation brusque d'albumine dans l'urine ;

2° Par une série de petits signes déjà décrits à l'article *Albumine* : bourdonnements d'oreille, sensation de doigt mort, secousses brusques, démangeaisons.

Si l'un quelconque de ces signes est relevé, suivre avec rigueur le régime indiqué à l'article *Albumine*.

URINES (ANALYSE DES). — Complète nécessairement tout examen de malade. Elle renseigne, non seulement sur l'état du rein, mais sur le fonctionnement de tout l'organisme. Chez la femme, elles seront analysées utilement de temps à autre au cours de la grossesse.

On constate souvent que les urines émises la nuit sont épaisses, troubles, rougeâtres, etc. Ne pas s'effrayer ; ces troubles peuvent être purement accidentels et provenir d'un excès quelconque (fatigue, table, boisson). Si les troubles persistent, faire procéder à l'analyse des urines par un spécialiste.

ANALYSE. — On recueille l'urine émise en 24 heures, et on l'examine successivement au point de vue physique, chimique et, s'il y a lieu, microscopique.

Examen physique. — 1° *Quantité.* — L'homme émet environ 1 l. 5 d'urine par 24 heures, la femme un peu moins. Une émission anormale d'urine doit attirer l'attention. Supérieure à la moyenne (c'est-à-dire atteignant 2 à 3 litres par 24 heures), elle est un symptôme de diabète ; inférieure à la normale, elle indique un mauvais fonctionnement du rein. Au cours des grandes maladies infectieuses, l'émission des urines diminue.

2° *Aspect.* — L'urine doit être limpide ; elle devient trouble quand elle contient en excès des sels, du mucus, du pus, ou du sang ; une analyse s'impose.

3° *Couleur.* — L'urine est jaune ambré. Elle peut devenir rouge ou brune, si elle contient du sang ; verdâtre si elle renferme de la bile ; sa couleur peut être modifiée à la suite de la prise de certains médicaments (phénol, salol).

4° *Odeur.* — L'odeur normale est fade, mais pas désagréable. Si elle a une odeur d'ammoniaque, c'est anormal.

URINES (ANALYSE DES)



Examen chimique. A) *L'urine, chauffée à ébullition dans une éprouvette et additionnée de vinaigre fort, contient de l'albumine, s'il se forme un dépôt blanchâtre*

B) *L'urine bouillante, additionnée de liqueur de Fehling bouillante, contient un excès de sucre, si le liquide obtenu est rougeâtre.*

Aux spécialistes, on confiera le soin de rechercher l'acidité, la densité, le prurit cryoscopique.

Examen chimique. — Permet : 1° de doser la quantité d'éléments normaux (urée, chlorures, phosphates), ce qui renseigne sur l'état de la nutrition ; 2° de rechercher les éléments anormaux dont les principaux sont :

A. *Albumine* (*V.* ALBUMINURIE).

B. *Sucre.* — Ajouter à l'urine, qu'on a fait bouillir dans un tube à essai, de la *liqueur de Fehling* également bouillante. De bleue, cette liqueur devient rouge s'il y a du sucre. Cette réaction est délicate, les causes d'erreur sont nombreuses, mieux vaut s'en remettre au pharmacien. L'existence du diabète est caractérisée par la présence dans l'urine de glucose ou sucre de raisin ; les urines des femmes enceintes contiennent souvent de la lactose ou sucre de lait, dont la présence est sans importance au point de vue de la santé en général. La réaction chimique est la même (*V.* DIABÈTE).

C. *Éléments de la bile.* — Chez les gens atteints ou en imminence de jaunisse, l'urine peut renfermer des sels et des pigments biliaires. Ceux-ci se décèlent en versant avec précaution de l'acide nitrique dans un verre renfermant l'urine. A la surface de séparation des deux liquides, il se forme un anneau *verdâtre*. Pour rechercher les sels, on saupoudre l'urine de fleur de soufre. S'il y a des sels biliaires, le soufre tombe au fond du verre ; il surnage, dans le cas contraire.

Examen microscopique. — Si l'urine présente un dépôt abondant, il sera bon d'examiner au microscope ce dépôt, dans lequel on pourra trouver : des globules rouges du sang, des globules blancs du pus. La présence de ces deux éléments est toujours un symptôme très grave qui exige des recherches plus complètes. Il peut y avoir aussi des sédiments minéraux : citrates, phosphates, oxalates, qui ont chacun leurs caractères particuliers. Quand ils sont abondants et volumineux, ils sont l'indice d'un état morbide spécial : la gravelle.

URINOIRS. — *V.* CABINETS D'AISANCE.

URTICAIRE (*MÉD. PRAT.*). — Éruption de petites saillies de formes et de dimensions variables, généralement arrondies, rosées, ou blanches avec une auréole rose. Apparaît brusquement, après une démangeaison vive, ou des fourmillements, disparaissant aussi rapidement, parfois en moins d'une heure. Peut siéger en les régions les plus diverses. A la figure et aux orifices naturels il est une forme géante se traduisant par une saillie de la grosseur d'une noisette à celle d'une mandarine.

Quand l'éruption est intense, elle s'accompagne parfois de fièvre, courbature, troubles digestifs.

IL FAUT calmer les démangeaisons avec des lotions tièdes émollientes (décoctions de tilleul ou camomille) ou acides (eau vinaigrée).

Pour les urticaires de cause interne (*V.* plus loin), administrer une purgation, et modifier le régime s'il est défectueux.

Pour les formes rebelles, le médecin est seul qualifié pour agir, car c'est l'état général qu'il faut traiter. Dans certains cas, on a employé avec succès les cures de chlorure de calcium.

RÉGIME PRÉVENTIF. — Se déduit de la connaissance des causes de l'urticaire : piqures d'orties, de moustiques, de parasites divers, contact de poils, de chenille, de méduses, autant de choses à éviter, ainsi que le grattage qui augmente souvent l'importance de la poussée.

D'autres causes sont d'ordre interne, et les prédisposés (nerveux, dyspeptiques, arthritiques) doivent éviter de manger en excès des poissons de mer, crustacés, coquillages, porc, gibier, conserves, fromages, glaces, fraises, framboises ; ne prendre qu'avec modération du vin, thé, café, alcool, qui occasionnent quelquefois une poussée d'urticaire immédiatement après leur ingestion.

USAGE (DROIT D'). — Le titulaire d'un droit d'*usage*, ou *usager*, peut, en principe, se servir de la chose soumise à son droit et en percevoir les fruits, mais dans la limite seulement de ses besoins et de ceux de sa famille.

Le droit d'usage s'établit et se perd de la même manière que l'usufruit (*V.* USUFRUIT) ; il se règle par le titre qui l'établit et reçoit, d'après les dispositions de ce titre, plus ou moins d'étendue.

Si le titre ne s'explique pas sur l'étendue de ces droits, ils sont réglés ainsi qu'il suit : 1° l'usager des fruits d'un fonds ne peut en exiger qu'autant qu'il lui en faut pour ses besoins et ceux de sa famille ; mais il peut en exiger pour les besoins mêmes des enfants qui lui sont survenus depuis la concession de l'usage ; 2° l'usager ne peut ni *céder*, ni *louer* son droit à un autre (*art.* 631, *C. civil*), d'où l'on conclut qu'il ne peut pas non plus l'hypothéquer, et aussi que son droit est *insaisissable*.

L'usager qui absorbe tous les fruits du fonds est assujetti aux frais de culture, aux réparations d'entretien et au paiement des contributions ; s'il ne prend qu'une partie des fruits, il contribue *au prorata* de ce dont il jouit.

L'usager doit jouir en bon père de famille ; il doit, comme l'usufruitier, donner caution et faire dresser état et inventaire — *V.* HABITATION et USUFRUIT.

USAGE FORESTIER (*LÉGISL.*). — On désigne sous le nom d'usage forestier le droit de prendre du bois dans une forêt, ou d'y faire paître des animaux. Dans ce second cas, le droit prend le nom de pâturage, pacage, pousson, glandée, selon le cas. Nous n'indiquerons ici que la réglementation générale de l'usage forestier, ou son application spéciale aux droits au bois. Aucun nouveau droit d'usage forestier n'ayant pu être concédé sur les forêts de l'Etat, des communes ou des établissements publics, depuis la promulgation du code forestier, les droits actuellement en exercice trouvent leur origine dans d'anciens titres qui en ont réglé l'étendue. Cette servitude, étant *réelle*, est une qualité inhérente *au fonds* pour lequel elle a été établie. Les droits au bois peuvent porter sur les seuls bois de chauffage, ou au contraire sur les bois d'œuvre (de construction) ; le bois de

chauffage est parfois limité au bois mort, etc. Dans le doute, l'étendue du droit s'interprète en faveur du propriétaire, contre l'usager. D'autre part, l'administration des forêts peut réduire l'usage suivant l'*état* de la forêt (d'après l'âge et la consistance du bois) et sa *possibilité* (d'après les produits qui peuvent, sans l'épuiser, lui être enlevés). L'usager ne peut vendre ou échanger les bois qui lui sont délivrés (à moins que son droit ne s'exerce sur une forêt appartenant à une commune ou à un établissement public, et qu'il n'habite la commune elle-même), ni les employer à une autre destination que celle pour laquelle le droit a été accordé, sous peine d'une amende de 10 à 100 fr. s'il s'agit de bois à feu, et d'une amende égale au double de la valeur du bois, et d'au moins 50 fr. pour tout autre bois. Il doit contribuer aux frais d'impôts et de garde, si son titre ne l'en dispose. S'il a laissé s'écouler une année sans réclamer sa part de bois, il ne pourra, lorsqu'il fera sa demande, réclamer que le bois de l'année courante. *V.* MAJORATION.

L'usager ne peut prendre le bois auquel il a droit qu'après délivrance faite par l'administration, sous les peines portées contre les coupes effectuées en délit (*V.* FORÊTS). *Le bois de chauffage* se délivre par stères, étant alors fourni aux usagers par les adjudicataires à l'époque fixée par le cahier des charges, ou par coupes, l'exploitation ne pouvant, en pareil cas, être faite que par un entrepreneur nommé par les usagers, et agréé par l'agent forestier. Si c'est une commune qui est titulaire du droit d'usager, la délivrance est faite au maire, qui opérera le partage entre ses administrés. *Les bois de construction* ne peuvent être délivrés que sur présentation, avant le 1er février de chaque année, de devis dressés par les gens de l'art et constatant les besoins ; la délivrance est faite par l'adjudicataire des coupes ; l'emploi de ces bois doit être fait dans les 2 ans, à moins que le droit ne s'exerce sur une forêt appartenant à une commune ou à un établissement public, et que l'usager n'habite la commune elle-même. L'enlèvement de bois mort ne peut être fait à l'aide de crochets ou de ferrements, sous peine d'une amende de 3 fr. ; il ne peut être réclamé de *bois chauné*, c'est-à-dire d'arbres que des délinquants auraient fait périr par une entaille circulaire.

USAGES LOCAUX. — Ce sont des règles qui, bien que ne résultant d'aucune loi, sont adoptées en certains endroits pour l'exécution des conventions, ou pour le règlement de certains rapports de droit.

La loi se réfère parfois aux usages locaux c'est ainsi qu'elle dispose (*art.* 1159, *C. civil*) que ce qui est *ambigu* doit s'interpréter par ce qui est d'*usage* dans le pays où le contrat est passé. En matière de louage et d'usufruit, de nombreuses dispositions du Code civil renvoient aux usages locaux (*V.* LOUAGE, SERVITUDES, USUFRUIT).

Ce sont aussi les usages locaux qui règlent la plupart des rapports entre les concierges et les locataires ou les propriétaires.

USANCE. — En matière de lettre de change, le mot usance désigne un délai de *trente jours*. Par conséquent, quand on dit qu'une lettre de change est payable à une usance, cela signifie qu'elle est payable dans le délai de 30 jours, à partir du lendemain de la date de la lettre de change (*art.* 131 *et* 132, *C. de commerce*). — *V.* LETTRE DE CHANGE.

USINES (*LÉGISL.*). — I. ÉTABLISSEMENT DES USINES. — La législation administrative renferme un certain nombre de dispositions concernant l'établissement des usines. Les unes sont relatives aux usines qui constituent une cause de danger pour la sécurité et l'hygiène publiques (*V.* ÉTABLISSEMENTS DANGEREUX). D'autres envisagent la force motrice utilisée pour l'exercice de l'industrie. Nous envisageons ici les usines établies sur les cours d'eau.

Si l'usine est mue par une *source* ou par un *étang* d'eaux pluviales, situés dans le même fonds, elle échappe à toute réglementation.

Les riverains des *cours d'eau non navigables, ni flottables, peuvent se servir* de la force des cours d'eau, mais ils n'en sont pas moins soumis, dans l'exercice de ce droit, au contrôle de l'administration. Les pouvoirs de l'administration se manifestent soit par des décrets rendus dans la forme des règlements d'administration publique, lorsque la réglementation porte sur le régime général du cours d'eau, sur le partage d'eaux entre l'agriculture et l'industrie (*V.* COURS D'EAU NON NAVIGABLES), soit par des arrêtés préfectoraux, subordonnant l'autorisation de créer ou de maintenir une usine à certaines conditions *qui assurent la protection des intérêts généraux* : fixation du niveau de la retenue de l'usine, position et dimension des ouvrages de prise d'eau, etc. Les agents de l'administration (ponts et chaussées) peuvent pénétrer dans le fonds où est situé l'établissement, pour vérifier l'observation des prescriptions réglementaires. De quelque nature que soit le règlement, qu'il consiste dans un décret ou un arrêté préfectoral, il doit être précédé d'une procédure spéciale, comportant la visite des lieux par les ingénieurs des ponts et chaussées, une enquête *de commodo et incommodo* d'une durée de quinze jours. Toute contravention aux règlements est passible d'une condamnation à une amende de 1 à 5 fr. et, en cas de récidive, à un emprisonnement de un à trois jours, prononcés par le tribunal de simple police ; l'usinier qui aurait surélevé le plan d'eau, de manière à inonder les chemins ou les propriétés d'autrui, pourrait même être traduit devant le tribunal correctionnel, et être condamné à une amende de 50 fr. au minimum, pouvant s'élever au quart des dommages causés, et à un emprisonnement de six jours à un mois. La permission donnée à l'établissement de la force motrice de l'usine peut être retirée sans indemnité, lorsqu'elle est de nature à nuire à l'intérêt général *de la police des eaux*. Mais toute mesure semblable, qui serait dictée par d'autres considérations d'intérêt général, donnerait lieu à indemnité fixée par le Conseil de Préfecture. Dans l'un et l'autre cas, si la démolition des bâtiments mêmes de l'usine devenait nécessaire, il y aurait une véritable expropriation, subordonnée aux conditions de la loi du 3 mai 1841. Les contestations entre une usine et les autres usagers de la rivière sont de la compétence des tribunaux ordinaires.

Les usines ne peuvent être établies sur les COURS D'EAU NAVIGABLES OU FLOTTABLES (*V.* ce mot) qu'avec l'autorisation de l'administration et en vertu d'une simple tolérance ; cette concession peut d'ailleurs être subordonnée à l'exécution de travaux commandés par l'intérêt général de la navigation. L'autorisation est accordée par arrêté préfectoral (sauf *recours* au Ministre) pour les établissements temporaires (d'une durée ne dépassant pas 2 ans), ou lorsque la demande a pour objet de faire des prises d'eau au moyen de machines ne devant pas altérer le régime de la rivière. Dans les autres hypothèses, un décret en Conseil d'État est nécessaire. Dans les deux cas, adresser une demande au Préfet. En tous cas, décret ou arrêté préfectoral doit être prédécé d'une enquête dont les formes ont été indiquées plus haut. Les cours d'eau navigables demeurant toujours la propriété de l'État, certaines redevances sont dues par l'usinier, pour l'usage qu'il tire de la rivière : toute concession de force motrice entraîne le paiement d'une redevance fixée au dixième de la valeur locative de la force motrice brute concédée ; à cette redevance peuvent s'ajouter des redevances pour occupations temporaires nécessitées par les installations de prises d'eau (*V.* CONCESSION), des contributions spéciales pour utilisation de barrages intéressant à la fois l'État et les particuliers.

Le chiffre des redevances est proposé par les ingénieurs et arrêté par l'administration des Finances ; avant la signature de l'acte de concession, le pétitionnaire doit souscrire une soumission, sur papier timbré, portant acceptation du chiffre de la redevance. Ce chiffre est revisé au plus tard tous les 30 ans. Les contraventions aux règlements imposées aux usines sur cours d'eau navigables sont de la compétence des Conseils de Préfecture ; les amendes applicables en pareille matière sont encore celles fixées par d'anciens édits, mais peuvent être modérées jusqu'au vingtième, avec le chiffre de 16 fr. pour minimum. L'administration peut, d'autre part, supprimer ou mettre en chômage les usines dont il s'agit, soit pour infraction aux règlements, soit même en vue de travaux d'utilité publique, sans qu'elles puissent jamais réclamer d'indemnité.

II. TRAVAIL DANS LES USINES. — Le travail dans les usines donne lieu à une réglementation ayant pour but d'assurer la sécurité et la santé du personnel. — *V.* HYGIÈNE INDUSTRIELLE, ENFANCE (PROTECTION DE L'), MAJORATION.

USUFRUIT. — Le droit de *propriété* se compose de trois éléments : 1° le droit de se *servir* de la chose dont on est propriétaire ; 2° le droit d'en percevoir les *fruits* ; 3° le droit d'en *disposer*.

L'usufruit ne comprend que les deux premiers de ces éléments. C'est, en d'autres termes, le droit de *jouir* des choses dont un autre a la nu-propriété, comme pourrait en jouir le propriétaire lui-même, mais à charge d'en conserver la substance (*V. art. 579, C. civ.*).

L'usufruit est établi, soit par la loi, soit par la volonté de l'homme (contrats, testaments ou donations) ; il peut porter sur toute espèce de biens meubles ou immeubles ; toutefois, l'usufruit *proprement dit* ne saurait être établi sur des choses dont on ne peut jouir ou se servir qu'en les consommant (argent, denrées) ; le droit dont ces choses sont susceptibles porte le nom de *quasi-usufruit*. L'usufruit a généralement pour durée la *vie* de l'usufruitier ; cependant, il peut être constitué aussi pour un temps déterminé.

L'usufruitier a le droit de jouir de toute espèce de *fruits*, soit naturels, soit industriels, soit civils, que peut produire l'objet dont il a l'usufruit (*V.* PROPRIÉTÉ).

Les fruits *naturels* sont : 1° les produits spontanés de la terre ; 2° le produit et le croît des animaux.

Les fruits *industriels* d'un fonds sont ceux qu'on obtient par la culture.

Quant aux fruits *civils*, ce sont notamment : 1° les loyers des maisons ; 2° les intérêts des sommes exigibles ; 3° les arrérages des rentes ; 4° les prix des baux à ferme.

L'usufruit s'éteint : 1° par la mort de l'usufruitier ; 2° par l'expiration du temps pour lequel il a été accordé ; 3° par la *consolidation*, ou réunion sur la même tête des deux qualités d'usufruitier et de nu-propriétaire (par exemple quand l'usufruitier hérite du nu-propriétaire) ; 4° par le *non-usage* pendant trente (30) ans ; 5° par la perte *totale* de la chose sur laquelle l'usufruit est établi.

L'usufruit peut aussi cesser par l'*abus* que l'usufruitier fait de sa jouissance (dégradations ou dépérissement faute d'entretien) ; les créanciers peuvent alors intervenir dans les contestations pour la sauvegarde de leurs droits et offrir la réparation des dégradations et des garanties pour l avenir.

L'usufruit au profit des *personnes morales* ne dure que trente (30) ans. L'usufruit accordé jusqu'à ce qu'un *tiers* ait atteint un âge fixe dure *jusqu'à cette époque*, encore que le tiers soit mort avant l'âge fixé.

Les créanciers de l'usufruitier peuvent faire annuler la renonciation qu'il aurait faite à leur préjudice (*art.* 622, *C. civ.*).

QUASI-USUFRUIT. — Celui dont le droit d'usufruit porte sur des choses dont ne peut faire usage sans les consommer (argent, grains, liqueurs, etc.) a le droit de s'en servir, mais à la charge d'en rendre de *pareille quantité, qualité et valeur*, ou leur estimation, à la fin de l'usufruit.

USURE. — L'usure consiste dans le fait de percevoir, sur un prêt, un intérêt supérieur au taux maximum fixé par la loi.

Depuis la loi du 12 janvier 1886, l'usure ne peut exister qu'en *matière civile*, puisqu'en matière de commerce, le taux de l'intérêt conventionnel n'est plus limité (*V.* INTÉRÊTS).

Lorsqu'il est prouvé qu'un prêt a été fait à un taux usuraire, les perceptions excessives sont imputées de plein droit, aux époques où elles ont eu lieu, sur les *intérêts* légaux alors échus et subsidiairement sur le *capital* de la créance.

Si la créance est éteinte en capital et intérêts, le prêteur est condamné à la restitution des sommes indûment perçues, avec intérêts du jour où elles ont été payées (*loi du* 19 *déc.* 1850).

DÉLIT D'USURE. — L'usure constitue un *délit* lorsqu'elle est *habituelle*. Le délit d'*habitude* d'usure est puni d'une amende qui peut s'élever à la moitié des capitaux prêtés à usure, et d'un emprisonnement de six jours à six mois ; en cas de nouveau délit d'usure, le coupable est condamné au maximum des peines ci-dessus qui peuvent même être élevées jusqu'au double. Après une première condamnation pour habitude d'usure, le nouveau délit résulte d'un fait postérieur, *même unique*, s'il est accompli dans les cinq ans de la condamnation.

USURPATION. — *V.* ACTIONS, PROPRIÉTÉ, USUFRUIT, PORT ILLÉGAL DE COSTUMES OU DE DÉCORATIONS.

UTILITÉ PUBLIQUE. — *V.* EXPROPRIATION.

Utilité publique (Reconnaissance d'). — *V.* ASSOCIATION.









VACANTE (SUCCESSION). — *V.* SUCCESSION.

VACASSY (ASILE). — *V.* ASILES.

VACCINE. — Procédé d'immunisation de l'homme contre la variole. La vaccine n'est autre chose qu'une maladie de la vache (cow pox) ou de cheval (horse pox), inoculable à l'homme, qu'elle immunise (pendant 7 ans environ) contre la variole.

ON CONSTATE : trois ou quatre jours après l'inoculation : 1° au lieu d'inoculation, une poussée de papules, qui évoluent ultérieurement en vésicules, pustules, puis se dessèchent et laissent une cicatrice indélébile, comme lors de la variole (*V.* ce mot) ; 2° quelques phénomènes généraux : fièvre, douleur, agitation, insomnie, qui ne durent que quelques heures.

IL FAUT faire vacciner les enfants dans le premier mois de leur existence, et les faire revacciner ensuite vers l'âge de 10 ans (plus tôt s'ils doivent entrer dans une agglomération : école, pension, etc.). Le vaccin doit être emprunté à une génisse vaccinifère, préparée dans ce but par des établissements spéciaux ; il est inoculé aussitôt après avoir été prélevé sur l'animal vivant, ou bien additionné de glycérine et scellé en tubes de verre et conservé jusqu'au moment de l'emploi. Renoncer à la pratique des inoculations d'homme à homme, qui expose à des contaminations diverses.

Pour vacciner, désinfecter le lieu choisi (moignon de l'épaule, face externe de la cuisse ou du mollet) avec de l'alcool, qu'on enlève ensuite à l'eau bouillie (pas d'antiseptiques forts quand on vaccine), faire deux ou trois piqûres avec la lancette chargée de virus vaccinal, en évitant de faire saigner abondamment), puis recouvrir les plaies de petits fragments de taffetas stérilisés. Si l'on fait plusieurs inoculations à la file, employer une lancette propre pour chaque sujet, ou bien stériliser son instrument par l'eau bouillante en passant d'un individu à l'autre.

VACHE. — *V.* BOVINS, LAIT, etc.

VAGABONDAGE. — Le vagabondage est un délit. Celui qui est en état de vagabondage est un vagabond.

Les vagabonds, ou gens sans aveu, sont ceux qui n'ont ni domicile certain, ni moyens de subsistance, et qui n'exercent habituellement ni métier, ni profession.

La réunion de ces 3 conditions est nécessaire pour constituer le délit de vagabondage.

Le vagabondage est puni d'un emprisonnement de trois (3) à six (6) mois. Néanmoins, les vagabonds âgés de moins de *seize ans* ne peuvent être condamnés à l'emprisonnement, mais on prononce contre eux l'interdiction de séjour jusqu'à l'âge de vingt (20) ans accomplis, à moins qu'avant cet âge ils n'aient contracté un engagement régulier dans les armées de terre ou de mer.

VAINE-PATURE (*LÉGISL.*). — La vaine-pâture est le droit, réciproque ou non, que peuvent avoir les habitants d'une même commune de faire paître leurs bestiaux sur les fonds les uns des autres, fonds non clos et dépouillés de leurs fruits ou incultes. || Le droit de vaine-pâture appartenant à la généralité des habitants et s'appliquant en même temps à la généralité du territoire d'une commune, a été supprimé en principe par la loi du 22 juin 1890. Toutefois, dans l'année de la promulgation de cette loi, les conseils municipaux, par une délibération, ou bien un ou plusieurs ayants-droit au moyen d'une requête adressée au Préfet, ont pu réclamer le maintien du droit de vaine-pâture, fondé sur une ancienne loi ou coutume, sur un titre ou sur un usage immémorial. D'autre part, la vaine-pâture fondée sur un titre et établie sur un héritage déterminé, au profit d'un ou plusieurs particuliers, ou même de tous les habitants de la commune, est maintenue.

Le droit ne peut jamais empêcher son propriétaire d'user d'un nouveau mode de culture ou de se clore, ce qui, dans les deux cas, mettra fin à la servitude. Est réputé clos tout terrain entouré d'une haie vive, d'un mur, de palissades, d'une haie sèche d'un mètre de haut, d'un fourré de 1 m. 20 d'ouverture et 0 m. 50 de profondeur, de traverses en bois ou fils métalliques distants de 0 m. 33 ou plus et d'un mètre de haut, ou de toute autre clôture faisant obstacle à l'introduction des animaux. || Le droit peut s'exercer, selon la coutume, par troupeaux communs ou troupeaux séparés, la répartition étant fixée à tant de têtes par hectare selon les usages locaux, et, en cas de difficulté, selon la délibération du conseil municipal. Tout chef de famille domicilié dans la commune, même non propriétaire d'une parcelle des terrains soumis à la vaine-pâture peut y faire paître 6 bêtes à laine et une vache avec son veau, sans préjudice des droits plus étendus accordés par l'usage local ou le titre. Le droit de vaine-pâture doit être exercé directement et ne peut être cédé. Il n'emporte pas la faculté de couper et d'enlever l'herbe. Il ne s'exerce jamais sur les prairies artificielles, ni sur les terres ensemencées. Les maires peuvent le réglementer, en suspendre l'exercice en cas d'épizootie, de pluies torrentielles, interdire la présence d'animaux malades, etc...

Le conseil municipal peut demander la suppression du droit de vaine-pâture quand il a été maintenu ; il est procédé à une enquête *de commodo et incommodo*. Les délibérations du conseil municipal sur la vaine-pâture sont soumises à l'approbation du préfet en conseil de préfecture. Le droit de vaine-pâture peut aussi s'éteindre par le non-usage pendant 30 ans.

VAISSELLE (*ÉCON. DOM.*). — Avoir un inventaire très exact de la vaisselle et de la verrerie qui ne sont pas d'un usage journalier ; vérifier cet inventaire tous les six mois et au départ de chaque domestique ; afficher l'inventaire, cloué par quatre punaises, à l'intérieur du placard.

SERVICE DE 12 COUVERTS : 74 pièces : 4 douzaines d'assiettes plates, 1 douzaine d'assiettes creuses, 1 soupière, 1 légumier, 1 saladier, 1 saucière, 4 raviers, 2 plats ronds petits, 1 plat rond moyen, 1 plat creux, 1 plat ovale petit, 1 plat ovale moyen.

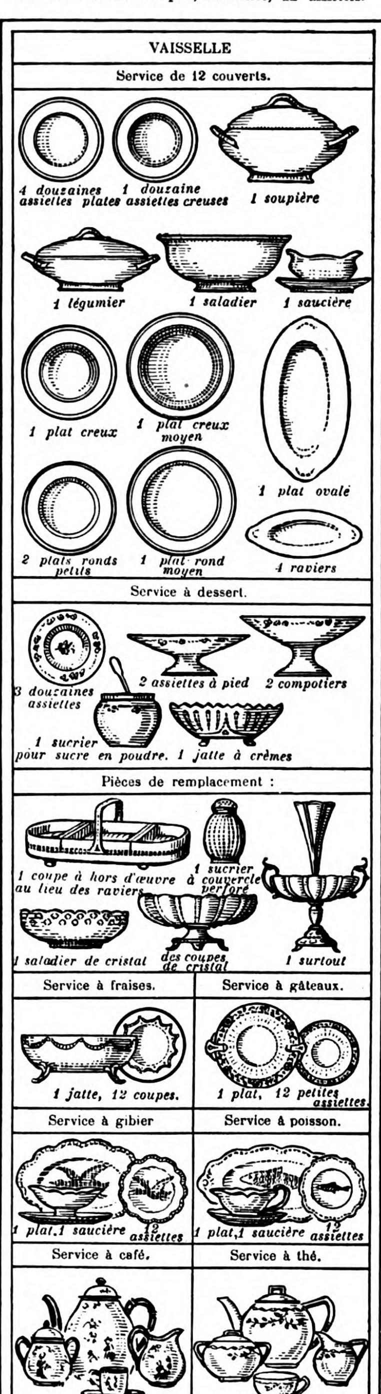
SERVICE A DESSERT : 3 douzaines d'assiettes, 2 assiettes à pied, 2 compotiers, 1 jatte à crème, 1 sucrier à sucre en poudre. On remplace souvent les raviers par un service à hors-d'œuvre, le saladier par un saladier de cristal avec ou sans monture métallique, les coupes et les compotiers par des coupes de cristal le sucrier par un sucrier poudreur.

SERVICE A FRAISES : 1 jatte, 12 coupes.

SERVICE A GATEAUX : 1 plat, 12 petites assiettes, commode pour le thé et le lunch.

SERVICE A GIBIER : 1 plat, 1 saucière, 12 assiettes.

SERVICE A POISSON : 1 plat, 1 saucière, 12 assiettes.



En achetant un service quelconque, s'informer toujours s'il sera facile de réassortir les pièces brisées.

Les services de terre de fer ou faïence anglaise (faïence de Minton) sont les plus solides ; les services de porcelaine sont plus élégants ; quant à la mode, elle se porte tantôt sur la faïence et la porcelaine fleurie, tantôt sur la porcelaine blanche avec ou sans filets dorés.

BOLS. — Plus économiques que les tasses à déjeuner pour le repas du matin : avoir des bols de faïence blanche pour la cuisine et des bols de faïence à fleurs pour les enfants.

PLATEAUX. — Pour servir les petits déjeuners, le café, le thé. On recouvre les plateaux d'un napperon brodé ; ceux qui ont, soit un fond de verre épais, soit une plaque de verre posée sur le plateau, sont d'une agréable netteté et d'un entretien facile.

SAUCIER « GRAS ET MAIGRE ». — Saucier à double fond, muni d'un bec communiquant avec la partie la plus profonde du récipient. La graisse surnage, le jus est au fond, et passe tout naturellement par le conduit et le bec qui le termine : on ne peut se servir avec une cuiller, il faut incliner la saucière et verser.

SERVICES A THÉ, A CAFÉ. — Ces services sont inutiles quand on possède une théière, une cafetière, un sucrier d'argent ou de métal ; on achète seulement les tasses.

TASSES A THÉ OU A CAFÉ. — Les tasses de faïence anglaise ou de terre de fer assorties au service de table sont très solides ; les tasses de porcelaine sont plus élégantes.

THÉIÈRES DE PORCELAINE DE CHINE, DE FAIENCE OU DE TERRE. — Ce sont les meilleures pour le thé et pour les tisanes ; ne jamais faire de tisane dans la théière qu'on emploie pour le thé.

VALÉRIANE (*MÉD.*). — Utile contre les spasmes, crampes, convulsions, états névropathiques, diabète.

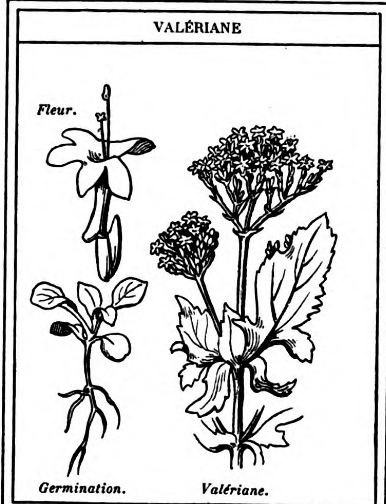
Usage interne : poudre, 1 à 20 g., en pilules, cachets.

Infusion : 10 p. 1 000.

Eau distillée de valériane : 10 à 100 g.

Essence : 1 à 2 gouttes ; teinture éthérée, 2 à 5 g. (82 gouttes pèsent 1 g.).

Suc (la meilleure des préparations) : 2 à 6 g. dans de l'eau, a l'avantage d'être sans odeur. Sirop : 20 à 60 g. (enfants, 2 g. par an d'âge).



VALEUR (*B.-A.*) — Rapport des tons entre eux ou du même ton dans ses diverses dégradations, noté exclusivement suivant l'*intensité lumineuse* de ces tons (clair, foncé, etc.), et non suivant la qualité de la couleur (rouge, bleu, etc.). La valeur est la détermination de la place que prend une coloration quelconque dans la gamme qui va du noir pur au blanc pur, de sorte qu'une *couleur* claire peut très bien être, dans un tableau, une des valeurs foncées de ce tableau. || Lorsque l'on peint, se préoccuper beaucoup de la relation des valeurs. Les exprimer exactement suffit pour obtenir une œuvre intéressante. Certains peintres ont exécuté des chefs-d'œuvre absolument incolores, beaux seulement par le rendu des valeurs.

VALEURS MOBILIÈRES. — On appelle valeurs mobilières des créances ayant pour objet une somme d'argent ou un objet mobilier, et plus particulièrement : les titres de rente, actions, obligations, parts bénéficiaires, parts de fondateurs, émis soit par l'Etat français ou les Etats étrangers, soit par les départements, les communes, les sociétés industrielles, commerciales ou financières, et dont la propriété peut être transmise, soit par tradition, soit par transfert.

Les valeurs mobilières *au porteur* sont celles qui ne portent pas le nom du bénéficiaire et sont transmissibles par simple tradition. Les valeurs *nominatives*, au contraire, portent le nom du titulaire et ne peuvent se transmettre qu'à la suite des formalités du *transfert*.

L'*obligation* est une créance résultant d'un *prêt* ; l'obligataire est, par conséquent, un créancier du prêteur ; il a

droit à un revenu *fixe* ou intérêt. L'*action* est une part d'associé ; l'actionnaire est donc, non un prêteur, mais un *associé*, qui touche une part de bénéfices, ou *dividende*, dont le montant est essentiellement *variable*.

V. Bourse, Meubles, Minorité, Société, Titres.

VALIDATION, INVALIDATION. — Pour la vérification des pouvoirs, et les conditions dans lesquelles l'élection des membres des corps élus, en particulier ceux du Sénat et de la Chambre des Députés, peut être validée ou invalidée. — *V* Élections.

VALSE. — La valse allemande se danse à 3 temps ; la valse sauteuse se danse à 2 temps sur une musique à 3 temps. Quand l'orchestre attaque les premières mesures du prélude, le cavalier, placé presque en face de sa danseuse, entoure du bras droit la taille de celle-ci, en même temps qu'il lui soutient la main droite avec sa main gauche ; la danseuse s'appuie de la main gauche à l'épaule de son partenaire. L'attitude des valseurs doit être aisée, leurs mouvements doivent donner l'illusion d'une très grande légèreté naturelle ; ne pas valser sur les pointes, ni le pied posé à plat ; valser en faisant reposer sur le sol la moitié antérieure du pied, on a ainsi de la solidité et de la souplesse. En valsant, marquer exactement le temps ; veiller aussi à ce que chaque demi-tour soit parfaitement exécuté ; il le sera, si, une fois accompli, on a devant les yeux la partie du salon opposée à celle qui était en face avant d'accomplir le demi-tour. La remarque a sa valeur, car c'est de son inobservation par les mauvais danseurs que naissent dans quelques bals ou soirées la confusion et l'incohérence. Le cavalier guide sa danseuse ; elle n'a qu'à se laisser conduire par lui et à suivre ses mouvements ; le cavalier, en même temps qu'il s'efforce de diriger adroitement sa partenaire, doit la protéger contre les chocs possibles des maladroits. Si la danseuse se fatigue, elle doit prévenir son cavalier, pour qu'il puisse des yeux choisir une place convenable où il la mènera tout en valsant.

Valse à 3 temps. — Le cavalier avance le pied gauche devant sa danseuse ; il amène le pied droit légèrement croisé, derrière le gauche, puis, soulevé sur les pointes mais sans exagération, il pivote et passe le pied gauche devant le pied droit ; la danseuse, d'autre part, avance le pied droit, ramène le pied gauche qu'elle passe devant le droit, en pivotant sur les pointes. Les deux danseurs ont exécuté un demi-tour ; en répétant ce mouvement pendant l'autre mesure, ils achèvent le tour complet. Le cavalier, s'il veut partir bien en mesure, doit procéder ainsi : au début de la mesure précédant celle sur laquelle commencera le premier demi-tour, porter le pied droit en avant, tendre la jambe gauche soulevée sur la pointe du pied, puis emboîter le premier pas de la valse ; la danseuse, avertie par cette préparation, part sur le 4ᵉ temps, en même temps que le cavalier part sur le 1ᵉʳ, elle exécute les 5ᵉ et 6ᵉ pas, tandis que le cavalier exécute les 2ᵉ et 3ᵉ. Le demi-tour dure 1 mesure, le tour complet 2 mesures.

Valse à 2 temps. — Dans la valse à 2 temps, l'évolution comporte un glissé et un chassé ; cette valse se danse sur une mesure à 3 temps, mais d'un rythme plus précipité ; quant aux deux pas glissé et chassé, le premier dure 2 temps, tandis que le second n'en dure qu'un ; c'est donc à proprement parler une valse à 3 temps, mais à 2 mouvements. Pour exécuter cette valse, le cavalier se tient, non plus en face de sa danseuse, mais un peu à sa droite et légèrement incliné sur son épaule droite ; la danseuse s'appuie le plus légèrement possible sur l'épaule et la main du cavalier. Quand le couple commence à danser, le cavalier, fléchissant légèrement les genoux pour acquérir de l'élan, glisse le pied gauche en allongeant légèrement la jambe, puis chasse du pied droit, en exécutant un demi-tour ; pendant le même temps, la danseuse glisse du pied droit et chasse du pied gauche. Le tour complet s'exécute en 2 mesures, comme dans la valse à 3 temps.

La valse à 2 temps, comme celle à 3 temps, se danse généralement en avant ; le cavalier part du pied gauche, la dame part du pied droit ; cependant, il est nécessaire qu'un valseur soit capable de tourner à droite ou à gauche, d'aller en arrière aussi bien qu'en avant ; il doit enfin pouvoir valser sur place, ce qui se produit assez fréquemment quand il y a de l'encombrement.

VANILLE. — La vanille s'emploie en gousse qu'on fait infuser dans le lait destiné à faire les crèmes.

Liqueur de vanille. — Faire infuser pendant 1 heure 3 gousses de vanille coupées en morceaux dans 2 litres d'esprit-de-vin. Faire fondre 1 kil. 800 de sucre dans 2 litres d'eau ; ajouter ce sirop à l'infusion de vanille, filtrer et mettre en bouteilles.

Poudre de vanille. — Piler dans un mortier 3 parties de sucre blanc et 1 partie de vanille coupée en morceaux ; passer cette poudre au tamis et piler à nouveau le déchet resté sur le tamis avec 3 autres parties de sucre. Mêler ces deux poudres et conserver en flacons très bien bouchés.

En faisant macérer 1 partie de vanille dans 6 parties d'alcool pur pendant 8 ou 10 jours, on obtient une *teinture de vanille* avec laquelle on peut aromatiser des liqueurs ou des crèmes. Conserver la teinture en bouteilles bien bouchées.

VANNEAU (*CUIS.*). — Mêmes préparations que le pluvier. — *V.* Pluvier.

Vanneau (*CHASSE*). — Oiseau de passage. Vit en bande. Est de la grosseur d'un pigeon, mais plus allongé. Plumage vert mordoré avec poitrail et ventre blancs. Il vole très légèrement et s'amuse parfois à faire des culbutes dans son vol. Il recherche les terrains humides, les champs fraîchement labourés et tous endroits où il peut facilement trouver des vers. Chaque matin, il va se poser au bord des flaques d'eau ou des rivières et étangs qui sont voisins de l'endroit où il a passé la nuit. Il se lave alors les pattes et le bec et les nettoye soigneusement de toute terre ou boue. Durant qu'il procède à cette sorte de toilette, on peut l'approcher assez facilement. Il est d'ailleurs beaucoup moins sauvage sur l'eau qu'en pleins champs. Il se montre d'une défiance extrême dans ce dernier cas.

VANNERIE. — Fabrication facile à apprendre et qui n'exige qu'un seul outil nommé *fendoir* qui sert à fendre les brins d'osier en plusieurs lames. Se servir de préférence des branches du *saule têtard* que l'on coupe tous les ans et que l'on conserve au frais en les humectant à la cave. Dépouiller l'osier de son écorce et, avec les plus gros brins, faire une carcasse aussi régulière que possible et bien liée. Au moyen de brins souples refendus, garnir ensuite cette carcasse d'un tissu entrelacé dont on arrête les brins en les enroulant sur les bords du panier et en passant les bouts dans l'épaisseur de l'entrelaçage. Les opérations successives sont indiquées dans les figures ci-contre. On devient vite adroit à ce métier facile. Pour les paniers grossiers et les mannes à fruits, laisser l'écorce sur les branches d'osier.

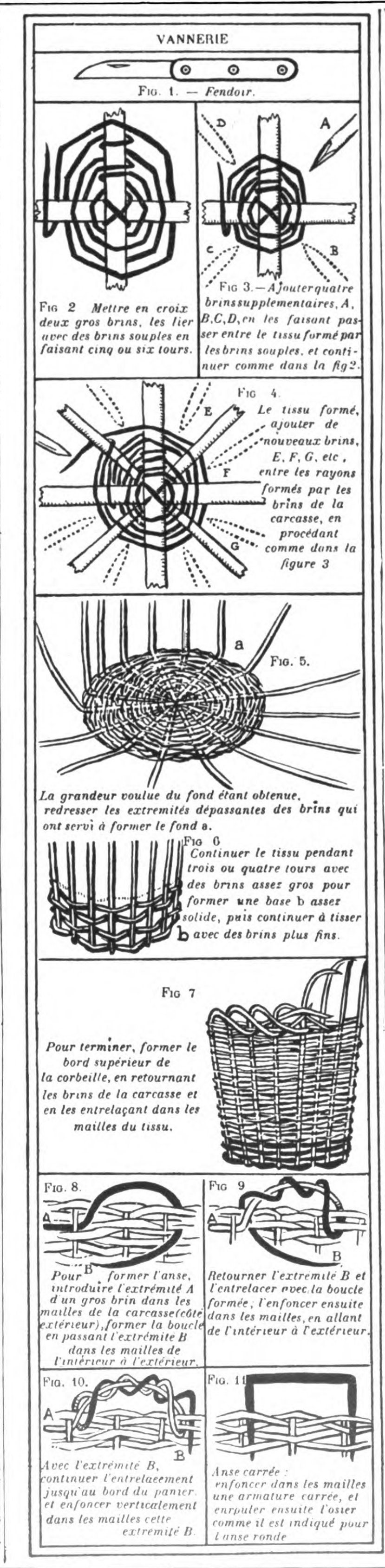


Fig. 1. — *Fendoir.*

Fig 2 *Mettre en croix deux gros brins, les lier avec des brins souples en faisant cinq ou six tours.*

Fig 3. — *Ajouter quatre brins supplementaires, A, B, C, D, en les faisant passer entre le tissu formé par les brins souples, et continuer comme dans la fig 2.*

Fig 4. *Le tissu formé, ajouter de nouveaux brins, E, F, G, etc, entre les rayons formés par les brins de la carcasse, en procédant comme dans la figure 3*

Fig. 5. *La grandeur voulue du fond étant obtenue, redresser les extrémités dépassantes des brins qui ont servi à former le fond a.*

Fig 6 *Continuer le tissu pendant trois ou quatre tours avec des brins assez gros pour former une base b assez solide, puis continuer à tisser avec des brins plus fins.*

Fig 7 *Pour terminer, former le bord supérieur de la corbeille, en retournant les brins de la carcasse et en les entrelaçant dans les mailles du tissu.*

Fig. 8. *Pour former l'anse, introduire l'extrémité A d'un gros brin dans les mailles de la carcasse (côté extérieur), former la boucle en passant l'extrémité B dans les mailles de l'intérieur à l'extérieur.*

Fig 9 *Retourner l'extrémité B et l'entrelacer avec la boucle formée ; l'enfoncer ensuite dans les mailles, en allant de l'intérieur à l'extérieur.*

Fig. 10. *Avec l'extrémité B, continuer l'entrelacement jusqu'au bord du panier, et enfoncer verticalement dans les mailles cette extrémité B.*

Fig. 11 *Anse carrée : enfoncer dans les mailles une armature carrée, et enrouler ensuite l'osier comme il est indiqué pour l'anse ronde*

VARICELLE (*MÉD. PRAT.*). — Maladie bénigne qui ressemble par certains caractères à la variole. Incubation : 15 jours.

On constate pendant 1 ou 2 jours une fièvre légère, puis une éruption de vésicules et de pustules sur la peau et les muqueuses (pour les mots vésicules et pustules, *V.* Variole). Les pustules se dessèchent, laissent des croûtes qui tombent sans laisser de cicatrices. La guérison est la règle au bout de 10 jours.

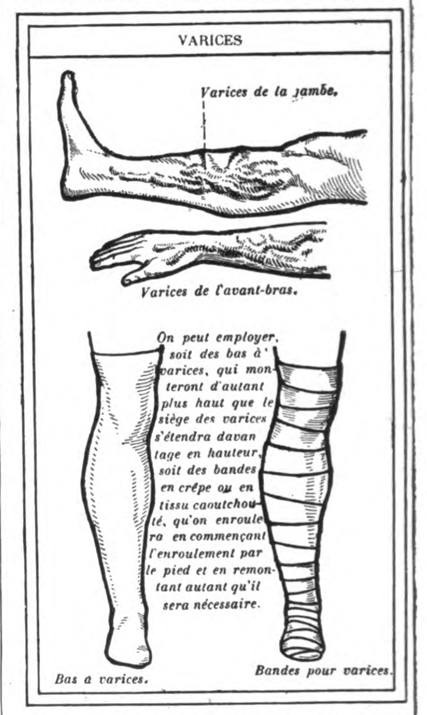
On peut confondre la varicelle avec des éruptions variées (impétigo, pemphigus, urticaire), mais surtout avec la variole. La variole a une évolution régulière, tous les éléments : papules, vésicules, pustules apparaissent et disparaissent en même temps, tandis que dans la varicelle, à un moment quelconque de la maladie, on peut trouver côte à côte tous les éléments confondus.

Il faut mettre le malade au repos et lui éviter les refroidissements. Diète lactée les premiers jours. Saupoudrer les parties malades de talc ou de poudre de riz pour éviter les grattages, et par conséquent les cicatrices et les infections secondaires.

Soins préventifs. — Garder le malade à la chambre une dizaine de jours, et avant de le faire sortir, lui faire prendre un grand bain savonneux. Faire passer à l'étuve ses vêtements.

VARICES. — Dilatation permanente des veines, le plus souvent du membre inférieur ; fréquentes chez les personnes qui, en raison de leur profession, font des stations debout prolongées, surtout lorsqu'elles y sont prédisposées par l'arthritisme, l'alcoolisme, le saturnisme.

On constate le plus souvent à la face interne du membre inférieur des cordons saillants sous la peau, bleuâtres, disparaissant à la pression d'abord ou quand on élève le membre ; de calibre uniforme au début, ils ne tardent pas à présenter



des renflements, à former des « paquets variqueux » ; en outre des grosses veines, les fines veinules se dilatent souvent aussi, déterminant sous la peau un fin lacis bleuâtre.

A cela se joignent des démangeaisons, du fourmillement, des crampes, de la douleur surtout, accusés le soir avec la fatigue. La sudation est augmentée sur le membre variqueux. Lorsque les varices sont profondes, les veines dilatées ne sont pas visibles et ces signes sont, avec un certain gonflement dur du mollet et l'empâtement de la cheville, les seuls qui les décèlent.

Il faut, dès qu'on s'en aperçoit, empêcher le développement des varices et prévenir les complications : pour cela, on exercera une compression modérée par les bas élastiques ou les bandes bien appliquées, partant du pied et remontant le plus haut possible sur la cuisse ; on évitera la fatigue, on veillera avec un soin rigoureux à la propreté du membre, on ne négligera aucune plaie, si minime soit-elle, qu'il pourrait présenter.

A l'intérieur, on prendra par périodes, de temps en temps, un verre de la décoction d'hamamélis (hamamélis, 30 g. par 1/2 litre d'eau) ou 2 pilules d'hamaméline de 5 cg.

Le traitement ioduré est aussi à recommander. Le médecin l'indiquera, s'il y a lieu.

Certaines varices sont justiciables d'une opération chirurgicale qui supprime les veines dilatées.

Complications. — *La rupture* suivie d'épanchement sanguin ou d'hémorragie parfois grave, généralement brusque pendant un effort, les ruptures profondes peuvent donner la sensation de « coup de fouet » (douleur intense suivie d'un gonflement considérable du mollet) ; *la phlébite* : se méfier quand le membre variqueux présente du gonflement douloureux ; *l'eczéma* et *l'ulcère variqueux* (*V.* ces mots) ; l'œdème chronique du membre avec épaississement parfois considérable de la peau (*Eléphantiasis*).

Moyens préventifs. — Port de bas élastiques.

VARIOLE (*MÉD. PRAT.*). — Maladie éruptive très contagieuse. Peut survenir à tout âge, mais cependant plus fréquente dans la première enfance. Incubation tout à fait silencieuse : 10 à 15 jours.

ON CONSTATE pendant 2 jours : des maux de tête, une grande courbature, des vomissements. La température monte à 40°.

Ensuite une *éruption* de petites taches rouges, au centre légèrement surélevé, irrégulièrement disséminées sur tout le corps, mais débutant par la face, surtout au pourtour des lèvres et sur le menton. Puis les taches deviennent des *vésicules*, c'est-à-dire des ampoules à contenu clair et limpide comme de l'eau. Les vésicules se transforment en *pustules* quand leur contenu devient du pus ; enfin le pus s'écoule, les pustules s'affaissent et ne laissent plus qu'une croûte grisâtre, qui finit elle-même par tomber en laissant à sa place une petite cicatrice déprimée.

DURÉE. — Il faut compter 6 jours pour arriver aux vésicules (3ᵉ jour de l'éruption), 7 jours pour les pustules, 20 jours pour voir la chute des croûtes. Cet ensemble : succession des phases et durée régulière de chacune d'elles, est caractéristique de la maladie.

La variole peut être : *confluente*, quand tous les éléments éruptifs se touchent, se confondent et forment de vastes placards ; *hémorragique* quand, avec des phénomènes généraux très graves (vomissements persistants, délire, douleurs dans le dos), de grandes taches de sang apparaissent sur le corps, surtout autour des plis articulaires, pendant que peuvent survenir d'autres hémorragies (urines sanglantes, saignements de nez, etc.).

PEUT ÊTRE CONFONDUE AVEC : la scarlatine, la rougeole, la varicelle, l'acné, et, avant l'éruption, la méningite.

IL FAUT, en attendant le médecin, isoler le malade, le mettre au régime lacté et au bouillon ; un bain à 30° tous les jours. Sur les pustules, pulvérisations de sublimé à 1/5000. Pour les grands symptômes, notamment les hémorragies, s'en rapporter au médecin.

COMPLICATIONS. — La mort est la terminaison des formes confluente et hémorragique. Dans sa forme habituelle, la variole, maladie grave qui tue une fois sur huit, peut laisser derrière elle, outre des cicatrices indélébiles : une inflammation purulente de l'oreille moyenne, ce qui expose à la surdité ; une broncho-pneumonie, une néphrite, une myocardite, et des paralysies diverses.

SOINS PRÉVENTIFS. — Assurés par la vaccination et la revaccination tous les 10 ans. Les malades seront rigoureusement isolés et soignés seulement par des personnes récemment vaccinées. Les personnes revêtiront, en entrant dans la chambre du variolique, une blouse qu'elles quitteront à la sortie ; elles se laveront les mains au sublimé à 1/1000. Toutes les croûtes et résidus laissés par le malade seront brûlés ; les vêtements, draps, etc., passeront à l'étuve (ou, à la campagne, au four de boulanger). Les locaux seront désinfectés par des fumigations de soufre. La variole est très contagieuse, et une première atteinte, bien qu'elle immunise le plus souvent, ne met pas *toujours* à l'abri d'une récidive.

VASELINE (*MÉD. PRAT.*). — Substance neutre, onctueuse, sans saveur, insoluble dans l'eau, et qu'on obtient par la distillation du pétrole ; le résidu obtenu par cette distillation est décoloré au moyen du noir animal ; il est inaltérable et s'emploie comme pommade.

VASES GRECS ET ÉTRUSQUES. TERRE CUITE (COLLECTIONS DE). — V. ANTIQUITÉS : § ANTIQUITÉS CLASSIQUES.

VEAU (*BOUCHERIE*). — Le veau de boucherie doit être engraissé jusqu'à deux mois pour être à point. La France est le seul pays où l'on élève le veau gras, et où il réussisse. Il constitue une viande de luxe au premier chef. Il pèse, selon la race, en moyenne de 75 à 100 kg. de viande nette. On l'obtient en l'alimentant de lait écrémé, de riz cuit, d'œufs, de farines d'orge et de maïs délayées dans l'eau à 30°. La stabulation demi-obscure et tiède, l'exclusion rigoureuse de nourriture solide, sont indispensables. Les meilleurs élèves proviennent de l'ILE-DE-FRANCE : *Pontoise, Houdan, Maintenon, Arpajon, Voves, Chartres* ; de la NORMANDIE : *Dreux, Évreux*, jusqu'à *Mantes* ; de la BRIE : *Montereau, Château-Thierry, Epernay, Nogent-sur-Seine, Provins* ; du MACONNAIS, de la BRESSE, des DEUX-CHARENTES, du BORDELAIS. La Normandie fournit un veau spécial qu'on nomme *caennais*, dont la viande est saine, mais rouge et grossière ; élevé dans la prairie jusqu'à quatre mois, il a brouté ; c'est un bouvillon vigoureux. Il est surtout consommé à Paris par l'Assistance publique, les grandes administrations nourrissant leur personnel, les lycées, etc. Le plus important marché du monde pour les veaux est Paris, où l'on en vend 7 000 à 8 000 par semaine.

GÉNÉRALITÉS. — Pour que la chair en soit fine et nourrissante, le veau doit être âgé de 6 à 10 semaines. La viande de veau doit être d'un blanc rosé, et la graisse très blanche. Comme les viandes blanches s'altèrent très rapidement, exigez du boucher qu'il coupe devant vous la pièce que vous demandez ; pour conserver un morceau, l'arroser avec de l'huile d'olive ; s'il s'est produit déjà un peu de fermentation, y remédier par une cuisson immédiate, arroser légèrement avec de l'eau-de-vie ou du vin blanc. Il est bon, pour les recettes où entrent les condiments gras, d'employer un mélange de lard, de graisse et de beurre. Le veau ne doit pas être *surpris*, mais *cuit lentement*. La cuisse de veau est la partie la plus essentielle dans le travail journalier de la cuisine pour les braises, les jus, les sauces, les glaces et gelées de viande. Les meilleurs morceaux sont : la *longe*, le *carré*, la *noix*, le *quasi*, les *ris*, la *tête*, les *noisettes* ; la langue et la cervelle sont aussi fréquemment employées.

VEAU A LA BROCHE. — Pour une grosse pièce, prendre de préférence la longe ; pour une pièce moyenne, choisir un carré à chair bien blanche ; parer soigneusement, faire mariner pendant quelques heures dans un plat de terre avec sel, poivre, thym, laurier, oignons en tranches, huile d'olives. Le faire égoutter et le mettre à la broche enveloppé d'un papier grassement beurré. Le carré doit être embroché en travers. Commencer le rôtissage avec un feu modéré, puis augmenter la chaleur sans l'exagérer, laisser cuire 1 h. ou 1 h. 1/4 ; arroser souvent. Quelques moments avant de retirer le rôti, enlever le papier beurré et laisser prendre une belle couleur dorée ; servir avec le jus du rôti, ou avec une sauce faite avec ce jus, auquel on ajoute sel, poivre, un filet de vinaigre. On peut ne pas faire mariner le veau et ne pas mettre de feuille de papier beurré ; dans ce cas, garnir le rôti d'une barde de lard et le badigeonner d'huile d'olive.

VEAU AU FOUR. — Placer le rôti sur une petite grille de métal dans un plat à demi-creux, plat de cuivre, d'émail, de terre, mais jamais de fer battu. Mettre au fond du plat 1 cuillerée de saindoux, 1 cuillerée de beurre, et arroser souvent. Chaque fois jeter dans le plat quelques gouttes d'eau chaude pour éviter que le jus ne soit brûlé par la chaleur du four.

FRICANDEAU. — Prendre de la rouelle de veau, ou, ce qui est préférable, de la noix de veau. Oter les peaux et les nerfs, piquer de lard fin sur toute la partie supérieure. Le faire roussir et braiser lentement dans une casserole dont on a garni le fond de tranches d'oignons et de carottes (ceci est facultatif) ; le mouiller avec un peu de jus ou de bouillon, laisser cuire 2 h. environ en arrosant souvent avec la cuisson. Servir soit simplement sur son jus, dégraissé et réduit, soit sur une purée d'oseille, de chicorée, de pommes de terre, d'épinards, avec une sauce tomate, sur une litière de petits pois ; ou encore sur un lit de riz avec une saucière de jus au Kari.

LE VEAU

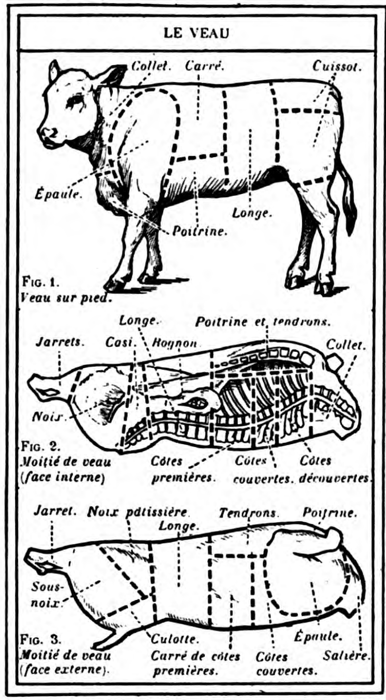


FIG. 1. Veau sur pied.

FIG. 2. Moitié de veau (face interne)

FIG. 3. Moitié de veau (face externe).

COTELETTES. — GÉNÉRALITÉS : Une côte de veau pèse entre 200 et 400 g. suivant qu'on la coupe plus ou moins épaisse. Il faut prendre des côtelettes un peu grasses et coupées fraîchement. Les côtelettes de veau dites *bretonnes*, prises parmi les *premières*, coupées à 2 cm. 5 d'épaisseur, sont fines et font chacune une portion par personne. Toutes les garnitures de légumes frais ou secs peuvent être servies avec les côtelettes glacées, braisées ou sautées.

CÔTELETTES GRILLÉES. — Un peu fades ; avant de les mettre sur le gril, il faut les tremper dans du beurre fondu ou de l'huile d'olive ; faire cuire 15 min. à feu doux. Ne jamais les servir saignantes.

CÔTELETTES GLACÉES. — Aplatir et parer les côtelettes ; les mettre dans une casserole avec une cuillerée de *beurre fondu*, une de *saindoux* à la royale, une fine tranche de lard. Mettre sur un feu doux ; couvrir la casserole, mais pas hermétiquement. Au bout de 10 à 15 min. la côtelette se trouve entourée de graisse fondue. Mouiller toutes les 2 ou 3 min. avec quelques cuillerées de bouillon chaud coloré avec un peu de jus de tomate ; saler, enlever le lard, ajouter une cuillerée à café de cognac (à moins qu'on ne préfère mettre dès le début 2 oignons émincés). Tourner les côtelettes plusieurs fois dans leur jus et les servir lorsqu'elles sont parfaitement *glacées* et *brillantes*. Le bouillon de veau opère plus facilement le glaçage que le bouillon de bœuf ou l'eau. La cuisson doit durer de 20 à 30 min.

CÔTELETTES BRAISÉES. — Commencer la cuisson comme pour les côtelettes glacées. Au bout de 15 min., retourner les côtelettes, les saler, arroser peu à peu de bouillon, d'un peu de tomate et d'une cuillerée de cognac. La cuisson doit se faire à l'étuvée. Faire roussir au bout de 10 ou 15 min., surveiller que le jus soit onctueux et lié. Servir sans laisser baigner dans le jus. Pour que le jus reste un peu consistant, il faut ajouter, cuillerée par cuillerée, un liquide chaud (bouillon ou eau). Un morceau de jarret de veau ajouté aux côtelettes les rend meilleures.

CÔTELETTES SAUTÉES. — Mettre dans une poêle émaillée une cuillerée de beurre fondu, une de graisse de veau, laisser fondre mais non roussir, ajouter un petit morceau de lard qu'on enlève ensuite, puis les côtelettes, les faire *revenir* un côté après l'autre. Quand elles ont pris couleur, les saler et jeter 2 ou 3 cuillerées de bouillon dans la poêle. Pour les *bretonnes*, il faut 1/4 d'heure de cuisson ; pour les grosses côtelettes, 25 min. Servir sans attendre. Éviter de verser trop de liquide dans la poêle, la viande perdrait toute saveur. Une cuillerée de tomate donne aux côtelettes une jolie apparence et un goût relevé.

VEAU MARINÉ. — Prendre du *quasi* ou de la *noix* de veau, enlever les peaux, les tendons et les os, piquer la viande de quelques lardons et la faire mariner pendant 2 jours dans un mélange de vin blanc et d'eau avec 1 cuillerée de vinaigre, du sel, du poivre, des carottes, des oignons et un bouquet garni. Retourner le morceau dans la marmite deux fois par jour, ensuite le faire cuire à la broche ou au four, ou à la casserole très lentement avec saindoux, beurre et lard. Servir le veau mariné avec une sauce piquante dans laquelle on a fait réduire la marinade.

ÉPAULE DE VEAU FARCIE. — Désosser et enlever en même temps une partie des chairs. La piquer intérieurement de petits lardons, sans endommager la peau, assaisonner de poivre et de sel. Préparer une farce avec les chairs retirées, un poids égal de gras de lard parfaitement hachés, poivre, sel, échalotte, persil, un œuf entier, et, si l'on veut, un peu de jambon et de truffes. Garnir l'épaule avec cette farce, rejoindre les deux côtés par une couture. Mettre alors l'épaule dans une braisière avec carottes, oignons, bouquet garni ; mouiller de jus et de bouillon et laisser cuire doucement pendant 3 h. Si elle doit être servie chaude, il faut ôter les légumes, dégraisser et réduire la cuisson et la verser sur l'épaule entourée de carottes. Si elle doit être servie froide comme une galantine, il faut l'envelopper dans un linge pour la faire cuire et la laisser refroidir dans ce linge. Ajouter un pied de veau à la cuisson pour donner plus de consistance à la gelée. Dégraisser et en entourer l'épaule lorsqu'elle est dressée.

VEAU A LA BONNE FEMME. — Prendre des morceaux de veau de catégories inférieures, les couper en carrés, et faire roussir dans une daubière. Lorsqu'ils sont de bonne couleur, les arroser d'une sauce rousse au bouillon ou à l'eau, ajouter à la viande à peu près 1 fois 1/2 son poids de légumes mélangés : carottes, navets, petites pommes de terre, etc. Faire cuire lentement pendant 1 h. 1/2, en tournant avec précaution pour ne pas écraser les légumes. Ajouter vers la fin un peu de jus ou de la purée de tomates. La sauce doit être longue au début de l'ébullition. Au moment de servir elle doit être réduite à un coulis enveloppant les légumes et la viande.

ESCALOPES DE VEAU. — Couper dans la rouelle ou la noix de veau de petites tranches de 1 cm. ou 1 cm. 1/2 d'épaisseur. Les faire sauter dans du beurre chaud mélangé de saindoux ou de graisse de rôti. Lorsqu'elles sont bien dorées des deux côtés, ajouter un peu de bouillon, du persil, du sel et du poivre. Une 1/2 h. suffit pour la cuisson. Servir avec une purée quelconque ou avec des légumes entiers déjà cuits dans le beurre et arrosés avec le jus des escalopes. Si l'on veut servir les escalopes seules, ajouter, en même temps que le bouillon, des fines herbes hachées et le jus d'un citron. Sans fines herbes et avec le jus d'un citron, on peut servir aussi des croûtons de pain frits et des champignons sautés au beurre.

PAUPIETTES. — Couper des tranches pareilles aux escalopes, les battre avec le plat du couperet et envelopper dans chaque morceau une boulette de farce cuite ou crue. Rouler la paupiette comme une petite serviette, et on la ficelle avec une petite barde de lard ainsi qu'une mauviette.

Faire cuire dans une casserole de cuivre au beurre et à la graisse comme des côtelettes de veau, en retournant souvent pour que la coloration se fasse également. Arroser avec du bouillon, ajouter un peu de jus, et servir chaque *paupiette* sur une tranche de pain grillé beurré des deux côtés. Le jus doit être servi à part, afin qu'il ne soit pas absorbé par les rôties de pain.

On emploie à volonté soit la farce indiquée pour farcir les épaules de veau, soit une farce composée de viande cuite, d'œufs durs, de pain trempé, de persil, le tout haché ensemble et cuit au beurre pendant 20 min.

POITRINE DE VEAU FARCIE. — Préparer une farce avec de la mie de pain réduite en panade, de la graisse de veau finement hachée, quelques fines herbes, 1 oignon haché et blanchi, des parures de champignons, le tout pilé au mortier ; assaisonner de poivre et de sel, ajouter 2 ou 3 œufs entiers et un petit verre d'eau-de-vie. Lever, sans la séparer, la chair qui couvre les os de la poitrine, et, après avoir introduit la farce, remettre la chair en place et ficeler la poitrine de manière que la farce ne puisse s'échapper. La coucher dans une braisière avec quelques carottes et oignons, un bouquet garni, la mouiller de bouillon en quantité suffisante, et la laisser cuire pendant 2 ou 3 h., d'abord vivement, puis plus doucement ; il faut l'arroser souvent, et maintenir bon feu sur le couvercle de la braisière ; quand elle est cuite à point, l'égoutter, la servir avec le fond de la cuisson qui aura été soigneusement dégraissé.

La poitrine est encore très bien employée pour préparer un *ragoût* de veau, soit au *roux*, soit au *blanc*. Pour le ragoût au roux, on coupe la poitrine en morceaux carrés de deux doigts d'épaisseur, et après avoir passé ces morceaux dans un roux fait avec un morceau de beurre et 2 cuillerées de farine, on les mouille de bouillon ou d'eau chaude, en les assaisonnant de poivre, de sel, d'un bouquet garni et d'un oignon piqué de 2 clous de girofle. Vers la fin de la cuisson, on peut ajouter au ragoût une garniture de petites pommes de terre, ou de champignons, de petits pois, ces légumes ayant d'abord été cuits à part ; ensuite on dégraisse la cuisson, et on dresse le ragoût avec sa garniture.

Pour le *ragoût au blanc*, couper la poitrine en morceaux, la mettre dans une casserole avec de l'eau en quantité suffisante, carottes, oignons, thym, laurier, gousse d'ail, persil, sel et poivre. Quand ils sont blanchis, les égoutter, et les faire cuire dans un roux blanc ; lier avec le fond qui a servi à les blanchir. ‖ Vers la fin de la cuisson, ajouter une garniture de petits oignons cuits à part ; puis, le ragoût étant dressé, y verser la sauce qui aura été dégraissée et liée avec 2 jaunes d'œufs.

TENDRONS DE VEAU. — Lever les tendrons d'une poitrine de veau, les faire dégorger dans l'eau tiède pendant 1h., puis, quand ils ont été blanchis et rafraîchis, les égoutter pour les mettre en presse. Lorsqu'ils sont refroidis, les couper en escalopes de l'épaisseur d'un doigt et de la grandeur d'une pièce de 5 fr. ; les ranger dans une casserole dont le fond a été d'abord garni d'une barde de lard, les couvrir de tranches de carottes et d'oignons, ajouter laurier, thym, persil en branches. Mouiller avec du jus ou du bouillon et laisser cuire sur un feu doux pendant 2 h. 1/2 ou 3 h. Lorsqu'ils sont cuits, les dresser sur le plat et les couvrir avec le fond de la cuisson dégraissé et passé au tamis.

Cuits de cette façon, les tendrons peuvent être servis avec différentes garnitures telles que laitues braisées, pointes d'asperges, petits pois, macédoine de légumes, purée d'oseille ou de chicorée (tous ces légumes doivent être cuits à part), et aussi avec diverses sauces, principalement la sauce tomate et la sauce Soubise, et alors ils prennent le nom de la garniture ou de la sauce qui les accompagne.

BLANQUETTE A L'ANCIENNE. — Couper 1 kg. de veau en morceaux réguliers, les mettre dans une casserole, ajouter 1/2 hecto de lard, recouvrir la viande d'eau froide,

faire bouillir, écumer au premier bouillon, ensuite diminuer l'ébullition, qui doit durer environ 30 min.

Retirer le bouillon et s'en servir pour faire une très légère sauce blanche au beurre. Verser cette sauce sur la viande qui a été tenue au chaud, remettre le tout sur un feu doux, faire mijoter pendant 3/4 d'heure, et, un instant avant de servir, ajouter une liaison au jaune d'œuf. Voici comment on fait cette liaison.

Mettre au fond d'un bol, 1, 2, 3 jaunes d'œufs (suivant la quantité de sauce à lier), battre ces jaunes avec une fourchette en y mélangeant 1 ou 2 cuillerées de lait et une de bon vinaigre blanc, ajouter dans le bol, en remuant toujours, 2 ou 3 cuillerées de sauce chaude afin d'habituer les œufs à la chaleur, enfin verser ce liquide au travers d'une passoire fine sur la blanquette, *en tournant dans le même sens*, avec une cuiller de bois. Il faut, avant de verser la liaison, retirer la casserole du feu, et *ne pas l'y remettre*.

La sauce, qui doit être bouillante, suffit pour cuire le jaune d'œuf, et obtenir un bon épaississement.

Les garnitures (champignons, olives, etc.), sont ajoutées dans la sauce avant que l'on y verse la liaison.

Le jus de citron peut remplacer le vinaigre, mais il faut d'excellents citrons ; ceux qui sont ou passés ou trop verts rendent la sauce amère.

TÊTE DE VEAU AU NATUREL. — La choisir aussi blanche que possible, l'échauder, puis la désosser à peu près jusqu'à 0 m. 05 ou 0 m. 06 du mufle et des mâchoires, ce qui se fait en coupant la peau au milieu, de haut en bas, et en glissant le couteau sous la peau ; découvrir alternativement les deux côtés et isoler des chairs les os qu'on peut alors facilement enlever. La laisser dégorger dans l'eau fraîche pendant 12 h. au moins en hiver et 6 h. en été. La faire blanchir en lui donnant 10 min. d'ébullition, la rafraîchir, l'essuyer, la frotter avec du jus de citron, l'envelopper dans un morceau de mousseline, la mettre dans une casserole contenant une poignée de farine, quelques morceaux de lard, 2 carottes, 2 oignons, 2 clous de girofle, du sel, du poivre en grains. La passer 5 min. dans cet assaisonnement, y ajouter assez d'eau pour qu'elle en soit couverte à la surface, la faire cuire vivement d'abord pendant une 1/2 h., écumer, puis mijoter doucement pendant 2 h. 1/2. Une fois cuite à point, l'égoutter et la dresser : lui ouvrir le crâne pour enlever les os et mettre à découvert la cervelle qu'on saupoudre d'une pincée de persil ; fendre aussi la langue qu'on place sur le mufle également saupoudrée de persil ; servir à part, dans une saucière, une vinaigrette ainsi composée : échalotes et persil hachés, poivre et sel, huile et vinaigre.

CERVELLES DE VEAU. — Eplucher avec soin, enlever les petits vaisseaux sanguins et les caillots de sang qui y sont attachés, et laisser dégorger dans l'eau tiède légèrement vinaigrée. Ensuite faire cuire dans l'eau avec sel, poivre, vinaigre, oignons, laurier et persil. Il faut écumer soigneusement. Une 1/2 h. de cuisson suffit. Egoutter et servir de différentes manières : *au beurre noir*, faire roussir dans la poêle un morceau de beurre dans lequel on jette quelques branches de persil, et verser le tout sur les cervelles avec un petit filet de vinaigre.

CERVELLE EN BEIGNETS OU FRITURE. — C'est un des meilleurs apprêts pour la cervelle. Faire cuire la cervelle à l'eau comme toujours, mais un peu à l'avance, afin qu'elle soit raffermie et froide, la couper en petits morceaux de la grosseur d'une noix. Plonger chacun de ces morceaux dans une bonne pâte à beignets préparée à l'avance et faire frire dans une friture très chaude.

Employer de la graisse de rognons de bœuf fondue, avec 1/6 de beurre fondu, jamais de saindoux : il ramollit la pâte et souvent il bouillonne et s'échappe de la poêle. Ce mélange de beurre fondu n'est pas indispensable ; sa seule utilité est de donner une couleur dorée à la friture. Il ne faut pas mettre dans la friture un trop grand nombre de beignets à la fois ; pour que le gonflement s'opère bien, il est nécessaire que chaque beignet soit isolé dans un entourage de friture. Avec les beignets de cervelle, on sert un citron.

La cervelle, coupée en petits morceaux dans une bonne sauce au jus, est un des éléments de la garniture des vol-au-vent, timbales, etc.

RESTES DE TÊTE DE VEAU. — Lorsqu'on a des restes de tête de veau cuite, on peut les servir avec une sauce rousse au jus avec des champignons en sauce tomate, en sauce piquante, en blanquette, en friture : plonger chaque morceau dans une légère pâte à frire, et frire chaque morceau dans une friture de graisse de bœuf, sautés à la poêle, au beurre noir avec du persil haché. La tête de veau peut rester assez longtemps dans les sauces où on la fait réchauffer, elle ne fait que s'améliorer ainsi.

LANGUE DE VEAU. — Couper en deux dans sa longueur la langue déjà cuite, paner chaque morceau, après l'avoir enduit de beurre frais, faire cuire 15 min. sur le gril, servir avec un citron (*V.* LANGUE DE BŒUF).

OREILLES DE VEAU. — Après les avoir blanchies et rafraîchies, les égoutter et les parer, les flamber légèrement, les sauter dans du beurre fondu et le jus d'un citron, les faire cuire pendant 2 h. en les mouillant d'une mirepoix (*V.* MIREPOIX). Les dresser avec une sauce ravigote ou une sauce tomate. On peut aussi les garnir intérieurement d'une farce composée de mie de pain, de champignons et de fines herbes et les saucer d'une sauce italienne (*V.* SAUCES). Pour les servir en marinade, les couper en morceaux après qu'elles ont été cuites comme il est dit ci-dessus, les laisser pendant 2 ou 3 h. dans une marinade cuite composée d'une carotte et d'un oignon émincés, de persil en branches, de thym, de laurier, d'une gousse d'ail, 2 clous de girofle, le tout passé au beurre, avec sel, poivre et vinaigre. Au moment de servir, égoutter les oreilles qui ont été tenues au chaud dans cette marinade, les tremper dans une pâte à frire, et les faire frire de belle couleur pour les dresser couronnées de persil frit.

LANGUE DE VEAU. — Couper en deux dans sa longueur la langue déjà cuite, paner chaque morceau, après l'avoir enduit de beurre frais, faire cuire 15 min. sur le gril, et servir avec un citron.

PIEDS DE VEAU. — On les traite habituellement comme la tête de veau (*V.* cet article). Si on veut utiliser la cuisson pour de la gelée de viande, les faire cuire à l'eau avec un peu de sel, un oignon et une carotte émincés. Les fendre en deux après avoir retiré les gros os, ne mettre que l'eau nécessaire pour les couvrir, afin que la cuisson soit plus gélatineuse. Quand ils sont cuits de l'une ou de l'autre manière, les servir soit *au naturel*, avec échalotes et persil hachés, poivre, sel, huile et vinaigre, soit *à la sauce poulette*, soit en *marinade*, ou *en friture*, coupés en morceaux, marinés, trempés dans une pâte à frire, frits de belle couleur et dressés avec persil frit par-dessus.

RIS DE VEAU A LA FINANCIÈRE. — Lorsque les ris sont cuits, les faire mijoter dans une sauce financière pendant 1/2 h.

SAUTÉS AU BEURRE. — Couper les ris blanchis en 4 morceaux, les rouler dans la farine et les faire sauter au beurre frais *non roussi* ; servir avec le jus d'un citron ou une des sauces suivantes : *tomate*, *rémoulade*, *mayonnaise verte* ou *blanche*.

EN BEIGNETS. — Couper les ris en petits morceaux de la grosseur d'une noix, les passer dans la pâte à beignets, les faire frire vivement dans une abondante friture de graisse de bœuf. On peut y ajouter des morceaux de cervelle, de tête ; servir avec du citron.

EN COQUILLES. — Lorsqu'on a un reste de ris de veau, le couper très finement, couper de même des champignons, des truffes, mélanger le tout dans un peu de sauce au jus ou de sauce blanche (on peut aussi ajouter du fromage de Gruyère râpé), et garnir à moitié des *coquilles Saint-Jacques* avec cette farce. Saupoudrer de panure et faire gratiner au four.

FOIE DE VEAU EN CANAPÉS. — Couper le foie en tranches, les faire sauter à la poêle dans un mélange de saindoux et de beurre très chaud ; quand la cuisson est presque achevée, ranger les tranches de foie dans un plat demi-creux et déposer sur chacune d'elles un morceau de cervelle de veau déjà sauté au beurre, arroser avec un jus abondant et filet de vinaigre, et garnir le tour du plat avec des croûtons pas trop cuits.

À LA MAITRE D'HÔTEL. — Couper le foie en tranches, les passer dans l'huile d'olive ou le beurre à demi fondu et les faire cuire sur le gril (feu modéré), pendant 4 min. de chaque côté. Servir sur une maître d'hôtel additionnée de moutarde et de vinaigre.

FRAISE DE VEAU. — La choisir blanche et grasse, la laver dans plusieurs eaux, puis la blanchir en la passant d'abord à l'eau bouillante pendant 10 min. et ensuite à l'eau froide. Quand elle a été bien parée, mettre dans la casserole 1 cuillerée à bouche de farine, 1/2 verre de vinaigre, du sel, 2 oignons dont un piqué de 2 clous de girofle et un bouquet garni. Dans l'un ou l'autre cas, on donne au moins 2 h. de cuisson ; servir la fraise très chaude avec une sauce à part, composée de vinaigre bouilli, d'échalotes hachées, de sel, de mignonnette, et dans laquelle on jette, au dernier moment, une cuillerée à bouche de persil et de civette finement hachés. On peut encore préparer la fraise de veau en friture, en blanquette, en fricassée de poulet avec le jus d'un citron.

TERRINE DE VEAU. — *V.* PATÉS ET TERRINES.

MANIÈRE DE BLANCHIR LES PIEDS DE VEAU. — Les pieds sont généralement vendus tout blanchis (c'est-à-dire dépouillés de leur poil) ; cependant il peut arriver à la campagne que la cuisinière soit obligée de les blanchir elle-même. Verser, dans une bassine ou terrine, 5 ou 6 l. d'eau bouillante et y faire tremper les pieds. Au bout de 8 ou 10 min., retirer successivement chaque pied et racler les poils avec un couteau bien aiguisé en allant à rebrousse-poil. A chaque instant il faut replonger les pieds de veau dans l'eau bouillante et racler jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait blancs. Après cela on les jette dans une eau froide légèrement vinaigrée, dans laquelle ils doivent baigner jusqu'au moment de les employer. C'est ce qu'on appelle faire dégorger. L'eau doit se verser bouillante sur les pieds de veau, mais en *dehors du feu* ; si l'ébullition se continuait, les poils resteraient attachés à la peau. La *tête de veau* se blanchit comme les pieds.

VÉGÉTATIONS ADÉNOIDES (*MÉD. PRAT.*). — Prolifération du tissu amygdalien situé en haut du pharynx ; se produit chez les enfants, de préférence chez les lymphatiques.

ON CONSTATE : difficulté de respirer, la masse charnue ainsi formée bouchant en partie le nez ; anémie et rétrécissement de la poitrine par suite de la diminution de la quantité d'air ; elle bouche aussi la trompe d'Eustache, amenant une gêne considérable de l'ouïe ; elle entretient les rhumes de cerveau ; les enfants qui en sont porteurs dorment et gardent même le jour la bouche ouverte ; ils ronflent, nasonnent, paraissent apathiques, distraits. Bien des enfants que l'on étiquète à l'école paresseux sont des adénoïdiens.

IL FAUT voir un spécialiste qui enlèvera par une bénigne opération les végétations ; à défaut, donner chaque jour dans un verre de lait de X à XXX gouttes de teinture d'iode ; de l'huile de foie de morue, 1 à 3 cuillers à soupe par jour. Mettre chaque jour dans les narines, au moment du coucher, un peu de : vaseline, 40 g. ; résorcine, 1 g.

VÉGÉTAUX (AMIS ET ENNEMIS DES). — Nous donnons ci-dessous la liste des principaux :

I. ENNEMIS DES PLANTES. — CAMPAGNOL (Mamm.). — Dévore les graines ou semences en terre, puis les céréales à peine levées, les carottes, les pommes de terre, etc. Mais fait peut-être plus de mal encore par les nombreux trous qu'il ouvre dans le sol pour se cacher. Très prolifique.

Le détruire avec le virus Danysz, de l'Institut Pasteur. Pour que l'action soit efficace, organiser un syndicat, afin d'opérer à la fois dans toute une contrée. S'il ne s'agit que de quelques rongeurs isolés, les empoisonner avec la pâte suivante : arsenic, 10 g. ; suif, 10 g. ; farine d'orge, 100 g. ; noix ou amandes pilées, 12 g. ; essence d'anis, 1/2 g. ; manipuler le produit avec prudence et le déposer, comme appât, en un endroit non accessible aux animaux domestiques.

FOUINE OU MARTRE-FOUINE (Mamm.). — 0 m. 45 de longueur. Egorge, la nuit, toutes les volailles, ainsi que les lapins d'une basse-cour dans laquelle elle a pu s'introduire. Dans les champs et les bois, ce sont les lièvres, les lapins, les perdrix, etc., qu'elle met à mort. Enfin, dans les jardins, elle dévore les fruits, les raisins surtout, et, à l'occasion, le miel.

Détruire la fouine à l'aide du fusil et du piège.

LÉROT COMMUN (Mamm.). — 12 cm. de longueur avec une queue de 9 cm. Se tient caché pendant le jour dans un trou de mur ou un creux d'arbre. Il vit de graines diverses, de cerises, de prunes, d'abricots, de pêches et de raisins commençant à mûrir. Parfois il s'introduit jusque dans les habitations où il mange le beurre, la graisse, etc. Il chasse et tue les petits oiseaux et emporte leurs œufs à son trou où il accumule de grandes provisions ; il passe l'hiver dans l'engourdissement, ne se réveillant de temps à autre que pour s'alimenter un peu. Détruire les lérots avec des appâts empoisonnés, par exemple des petits morceaux d'une omelette de 4 œufs avec un peu de farine d'orge, pour donner de la consistance, et 4 à 5 g. de noix vomique qu'ensuite on saupoudre de sucre ; introduire l'appât dans des tuyaux de drainage, afin de mettre le poison hors de l'atteinte des animaux domestiques. Remède préventif : préparer des trous dans de vieux murs ; les lérots viennent s'y installer, parfois, au nombre de 4 ou 5 ; l'hiver venu, les surprendre et les tuer.

MULOT (Mamm.). — A des mœurs analogues à celles du campagnol et il se détruit de même (*V.* CAMPAGNOL).

RATS (Mamm.). — Longueur de 20 à 25 cm. Dévorent grains de céréales, pommes de terre, carottes, fruits sur les arbres ou tombés, etc., et en font de grands approvisionnements. Pressés par la faim, en hiver, ils rongent parfois l'écorce des arbres un peu au-dessus du sol.

Les prendre au piège ou les empoisonner avec la pâte indiquée à CAMPAGNOL.

TAUPE (Mamm.) — Ne doit pas être classée parmi les animaux nuisibles, car elle recherche sans relâche les vers blancs, gris, de terre, courtilières, et autres insectes destructeurs. Mais, pour cela, elle fouille le sol et dérange quelques plantes. C'est pour ce motif que beaucoup d'agriculteurs la détruisent au moyen de pièges et à l'affût.

CORBEAU-CORNEILLE (Ois.) — S'abat en grandes troupes sur les champs nouvellement ensemencés de blé et vit des grains qu'il retire du sol.

Détruire les nichées : œufs ou petits ; contre les adultes, faire usage du fusil.

ÉPERVIER ORDINAIRE (Ois.). — Saisit, au vol ou à l'affût, notamment les alouettes, les grives, les pigeons domestiques ; il vient jusque dans les basses-cours pour enlever les poussins, les canetons, etc.

Le détruire par le fusil et tous autres moyens dont on dispose.

MILAN COMMUN OU ROYAL (Ois.). — Son vol très puissant lui permet de s'élever à de grandes hauteurs, où il plane souvent pendant longtemps et s'élance sur le petit gibier : faisans, perdreaux, lapereaux, pigeons, poussins, canetons, etc., qu'il a su découvrir et qu'il saisit et emporte.

Le détruire par tous les moyens : fusil, appâts empoisonnés, etc.

MOINEAU DOMESTIQUE, vulgairement *pierrot*, à Paris (Ois.). — Sa nourriture se compose de chenilles et de petits insectes divers pour ses petits, lors de ses couvées, mais, en autre temps, il vit de végétaux tendres, de graines diverses, de cerises, de raisins, etc.

Le tenir à distance à l'aide de ficelles tendues au-dessus ou au-devant des plantes et des fruits à protéger. Au besoin, faire usage du fusil pour l'effrayer, sinon le tuer, ce qui est souvent préférable.

PIE ORDINAIRE (Ois.). — Se nourrit d'insectes, de graines, de fruits, d'œufs d'oiseaux divers et de leurs petits, même des couvées des volailles, ainsi que du petit gibier : perdreaux, faisandeaux, etc.

Détruire la pie par tous les moyens, fusil et happeaux ; mais surtout s'emparer des petits lorsqu'ils quittent le nid.

ALTISES (Coléopt.). — Adultes et larves dévorent les semis, les jeunes plantes potagères et d'agrément, et surtout la vigne.

Dans les jardins, éloigner les altises par des bassinages tous les 8 à 10 jours, avec une solution de nicotine réduite à un demi-degré de force par addition d'eau. Au vignoble, les capturer à l'aide de l'entonnoir spécial ou les attirer dans des pièges-abris, dits paillons, que l'on incinère tous les matins.

ALUCITE. — *V.* TEIGNE DES CÉRÉALES.

BOMBYX CHRYSORRHÉE (Lépidopt.). — La chenille, en avril, mai et juin, dépouille parfois complètement tous les arbres et arbustes. Très dangereuse, la propriété urticante de ses poils la faisant délaisser par les oiseaux. Lors d'une deuxième apparition, en septembre, les chenilles enveloppent quelques feuilles d'extrémité d'une pousse et s'en constituent une tente sous laquelle elles passent l'hiver. Enlever et brûler ces tentes ; au plus tard en mars.

BOMBYX NEUSTRIEN (Lépidopt.). — En avril et mai, les chenilles dévorent les feuilles des différents arbres et arbustes. En fin juillet, la femelle du papillon dépose 100 ou 200 œufs en une sorte de bracelet ou *bague* autour d'une petite branche et les recouvre d'une gomme brunâtre très dure et insoluble. L'éclosion a lieu à la fin de mars.

Enlever les bagues pendant l'hiver en les fendant sur le côté ; asphyxier les chenilles, provenant des bagues oubliées, avec l'émulsion suivante : eau de pluie chaude, 1 lit. ; savon noir, 10 g. ; carbonate de potasse, 5 g. ; huile de lin, 15 g.

CALANDRE. — *V.* CHARANÇON.

CARPOCAPSE DES POMMES (Microlépidopt.) — La chenille, pénètre dans les pommes et les poires à peine nouées, qui continuent à se développer comme d'habitude, mais fatiguées et ayant l'aspect de l'arrivée à maturité, tombent prématurément. En empoisonnant les petits fruits dès la fin de la floraison, les chenilles se tuent elles-mêmes avant de pénétrer à l'intérieur. Composition de la bouillie à mettre en usage : arséniate de soude, 200 g. ; acétate neutre de plomb, 600 g. ; blanc de Meudon, 40 à 50 g. ; savon noir, 1 kil. 500 ; eau, 1 hectolitre.

Faire arriver le produit jusque dans l'œil du fruit, où naît la chenille. Il faut tuer aussi les chenilles trouvées dans les fruits véreux.

CARPOCAPSE DES PRUNES (Lépidopt.). — On ne peut que tuer les chenilles existant dans les fruits véreux tombés des arbres.

CHARANÇONS DIVERS (Coléopt.) — Dans cette famille se rencontrent les plus nombreux et les plus cruels ennemis des plantes ; leurs larves rongent : 1° les *racines* ou le collet des pois, du fraisier, de la luzerne, de la carotte, etc., qui dépérissent ; 2° la *moelle* des tiges du chou, du colza, de la betterave, des pousses nouvelles des arbres fruitiers, etc., qui se dessèchent et meurent ; souvent des galles apparaissent à la surface des organes attaqués et parfois les feuilles des arbres sont roulées comme des cigares ; 3° l'*intérieur* des fleurs, des boutons à fruits du poirier, du pommier et des petits fruits, ainsi que des graines de pois, haricots, colza, blé, etc., qui se dessèchent, tombent et meurent. Rien de pratique à tenter contre l'adulte ; lutter contre les larves en sacrifiant les organes attaqués qu'on incinérera.

La calandre attaque les grains de blé ; éloigner les femelles pondeuses des greniers au moyen d'une solution concentrée d'ail, dont on humectera les grains par des pelletages réitérés.

Pour détruire les larves restées dans les graines, déposer celles-ci dans un tonneau défoncé, puis placer en haut un petit vase dans lequel on verse 50 g. de sulfure de carbone par hectol. de grains. Fermer hermétiquement avec des chiffons, puis une couche de terre, et charger avec un objet très lourd.

Au bout de 2 jours, retirer les graines et les aérer. Pendant ces diverses opérations, éviter avec soin la présence de toute

lumière et même seulement la pipe allumée, qui pourraient enflammer le produit dont, en outre, les vapeurs sont asphyxiantes.

COCHENILLES ET KERMÈS (Hémipt.). — Ces insectes sont recouverts d'un léger duvet grisâtre ou d'une carapace grisâtre ou brun roussâtre ; les uns ne cessent de circuler sur les plantes, tout en suçant la sève ; tandis que d'autres se fixent sur les écorces et restent immobiles jusqu'au printemps suivant.

Détruire ces insectes aussitôt leur éclosion, en avril ou au début de mai, par des pulvérisations avec la solution suivante : eau de pluie, 1 lit. ; carbonate de potasse, 3 g. ; huile soluble de soude, 40 g. ; alcool à brûler, 10 g., et nicotine à 100 g. par lit., 10 g. Détruire les carapaces de kermès à l'aide de la solution ci-après : colle de pâte, 400 g. ; huile soluble de soude, 130 g. ; miel, 40 g. ; pétrole, 4 g. ; carbonate de potasse, 6 g. ; eau de pluie, quantité nécessaire pour compléter 1 lit.

Dans les serres, empêcher la venue des insectes par le traitement préventif indiqué à PUCERONS.

COCHYLIS ET EUDEMIS (Microlépidopt.). — La cochylis pond sur les jeunes pousses et principalement sur les boutons non encore épanouis des grappes ; les chenilles apparaissent en mai, un peu avant la floraison. De suite elles enveloppent de fils de soie les jeunes grappes et se tiennent à l'intérieur pour les dévorer à l'aise. A la fin de juin ou au début de juillet, elles se transforment en chrysalides qui, dans le courant de juillet, donnent la deuxième génération de papillons. Ceux-ci pondent sur les grains de raisin déjà gros, et bientôt de nouvelles chenilles apparaissent ; chacune ouvre un petit trou dans chaque grain et y pénètre. Enfin, une dernière apparition de papillons a lieu au début de septembre ; les chenilles attaquent alors les grains déjà en maturation. Les deux premières attaques ont lieu aussi bien par la cochylis que par l'eudemis ; la dernière est due à l'eudemis seule.

Empoisonner les jeunes grappes quelques jours avant la floraison, afin que les chenilles, en les broutant, se tuent elles-mêmes. Formule à employer : eau, 1 hectol. ; arséniate de soude anhydre, 200 g. ; acétate neutre de plomb, 600 g. ; blanc de Meudon, 40 à 50 g. ; savon noir, 1 kil. 500. Pour obtenir un bon résultat, tremper les grappes de raisin une à une dans la bouillie. || A chaque apparition ultérieure des papillons, aux débuts de juillet et septembre, tenir les femelles pondeuses à distance par des pulvérisations de jus ordinaire de tabac à 1 demi-degré de force.

COSSUS RONGE-BOIS et ZEUZÈRE DU MARRONNIER (Lépidopt.) : — La femelle pond, à la fin de juillet, sur les arbres de toutes espèces, et chaque chenille creuse une galerie à l'intérieur. Cette galerie est parfois transversale, parfois circulaire, et l'arbre peut être jeté bas par le vent. La présence de la chenille est annoncée par un trou d'où se dégage de la sciure qui tombe sur le sol et, lorsqu'il s'agit du cossus, par une boursuflure de l'écorce.

Extraire la chenille à l'aide d'un fil de fer recourbé à son extrémité, ou l'asphyxier avec un petit tampon d'ouate imprégné de sulfure de carbone ou de benzine et introduit dans la galerie dont on bouche l'ouverture avec du mastic à greffer.

COURTILIÈRE (Orthopt.) — Se tient pendant le jour dans un trou qu'elle a creusé à 20 ou 25 cm. de profondeur dans le sol. La nuit venue, elle recherche les larves et les nymphes de hannetons, les lombrics, etc. Mais elle fouille le sol en tous sens et détruit les semis, les plants de toutes sortes, carottes, choux, laitues, etc.

Éloigner l'insecte par une introduction de goudron liquéfié dans le labour, ou l'asphyxier en remplissant son trou d'eau et d'un peu de pétrole. Préparer préventivement des tranchées remplies de fumier long, en septembre ; elles serviront d'abri à l'insecte, durant l'hiver ; en février, détruire les insectes encore engourdis.

CRIQUETS DIVERS (Orthopt.). — Rongent absolument toute la végétation, particulièrement en Algérie, et quelquefois dans le midi de la France. On s'en débarrasse au moyen de barrages, dits appareils Durand, à l'aide desquels on dirige les insectes dans des fossés que l'on comble avec de la chaux vive et des Melhafas qui les font tomber dans des grands sacs.

EUDÉMIS. — *V.* plus haut : COCHYLIS.

ESCARGOTS. — *V.* plus loin : LIMACES.

HANNETONS (Coléopt.) — L'adulte apparait entre la mi-avril et la fin de mai, ronge les feuilles des arbres et arbustes sous lesquelles il se tient caché. La femelle dépose ses œufs à quelques cm. de profondeur dans un sol largement fumé et bien exposé au soleil. La larve, qui reste en terre pendant 3 ans, ronge les racines des laitues, fraisiers, etc., qui se fanent, puis celles des arbres et arbustes.

Rechercher les adultes pour les tuer, mais, pour réussir sûrement, opérer sur plusieurs communes voisines. D'un autre côté, tenir les pondeuses à distance en évitant tout labour de la fin de mars à la fin d'avril, ou en introduisant du goudron liquéfié dans le sol ; ou enfin, asphyxier les larves avec du sulfure de carbone à raison de 50 g. par m. carré, répartis en 4 trous. Le produit doit être déposé avec un pal, 10 ou 15 cm. plus bas que l'endroit où se trouvent les larves dans le moment.

KERMÈS. — *V.* plus haut : COCHENILLE.

NÉGRIL OU BABOTTE NOIRE (Coléopt.) — L'adulte ronge, vers la fin d'avril, l'extrémité des tiges de la luzerne ; un mois plus tard, les larves, souvent très nombreuses, achèvent la ruine des champs attaqués et envahissent parfois ceux du voisinage où ils se rendent en longues traînées noires.

Recueillir les larves avec l'appareil secoueur Bardoux, ou les faire mourir de faim en fauchant la première coupe de foin.

NOCTUELLE DES MOISSONS (Lépidopt.). — C'est surtout au printemps, à la fin de l'été et au début de l'automne, que la chenille, ou *ver gris*, attaque, au ras du sol, les plantes basses de toutes sortes dont elle ronge le cœur, près du collet, ou dans la chair desquelles elle creuse de grands trous.

Rechercher les chenilles se tenant à 2 ou 3 cm. dans le sol, au pied des plantes attaquées.

PHALÈNE HYÉMALE (Lépidopt.) — La chenille très vorace, ronge successivement, sur le poirier et le pommier, les organes de reproduction, puis les petits fruits, et roule les feuilles en cornets.

Empêcher les femelles de monter sur les arbres pour y effectuer leur ponte en entourant chaque pied d'un enduit ainsi composé : huile de ricin, 1 kil. ; poix noire, 40 g. ; ou glu marine, 80 g., et colophane finement concassée, 350 g.

PHYLLOXÉRA (Hémipt.). — C'est une sorte de puceron qui attaque la vigne dans ses feuilles et ses racines et la ruine complètement en quelques années. Pas de traitement. Le vignoble atteint doit être déclaré à l'administration et détruit. Les plantations nouvelles sont faites avec du plant dit américain.

PUCERONS ORDINAIRES (Hémipt.) — Les premiers pucerons naissent au début de mars, d'œufs d'hiver déposés à l'automne, notamment sur le fusain du Japon. De là, ils se rendent sur toutes les plantes, fleurs, légumes, arbres fruitiers, etc., dont ils sucent la sève.

Les tenir éloignés des plantes par des pulvérisations (solution de jus ordinaire de tabac à 10° réduite à 1 demi-degré par une addition d'eau) renouvelées tous les mois.

Pour tuer les bestioles, faire usage du même produit, mais de force double, appliqué le soir et suivi du lavage des feuilles le lendemain matin à la première heure.

PUCERONS LANIGÈRES (Hémipt.). — Ces insectes, entourés d'un duvet blanc présentent, quand ils sont réunis au même emplacement, une agglomération floconneuse du blanc le plus éclatant. N'attaquent que le pommier dont ils sucent la sève et, par suite, produisent des loupes chancreuses sur les branches et les racines. Tuer les insectes : 1° pendant l'été, avec des pulvérisations de : eau de pluie, 1 lit. ; carbonate de potasse, 4 g. ; huile soluble de soude, 40 g. ; alcool, 10 g. ; nicotine à 100 g. par lit., 10 g. ; 2° au début de l'hiver, introduire dans les chancres : eau chaude, 1 lit. ; savon noir, 300 g. ; carbonate de potasse, 5 g. ; pétrole, 3 g. ; huile soluble de soude, 50 g.

SILPHE DE LA BETTERAVE (Coléopt.). — La larve dévore, au printemps, les jeunes betteraves à peine sorties du sol.

Empoisonner les plants avec la bouillie d'arséniate de plomb indiquée à CARPOCAPSE DES POMMES, et les larves se détruisent elles-mêmes en rongeant les feuilles.

TEIGNE DES GRAINS (Microlépidopt.) — La femelle ayant pondu sur des grains de blé, de seigle et d'orge rentrés en magasin, la chenille en provenant réunit 3 grains à l'aide de ses fils et se tient entre eux, dans un fourreau séparé, d'où elle les ronge. Chaque chenille opérant de même, tous les tas de grains sont bientôt recouverts de ces toiles sur une épaisseur de plusieurs cm. Tuer les chenilles par des pelletages énergiques et réitérés, ou à l'aide des tarares d'Herpin et de Doyère. || Ou bien mettre pendant un instant, dans un four convenablement chauffé, les grains reliés ensemble par ces chenilles enlevées à l'aide d'un bon criblage préalable.

TEIGNE OU ALUCITE DES CÉRÉALES (Microlépidopt.). — La chenille s'introduit dans l'épi et dans les grains de blé, de seigle, d'orge ou d'avoine encore sur pied et, sans entamer l'écorce, en dévore l'intérieur, puis y passe à l'état de nymphe. Une deuxième génération de chenilles opère de même lorsque le grain est rentré et mis en tas. La farine donnée par de tels grains, à laquelle s'ajoutent les excréments de l'insecte, est capable de causer des affections de gorge parfois mortelles. La machine à battre détruit presque entièrement les premières de ces chenilles, mais non les dernières. Enfin si, malgré tout, le grain est destiné à être consommé, le faire convertir en farine au plus tôt, afin, au moins, que les meules du moulin détruisent les chenilles, ainsi que les œufs qui pourraient être déposés à la surface.

Éviter d'employer ces graines comme semence, sinon après une immunisation préalable (*V.* plus haut : CHARANÇONS).

YPONOMEUTES (Microlépidopt.) — Les chenilles apparaissent en avril, et rongent la pointe des jeunes pousses, qui pourrissent. Plus tard, elles entourent successivement l'extrémité de chaque pousse nouvelle d'un réseau de toile blanche affectant un peu la forme d'une tente, à l'abri de laquelle elles dévorent les feuilles.

Les chenilles de l'yponomeute du pommier, du cerisier et du fusain procèdent de même.

Détruire ces chenilles, autant que possible, avant la constitution des toiles, avec la solution suivante : eau de pluie chaude, 1 lit. ; savon noir, 15 g. ; carbonate de potasse, 5 g. ; colophane très finement concassée, 5 g.

ZEUZÈRE. — *V.* plus haut : COSSUS RONGE-BOIS.

TÉTRANYQUE TISSERAND (Arachnides). — Se tient par quantités considérables sous les feuilles du pêcher, du tilleul, des haricots, etc., dont il suce la sève. Les organes attaqués deviennent gris jaunâtre : c'est la *grise*.

Détruire l'insecte avec la première solution prescrite contre les COCHENILLES et les KERMÈS.

LIMACES ET ESCARGOTS (Mollusques). — Sortent au printemps et jusqu'au début de l'hiver, dévorent tout ce qui est tendre : semis, feuilles et plantes de toute nature.

Le ramassage à la main, environ 2 heures après la nuit complète ou par un temps pluvieux, est un bon procédé pour se débarrasser des limaces. Les attirer encore avec du gros son de blé déposé dans des soucoupes ou assiettes recouvertes afin de le garantir des pluies. Tous les matins, enlever ceux qui sont restés empêtrés sur le son ou dissimulés sous les soucoupes.

Opérer de la même manière contre les escargots.

II. MALADIES CRYPTOGAMIQUES. — ANTHRACNOSE DE LA VIGNE (Champignons imparfaits). — Sous l'action du champignon, les *bourgeons* présentent de nombreuses petites taches grises cerclées de noir ; l'écorce se creuse et chaque plaie pénètre profondément jusqu'à la moelle en prenant l'aspect d'un chancre, qu'entourent des boursouflures, puis des crevasses ; beaucoup de bourgeons se dessèchent et meurent.

Les *feuilles* attaquées encore jeunes se crispent et se déchirent ; si elles sont entièrement développées, le parasite les perce de nombreux trous ronds.

Sur les *grains*, les taches grises, cerclées de noir et rongeantes, pénètrent jusqu'aux pépins qui se trouvent à nu, et le reste de la surface devient gris fauve ; d'ailleurs, le plus souvent les grains tombent.

Rien à opposer à l'anthracnose, mais éviter sa réapparition l'année suivante en humectant les souches avec : eau chaude, 10 lit. ; sulfate de fer, 5 kil. ; acide sulfurique, 1 décil.

BLACK-ROT (Ascomycètes). — La maladie attaque, d'avril à juin : 1° les *feuilles* très tendres de la vigne, qui présentent des petites taches rousses, couvertes de très petits grains noirs saillants ; 2° les *bourgeons* dont l'extrémité porte les mêmes taches ; 3° les *grains* aussitôt après le nouage et les détruit complètement. L'attaque la plus grave des grains a lieu vers la mi-juillet, lorsqu'ils sont déjà gros : une petite tache noirâtre plombée se montre à la surface, puis s'élargit et gagne tout le grain, qui devient brunâtre. Par suite, il se déprime en formant de gros plis et se dessèche. Les grains restent fortement attachés à leur pédicelle. L'action du parasite est parfois si rapide que toute la récolte est détruite en 48 heures. Appliquer la bouillie bordelaise suivante : eau, 1 hectol. ; sulfate de cuivre, 2 kil. ; chaux, 2 kil. ; sublimé corrosif, 100 g., et opérer : 1° lorsque les bourgeons sont développés de 7 à 8 cm. ; 2° 15 à 20 jours après ; 3° à la veille de la floraison ; 4° à la fin de la floraison ; 5° 8 jours avant le commencement de la véraison. Enfin, pendant l'hiver, badigeonner soigneusement les souches avec : eau, 1 hectol. ; sublimé corrosif, 100 g.

MILDIOU (Oomycètes). — La maladie peut apparaître dès le mois de mai, mais le plus souvent vers la fin de juin ou dans la première quinzaine de juillet, en un mot lorsque la température est à la fois chaude et humide. Les *feuilles* attaquées, de la vigne et de tant d'autres plantes, portent à la face supérieure des petites taches jaunâtres, brun roux et se dessèchent. En dessous, se forment de nombreux petits dépôts de matières pulvérulentes blanches, puis les feuilles tombent. Sur les *raisins*, une tache apparait, livide et déprimée, et le grain brunit, s'amollit, se dessèche et tombe.

Enfin, privés de feuilles et restés verts, les *bourgeons* ne peuvent donner qu'une faible végétation pour les années suivantes, et bientôt la mort du cep a lieu.

Le remède éprouvé contre le mildiou est le sulfate de cuivre décomposé, à appliquer préventivement. Un traitement trop tardif ne réparera pas le mal fait, mais évitera sa propagation. Voici les formules : bouillie bourguignonne, plus facile à préparer, n'encrassant pas les appareils et tout aussi efficace : eau, 1 hectol. ; sulfate de cuivre, 2 kil. ; carbonate de soude en cristaux, 2 kil. 500. Bouillie bordelaise : eau, 1 hectol. ; sulfate de cuivre, 1 kil. 500 à 200 kil. ; chaux grasse éteinte, environ 1 kil.

OIDIUM (Ascomycètes). — Dans cette affection, les feuilles de la vigne se recouvrent d'une poussière blanc grisâtre, deviennent épaisses et cassantes, puis se dessèchent. Les bourgeons se couvrent de taches brunes. Enfin, le raisin attaqué de bonne heure coule ; plus tard, sa peau, durcie, éclate sous la pression de la sève, en laissant voir les pépins. Le dessèchement ou la pourriture suivent. Cette grave maladie atteint beaucoup d'autres végétaux.

Traitement : soufrer les vignes préventivement, d'abord lorsque les bourgeons ont atteint 10 à 12 cm. et ensuite au moment de la floraison, en mai et à la fin d'août, au début de la maturation.

MALADIE OU MILDIOU DE LA POMME DE TERRE (Oomycètes). — Cette affection, très préjudiciable, se déclare de juin à août ; les feuilles et les tiges se recouvrent de taches jaunâtres, puis brunes, et souvent une auréole blanchâtre se montre en dessous. Les feuilles se fanent, se dessèchent et les touffes apparaissent comme grillées. Plus tard, lors de l'arrachage, les spores ou semences du parasite, tombées des fanes sur le sol, s'attachent aux tubercules humides et bientôt des taches déprimées, brunes ou livides, apparaissent à la surface et produisent le brunissement, le ramollissement et la décomposition.

Pour éviter la maladie : 1° ne planter que des tubercules sains ; dans le doute, les faire tremper pendant 24 heures dans la bouillie bourguignonne, puis bien les laver et faire sécher longuement ; 2° pendant la végétation, pulvériser les fanes avec une bouillie cuprique bordelaise ou bourguignonne (*V.* les formules ci-dessus à MILDIOU) ; 3° ne procéder à l'arrachage que lorsque les fanes sont mortes par épuisement, ou 4 ou 5 jours après les avoir incinérées, afin d'éviter l'inconvénient signalé plus haut ; 4° conserver les tubercules en un local bien aéré et à température basse. D'ailleurs, plus la peau du tubercule durcit, plus il devient réfractaire à la maladie.

TAVELURE DU POIRIER ET DU POMMIER (Ascomycètes). Sur les *fruits* du poirier apparaissent de nombreuses petites taches noirâtres qui s'élargissent et se recouvrent d'une poudre brun olivâtre foncé, comme veloutée. Leur emplacement se durcit et perd toute élasticité. Or, l'arrivée de la sève se continuant partout en vue de l'accroissement de volume du fruit, la peau, faute de pouvoir céder, éclate. Sur les *pommes*, une seule tache apparaît : noire et verdâtre d'abord, mais qui devient rousse et se dessèche ; ensuite l'affection continue comme sur les poires. Sur les *feuilles* se remarquent de nombreuses mouchetures ayant l'aspect des taches des poires et le tissu se désorganise et se dessèche. Sur les *bourgeons*, l'écorce un peu renflée se fendille et se crevasse, puis la surface durcit et se détache par lambeaux.

On évite souvent la tavelure en cultivant les arbres fruitiers en espalier au levant. Si, cependant, la maladie apparaît, faire aux arbres des pulvérisations de la bouillie suivante : eau, 1 hectol. ; sulfate de cuivre, 500 g. ; carbonate de soude en cristaux, 625 g. Au besoin, renouveler le traitement une fois et même deux fois. Vers la fin d'octobre, enlever les fruits atteints et les incinérer, ainsi que les feuilles restées aux arbres ou tombées. Enfin, par une taille sévère, supprimer les rameaux ou branches atteints. L'année suivante, avant la fin de février au plus tard, badigeonner les arbres, et même le treillage et le mur, avec la bouillie suivante : eau de pluie chaude, 10 lit. ; sulfate de fer, 500 g. ; sulfate de cuivre, 300 g. ; talc en poudre, 50 g. Chaque produit doit être dissous à part avant le mélange. Ensuite, effectuer les trois pulvérisations suivantes : la 1re à la veille de la floraison avec une bouillie ainsi composée : eau de pluie chaude, 1 hectol. ; sulfate de cuivre, 1 kil. ; carbonate de soude en cristaux, 1 kil. 250 ; la 2e aussitôt après la défloraison, avec la bouillie suivante : eau de pluie chaude, 1 hectol. ; sulfate de cuivre, 500 g. ; carbonate de soude en cristaux, 625 g. ; la 3e au début de juin, avec la même bouillie ; augmenter les pulvérisations avec la même composition si le temps est chaud et humide.

III. AMIS DES PLANTES.

AMIS DES PLANTES.	DÉTRUISENT NOTAMMENT :
Musaraigne.	Vers et rongeurs divers.
Hérisson commun.	Limaces, escargots, hannetons courtilières, vipères.
Chauve-souris.	Nombreux insectes nuisibles.
Crapaud, salamandre.	Vers, limaces.
Effraie, hibou.	Souris, mulots, campagnols.
Hirondelle, martinet, engoulevent, sittelle torche-pot.	Insectes divers, papillons, etc.
Lézard, orvet.	
Lampyre, ver luisant, drile jaune et silphe lisse.	Escargots, limaces.
Coccinelle et hémérobe vulgaire.	Pucerons, psylles.
Ichneumon.	Divers insectes nuisibles.
Carabe, calosome, procuste, staphylin.	Hannetons, chenilles.
Araignée.	Divers insectes nuisibles.

VEINES. — Vaisseaux ramenant des tissus le sang au cœur. A parois plus minces et étant plus superficielles que les artères, sont plus exposées à être blessées, d'où les hémor-

ragies veineuses (sang noir s'écoulant en nappe ou en jet saccadé) (*V.* PLAIES).

La paroi veineuse peut s'enflammer et donner lieu à une phlébite (*V.* PHLÉBITE) ; elle peut se laisser distendre par le sang, surtout aux membres inférieurs, et donner lieu à des varices (*V.* ce mot).

VÉLOCIPÈDES (*LÉGISL.*). — Tout vélocipède doit être muni, en dehors de la plaque de contrôle attestant la perception de la taxe, d'une plaque indiquant le nom et le domicile du propriétaire, ainsi qu'un numéro d'ordre si le propriétaire est loueur de vélocipèdes. ‖ Le vélocipède doit posséder un appareil avertisseur (timbre à note aiguë ou grelot), dont le son puisse s'entendre à 50 m., et la nuit un feu visible de l'avant et de l'arrière, ou un feu visible de l'avant seulement et d'un appareil à surface réfléchissante rouge à l'arrière. ‖ L'allure doit être modérée dans la traversée des agglomérations, et aux tournants des voies publiques. Les cyclistes ne peuvent pas encombrer la voie publique en formant un groupe compact. Ils doivent conduire leur machine à la main en cas d'embarras, ou quand un cheval est effrayé. Ils tiennent la droite du chemin, et ne peuvent dépasser les conducteurs ou cavaliers devant eux que sur la gauche de ceux-ci, et en les avertissant. Les conducteurs de voitures doivent leur laisser un espace utilisable d'au moins 1 m. 50 (entre le bord intérieur du ruisseau et la limite extrême du chargement de la voiture), sous peine de procès-verbal. Certaines voies peuvent être spécialement affectées aux cyclistes. Les trottoirs leur sont interdits, sauf si les machines sont conduites à la main.

VELOURS (REMISE A NEUF DU). — Pour effacer les plis, les cassures, les marques du velours : faire chauffer un fer monté sur un pied, ou tenir un fer retourné en-dessus. ‖ Mouiller légèrement l'envers du velours, et le passer sur le fer, en le tendant bien ; ne jamais appuyer l'endroit du velours sur le fer. ‖ On peut brosser l'étoffe dans le sens du tissu pour redresser le poil pendant qu'il est sur le fer.

VELOUTÉ. — *V.* SAUCES.

VENDANGE. — *V.* VITICULTURE.

VENT. — Le vent est le résultat d'une différence de pression atmosphérique entre deux régions d'air. Supposez, en effet, qu'une masse d'air représente une faible pression, naturellement les masses voisines plus lourdes ont tendance à pénétrer la masse légère. Celle-ci forme ainsi une sorte d'appel d'équilibre à la façon de vases communicants. En principe général, chaque fois que deux masses d'air sont à des températures différentes, l'une chaude, l'autre froide, il y a faible pression pour l'air chaud parce qu'il est très dilaté, il y a forte pression pour l'air froid parce qu'il est comprimé. Dans cette comparaison vous appelez l'air chaud un *cyclone*, c'est-à-dire un lieu d'attraction, et vous appelez l'air froid un *anticyclone*. L'intensité des vents se mesure au moyen de l'*anémomètre*. C'est un appareil le plus généralement formé de coquilles hémisphériques ou de palettes montées sur des tiges qui reposent en leur centre sur un pivot. Le tout est monté sur pylône. Le vent, en soufflant, fait tourner les coquilles, et ce mouvement circulaire est transmis à des appareils enregistreurs. La *vitesse du vent* varie entre 1 m. à la seconde, soit 3 kil. 600 à l'heure, et 10, 15, jusqu'à 20 m. à la seconde, soit 36, 54, 72 kil. à l'heure. En aviation, par exemple, la conduite d'un *aéroplane* commence à devenir dangereuse à partir de 8 à 10 m. de vitesse à la seconde.

Vous pouvez très facilement prévoir la proche venue d'un grand vent en consultant le *baromètre*. Si, en quelques heures, vous voyez la pression descendue au-dessous de 750, c'est un vent violent qui se prépare ; à 745, 740, c'est l'annonce de la tempête ; plus bas encore, ce qui est très rare d'ailleurs, c'est une grave et calamiteuse perturbation, comme les cyclones, les tourbillons, les xyphons.

Pour la *direction*, classez les vents en trois catégories : 1° les vents à direction périodique ; 2° les vents à direction régulière ; 3° les vents à direction variable. Dans la première catégorie vous avez surtout les *moussons*. Pendant six mois le soleil domine sur l'hémisphère nord ; sa chaleur provoque sur les hauts plateaux asiatiques une dépression très forte, de telle façon que l'air, attiré par cette dépression, vient de l'Océan Indien et Pacifique sur les terres, et comme il est gorgé d'eau puisqu'il a parcouru la mer, il se répand en pluies très abondantes sur les continents. Au contraire, pendant les six mois qui suivent, la dépression se produit sur l'hémisphère sud et les vents viennent d'Asie vers l'Australie, l'Océan Arctique et l'Afrique du Sud. Aussi, pour tous les pays d'Asie méridionale et orientale, en voisinage de la mer, la saison des pluies est en été, et la saison sèche en hiver. A l'équateur les vents s'élèvent tout droits de haut en bas et produisent le *calme plat*, si redouté des navigateurs à voile, parce qu'aucun souffle ne les pousse en aucune direction. Mais de chaque côté de l'équateur soufflent les *alizés* qui se dirigent vers l'équateur, et derrière les alizés sont les *contre-alizés* qui fuient l'équateur. Les vents à direction régulière, sont des vents qui viennent à tous moments de l'année, mais qui ont toujours la même direction. Les plus nettement connus sont le *siroco* en Afrique du Nord. Le vent s'élève soit le matin, soit vers midi, rarement après deux heures du soir. Tout d'un coup, au milieu d'un calme plat, il arrive du désert sur les côtes méditerranéennes une poussée d'air violemment brutale qui charrie à une vitesse folle les feuilles des arbres, des plumes d'oiseau, des graviers, en même temps qu'elle provoque une chaleur de fournaise. Le siroco souffle toujours du sud au nord, il passe même la Méditerranée pour se faire sentir en Italie, en Espagne et jusqu'en Provence. Dans le Sahara, c'est le *simoun* qui suit la même direction que le *siroco*, mais il entraîne tellement de sable que l'air devient irrespirable. C'est pourquoi les peuples du désert, les gens des caravanes, les *Touareg*, sont obligés, pour respirer et avancer, de couvrir leur visage, excepté les yeux, d'un linge de toile. En Égypte, à peu près tous les 50 jours, vient le *khamsin* (ce qui veut dire 50 en arabe), lequel, terriblement chaud et chargé de sable, souffle du désert de Lybie et Nubie sur la vallée du Nil. Chez nous il y a le *mistral*, qui s'élève chaque fois que se manifeste une forte dépression dans le golfe du Lion. Il suit la vallée du Rhône, du nord au sud, et, froid autant que violent, il cause de gros dégâts aux cultures de primeurs à chaque passage. Les paysans s'en défendent en plantant devant leurs cultures des haies de cyprès.

Enfin les vents à direction variable sont malheureusement les plus nombreux et ceux qui laissent les gens de la campagne à peu près sans défense. Cependant, malgré les incertitudes des variations quotidiennes, rappelez-vous que les vents d'ouest amènent la pluie pour la France du centre et de l'ouest, que les vents du sud sont aussi des vents de pluie pour la vallée du Rhône, que les vents du nord et d'est sont surtout des vents froids. Le vent a une action nuisible sur la végétation parce qu'il sèche la terre et qu'il active la transpiration des feuilles ; aussi vous devez protéger vos jardins par des haies, des palissades et des murs.

VENTE. — La vente est un contrat synallagmatique, par lequel l'une des parties (*vendeur*) s'oblige à transférer la propriété d'une chose à l'autre partie (*acheteur*) qui, de son côté, s'oblige à en payer le prix.

Entre les parties, la vente est parfaite et la propriété est acquise à l'acheteur vis-à-vis du vendeur, dès qu'on est convenu de la *chose* qui fait l'objet de la vente et du *prix* qui doit être payé ; cette règle comporte toutefois certaines exceptions ou restrictions : par exemple, dans le cas où des marchandises sont vendues au poids, au compte ou à la mesure, les choses vendues sont aux risques du vendeur jusqu'à ce qu'elles soient pesées, comptées ou mesurées (*V.* aussi BREVET D'INVENTION, NAVIRES).

A *l'égard des tiers*, il y a lieu de distinguer selon la *nature* de l'objet vendu (*V.* notamment : FONDS DE COMMERCE, POSSESSION, PRESCRIPTION, TRANSCRIPTION).

La *preuve* de la vente est soumise aux règles du droit commun (*V.* ACTE et PREUVE) ; si les parties dressent ou font dresser un *écrit* pour constater la vente, cet écrit peut être ou authentique ou sous seings privés.

Le prix de la vente doit être *déterminé* et désigné par les parties ; cependant, on peut convenir qu'il sera arbitré par un tiers ; si ce tiers ne veut ou ne peut faire l'estimation, il n'y a point vente. Le prix doit être, en outre, *réel* et *sérieux*.

Promesse de vente. — La promesse de vente vaut vente lorsqu'il y a consentement *réciproque* des deux parties sur la chose et sur le prix (*V.* ARRHES).

Différentes espèces de vente. — La vente peut être pure et simple, ou sous une *condition*, soit suspensive, soit résolutoire ; elle peut avoir pour objet deux ou plusieurs choses *alternatives* (*V.* OBLIGATIONS).

La vente faite à l'*essai* est toujours présumée faite sous une condition suspensive.

Il y a certaines choses qu'il est d'usage de *goûter* avant de les acheter (vin, huile, etc.) ; en ce qui concerne ces choses, il n'y a point de vente tant que l'acheteur ne les a pas *goûtées et agréées* (C. civ., art. 1587).

Quand des choses ont été vendues *en bloc*, la vente est parfaite, quoiqu'elles n'aient pas encore été pesées, comptées ou mesurées. Au contraire, quand elles sont vendues au *poids*, au *compte*, ou à la *mesure*, l'acheteur peut bien en demander la délivrance ou, à défaut, des dommages-intérêts, mais la vente n'est pas parfaite, en ce sens que les choses vendues sont aux risques de l'acheteur, jusqu'à ce qu'elles soient comptées, pesées ou mesurées.

Vente à réméré. — La faculté de *rachat* ou de *réméré* est un pacte par lequel le vendeur se réserve de reprendre la chose vendue, moyennant la restitution du prix principal, des frais et loyaux coûts de la vente, des réparations nécessaires, et de celles qui ont augmenté la valeur du fonds, jusqu'à concurrence de cette augmentation.

La faculté de rachat ne peut être stipulée pour un terme excédant *cinq* (5) *années* ; si elle a été stipulée pour un terme plus long, elle est réduite à cinq (5) ans. Le délai court contre toutes personnes, même contre le *mineur*, sauf, s'il y a lieu, recours contre qui de droit. Faute par le vendeur d'avoir exercé son action de réméré dans le terme prescrit, l'acquéreur demeure propriétaire irrévocable.

Le vendeur à réméré peut exercer son action contre un second acquéreur, quand même la faculté de réméré n'aurait pas été déclarée dans le second contrat.

Le vendeur qui use du pacte de rachat ne peut rentrer en possession qu'après avoir satisfait à toutes les obligations auxquelles est subordonné l'exercice du réméré (*V.* plus haut). Il reprend son héritage exempt de toutes les charges et hypothèques dont l'acquéreur l'aurait grevé ; mais il est tenu d'exécuter les baux faits sans fraude par l'acquéreur.

Rescision pour cause de lésion. — Si le *vendeur* a été lésé de plus de *sept douzièmes* (7/12) dans le prix d'un *immeuble*, il a le droit de demander la rescision de la vente, malgré toute renonciation de sa part et alors même qu'il aurait déclaré donner la plus-value.

La demande n'est plus recevable après l'expiration de *deux* (2) *années* à compter du jour de la vente ; ce délai court contre les femmes mariées et contre les absents, les interdits, et les mineurs venant du chef d'un majeur qui a vendu ; il court aussi et n'est pas suspendu pendant la durée du temps stipulé pour le pacte du rachat. La preuve de la lésion ne peut être admise que par jugement ; elle se fait par un rapport de trois experts.

Si l'action est admise, l'acquéreur ou le tiers-possesseur a le choix : ou de rendre la chose en retirant le prix payé, ou de garder le fonds en payant le supplément du juste prix, *sous la déduction du dixième* (1/10) du prix total. S'il garde la chose, en fournissant le supplément tel qu'il est indiqué ci-dessus, il doit l'intérêt du supplément du jour de la demande en rescision. S'il préfère la rendre et recevoir le prix, il rend les fruits du jour de la demande. L'intérêt du prix qu'il a payé lui est aussi compté du jour de la même demande ou du jour du paiement, s'il n'a touché aucuns fruits.

La rescision pour lésion n'a pas lieu en toutes ventes qui, d'après la loi, ne peuvent être faites que d'*autorité de justice*.

Les ventes d'engrais sont soumises à une action en rescision spéciale, en faveur de l'*acheteur*, pour lésion de plus d'*un quart* ; cette action, qui est portée devant le juge de paix du domicile de l'acheteur, doit être intentée, à peine de déchéance, dans le délai franc de *quarante* (40) *jours*, à dater de la livraison (Loi du 8 juillet 1907).

Ventes publiques de meubles et d'immeubles. — Il y a des cas où les ventes de meubles ou d'immeubles doivent être *publiques*, c'est-à-dire qu'il y est procédé en vertu d'une décision de justice, après l'accomplissement de certaines formalités (de publicité notamment) et aux enchères, à l'audience du tribunal ou par le ministère d'un officier public (*V.* notamment FAILLITE, SAISIES, SUCCESSION, MINORITÉ, RÉGIME DOTAL).

Nous n'entrerons pas dans le détail des formalités auxquelles ces ventes sont assujetties, les procédures auxquelles elles donnent lieu étant dirigées par des officiers ministériels.

Licitation. — Si une chose *commune* à plusieurs personnes ne peut être partagée commodément et sans perte ; ou si, dans un partage amiable de biens communs, il s'en trouve qu'aucun des co-partageants ne puisse ou ne veuille prendre, on les vend aux enchères et le prix en est partagé entre les co-propriétaires. Chacun des co-propriétaires a le droit de demander que les étrangers soient appelés à la licitation ; ils sont *nécessairement* appelés quand un des co-propriétaires est *mineur*.

Vente de charité. — Les ventes de bienfaisance, si à la mode dans la haute société, ont lieu ordinairement après le carême. Le premier travail du comité qui désire organiser une de ces ventes consiste à grouper des vendeuses et à arrêter un local plus ou moins spacieux dans un des beaux quartiers de la ville. Les vendeuses s'entendront entre elles sur le choix des articles qu'elles désirent vendre, dans leur petite boutique décorée avec goût ou sur éventaire. Chacune devra apporter sa note personnelle d'art et de charme pour attirer, à qui mieux mieux, les acheteurs, sans se départir des règles de la plus stricte convenance. L'une vendra des fleurs, l'autre des parfums, des articles de toilette, des sachets parfumés, parfois ornés de ses propres mains. Les vendeuses aux goûts artistiques tiendront des abat-jour de style, des couvertures de livre, des porte-photographies en étoffes anciennes, des vide-poches, des paravents brodés et devants de cheminée, etc.

D'autres, plus pratiques, offriront de la fine lingerie, des broderies, des dentelles, des tapisseries, etc. Enfin, on n'oubliera pas les friandises, qui plaisent à tout le monde. Tous ces objets de vente peuvent être achetés, mais, souvent aussi, ce sont des travaux exécutés par les vendeuses elles-mêmes ou des dames de charité, ce qui en augmente le prix.

Il est d'usage d'envoyer une carte blanche satinée à tous ses amis, leur annonçant que : « Mme X... vendra dans tel salon (ou tel local), le... de... heure à... heure. Elle serait heureuse d'avoir votre visite ; la moindre offrande serait la bienvenue ».

Si vous voulez faire plaisir à une vendeuse de vos amies, au lieu de lui envoyer, à domicile, une pièce d'or pour ses pauvres, daignez vous déranger, et allez acheter, dans sa coquette boutique, un bibelot quelconque ; tout le monde y gagnera : vous, un gracieux sourire ; elle, une louable satisfaction d'amour-propre, et les pauvres, certainement, une plus grande générosité.

Une toilette élégante est de rigueur. On garde le plus souvent son chapeau et ses gants.

Ventes publiques d'objets d'art. — Ont lieu à l'Hôtel Drouot, à Paris, le plus souvent ou dans une des grandes galeries de vente Georges Petit, Durand Ruel, etc., en province, à la Salle des ventes.

Les ventes sont annoncées pour Paris et les départements soit dans les périodiques artistiques spéciaux tels que la *Gazette des Beaux-Arts*, la *Revue de l'art ancien et moderne*, ainsi que dans les grands quotidiens qui ont une rubrique artistique.

Les objets sont exposés en général la veille et le public est admis à visiter cette exposition de 2 à 6, 15 jours et même 1 mois d'avance. Par les soins de l'expert est dressé un catalogue des objets, meubles, bijoux, livres, etc., mis en vente. Ce catalogue est distribué aux amateurs en relations avec les experts et commissaires-priseurs, et à ceux qui leur en font la demande. Souvent, pour les ventes importantes, des photographies et des planches hors texte donnent les reproductions. A la dernière page du catalogue est indiqué l'ordre dans lequel se fera la vente : on ne suit pas rigoureusement l'ordre des numéros. Enfin, à côté des numéros qui ne comprennent qu'un objet isolé, il y a des lots réunissant plusieurs objets, livres, estampes : ces lots ne sont pas divisibles ; il faut acheter le lot entier pour avoir l'objet particulier qui en fait partie et qui, seul, intéresse.

Conditions de la vente toujours écrites à la première page du catalogue. Elles ne varient pas beaucoup. La vente se fait au comptant. Les adjudicataires paient 10 p. 100 en plus en enchères. L'expert, dans l'intérêt de la vente, se réserve la faculté de réunir ou de diviser les lots — et c'est là une surprise contre laquelle il faut se tenir en garde. L'expert désigné assiste à l'exposition publique et se tient à la disposition des amateurs qui auraient un renseignement à lui demander ou des ordres d'achat à lui confier. Toute vente acceptée reste acquise. Pour les livres, toutefois, il est accordé un délai de 24 heures pour les collationner ; passé ce délai, ils ne seront repris pour aucune cause.

Chez le marchand on peut étudier à loisir l'objet que l'on désire, en discuter les imperfections ou l'authenticité, et marchander ; on peut ne pas se décider tout de suite, rentrer chez soi et revenir le lendemain après avoir réfléchi, mais dans une vente publique, il faut tenir compte du milieu, du bruit, de l'affolement. Cela exige une instruction pratique, étendue, une mémoire fidèle, un coup d'œil sûr, un sang-froid inaltérable, une décision ferme et spontanée. Il faut éviter de se laisser entraîner par les éloges du commissaire-priseur, saisir l'occasion au vol et ne s'acharner sur un objet qu'à bon escient, savoir monter les enchères et s'arrêter juste à temps : on risque d'entasser des curiosités qui encombrent les vitrines ou les rayons ; le succès d'un achat ne doit pas rendre aveugle et sans méfiance à la vente suivante. La salle de vente doit être considérée comme un lieu d'achat et non de trafic. Champfleury a appelé l'Hôtel Drouot, non sans raison, le « Temple de la spéculation ». A côté de l'acheteur, il y a le « râcleur » qui vient par curiosité, et annote gravement son catalogue de tous les prix de vente : il sert souvent d'intermédiaire et quand l'amateur trop connu veut rester inconnu, il charge ce râcleur d'acheter à sa place. Il guette, il attend, il connaît le commissaire-priseur, et se risque même à enlever au nez de l'amateur un joli lot.

Aux jours de grandes ventes, on ne peut aborder ; les brocanteurs, les marchands font un mur et empêchent d'approcher ; ils veulent se réserver les meilleurs lots à bon compte. Il y a un « cours » comme à la Bourse ; pour les livres, autographes, vignettes, estampes, consulter le *Répertoire des ventes publiques cataloguées*, par Pierre Dauze, qui donne un aperçu des prix : ceux-ci sont d'ailleurs tout relatifs et varient d'une année et à l'autre, et, dans la même semaine d'une vente à l'autre. Il faut tenir compte de l'engouement et de la mode, des acheteurs qui sont en présence.

Consulter : CH. CONSTANT, *Manuel pratique des commissaires-priseurs et autres officiers vendeurs de meubles* (2e éd., 1905, in-8)., A BAILLY, *l'Hôtel des Ventes* (in-8, 1904), et tant au point de vue pratique qu'anecdotique, H. ROCHEFORT, *Petits mystères de l'Hôtel des ventes* (2e éd., 1883, in-12).

VENTILATEURS. — Les ventilateurs domestiques, employés pour renouveler et rafraîchir l'air dans l'intérieur des appartements sont mus soit par le courant d'air même créé entre l'air extérieur (plus frais) et l'air intérieur (plus chaud), soit par l'électricité. Se méfier des ventilateurs électriques placés dans un appartement fermé : ils remuent l'air plus qu'ils ne le font circuler et soulèvent les poussières et les germes nocifs.

VÉGÉTAUX (AMIS ET ENNEMIS DES)

LES ENNEMIS DES VÉGÉTAUX

MAMMIFÈRES

Campagnol agreste.
Arvicola agrestis.

Surmulot.
Mus decumanus.

OISEAUX

Pie.
Pica caudata.

Moineau.
Passer domesticus.

INSECTES

Bombyx chrysorrhée.
Liparis chrysorrhæa.

Bombyx neustrien.
Bombyx neustria.

Hanneton commun.
Melolontha vulgaris.

Noctuelle des moissons.
Agrotis segetum.

Phylloxéra.
Phylloxera vastatrix.

MOLLUSQUES

Escargot des jardins.
Helix hortensis.

Limace grise des champs.
Limax agrestis.

MALADIES CRYPTOGAMIQUES

Anthracnose de la vigne.
Manginia Ampelina.

Black rot.
Guignardia Bidwelii.

Mildiou.
(*Peronospora viticola*).

Oïdium.
(*Oïdium Tuckeri*).

Maladie de la pomme de terre.
(*Phytophthora vastatrix*).

LES AMIS DES VÉGÉTAUX

MAMMIFÈRE

Musaraigne musette.
Mus araneus.

REPTILES

Lézard gris.
Lacerta agilis.

Orvet.
Anguis fragilis.

BATRACIENS

Crapaud commun.
Bufo vulgaris.

Salamandre terrestre.
Salamandra maculata.

OISEAUX

Effraie vulgaire.
Strix flammea.

Hibou commun.
Otus vulgaris.

Engoulevent d'Europe.
Caprimulgus Europæus.

Sitelle torchepot.
Sitta Europæa.

ARACHNIDE

Epeire diadème.
Epeira diadema.

INSECTES

Coccinelle à sept points.
Coccinella septempunctata.

Carabe doré.
Carabus auratus.

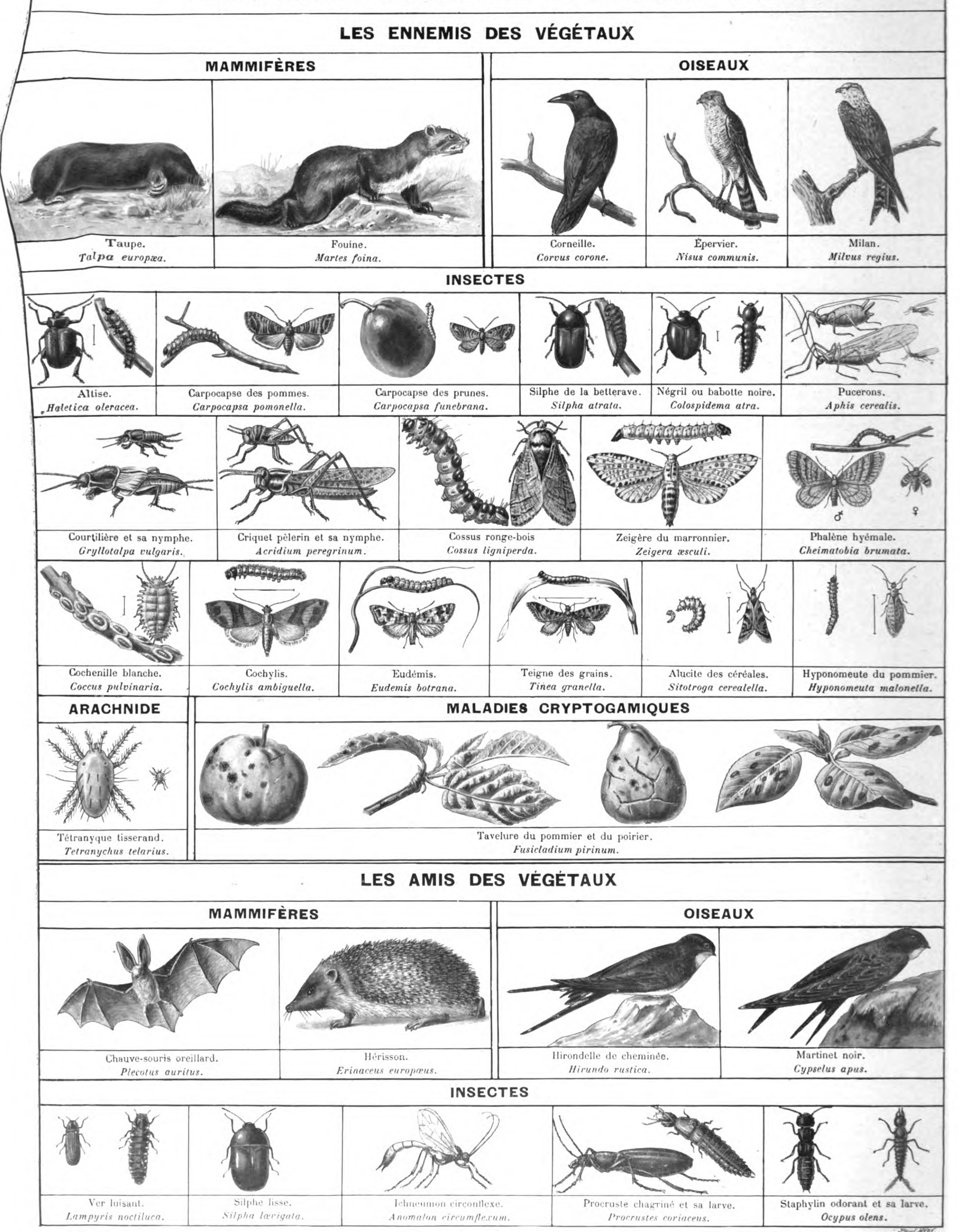
Calosome sycophante.
Calosoma sycophanta.

Hémérobe vulgaire.
Chrysopa vulgaris.

Drile jaune.
Drilus flavescens.

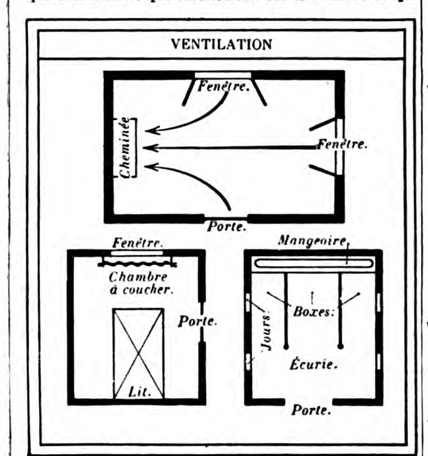
♂ ♀

VÉGÉTAUX (AMIS ET ENNEMIS DES)



VENTILATION. — A défaut de ventilateurs mus par l'électricité et qu'il est souvent coûteux d'installer dans les habitations particulières, établir la ventilation en ouvrant des fenêtres et des portes opposées et ne pas calfeutrer exactement leurs jointures quand elles sont fermées. Une ventilation favorable s'opère aussi par l'appel d'air des cheminées, même quand elles ne sont pas chauffées. Si la ventilation n'est pas suffisante, faire ouvrir en *tabatières* bâillant vers le haut, les derniers carreaux des fenêtres ou l'imposte, s'il y en a.

La ventilation nocturne est peut-être encore plus utile à la santé ; entr'ouvrir les fenêtres est excellent pour la respiration pendant le sommeil, surtout dans les villes où les appartements sont petits et l'air confiné. Veiller absolument à ce que l'air n'arrive pas directement sur le dormeur et que



l'ouverture pratiquée soit suffisante pour que l'air reste pur toute la nuit.

Un rideau glissé devant la fenêtre ouverte ayant des persiennes fermées suffit, à moins de froid vif, à protéger contre le refroidissement trop grand des chambres à coucher. La fenêtre peut aussi être tenue seulement par l'espagnolette ou munie d'un appareil à cran qui permet de donner l'ouverture qu'on désire.

Dans les écuries et étables, la ventilation est nécessaire ; elle s'opère facilement par des ouvertures se faisant face dans les murs et qu'on bouche d'un côté en cas de froid. Si les ouvertures sont mal placées pour la ventilation, placer près de la porte du local un tarare que l'on manœuvre à vide pendant quelque temps ; l'air vicié est aspiré et remplacé par celui du dehors.

VENTOUSES (*MÉD.*). — On se sert de verres à vin de dimension moyenne, on y étale un mince flocon de coton, on l'enflamme et aussitôt, avant que tout ne soit consumé, on renverse et applique rapidement le verre sur la peau sans s'inquiéter si celle-ci sera un peu brûlée ; la peau gonfle dans le verre et se remplit de sang, ce qui dégorge d'autant les organes profonds. Utiles dans les congestions pulmonaires et du foie. Le médecin peut, s'il le faut, pratiquer des incisions légères sur la peau ainsi gonflée après ablation des ventouses (scarifications au rasoir ou au bistouri), de sorte que les ventouses reposées opéreront une véritable saignée.

VÉRANDA. — Dans les grandes villes, sur la rue, les vérandas sont des balcons vitrés plus ou moins grands ; à la campagne ou sur un jardin, on peut avoir une véranda située au rez-de-chaussée ; elle a l'avantage d'augmenter les dimensions d'une pièce et de la rendre plus claire ; en hiver, elle la chauffe quand elle est exposée au soleil, et la refroidit lorsqu'il gèle. En été, les vérandas exposées au midi et au couchant donnent une chaleur intolérable ; il faut en protéger les vitres par des stores de paille, de rafia, de toile.

VERGER. — *V.* JARDIN FRUITIER.

VÉRIFICATION D'ÉCRITURES. — Les actes sous seings privés ne font foi entre les parties qu'autant qu'ils sont *expressément* ou *tacitement* reconnus, soit par celui à qui on les attribue, soit par ses héritiers ou représentants, ou qu'ils ont été *vérifiés* suivant certaines formes. L'ensemble des formalités à accomplir pour faire constater la sincérité des actes sous seings privés constitue la procédure de vérification.

Cette procédure est généralement *incidente*, c'est-à-dire que l'on n'y a recours que si, poursuivi en exécution d'une promesse écrite, celui à qui on l'oppose *dénie* son écriture ou sa signature. Mais on peut, cependant, avoir intérêt, parfois, à former immédiatement une demande principale en vérification ; par exemple, s'il s'agit d'une créance *à terme*, et que l'on craigne que le débiteur, ou ses héritiers, quand viendra l'échéance, ne contestent l'écrit pour retarder le paiement de leur dette.

La procédure de vérification est introduite par une assignation à 3 jours, délivrée par le demandeur au défendeur pour que celui-ci ait à déclarer s'il reconnaît ou s'il conteste l'écrit sous seings privés produit contre lui. Si le défendeur ne comparaît pas, *l'écrit est tenu pour reconnu* ; s'il reconnaît l'écrit, le jugement en donne acte au demandeur.

Lorsque le défendeur *dénie* la signature à lui attribuée ou déclare ne pas reconnaître celle attribuée à un tiers, la vérification en *peut* être ordonnée, tant par titres que par experts et par témoins ; le tribunal pourrait aussi, s'il trouvait dans l'examen de la pièce des éléments suffisants, déclarer, sans expertise ou enquête, que cette pièce est sincère ou qu'elle est fausse. Dans le cas où le défenseur ne dénie pas la signature, tous les frais relatifs à la reconnaissance ou la vérification sont supportés par le demandeur.

Le jugement qui autorise la vérification ordonne qu'elle sera faite par trois experts ; il commet le juge devant qui la vérification se fera, et ordonne que la pièce sera déposée au greffe après que son état aura été constaté et qu'elle aura été signée et paraphée par le demandeur ou son avoué, et par le greffier. Dans les trois jours du dépôt de la pièce, le défendeur peut en prendre communication au greffe sans déplacement : lors de cette communication, la pièce est paraphée par lui ou par son avoué, ou par son fondé de pouvoir spécial.

Nous n'entrerons pas dans le détail des formalités à accomplir pour parvenir à la vérification, et pour faire admettre les *pièces de comparaison* qui doivent être produites aux experts ; les parties devront, pour cela, se renseigner auprès de leur avoué ou de leur avocat.

Nous nous bornerons à indiquer que les experts sont tenus de dresser un rapport commun et motivé, et de ne former qu'un seul avis à la pluralité des voix. S'il y a des avis différents, le rapport doit en contenir les motifs, sans qu'il soit permis de faire connaître l'avis particulier des experts.

S'il est prouvé que la pièce est écrite ou signée par celui qui l'a déniée, il est condamné à *cent cinquante francs* d'amende, outre les dépens et dommages-intérêts (*art.* 213 *C. Proc. civ.*). *V.* MAJORATION.

Vérification de mémoires. — *V.* MÉMOIRE.

VERJUS. — Le verjus, fait avec une espèce quelconque de raisin écrasé cueilli avant sa maturité est acerbe et désagréable. Pour faire du bon verjus, planter quelques ceps de raisins volumineux ne mûrissant bien que dans les pays du Midi et cueillir ces raisins au moment de la maturité des raisins du pays. Le jus qu'on en tire en les écrasant est acidulé agréablement. Laisser reposer ce jus, le décanter et le conserver bouché après l'avoir mélangé à un sirop de sucre (500 g. de sirop pour 250 g. de verjus clarifié). Ce *sirop* est salutaire contre l'obésité et la gravelle.

On peut faire des compotes et des confitures en employant ces raisins dont la maturité incomplète garde un goût acidulé très agréable.

Le verjus dans lequel marinent les cerneaux et dont on assaisonne quelques sauces peut être fait avec des raisins verts de toute espèce ; il ne fait alors que remplacer le vinaigre et il peut être acerbe sans inconvénients.

VERMIFUGE (*MÉD.*). — Médicament destiné à chasser les vers. Contre les vers ordinaires, prendre le soir, après avoir bien dîné, du semen-contra ou de la santonine ; le lendemain matin, absorber un purgatif d'huile de ricin ou de sel anglais. Contre le ver solitaire, on donne du thymol ou de la semence de courge ou de la fougère mâle, sur prescription d'un médecin, toujours.

VERNISSAGE. VERNIS. — UTILITÉ DU VERNIS. — Le vernis fait valoir la peinture en supprimant les EMBUS, en donnant de la transparence aux couleurs, en les protégeant contre l'action nuisible des gaz et des poussières de l'atmosphère. On l'emploie pour peindre, usage très délicat et souvent dangereux ; pour retoucher ; pour recouvrir une peinture terminée. On emploie encore le vernis pour un grand nombre d'usages industriels, et domestiques, et a peu près pour les mêmes raisons qu'en peinture.

VERNIS A PRÉFÉRER. — Le vernis à l'essence de térébenthine et au mastic, dit *vernis à l'essence*, doit être préféré dans le vernissage des peintures terminées aux vernis dits *vernis gras*, où l'huile intervient. Les vernis à l'essence, plus légers, sont plus faciles à enlever en cas d'accident.

COMMENT VERNIR. — Avant de vernir, attendre que la peinture soit très sèche, c'est-à-dire le plus longtemps possible, en principe, au moins 1 an. Mais si on a peint avec un peu de siccatif et que le tableau paraisse bien sec, on peut vernir au bout de quelques mois. || Essuyer d'abord le tableau avec soin et même le nettoyer avec de l'eau pure. Ne jamais recourir au savon, si le tableau est sale et que l'eau pure n'agisse pas. Le savon ne s'en va jamais complètement. Recourir à l'essence de térébenthine ou au pétrole, mais en user très légèrement à cause de leur action énergique de dissolvants. Ils attaqueraient même la couleur. || Le tableau, propre et sec, sans trace d'humidité, est placé horizontalement dans une salle chauffée à 20° environ. Étendre le vernis avec un pinceau, en couche légère. Laisser sécher à l'abri de la poussière et de l'humidité. Cela demande quelques heures. || Ne jamais user du vernis au blanc d'œuf, dangereux pour la peinture et les vernis qu'il recouvre ou qui le recouvrent.

MALADIES DU VERNIS. — Les vernis s'altèrent soit par suite de mauvais vernissage, de vernissage prématuré sur peinture insuffisamment sèche, soit par suite de l'exposition défectueuse du tableau dans un endroit humide ou trop chaud, ou tour à tour l'un et l'autre. || Quand le vernis se fend et craque, généralement l'accident est dû au mouvement de la peinture qui continue à sécher et à se rétracter sous le vernis déjà sec. Le mal ne peut être corrigé que par un dévernissage (*V.* plus bas). || Quand le vernis se couvre d'un voile terne et bleuit, cet accident, dû à l'humidité, peut se réparer si l'on agit sur-le-champ. Déplacer le tableau si le mal vient d'une mauvaise exposition, trop près d'une fenêtre ou dans une salle humide, et frotter le tableau avec une peau de chamois. La friction à sec doit suffire ; sinon, passer légèrement au pinceau un peu d'alcool. Si cela ne suffit pas, le mal, lentement, en quelques années, s'aggravera. La vapeur devient plus grise : c'est le chancis. Peu à peu, le tableau jaunit, noircit, la peinture finit par s'attaquer, puis la toile. Sans attendre, il faut recourir au dévernisseur qui, en enlevant le vernis à temps, sauvera la peinture.

DÉVERNISSAGE. — Le dévernissage, opération très délicate, doit être confié à un spécialiste. On dévernit au doigt et à sec, ou à l'alcool. || Pour dévernir au doigt, étendre le tableau horizontalement, et frotter le vernis avec le doigt jusqu'à ce qu'il se réduise en poussière. Pour commencer, répandre un peu de colophane sur le vernis. S'arrêter et essuyer dès que la couleur est atteinte. || Pour dévernir à l'alcool, mêler par moitié de l'essence de térébenthine et de l'alcool ; augmenter la proportion de l'essence pour un vernis mince et la proportion de l'alcool pour un vernis très épais. Se servir d'une éponge fine ou d'un chiffon. Arrêter, s'il y a lieu, la morsure en passant de l'essence pure à l'endroit convenable.

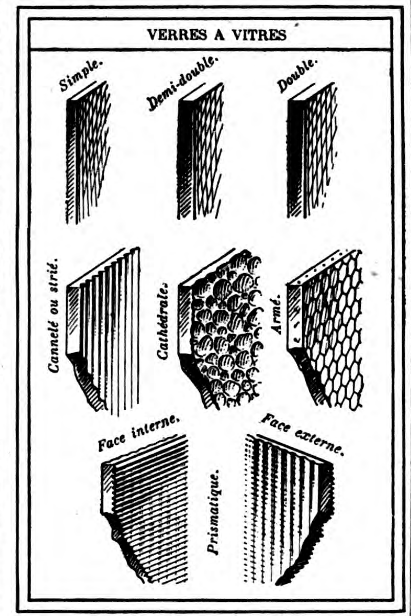
VERT-DE-GRIS. — Sous-carbonate de cuivre ; substance verte qui se forme sur les objets en cuivre ou en bronze. Dans les arts, le vert-de-gris ou verdet, dont on se sert, est de l'acétate de cuivre obtenu en soumettant du cuivre aux vapeurs d'acide acétique.

L'empoisonnement par le vert-de-gris se traduit par des syncopes, des convulsions, de violentes envies de vomir, des coliques avec sueurs froides. Si le poison vient d'être absorbé, faire vomir le malade ; en général, le vert-de-gris sera rejeté et le danger très diminué. Si les symptômes se prononcent quand le poison est passé dans l'intestin, les vomissements sont inutiles ; en attendant le médecin, donner des lavements tièdes avec une décoction émolliente très sucrée.

VERRE A VITRES. — Le verre à vitres se trouve dans le commerce en trois épaisseurs courantes : le verre *simple* de 1 mm. 1/2 à 2 mm. d'épaisseur ; le *demi-double*, de 2 à 3 mm. d'épaisseur ; le *double*, de 3 à 4 mm. d'épaisseur, et en 3 *choix* courants : le 2ᵉ, le 3ᵉ et le 4ᵉ, ce dernier absolument inférieur. Il se vend en caisses contenant chacune 60 feuilles en simple, 40 en 1/2 double et 30 en double, chaque feuille dans les mesures du commerce donnant une surface de 0 m. 45 environ. Les 12 mesures usuelles sont les suivantes variant par 3 ou multiples de 3 cm.

0,69 × 0,66	0,72 × 0,63	0,75 × 0,60	0,81 × 0,57
0,87 × 0,54	0,90 × 0,51	0,96 × 0,48	1,02 × 0,45
1,08 × 0,42	1,14 × 0,39	1,20 × 0,36	1,26 × 0,33

Il existe de plus des hors mesures, moins courants, qui arrivent à donner dans leurs plus grandes dimensions 2 m. 52 en hauteur et 1 m. 11 en largeur au maximum. Le verre affecte encore plusieurs aspects différents; il est *dépoli* par frottement au grès ou à l'aide de l'acide fluorhydrique, qui permet d'y tracer des lettres et des dessins : *cannelé* ou



strié, il laisse passer la lumière sans permettre de distinguer au travers les formes des objets; *mousseline*, c'est-à-dire présentant des dessins dépolis, sur fond clair; *de couleur*, et enfin *cathédrale*, c'est-à-dire présentant une surface comme martelée. || A une épaisseur de plus de 4 mm., c'est de la *glace*, dont le mode de fabrication diffère un peu, le verre étant soufflé et la glace coulée ; la glace est *étamée* au mercure, ancien procédé remplacé par celui à l'argent; quand elle sert à la *répétition* des objets, elle doit être alors de planéité parfaite. || Le verre *armé* contient, enrobé dans son épaisseur, un grillage en fer qui empêche, en cas de bris, les morceaux de se détacher. || On fabrique aussi des verres *prismatiques* à stries spéciales, qui diffusent et reflètent la lumière dans les locaux sombres suivant une direction donnée et des *dalles* qui, servant au carrelage des endroits passagers, permettent, en même temps, d'éclairer les locaux placés dessous.

VERRE OPAQUE. — On rend opaque le verre à vitre en y appliquant une légère couche de couleur assez liquide qu'on tamponne avec un tampon de toile très fine. || Ou, encore, avec un morceau de mastic dont on se sert comme d'un tampon.

VERRERIE (Collection de). — Bien que l'art de la verrerie remonte très haut dans l'histoire et que tous les peuples possèdent des pièces de valeur, il serait difficile de classer celles-ci rigoureusement par écoles, ou même par dates. L'incertitude de l'attribution oblige à adopter une classification plus large.

ANTIQUITÉ. — Les verres antiques sont fort nombreux : ce sont le plus souvent des objets funéraires, petits vases à parfums, etc. (une collection très complète figure au musée de Naples). Ceux d'Egypte se reconnaissent à une couleur verte tirant sur le jaune. De Grèce (époque mycénienne), ce sont des perles pour bracelets et colliers, des boutons, d'un blanc sale ou légèrement bleu, mais peu translucides. L'Italie est plus riche et plus variée : le bleu, le vert, le violet et le jaune sont fréquents ; le rouge est rare : le verre imite l'agate ; on le trouve *filigrané*, *millefiores* (ou mille fleurs, c'est-à-dire de tons différents) et même *doré*. Il sert à des usages domestiques (service de table, vases de toutes formes, coupes, cratères, etc., *V.* une liste descriptive à ANTIQUITÉS CLASSIQUES), des urnes cinéraires et surtout des fausses pierres précieuses, faux béryls, faux camées et fausses intailles. En superposant deux couches de verre de couleur différente (la 1ʳᵉ bleue et la 2ᵉ blanche en général), on obtient ces objets délicats comme le *vase Portland*.

ORIENT. — Les vases byzantins se confondent avec ceux de Grèce ou de Rome : cependant, le décor à médaillons enchâssés est assez typique. De même que l'incrustation sur un objet de métal de cabochons blancs, rouges ou verts. Il y a de nombreux poids en forme de disque, des gobelets, des bouteilles : les plus belles *bouteilles* viennent de Perse (XVIIᵉ et XVIIIᵉ s.) ; elles ont de longs cols et l'orifice, en s'évasant, prend la forme exacte des calices de certaines fleurs. De Turquie viennent en partie les verres à fond émaillé et à décor réservé, rehaussé de traits d'émail : cer-

tains ont même des personnages et des scènes de chasse. Citons enfin les *lampes de mosquée*, aux formes si belles et de teintes si curieuses. Les armoiries et les inscriptions dédicatoires qui les ornent permettent de les identifier et de préciser leurs dates. Elles ne remontent pas au delà du XIVe s.

VENISE. — C'est d'abord de la *verroterie*, perles, grains, pierres fausses, colliers, bracelets, que l'on fabrique encore aujourd'hui ; la *verrerie de luxe et de table* : verres incolores, unis ou craquelés, verres teints, sablés d'or, filigranés, émaillés. Parfois le verre est d'une couleur différente. Toutes les formes (du XVe au XVIIIe s.) ont été adoptées : coupes, calices, livres, hanaps, verres cylindriques, coniques, agrémentés de toutes les teintes et décors : le verre en forme de calice de fleur, léger sur un long pied mince, et aussi les vases à anses, formés d'ailes, de dragons, de papillons ; le porte-bouquet reposant sur le classique dauphin, etc. Enfin ce sont des plateaux, gourdes, gobelets, ornés d'écussons, de sujets et de scènes.

Dans le genre *millefiores*, la décoration à faisceau de baguettes ; mais on a tant abusé de ce type pour les boules, presse-papier d'un art inférieur qu'il est devenu banal.

Les *lustres* : uniques de beauté, et très homogènes. L'armature de métal se dissimule sous les manchons de verre et la forme est telle que bobèches, branches tordues, feuillages, fleurs découpées, reçoivent une égale lumière. En tout, Venise continue à reproduire les mêmes modèles, mais d'un art moins pur.

FRANCE. — Quoique peu importante jusqu'au milieu du XIXe s., la verrerie est pratiquée depuis le XVIe s., et les grands centres, Poitou, Normandie, Lorraine, seront la base d'un classement.

Poitou. — Verres émaillés et gravés, mais assez rares ; le plus souvent ce sont des coupes, aiguières, bouteilles, salières en verre blanc rehaussé d'applications en relief colorées ou dorées, et aussi des verres colorés dans la pâte ou marbrés de rose, de bleu, de vert, de violet, etc.

Normandie. — Deux sortes : 1° vitres en plats et bouteilles ; 2° verres à boire, carafes, vases de verre blanc. A Rouen, on fait des imitations de Venise (chapelets, perles, boutons) ; à Saint-Sever, ce sont des bouteilles de formes diverses pour les différentes boissons et des verres également appropriés, de forme élégante et montés sur de hauts pieds ; on trouve aussi la forme du casque. Enfin divers objets tels que cadres, chandeliers, candélabres, etc.

Lorraine. — Depuis le XVIe s., la verrerie y est prospère : ce sont des bouteilles et des verres à boire, des supports de lampe et même des lampes entières. Mais il faut arriver au XIXe s. pour trouver, avec l'école de Nancy et Emile Gallé, de purs chefs-d'œuvre. Ce sont surtout des vases, coupes, plateaux, etc., à deux couches de verre, émaillé, incrusté et gravé. S'inspirant des décors de la nature, des fleurs des champs, Gallé a comme incrusté dans la pâte des branches, des fleurs, des rameaux pendants, des arborescences, des effets de neige, et le tout est transparent, léger, aérien. A côté de Gallé citons Eugène Rousseau et Henry Cros, qui l'ont précédé et aussi Dammouse, Decorchemont, Daum, Schneider, etc.

ALLEMAGNE. — Deux grands centres, Nuremberg et la Bohême.

De *Nuremberg* viennent les pièces décorées de fleurs, de paysages, emblêmes et grotesques, gravés à la roue et au diamant : d'autres portent des inscriptions latines et l'on trouve des modèles de fond mat et dessins en clair au XVIIe s. Outre une série imitant les Venise, avec adresse, on trouve le type courant de l'aigle héraldique aux ailes émaillées, agrémenté d'écussons. Les verres à boire affectent ce décor ainsi que celui des ornements géométriques. Mais longtemps la forme reste lourde.

Bohême. — Là le verre est encore plus épais, plus lourd, mais plus solide, et on le taille profondément, souvent à facettes. Les premiers types sont verdâtres, puis blancs ; le modèle courant, c'est le verre colorié et gravé : bonbonnières, vases, etc. Un spécimen joli est celui du cerf qui court dans une forêt de sapins, cerf ébauché à grands traits sur fond rubis ou topaze.

Enfin la *Hollande*, les *Flandres* et l'*Angleterre*, cette dernière à cause de son cristal, mériteraient des groupes à part, mais leurs œuvres sont moins recherchées.

A CONSULTER : Gerspach, *l'Art de la verrerie* (1885); Appert et Henrivaux, *Verre et verrerie* (1894) ; L. de Fourcaud, *Emile Gallé* (1903); E. Peligot, *Le verre, son histoire, sa fabrication* (1877); Roger Marx, *Les industries d'art à l'Exposition de 1900*.

Verrerie (Service de). — Pour 12 couverts : 12 verres à eau, 12 à bordeaux, 12 à madère, 12 coupes à champagne, 2 carafes à vin, 2 carafes à eau. Le nombre des carafes est insuffisant ; il faut toujours compléter le service en achetant au moins 4 ou 6 carafes à eau et autant à vin.

SERVICES DE VERRERIE. — Pour l'usage ordinaire, on fait de petits services de cristal taillé, à gobelets, sans pied, et à carafes sans bouchons.

Les services de verrerie élégants sont en cristal gravé, en cristal demi-mousseline, en cristal taillé.

Moins joli aux lumières que le cristal taillé, le cristal gravé est moins cher. Le cristal demi-mousseline, uni avec chiffre, est très élégant, mais très fragile. Les facettes du cristal taillé réfléchissent la lumière et égayent la table servie.

CONFITURIERS. — Confituriers de cristal taillé, avec assiette et couvercle assortis au service de verrerie ; les uns sont des espèces de coupes montées sur un pied; les autres, des confituriers bas.

PRESSE-CITRON DE VERRE OU DE CRISTAL. — Petit cône sillonné de profondes dépressions, placé au milieu d'un plateau creusé d'une rainure. Partager en deux le citron ou l'orange ; en coiffer le cône ; appuyer en tournant le fruit. Le jus coule dans la rainure du plateau ; celui-ci est muni d'un bec qui permet de verser commodément.

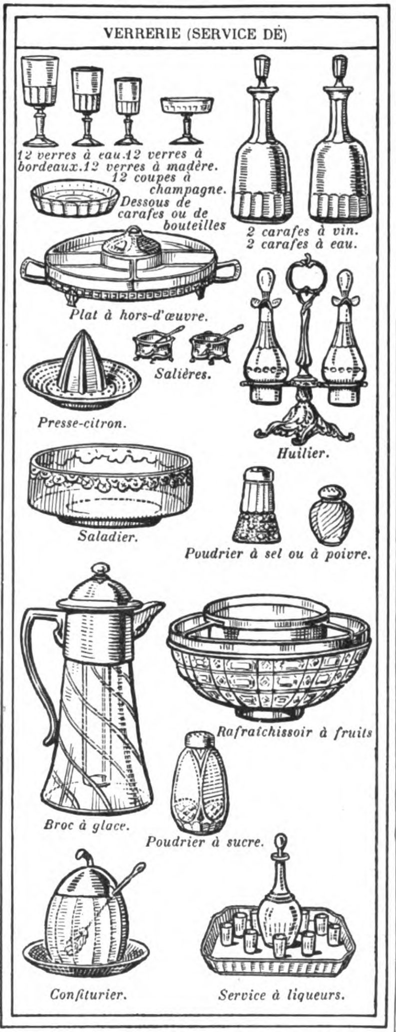
RAFRAICHISSEUR A FRUITS. — Saladier de cristal taillé, à monture argentée, avec coupe de cristal uni intérieure pour les fruits ; la glace se place entre les deux récipients.

SALADIER. — Les saladiers de cristal taillé avec ou sans monture métallique remplacent souvent les saladiers de faïence ou de porcelaine, et sont plus élégants.

SALIÈRES. — Petites salières de cristal de Baccarat, taillées à facettes, qu'on met entre deux convives; on en fait aussi en cristal avec une monture de métal ou d'argent.

Pour l'usage journalier, les salières poudreuses avec un bouchon percé de trous sont les plus hygiéniques, parce que la poussière n'y entre pas ; mais elles servent surtout pour le sel très fin.

SERVICE A HORS-D'ŒUVRE. — Sorte de plat, divisé en plusieurs compartiments, soit tout en cristal, soit en cristal avec une monture métallique; on place chaque hors-d'œuvre dans un compartiment différent.



VERRUES (*MÉD. PRAT.*). — Saillies de la peau, arrondies, bien circonscrites, quelquefois étranglées à leur base, du volume d'une tête d'épingle à celle d'une pièce de 0 fr. 50, quelquefois un peu jaunâtres ou grisâtres, à surface mamelonnée ou hérissée de petites pointes cornées, parfois planes ; indolores : surtout fréquentes aux mains, aux pieds, à la figure, généralement multiples, parfois très nombreuses et pouvant recouvrir une partie du tronc chez les jeunes gens; elles se répandent par contagion de proche en proche.

Peuvent disparaître spontanément, mais il est préférable d'intervenir de bonne heure, pour éviter la dissémination : sur la figure, appliquer sur les verrues récentes la mixture : acide acétique cristallisé, 10 g. ; soufre précipité, 20 g. ; glycérine, 50 g. Aux mains, aux pieds, sur les verrues cornées les applications quotidiennes d'acide azotique limitées à la verrue donnent de bons résultats, mais sont d'un emploi dangereux ; on pourra les remplacer par la sève d'euphorbe ou la cautérisation par une pointe de feu qui amènent la flétrissure et la chute de la verrue.

La radiothérapie est à rejeter, si elle n'est pas pratiquée par un spécialiste en raison des accidents possibles. Enfin on a préconisé une médication interne à essayer dans le cas où les verrues sont très nombreuses : prendre chaque jour 75 cg. de magnésie.

VERS INTESTINAUX (*MÉD. PRAT.*). — Fréquents dans la première enfance. Peuvent passer inaperçus et n'être découverts qu'à l'examen méthodique (direct ou microscopique) des garde-robes, mais peuvent parfois donner lieu à des troubles sérieux.

ON CONSTATE, *s'il s'agit de ténias* : des convulsions épileptiformes, des troubles digestifs (diarrhée), de l'amaigrissement. Dans les selles, on trouve des fragments de vers à l'aspect bien connu (nouilles cuites), qui peuvent provenir soit du ténia armé (ou ver « solitaire » proprement dit), soit du ténia nu, soit du bothriocéphale. Le 1er vient du porc, le 2e du bœuf, le 3e de certains poissons du genre saumon, originaires des lacs alpins.

S'il s'agit d'ascarides : moins souvent des convulsions, seulement de l'appétit irrégulier, de l'amaigrissement, et parfois, quand un parasite s'engage dans les voies aériennes, des accès très violents de suffocation, pouvant aller jusqu'à l'asphyxie. Dans les selles, on trouve des vers entiers, blanc jaunâtre, rappelant les vers de terre.

S'il s'agit d'oxyures : démangeaisons très violentes à l'anus, surtout la nuit, au début du coucher. Dépérissement sensible des sujets. A l'examen des selles, petits vers cylindriques très fins, analogues à de petits anneaux de fil blanc, longs de 2 à 3 mm. (parfois 1 cm.), larges de 0 mm. 5 au plus.

Dans le cas d'ankylostomes : symptômes moins bruyants, mais plus graves. Affaiblissement graduel des malades, anémie profonde, sans cause apparente, çà et là, mais pas toujours, selles noirâtres ou striées de sang. On ne trouve qu'exceptionnellement des parasites (très petits) dans les matières, mais, au microscope, on trouve en abondance des œufs, que l'on reconnaît à leur forme allongée et à ce qu'ils possèdent une sorte de double goulot.

Mêmes symptômes *s'il s'agit de trichocéphales*.

Le diagnostic de vers intestinaux est souvent difficile, et une double erreur est souvent commise : imputer à des vers des troubles qui relèvent d'une autre cause, ou soigner des symptômes sans s'apercevoir qu'ils sont causés par les vers.

En général, la présence accidentelle de vers ne signifie pas grand danger, mais cependant, il ne faut pas hésiter à en débarrasser le patient, car, d'une part, ils affaiblissent toujours l'organisme qui les héberge; d'autre part, ils peuvent servir de véhicules ou de voie d'entrée aux microbes de maladies sérieuses (typhoïde, entérites diverses).

IL FAUT, pour expulser les vers, opérer sur un malade à jeun depuis la veille. Le matin, on donne :

1° *Contre les ténias* : teinture de Ramala, 10 g. ; sirop d'écorces d'orange, 20 g. ; eau de menthe, 100 g., à prendre en deux fois, à 1/2 heure d'intervalle. Ou bien extrait éthéré de fougère mâle, 2 g. ; miel rosat, 16 g. ; en une fois pour un enfant de 7 à 8 ans. Une heure après, 15 g. d'huile de ricin. Placer l'enfant sur un vase renfermant un peu d'eau tiède, et ne pas tirer sur le ver dès qu'il apparaît. La « tête » du ténia se reconnaît à la présence de deux points noirs. Elle est à l'extrémité d'un segment sensiblement plus étroit que les autres portions du ver. Malgré son nom de « solitaire », le ver est rarement isolé ; donc, ne pas croire que tout est fini parce qu'on a assisté à l'expulsion d'une tête.

2° *Contre les ascarides* : semen-contra, 2 g. ; sucre en poudre, 2 g. à prendre dans un peu de lait.

3° *Contre les oxyures* (très rebelles): *a*. Pendant plusieurs jours, 0 g. 05 de calomel dans du lait, le matin ; *b*. Trois fois par jour, un lavement d'eau salée froide, à 10 p. 100, ou d'eau vinaigrée à 1/3. L'enfant prendra ses lavements autant que possible après une selle, et il les gardera le plus longtemps possible.

4° *Contre les ankylostomes, les trichocéphales*. Consulter le médecin. Il faut des vermifuges énergiques, réitérés, dont la prescription est délicate.

SOINS PRÉVENTIFS. — Les ténias se contractent par l'ingestion de viandes « ladres », c'est-à-dire renfermant des larves des parasites. La viande de porc, celle du bœuf, et celle de certains saumons sont dangereuses. On évite la contamination en n'utilisant que des viandes cuites.

S'il est prescrit dans un but thérapeutique de la viande crue, n'employer que de la viande de cheval de bonne qualité.

Les ascarides se propagent par leurs œufs. Ceux-ci, entraînés par les eaux, peuvent souiller les légumes, les fruits qui poussent près de terre. Se méfier particulièrement du cresson, des salades en général, des fraises.

Pour les oxyures, même origine. En outre, le sujet peut se réinfester continuellement, s'il porte à sa bouche ou sur ses aliments des mains souillées d'œufs ou de parasites (ceux-ci se dissimulent très facilement sous les ongles).

Pour les ankylostomes et trichocéphales, même origine. En outre, les ankylostomes peuvent pénétrer directement de la peau dans le tube digestif, et il est dangereux de conserver longtemps sur la peau de la boue renfermant des parasites. Les mineurs sont très exposés à ce genre de contamination.

VERTÉBRALE (COLONNE). — Chaîne osseuse qui s'étend au milieu du dos depuis la base du crâne (occiput) à l'extrémité du siège (coccyx) servant à constituer la charpente du cou, de la poitrine, du ventre, du bassin.

FRACTURES. — Dues soit à une chute, soit à un choc direct. Très souvent mortelles. On constate des signes de compression de la moelle : paralysies, anesthésies, gêne respiratoire, troubles urinaires. Il faut appeler un médecin et garder le repos le plus absolu (*V.* ci-après CONTUSIONS, COMPRESSIONS).

LUXATIONS de la tête sur les premières vertèbres de la colonne vertébrale. Très souvent, pour ne pas dire toujours, mortelles.

CONTUSIONS ET COMPRESSIONS. — Ces lésions retentissent à la moelle et produisent les signes que l'on constate :

1° Troubles du mouvement : paralysie des membres, de la vessie (rétention et incontinence d'urines), du rectum. Les réflexes au début sont exagérés.

2° Troubles de la sensibilité : anesthésies (*V.* ce mot) au-dessous de la lésion et douleurs au-dessus, retard dans les sensations, parfois perte de la sensibilité (anesthésie), de la moitié du corps du côté de la lésion et exagération de la sensibilité (hyperesthésie) du côté opposé.

3° Troubles de la nutrition : éruptions variées, herpès, eczémas, œdème, plaques de gangrène.

4° Troubles propres aux lésions de la région du cou : ralentissement du pouls, resserrement habituel des pupilles, paralysie des membres supérieurs, grande gêne de la respiration et de la déglutition, rétention d'urine absolue.

5° Troubles du dos : gêne respiratoire et crachats.

6° Troubles des lombes : paralysies et anesthésies plus ou moins étendues du bassin et des membres inférieurs, rétention d'urine plus ou moins complète.

ÉVOLUTION. — Grave; la mort suit souvent, au 7e jour pour le cou, au 15e pour le dos, au 30e pour les lombes; la guérison, très rare, demande un an et souvent demeure incomplète.

IL FAUT, comme en cas de fractures, placer le malade à plat sur un matelas d'eau, le tenir très propre, sonder la vessie, laver le rectum, panser les plaies, appeler le médecin qui jugera de l'époque à donner belladone et ergot de seigle ou strychnine et des manœuvres à tenter.

VERTIGE. — Tendance du corps à tomber dans un sens donné. Quand, en outre, cette tendance est sentie par le sujet, il y a *sensation vertigineuse*. Le vertige est un trouble nerveux de l'appareil d'équilibre dont le centre est au bulbe et dont les relations sont étroites et nombreuses, avec les divers organes des sens ou les organes profonds. L'oreille et la vue sont les deux organes les plus intimement unis au centre d'équilibration; aussi les lésions de ces organes entraînent-elles fréquemment du vertige; après viennent les lésions du nez, des dents, de la gorge, de la face, de l'estomac, du cœur, du foie,

des reins, du rectum, de la vessie, des organes génitaux, de la moelle, du bulbe, du cerveau, etc. C'est ce qui explique le vertige des gastriques, des épileptiques, des neurasthéniques, des migraineux, etc.

Il faut calmer le bulbe (bromures et opium, ipéca, strychnine) et se confier à un médecin.

VERTIGE DE MÉNIÈRE, dû à une hémorragie de l'intérieur de l'oreille.

VERVEUX. — *V.* PÊCHE.

VÉSICATOIRE (*MÉD. PRAT.*). — Le vésicatoire, formé d'un mélange de cantharides pilées, de résine d'huile et de cire jaune, s'emploie dans les maladies respiratoires ; appliqué sur la région douloureuse, il soulage excellemment le *point de côté* et l'oppression ou dyspnée. Il s'emploie encore dans bien des cas (douleurs rhumatismales, ou névralgiques).

VÉSINET (ASILE DU). — *V.* ASILES.

VESSIE. — HERNIE OU CYSTOCÈLE. — Chez les vieilles femmes qui ont accouché, beaucoup ou qui ont soit une chute de matrice, soit un plancher vaginal effondré par suite de laxité des tissus. Affection bénigne quand elle ne se complique pas de fréquentes envies d'uriner très pénibles. Il faut porter bandage ou subir une opération.

PLAIES PAR INSTRUMENTS PIQUANTS (épée, baïonnette, couteau, poignard, etc.), tranchants, contondants, armes à feu. *On constate* du sang dans l'urine, soit par la plaie, soit par les voies naturelles. *Il faut* désinfecter pour éviter les complications.

RUPTURES par éclatement, par déchirure, par choc, etc. *On constate* d'impérieux besoins d'uriner sans effet. *Il faut* un chirurgien.

PONCTION PAR LE BAS-VENTRE. — En cas d'impossibilité de vider la vessie (par suite de rétrécissements d'urètre ou d'obstacles insurmontables), le médecin ponctionne la vessie au-dessus du pubis.

TROUBLES NERVEUX DE LA VESSIE. — Dans les maladies de la moelle et du cerveau, *on constate* des envies incessantes d'uriner (parfois 40 fois par jour) qui cessent pas distraction ou sommeil. Cela se trouve aussi chez certains malades mentaux (psychasthéniques, obsédés, etc.).

INFLAMMATIONS OU CYSTITES. — Dues à des microbes. Tantôt aiguës, tantôt chroniques (tuberculose). *On constate* du trouble dans les urines (pus, filaments), des envies fréquentes d'uriner. *Complications* : maladies du rein, abcès urineux, infection urinaire généralisée. *Il faut* faire laver la vessie par un médecin.

CANCER DE LA VESSIE. — *On constate* : douleurs, urines sanglantes. *Il faut* opérer.

VÊTEMENT (*HYG.*). — Il doit : chauffer en hiver et abriter contre l'excessive chaleur de l'été, préserver du vent, de la pluie, des poussières, des frottements. Il sera : ample pour assurer l'aération du corps et les mouvements nécessaires, surtout au cou, à la ceinture, aux membres ; perméable aux gaz pour faciliter l'évaporation des sueurs ; mou et léger, quoique assez épais l'hiver ; ne pas traîner sur le sol toujours souillé. La laine est le meilleur des vêtements, car elle présente ces qualités, et en outre absorbe très lentement l'eau de la pluie, d'où peu de risques de refroidissements. On voit par là toute l'utilité de porter flanelle sous la chemise. La chemise sera en coton, car la toile absorbe la sueur et la garde, tandis que le coton la laisse évaporer plus facilement. L'hiver, au-dessus de la chemise, il faut porter un gilet ou tricot de laine, dont l'air emprisonné dans les mailles forme édredon protecteur contre le froid. De même, l'hiver, il faut s'habiller d'étoffes épaisses et mousses, emmagasinant l'air.

Enfin, il faut noter que les peignoirs et les robes en pilou, comme les objets en celluloïd (peignes, épingles à cheveux, etc.) s'enflamment au contact d'une simple étincelle.

VÉTÉRANS. — En temps de guerre, le ministre de la Guerre peut créer des corps de vétérans recrutés par voie d'engagements volontaires parmi les hommes qui, ayant atteint le maximum d'âge fixé par la loi du recrutement, ont satisfait à toutes leurs obligations militaires. Ces corps sont soumis aux lois militaires.

VÉTÉRINAIRES (*LÉGISL.*). — I. CONDITIONS REQUISES POUR L'EXERCICE DE LA PROFESSION DE VÉTÉRINAIRES. ÉCOLES VÉTÉRINAIRES. — Bien que l'exercice de cette profession ne soit soumis à aucune condition, il sera facilité par le diplôme qui, d'ailleurs, peut seul permettre de prendre le titre de vétérinaire. Ce diplôme s'obtient en suivant les cours d'une des trois écoles nationales vétérinaires : d'*Alfort*, près de Paris, de *Lyon* ou de *Toulouse*. ‖ Ces écoles, placées sous la direction du ministre de l'Agriculture, et sous la surveillance des préfets, reçoivent des internes, des demi-pensionnaires et des externes. Cent quarante bourses d'internat, qui peuvent être fractionnées, sont réparties entre les trois écoles et données, d'après l'ordre de classement, aux élèves dont les parents n'ont pas de ressources suffisantes. ‖ L'admission à ces écoles a lieu par voie de concours. Les jeunes gens qui ont obtenu le diplôme délivré par l'Institut agronomique ou les écoles nationales d'agriculture sont admis de droit, sans concours, s'ils sont munis du baccalauréat. Nul ne peut être admis à concourir s'il n'a préalablement justifié qu'il aura 17 ans au moins et 25 ans au plus le 1er octobre de l'année du concours, et s'il n'est bachelier. Aucune dispense d'âge ne peut être accordée. Adresser la demande d'admission au concours, rédigée sur papier timbré à 2 fr., au ministre de l'Agriculture, en y joignant l'acte de naissance du candidat, un certificat de vaccin, un certificat de moralité délivré par le chef de l'établissement où les études ont été faites ou à défaut par le maire, un engagement des parents, sur papier timbré, garantissant le paiement de la pension, et le diplôme du baccalauréat. Adresser également les demandes de bourses au ministre, qui fera faire l'enquête par le préfet et le conseil municipal du domicile des parents. ‖ La durée des études est de 4 années. Elles portent sur la physique, la chimie, la botanique, la zoologie, l'anatomie des animaux domestiques, la pathologie générale, chirurgicale et médicale, bovine, caprine, etc., la police sanitaire, etc. Le Conseil de l'école désigne au ministre les élèves ayant satisfait d'une manière complète aux épreuves de l'examen de sortie ; il leur est remis le diplôme de vétérinaire. ‖ Les écoles vétérinaires ont un personnel enseignant composé d'un directeur, choisi généralement parmi les professeurs, de professeurs et de chefs de travaux nommés sur concours. Aux écoles sont également attachés un régisseur, un économe, des surveillants, nommés par le ministre de l'Agriculture, et, quand il s'agit d'agents subalternes, par le directeur. ‖ Dans les écoles vétérinaires, des consultations gratuites sont données, mais, en outre, les animaux malades peuvent être traités moyennant un prix de pension qui varie avec l'animal traité et l'établissement traitant.

II. EXERCICE DE LA PROFESSION DE VÉTÉRINAIRE. — Les préfets doivent faire afficher tous les ans la liste des vétérinaires diplômés par une des 3 écoles et qui exercent dans le ressort de leur préfecture. Cette liste est soumise à l'approbation et au contrôle du ministre de l'Agriculture. ‖ Certains vétérinaires sont chargés d'assurer l'observation des lois concernant la police sanitaire des animaux. ‖ Si dans les campagnes, les vétérinaires doivent s'occuper de toutes sortes d'animaux, il semble que, dans les villes, ils aient particulièrement à donner leurs soins aux chevaux ; aussi certains possèdent-ils un atelier de maréchalerie. Ajoutons que l'exercice de la profession de vétérinaire exige une certaine force musculaire et une résistance physique sans lesquelles on en supporterait difficilement les fatigues.

VEUVE (*AVIC.*). — De la famille des passereaux, ces oiseaux, nombreux en Afrique, s'accommodent facilement de la captivité. Ils se nourrissent de grains (millet, chènevis, seneçon, alpiste), de larves de fourmis, de pain, de ténébrions. Ils craignent le froid. On les achète adultes.

VEUVES DE GUERRE. — *V.* PENSIONS.

VIANDE CRUE (*HYG.*). — La chair est constituée par les muscles des animaux et on appelle en général viande la chair des animaux à sang chaud (oiseaux et mammifères). La viande crue se prépare soit avec la viande de bœuf entre 4 et 8 ans, soit avec celle des moutons de 2 ans ou de cheval (cette dernière est la plus saine, car exempte de germes du ver solitaire). Dépouillée des nerfs, vaisseaux, fibres et tendons, on la réduit en boulettes que l'on fait prendre sur la pointe d'un couteau ; ou mieux, on la râpe, on la tamise, on la délaie dans un peu de bouillon tiède et dégraissé ou on l'incorpore à de la purée. Aux enfants, on la donne dans de la confiture ou au milieu d'un pruneau cuit dont on a enlevé le noyau. Elle se digère bien mieux que cuite et est bien plus tonique, d'où son utilité pour les dyspeptiques, les tuberculeux, les convalescents, les anémiques, les nourrices. On en fait prendre à l'adulte de 50 à 250 g. par jour ; l'enfant en prendra de 10 à 50 g. surtout au déclin des entérites du premier âge. Il faut donner de la viande de première catégorie (fesses et lombes d'où se tirent le filet, le gîte à la noix et l'aloyau) ou de deuxième (épaules et côtes d'où se tirent le paleron et la bavette d'aloyau) et de la *viande saine* (sans odeur fiévreuse, fétide, urinaire ; de *couleur* beau rouge et non rouge gris ou rouge pâle ; de *consistance* ferme, surtout ni molle, ni crépitante, ni poisseuse ou collante aux doigts).

SUC DE VIANDE. — Préconisé contre la tuberculose. Se prépare avec des tranches de bœuf, fraîches, hachées, dégraissées, par macération 2 heures dans autant d'eau froide bouillie que le 1/5 du poids de viande. On presse ensuite cette viande imbibée d'eau avec une presse de ménage. Un kilogr. de viande doit fournir environ 400 g. de liquide total (eau et suc). On peut boire 200 à 1 000 c. c. de suc musculaire par jour, mais il faut éviter la trop grande suralimentation qui détériore l'estomac et intoxique l'intestin, le foie, ainsi que les reins et rend goutteux et arthritique. Le suc de viande s'altère vite ; aussi doit-il être bu aussitôt préparé. On l'avale ou nature ou un peu salé ; on peut aussi le prendre sucré avec un peu de sirop d'écorces d'oranges amères et d'eau de Seltz. On choisira pour le prendre la 1/2 heure qui précède le déjeuner.

POUDRE DE VIANDE. — Doit être fraîche et de bonne qualité, délayée dans du lait ou de l'eau ; elle représente le 1/5 de son poids de viande fraîche. Doses : 30 à 40 g. par jour d'abord en une fois, puis progressivement jusqu'à 100 g. pris en 2 fois. On peut préparer chez soi la poudre de viande au moyen de viande crue pulpée que l'on fait sécher au bain-marie et que l'on broie ensuite au mortier ou que l'on passe au moulin à café.

MALADIES TRANSMISES PAR LA VIANDE CRUE (OU MAL CUITE). — La *tuberculose* des bœufs, vaches, veaux. La loi interdit les viandes tuberculeuses.

Le *charbon* des moutons. La loi exige la destruction des viandes charbonneuses.

La *clavelée* des moutons et la *fièvre aphteuse* ne se prennent pas par l'ingestion de la viande. La loi interdit les viandes de bœufs atteints de peste bovine.

La *trichine* du porc peut se prendre si la viande est consommée cuite à moins de 70°.

La *ladrerie* du porc et du bœuf (ver solitaire).

Le *kyste hydatique* transmis du mouton.

VIANDES DE BOUCHERIE. — CATÉGORIES ET QUALITÉS DES VIANDES. — On distingue diverses catégories de morceaux de viande, et diverses qualités de viande. Sur un même animal, les morceaux sont de catégorie différente suivant la région du corps de laquelle ils sont tirés ; en outre, la qualité de la viande varie avec l'âge, le sexe et le degré de l'engraissement des animaux.

ENGRAISSEMENT DES ANIMAUX DE BOUCHERIE. — Les bovins, ovins, porcins et même les équidés finissent leur carrière économique à la boucherie ; le veau est abattu dans les villes à partir de l'âge de 4 à 6 semaines ; c'est plus tôt qu'on le livre à la boucherie dans les pays de production laitière.

La chair des animaux engraissés est beaucoup plus nutritive que celle des bestiaux âgés, épuisés par le travail ou la lactation. Les animaux émasculés s'engraissent plus facilement et leur viande est de meilleure qualité ; toutefois le taureau tué à l'âge de 2 à 5 ans fournit une viande abondante, de bonne qualité, avantageuse pour certaines fournitures où l'abondance extrême de la graisse n'est pas à rechercher. L'engraissement se fait, soit au pâturage, soit à l'étable ; selon son degré, les animaux sont qualifiés de demi-gras, gras ou fin-gras. Il n'y a nul intérêt économique — sauf la recherche de prix dans les concours — à pousser les animaux au fin-gras. L'état d'engraissement des animaux est décelé extérieurement par la présence de dépôts de graisse (appelés maniements), en certaines régions superficielles du corps : pointes des fesses, pli du flanc, en arrière de la dernière côte, en arrière et en avant de l'épaule, etc... Le bon état de graisse doit coïncider avec un bon état de santé de l'animal.

Le rendement en viande nette des animaux de boucherie varie avec l'âge, le sexe, la race, le mode et le degré d'engraissement. Il est en moyenne de : 52 à 65 p. 100 chez le bœuf ; 50 à 60 p. 100 chez le veau ; 45 à 55 p. 100 chez le mouton ; 60 à 75 p. 100 chez le porc ; 55 à 68 p. 100 chez le cheval.

La différence entre le poids vif d'un animal et celui de sa viande nette est constituée par le poids des différents abats et issues (sang, intestins, estomac, poumons, cœur, foie, rate, tête, graisse ou suif, peau).

COUPES DE BOUCHERIE, VALEUR NUTRITIVE ET UTILISATION DES DIFFÉRENTS MORCEAUX. — Les diverses parties de l'animal abattu ne présentent pas toutes la même valeur nutritive. On distingue d'ordinaire 3 catégories de morceaux. Voici l'indication des divers morceaux.

1° *Bœuf* : 1re *catégorie* (riches en graisse, muscles épais). Membres postérieurs, dos, reins et croupe : aloyau, filet, faux-filet, rumsteck (rôtis, biftecks) ; culotte (rôtis, pot-au-feu) ; globe, tranche, gîte à la noix (bifteacks, pot-au-feu, bœuf mode) ; train de côtes (entrecôtes).

2e *catégorie* (épaule, côtes, flancs) : surlonge (pot-au-feu) ; épaule, paleron, macreuse, jumeau, charolaise (pot-au-feu, os à moelle, bœuf mode) ; plat-de-côtes (pot-au-feu) ; bavette (pot-au-feu, bifteck).

3e *catégorie* (muscles plats, pauvres en graisse, riches en tendons) : poitrine, gros bout (pot-au-feu) ; paillasse, pis, flanchet, tendron (pot-au-feu) ; gîte et crosse (réjouissance) ; collier, joue.

2° *Mouton* : gigot ; filet ; côtelettes couvertes et découvertes (sous l'épaule) ; collet ; poitrine.

3° *Veau* : rouelle, quasi (membre postérieur) ; rognon, longe ; carré (dos) ; poitrine ; collet.

4° *Porc* : jambonneau et jambon ; filet ; échinée (dos) ; poitrine ; tête.

La qualité de la viande varie suivant la race, le sexe, le mode et le degré d'engraissement ; un même morceau sera de qualité différente suivant qu'il proviendra d'un animal gras ou d'un animal maigre. Dans les viandes de 1re qualité, le « grain » est fin, la coupe montre le « persillé », c'est-à-dire la présence de la graisse jusqu'à l'intérieur des masses musculaires. Chez les animaux de 2e qualité, la graisse qui couvre les rognons et celle qui entoure le corps (sous la peau, graisse de couverture) est moins abondante. La graisse manque presque totalement chez les animaux maigres, de 3e qualité.

Viandes insalubres. — PRINCIPAUX CARACTÈRES. — L'inspection des viandes ne pouvant être assurée que par des spécialistes, nous n'indiquerons que les caractères principaux des viandes insalubres (*V.* en outre FRAUDES et FALSIFICATION).

Odeur. — Des odeurs anormales des viandes peuvent être dues à l'alimentation (ail, tourteaux rances, plantes aromatiques), à l'administration de certains médicaments (arsenic, alcool, chloroforme, essence de térébenthine, ammoniaque, éther) chez les animaux avant leur abatage. Les viandes provenant d'animaux gravement malades dégagent une odeur dite de fièvre rappelant l'odeur du chloroforme. Les viandes de bovins atteints de charbon symptomatique (*V.* BOVINS : MALADIES) exhalent une odeur de beurre rance. L'odeur excrémentitielle est perçue sur des animaux atteints de météorisation ; une odeur urineuse sur ceux atteints de certaines maladies des voies urinaires. Enfin, on peut observer certaines odeurs dues à l'emploi d'agents antiseptiques dans le but de conserver les viandes, emploi d'ailleurs légalement interdit.

Couleur. — Sous l'influence de l'alimentation, la graisse de certains bovins prend une teinte jaune ; la viande de ces animaux n'est nullement insalubre. La chair des animaux fiévreux offre la teinte de la viande cuite, rouge pâle ou gris sale ; les interstices musculaires montrent des arborisations dues à la réplétion des petits vaisseaux sanguins. Le lard des porcs morts de congestion ou d'asphyxie est rouge violacé, leur chair très foncée. La viande des animaux fatigués ou surmenés avant leur abatage présente une teinte noirâtre, elle est sèche, collante au doigt et ne laisse pas suinter de sérosité sur la coupe.

L'ictère ou jaunisse est observé surtout chez le mouton ; il se traduit par la teinte jaune de la graisse, des os et des cartilages. La graisse des bovins atteints d'hématurie (*V.* BOVINS : MALADIES) est pâle ; les os sont particulièrement blancs.

Les animaux maigres et cachectiques, atteints de distomatose ou de strongylose fournissent une viande peu abondante ; la graisse est mouillée, farineuse ou sans consistance, la moelle osseuse est fluide. Les animaux trop jeunes et les fœtus donnent une viande gélatineuse à la cuisson ; la graisse est pulvérulente, gris bistré ; la moelle des os est rouge et sans consistance. Toutes ces viandes sont saisies et retirées de la consommation.

Les viandes congelées deviennent ternes, humides et sales au contact de l'air ; elles sont parfois couvertes de moisissures.

La tuberculose est caractérisée par la présence de petites nodosités ou de végétations dont la grosseur varie de la dimension d'un grain de mil à celle d'un pois dans le poumon, le foie, les ganglions lymphatiques, sur la plèvre (paroi intérieure de la cavité thoracique, à la surface des côtes, etc). La description ou la figuration de ces lésions n'en sauraient donner une idée exacte. Les animaux atteints sont retirés partiellement ou en totalité de la consommation, selon l'étendue des lésions (arrêté ministériel du 11 février 1909).

La ladrerie est due à la présence sur la viande du porc, et très rarement sur celle du bœuf, de la larve d'un ténia ou ver solitaire de l'homme ; celui-ci apparaît sous forme d'une petite vésicule blanchâtre, de la grosseur d'une tête d'épingle ou d'un grain de chènevis ; cette vésicule présente en son centre un petit point blanc qui est la tête du parasite. Celui-ci, ingéré par l'homme, se développe dans notre intestin et constitue le ver solitaire. Les viandes des animaux ladres sont retirées de la consommation.

PUTRÉFACTION. — *Viandes.* — Durant les premières heures qui suivent l'abatage, la viande se raffermit et devient plus digestible. D'ordinaire, les viandes sont consommées 24 ou 36 h. après l'abatage des animaux. Au bout d'un certain temps, variable suivant la saison, la viande se putréfie. Les viandes putréfiées sont reconnaissables à leur mauvaise odeur, à la teinte verdâtre de la graisse et à leur mollesse. La putréfaction apparaît rapidement sur les viandes provenant d'animaux malades, ou mal saignés, ou éviscérés tardivement après l'abatage, sur les viandes mal conservées, emballées encore chaudes dans des paniers, etc.

Volailles, gibiers, poissons. — La plus fréquente des altérations des volailles et des gibiers est la putréfaction caractérisée par l'odeur fétide, l'arrachement facile des plumes, la teinte verdâtre du croupion, du dos, du ventre, de la face interne des cuisses et des ailes. Les volailles vendues, préalablement flambées et ficelées, doivent être tout particulièrement examinées.

Dans d'autres cas, la saisie est motivée par le choléra, la diphtérie, la tuberculose. Les volailles crevées ou non saignées présentent une teinte rouge sombre ; la crête est bleuâtre, l'œil terne.

La putréfaction du gibier est caractérisée par des altérations analogues à celles de la putréfaction des volailles ; les poils ou les plumes s'arrachent avec facilité et la peau offre une teinte verdâtre caractéristique. Nombre de consommateurs se montrent peu exigeants et recherchent le gibier dit « faisandé », lequel a déjà subi plus qu'un commencement de putréfaction ; ils ne rejettent que celui sur lequel les asticots ont pullulé.

Le poisson, les crustacés et les mollusques avariés ont un aspect sale, terne ; les ouïes des poissons sont grisâtres ou verdâtres (on masque parfois cette teinte en les badigeonnant de sang, qui colore d'ailleurs le doigt qui les touche) ; l'œil est terne, opaque, enfoncé ; la peau se détache facilement (surtout sur les poissons plats). Les écrevisses, crevettes, langoustes, etc., avariées sont gluantes, molles, ternes. La coquille des mollusques (coques, moules, etc.) putréfiés, est ouverte et ne se ferme pas sous le simple contact du doigt ; on perçoit une odeur infecte. Les escargots morts sont rétractés dans leur coquille, à laquelle ils n'adhèrent plus ; ils dégagent une odeur repoussante.

VIATIQUE. — Le viatique, ou communion des mourants, n'est administré que lorsque le malade est en pleine connaissance pour le recevoir ; il n'est pas nécessaire que le malade soit à jeun.

Préparer dans la chambre une table couverte d'une nappe blanche, d'un crucifix et de deux flambeaux allumés. Mettre à la disposition du prêtre un vase avec de l'eau pour purifier ses doigts et jeter cette eau au feu. Quand le malade a reçu le viatique, on peut lui donner quelques gouttes d'eau dans le cas où il aurait de la difficulté à avaler la sainte hostie. Durant la cérémonie toutes les personnes présentes se tiennent à genoux.

VICE-CONSULS. — *V.* CONSULS.

VICES RÉDHIBITOIRES. — CODE RURAL. — La loi du 2 août 1884 fixe en ces termes les vices rédhibitoires, c'est-à-dire les vices dont la découverte entraîne la résolution d'une vente d'animal domestique.

ARTICLE PREMIER. — L'action en garantie dans les ventes et échanges d'animaux domestiques sera régie, à défaut de conventions contraires, par les dispositions suivantes, sans préjudice des dommages et intérêts qui peuvent être dus s'il y a lieu.

ART. 2. — Sont réputés vices rédhibitoires et donneront seuls ouverture aux actions résultant des articles 1641 et suivants du Code civil, sans distinction des localités où les ventes ou échanges auront lieu, les maladies ou défauts ci-après, savoir pour le cheval, âne et mulet : la morve ; le farcin ; l'immobilité ; l'emphysème pulmonaire ; le cornage chronique ; le tic proprement dit, avec ou sans usure des dents ; les boiteries anciennes intermittentes ; la fluxion périodique des yeux.

ART. 3. — L'action en réduction de prix autorisée par l'article 1644 du Code civil ne pourra être exercée dans les ventes ou échanges d'animaux énoncés à l'article précédent, lorsque le vendeur offrira de reprendre l'animal vendu, en restituant le prix et en remboursant à l'acquéreur les frais occasionnés par la vente.

ART. 4. — Aucune action en garantie, même en réduction de prix, ne sera admise pour les ventes ou pour les échanges d'animaux domestiques, si le prix en cas de vente, ou la valeur en cas d'échange, ne dépasse pas 100 francs.

ART. 5. — Le délai pour intenter l'action rédhibitoire sera de 9 jours francs, non compris le jour fixé pour la livraison, excepté pour la fluxion périodique, pour laquelle ce délai sera de 30 jours francs, non compris le jour fixé pour la livraison.

ART. 6. — Si la livraison de l'animal a été effectuée hors du lieu du domicile du vendeur, ou si, après la livraison ou dans le délai ci-dessus, l'animal a été conduit hors du lieu du domicile du vendeur, le délai pour intenter l'action sera augmenté à raison de la distance, suivant les règles de la procédure civile.

ART. 7. — Quel que soit le délai pour intenter l'action, l'acheteur, à peine d'être non recevable, devra provoquer, dans les délais de l'article 5, la nomination d'experts, chargés de dresser procès-verbal ; la requête sera présentée, verbalement ou par écrit, au juge de paix du lieu où se trouve l'animal ; ce juge constatera dans son ordonnance la date de la requête et nommera immédiatement 1 ou 3 experts, qui devront opérer dans le plus bref délai.

Les experts vérifieront l'état de l'animal, recueilleront tous les renseignements utiles, donneront leur avis et, à la fin de leur procès-verbal, affirmeront, par serment, la sincérité de leurs opérations.

ART. 8. — Le vendeur sera appelé à l'expertise, à moins qu'il n'en soit autrement ordonné par le juge de paix, à raison de l'urgence et de l'éloignement.

La citation à l'expertise devra être donnée au vendeur dans les délais déterminés par les articles 5 et 6 ; elle énoncera qu'il sera procédé même en son absence.

Si le vendeur a été appelé à l'expertise, la demande pourra être signifiée dans les 3 jours à compter de la clôture du procès-verbal, dont copie sera signifiée en tête de l'exploit.

Si le vendeur n'a pas été appelé à l'expertise, la demande devra être faite dans les délais fixés par les articles 5 et 6.

ART. 9. — La demande est portée devant les tribunaux compétents, suivant les règles ordinaires du droit. Elle est dispensée de tout préliminaire de conciliation et, devant les tribunaux civils, elle est instruite et jugée comme matière sommaire.

ART. 10. — Si l'animal vient à périr, le vendeur ne sera pas tenu de la garantie, à moins que l'acheteur n'ait intenté une action régulière dans le délai légal, et ne prouve que la perte de l'animal provient de l'une des maladies spécifiées dans l'article 2.

ART. 11. — Le vendeur sera dispensé de la garantie résultant de la morve ou du farcin pour le cheval, l'âne et le mulet, s'il prouve que l'animal, depuis sa livraison, a été mis en contact avec des animaux atteints de ces maladies.

ART. 12. — Sont abrogés tous règlements imposant une garantie exceptionnelle aux vendeurs d'animaux destinés à la boucherie. Sont également abrogées la loi du 20 mai 1838 et toutes les dispositions contraires à la présente loi.

VICTIMES CIVILES. — Le décret du 24 juin 1919, portant règlement d'administration publique de la loi du 11 août 1920, dispose que tout Français ne se trouvant pas dans les conditions auxquelles s'applique la loi du 31 mars 1919 sur les pensions des armées de terre et de mer, et qui a reçu dans des conditions déterminées une blessure ou contracté une maladie pendant la guerre, aura droit à une pension définitive ou temporaire.

En cas de décès de la victime, ses ayants-droit : veuve, enfants, ascendants, pourront, dans les mêmes conditions que les ayants-droit des militaires morts pour la France, se prévaloir de la législation sur les pensions militaires.

Les infirmités ou le décès résultant de maladies contractées pendant la guerre n'ouvrent droit à pension que s'ils ont eu pour cause, soit les sévices infligés par l'ennemi, soit les mauvais traitements subis dans des forteresses ou des camps de prisonniers.

Les taux prévus par la loi du 31 mars 1919 pour le soldat ou pour ses ayants-droit sont applicables aux victimes civiles.

Les victimes civiles bénéficient également de toutes les dispositions de la législation militaire concernant les majorations pour enfants et les soins nécessités par les blessures ou les maladies.

Toute personne victime d'un fait de guerre, qui peut se prévaloir du bénéfice de la loi, doit adresser sa demande, dont la signature est légalisée, au préfet du département où elle réside.

Cette demande doit mentionner les nom et prénoms de la victime, ses lieu et date de naissance, sa profession et son domicile lors de la mobilisation, son domicile et sa profession actuels.

La demande énonce les personnes à charge qui peuvent ouvrir droit à majoration.

Elle doit mentionner, d'une part, la date et le lieu des circonstances du fait de guerre et autant que possible les noms et adresse des personnes qui en ont été témoins.

L'instruction de la demande est faite par le préfet qui procède à une enquête administrative et médicale.

VEUVES. — La veuve d'une victime civile qui prétend à une pension doit former une demande accompagnée des mêmes pièces.

La demande doit mentionner l'existence ou la non-existence d'enfants âgés de moins de 18 ans.

La veuve qui se remarie étant titulaire d'une pension prévue par la loi peut renoncer à cet avantage en échange du versement immédiat d'un capital représentant 3 annuités.

ORPHELINS. — Les demandes de pension en faveur d'orphelins sont présentées par leur représentant légal.

ASCENDANTS. — Les demandes d'allocation au titre d'ascendants sont adressées au préfet.

Elles sont instruites dans les mêmes conditions que les pensions de veuves.

Les dispositions de la loi du 31 mars 1919 sur les pensions militaires sont applicables aux ascendants, en ce qui concerne le taux de la pension et les conditions d'âge et situation.

Les victimes civiles ont droit aux soins médicaux et pharmaceutiques au même titre que les militaires et marins, bénéficiaires de la loi du 31 mars 1919.

Les victimes civiles qui veulent obtenir le bénéfice des dispositions de l'article 76 de la loi du 31 mars 1919, relatives à la rééducation professionnelle des militaires atteints de blessures ou d'infirmités ayant ouvert droit à pension, doivent adresser leur demande à l'Office national des mutilés et réformés de guerre.

VIDANGE DES FOSSES D'AISANCE. — Sauf convention contraire, la vidange est à la charge des propriétaires d'immeubles et non des locataires (art. 1756 C. C.). ‖ L'autorité municipale, et à défaut le préfet, doit prescrire les mesures nécessaires pour que ces opérations puissent être effectuées sans danger pour la santé des ouvriers qui en sont chargés, et pour celle des habitants (loi du 15 février 1902). Cette question rentre, à Paris, dans les attributions du préfet de la Seine. Les dispositions réglementaires à ce sujet concernent généralement la déclaration préalable et par écrit de la vidange, à la mairie, les heures où peut avoir lieu la vidange (la nuit), la fermeture des tonneaux, l'éclairage des voitures et de la maison où s'effectue le travail, les conditions dans lesquelles doit être opérée la vidange, le transport des matières, l'entretien des vaisseaux, etc. L'exercice de la profession de vidangeur peut également être interdite à tous ceux qui n'auraient pas fait une déclaration à la mairie et justifié du matériel nécessaire. ‖ L'écoulement à l'égout, pratiqué dans les grandes villes, a pour avantage d'éviter l'opération de la vidange. — *V.* FOSSES D'AISANCE, ÉGOUTS.

VIEILLARDS (*LÉGISL.*). — La loi du 14 juillet 1905 a organisé l'assistance aux vieillards âgés de plus de 70 ans, aux infirmes et aux incurables privés de ressources et incapables de subvenir par le travail aux besoins de l'existence (*V.* aussi ASSISTANCE PUBLIQUE). ‖ En principe, les secours sont à la charge de la commune où l'assisté a son domicile de secours (*V.* DOMICILE DE SECOURS) ; la demande d'inscription sur la liste de secours sera adressée au maire de la commune ; le postulant y indiquera s'il désire être assisté à domicile ou hospitalisé. ‖ Le domicile de secours est acquis ou perdu par un laps de temps de *cinq* années ; à partir de 65 ans, l'assisté ne peut acquérir de nouveau domicile de secours, ni perdre celui qu'il possède. A défaut de secours communal, l'assistance est donnée par le département où le vieillard a son domicile de secours départemental ; à défaut, enfin, par l'État. La commune, le département ou l'État, selon le cas, peut exercer un recours contre l'assisté dont l'indigence cesserait, ou contre les membres de sa famille tenus à l'obligation alimentaire. Dans chaque département, le service de cette assistance est organisé par le conseil général, ou, si celui-ci ne délibère pas à ce sujet, par un décret rendu dans la forme des règlements d'administration publique.

Pour être assisté, on adresse une demande par écrit au maire de la commune où l'on est domicilié. Le postulant spécifiera le mode d'assistance qu'il préfère, allocation mensuelle ou hospitalisation ; toutefois, la décision de l'autorité sera subordonnée au nombre des places disponibles dans les hospices. Le surplus de la procédure, notamment la désignation de la collectivité (commune, département, État) qui supportera la charge définitive, est étranger à l'intéressé ; celui-ci reçoit dans les 3 cas un secours identique (hospitalier ou à domicile), déterminé de la façon suivante : la liste des indigents qui, pouvant être admis à l'assistance et résidant dans la commune, ont fait une demande écrite, est dressée chaque année 1 mois avant la première session ordinaire du Conseil municipal par le bureau d'assistance de la commune ; celui-ci propose en même temps le mode d'assistance convenant à chacun (secours hospitalier ou à domicile) et, le cas échéant, la quotité de l'allocation mensuelle à accorder. La liste comprend 2 parties : d'une part les vieillards ayant leur domicile de secours dans la commune, d'autre part ceux qui ne peuvent être qu'à la charge du département ou de l'État. Une copie de la liste est ensuite adressée au Conseil municipal, une autre au préfet. Ladite liste est revisée avant chaque session du conseil municipal, et, en cas de besoin, à toute époque. Le consei municipal, en une délibération secrète, prononce l'admission à l'assistance des personnes ayant leur domicile de secours dans la commune, et règle les conditions dans lesquelles le secours sera donné.

La liste arrêtée, dont copie est adressée au préfet, est déposée au secrétariat de la mairie, et avis du dépôt est donné par affiches. Pendant 20 jours, à partir du dépôt, l'indigent, ou tout habitant de la commune, peut adresser au maire un recours contre les décisions du conseil municipal ; le même droit appartient au préfet et au sous-préfet. La réclamation est examinée, dans le déla d'un mois, par une commission cantonale composée du sous-préfet président, du juge de paix, du conseiller général, d'un conseiller d'arrondissement, d'une personne désignée par le préfet, d'un délégué des bureaux d'assistance et d'un délégué des sociétés de secours mutuels du canton. Le maire et le réclamant doivent être convoqués. Dans les 8 jours, le président de la Commission donne avis des décisions prises au préfet et au maire qui opèrent sur la liste les modifications prononcées, et avertissent les intéressés. A défaut par le conseil municipal de prendre la délibération prescrite, la Commission cantonale arrête d'office, sur réquisition du préfet, la liste des assistés dans les 20 jours de la notification à lui faite. Tout intéressé peut déférer les décisions de la Commission cantonale au ministre de l'Intérieur, qui saisit du recours la Commission centrale. Celle-ci est composée de 15 membres du Conseil supérieur de l'Assistance publique et de 2 membres du Conseil supérieur de la mutualité. Dans le cas où la Commission cantonale ne remplirait pas les obligations à sa charge, il est statué dans les 2 mois par cette même Commission centrale.

Sur l'avis du préfet, la Commission départementale prononce l'admission à l'assistance des vieillards ayant le domicile de secours départemental, et détermine les conditions dans lesquelles l'assistance sera donnée. Ses décisions sont provisoirement exécutoires, mais peuvent être réformées par le Conseil général. Les décisions de la Commission départementale et du Conseil général peuvent être déférées par tout intéressé, et par le préfet, au ministre de l'Intérieur qui en saisit la Commission centrale (*V.* plus haut). ‖ L'admission à l'assistance des vieillards sans domicile de secours, dont les noms sont transmis par les préfets, est prononcée par le ministre de l'Intérieur sur l'avis de la Commission centrale. ‖ Le retrait de l'assistance est prononcé, le cas échéant, par le Conseil municipal, la Commission départementale ou le ministre de l'Intérieur, selon la nature du domicile de secours ; il donne lieu aux voies de secours indiquées plus haut. ‖ Les vieillards ayant un domicile de secours communal ou départemental peuvent recevoir l'assistance à domicile, ou être placés, avec leur consentement, dans un hospice public, dans un établissement privé ou chez des particuliers.

L'assistance à domicile consiste dans le paiement d'une allocation mensuelle, dont le taux est fixé pour chaque commune par le Conseil municipal, sous réserve de l'approbation du Conseil général et du ministre de l'Intérieur. L'allocation peut être diminuée du montant des ressources de l'assisté.

L'allocation est incessible et insaisissable, remise, conformément à la décision du bureau d'assistance, en une seule fois ou par fraction, parfois totalement ou partiellement en nature. A Paris, l'assisté admis à recevoir une allocation mensuelle reçoit une petite carte servant de pièce justificative, et une carte annuelle plus grande, divisée en 12 cases, et destinée à constater les paiements successifs ; à la fin de chaque mois, l'administrateur du bureau de bienfaisance remet cette deuxième carte, revêtue de sa signature, au bénéficiaire, qui, après avoir lui-même émargé la carte, ira en toucher le montant au bureau de la mairie à partir du 1er du mois, à terme échu ; s'il ne sait pas signer, il donnera acquit à l'aide d'une croix appuyée de la signature de 2 témoins ; il peut faire toucher l'allocation par un mandataire à qui il confiera ses 2 cartes. Après le paiement, le bureau de bienfaisance reprend la carte annuelle jusqu'au mois suivant. ‖ L'assisté peut être placé dans l'hospice de la commune, à défaut, dans un hospice public ou privé choisi par le Conseil municipal sur une liste que le Conseil général a dressée, ou dans une famille d'après les conditions arrêtées par le Conseil général.

Les vieillards sans domicile de secours peuvent recevoir l'assistance à domicile, ou être placés dans des établissements publics ou privés désignés par le ministre de l'Intérieur. ‖ Les dépenses mises à la charge des communes et des départements par la loi sur l'assistance aux vieillards, infirmes et incurables, sont obligatoires. Les communes y pourvoient au moyen de ressources provenant de libéralités et fondations, des recettes ordinaires, de la participation éventuelle du bureau de bienfaisance et de l'hospice, et, en cas d'insuffisance, au moyen de subventions du département et de l'État. Les départements s'acquittent des dépenses qu'ils doivent supporter à l'aide d'impositions ou de taxes dont la perception est autorisée par les lois, et de subventions de l'État. Les hospices communaux reçoivent gratuitement, si leurs ressources le permettent, les vieillards, infirmes et incurables assistés, dont le domicile de secours est situé dans la commune de l'établissement. L'État supporte les frais de l'assistance aux vieillards sans domicile de secours, alloue des subventions aux communes et départements, contribue aux dépenses de constructions d'hospice, est chargé des frais généraux d'administration et de contrôle résultant de la loi.

Les contestations relatives au domicile de secours sont examinées par le Conseil de préfecture du département où réside le vieillard, mais les décisions de ce Conseil peuvent être attaquées devant le Conseil d'État, le pourvoi étant jugé sans frais, dispensé du timbre et du concours d'un avocat.

Les vieillards ayant leur domicile de secours à Paris sont envoyés aux hospices de Bicêtre, de la Salpêtrière, d'Ivry, et de Brévannes (*V.* aussi HOSPICES). ‖ Le bénéfice des dispositions ci-dessus indiquées de la loi du 14 juillet 1905 a été étendu, à titre transitoire, par la loi du 3 avril 1910 sur les retraites ouvrières (art. 7 et 8), aux salariés qu'énumère cette dernière loi, *âgés de* 65 *à* 70 *ans* ; mais les sommes attribuées aux bénéficiaires sont limitées à la moitié des allocations locales et restent à la charge exclusive de l'État. — *V.* RETRAITES OUVRIÈRES.

VIGILE (*RELIGION*). — Journée qui précède une fête et préparation liturgique à cette fête. En France, 4 vigiles sont actuellement accompagnées de jeûne et d'abstinence. Ce sont celles de Pentecôte, Assomption, Toussaint et Noël.

Quand une vigile se produit un dimanche, elle est anticipée et le jeûne est reporté au samedi précédent.

— *V.* ABSTINENCE, JEUNE.

VIGNE. — Plante grimpante de la famille des Ampélidées.

Ses fruits ou raisins comportent une pulpe contenant de

1 à 4 pépins (grains), et un jus sucré, qui donne du vin par fermentation alcoolique. La vigne compte un grand nombre d'espèces, européennes, américaines, franco-américaines, américo-américaines.

Des vignes européennes, les unes donnent des raisins de table, les autres des raisins de cuve.

La France tient le premier rang parmi les pays vignobles, tant par l'étendue cultivée que par la qualité de ses vins.

Détruit en 1870-1880 par l'invasion phylloxérique, le vignoble français est aujourd'hui à peu près complètement reconstitué. La qualité et la quantité des produits dépendent du climat du sol et du cépage.

CLIMAT. — Au-dessus de 50° de latitude, la vigne ne trouve plus la somme de chaleur nécessaire pour nourrir ses fruits.

En France, sa culture peut être délimitée par une ligne qui, partant de Nantes, coupe le département de l'Eure un peu au-dessous d'Evreux pour gagner ensuite Compiègne. Laon et Sedan, certaines régions étant plus favorisées que d'autres.

D'une façon générale, l'altitude (facteur important du climat) la plus favorable est celle inférieure à 300 mètres avec quelques exceptions dans le plateau central, les Alpes, etc.

En plaines la végétation est plus considérable, mais la qualité moindre. On y cultive surtout des cépages à vins communs. Elles sont plus exposées que les coteaux aux gelées printanières et aux maladies cryptogamiques.

Les coteaux donnent des vins plus réputés. Les vignes du Jura, de la Champagne, de la Bourgogne sont toutes en coteaux.

Les meilleures expositions sont le sud et le sud-est pour les régions froides, le sud-ouest pour les climats plus doux et maritimes.

L'exposition nord ne convient qu'aux régions très chaudes du Midi et de l'Algérie ; elle convient encore aux raisins très précoces.

SOL. — Les cépages européens s'accommodent à peu près de tous les sols, mais les cépages américains, rendus nécessaires par la crise phylloxérique, ont des exigences spéciales.

Les proportions des éléments constituants du sol agissent sur la qualité des vins.

L'argile donne des vins, fermes au début, puis moelleux et communique un goût de terroir.

Le calcaire relève le titre alcoolique par augmentation du sucre dans le raisin. La silice donne de la finesse, etc.

Les cailloux assurent l'aération du sol et l'écoulement de l'eau et accentuent la finesse des vins. Ne jamais épierrer les vignobles.

CÉPAGE. — Chaque cépage présente un ensemble de caractères qui lui crée une valeur propre, individuelle, susceptible de donner des produits de qualité déterminée. Mais cette individualité est modifiée par les conditions de milieu : climat et sol.

MULTIPLICATION DE LA VIGNE. — Depuis la crise phylloxérique, le seul procédé pratique de multiplication de la vigne est le *greffage*, qui consiste à obtenir des plants dont les parties aériennes sont françaises et dont les racines américaines résistent aux attaques du phylloxéra (*V.* plus loin : RECONSTITUTION, INSECTES DE LA VIGNE, PHYLLOXÉRA).

GREFFAGE. — Dans le Midi, le climat permet de greffer sur place sur des boutures d'un an ou de vieilles souches dont on veut changer la variété. Appliquer l'un quelconque des divers systèmes de greffes utilisés en arboriculture.

Dans le Nord, préférer le *greffage sur table* au moyen de la greffe anglaise sur bouture non enracinée.

GREFFE ANGLAISE. — 1° *Choix des porte-greffes.* — La variété des porte-greffes sera choisie différemment suivant la composition du sol, auquel ils sont destinés. On pourra, à son gré ou les préléver sur des pieds mères, vigoureux et sains, ou se les procurer chez des marchands sérieux. En attendant leur utilisation, les conserver,j avec le plus grand soin, dans du sable humide.

2° *Choix des greffons.* — Les choisir sur souches saines, vigoureuses et fructifères de la variété française à multiplier et marquées dès la vendange. Ils seront bien arrêtés, vigoureux, de développement moyen et renfermeront peu de moelle.

En faire la récolte de décembre à février, les débarrasser des vrilles et rejets et mettre les bottes de 50 ou 100 à conserver à température basse dans du sable *presque sec.* Au moment du greffage la végétation du greffon doit, en effet, être en retard sur celle du sujet pour assurer la reprise.

3° *Epoque du greffage.* — Pratiquer le greffage après les froids : en février dans le Midi de la France, en mars dans le centre, en avril dans le Nord. En Algérie, commencer dès fin novembre.

4° *Pratique de la greffe anglaise.* — *a.* Si, ayant acheté des porte-greffes, ceux-ci arrivent desséchés, les plonger dans l'eau pendant 2 à 3 jours ;

b. Diviser ces porte-greffes en fragments de 25 à 30 cm. ; la coupe au-dessous d'un nœud et enlever tous les yeux:

c. Sectionner les greffons à 8 ou 10 cm. en ne laissant qu'un œil surmonté de 2 à 3 cm. de bois ;

d. Avec une petite jauge (*V.* fig) (syn. *métrogreffe*), choisir un sujet et un greffon de grosseur identique ;

e. A la serpette ou au greffoir bien tranchant, tailler sujet et greffon de la même façon en un biseau un peu concave (jamais convexe) et de longueur 2 1/2 à 3 fois le diamètre du sarment. Faire ce biseau d'un seul coup de greffoir et, en ce qui concerne le greffon, à l'opposé de l'œil et aussi près que possible du nœud ;

f. Au 1/3 environ de ces biseaux, à partir de leur pointe, faire une fente de 3 à 5 mm. dans le sens des fibres du bois qui doit être *coupé* et non fendu ou éclaté. Écarter au greffoir les lèvres de cette fente pour séparer une languette de bois ;

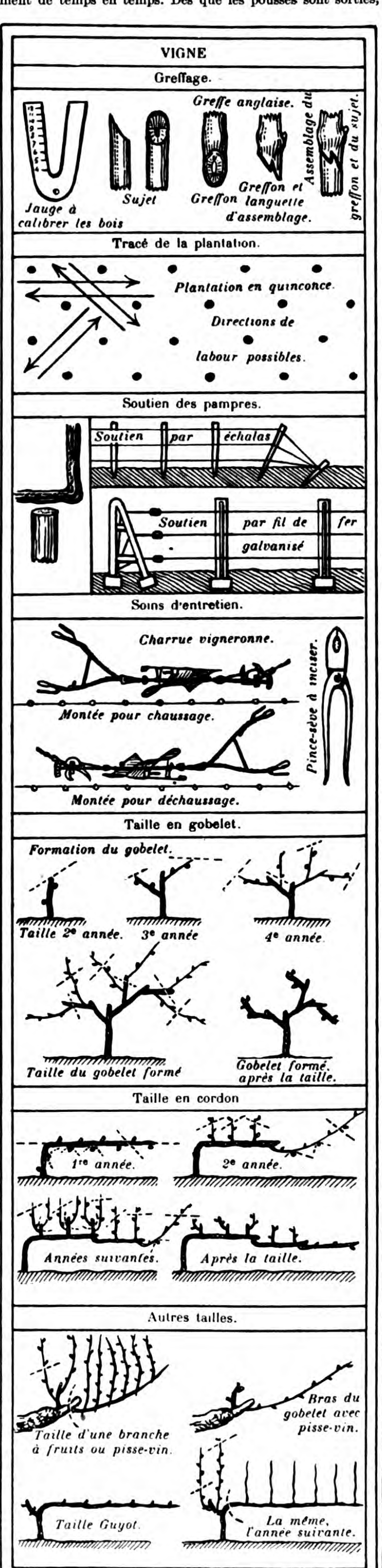
g. Assembler sujet et greffon en emboîtant les languettes à fond. Un bon greffeur peut faire ainsi de 800 à 1 200 greffes-boutures par jour. Des machines à greffer simplifient ce travail, mais celui-ci n'est jamais aussi parfait qu'à la main.

5° *Ligature.* — Assure la solidité de l'assemblage en ligaturant le tout avec du raphia, les spires ne se touchant pas pour que la greffe puisse s'aérer. Ce raphia se décomposant dans le sol évite l'étranglement des tissus cicatriciels.

6° *Stratification.* — Pour assurer la reprise, placer horizontalement les greffes boutures par paquets de 10 ou 15 dans du sable ou de la mousse maintenus humides par des bassinages légers et à une exposition chaude. Au bout d'un mois les tissus et boutures sont généralement très apparents.

7° *Mise en pépinière.* — A lieu après la stratification en sol échauffé. Établir la pépinière en sol léger, meuble, frais, bien fumé et non loin de votre demeure.

A la fiche, au plantoir disposer les greffes-boutures en lignes espacées de 30 cm. et à 4 ou 5 cm. sur la ligne, l'œil du greffon étant au niveau du sol. Butter ensuite les lignes de greffons, qui émergent, de 3 à 4 cm. de terre fine ou sableuse et pailler entre les buttes. Bassiner, sarcler et biner légèrement de temps en temps. Dès que les pousses sont sorties,



sulfater et soufrer souvent pour éviter les maladies cryptogamiques, très désastreuses sur les greffes.

En août déchausser les greffes, couper toutes les racines développées sur le greffon (*sevrage*) et butter à nouveau. En septembre débutter pour faciliter l'aoûtement et rebutter en novembre.

A ce moment les greffes-boutures sont suffisamment développées pour être mises en place. Ce sont *des racines.*

SOINS D'ENTRETIEN DE LA VIGNE. — ENGRAIS. — Agissent peu sur la qualité, mais beaucoup sur la quantité.

Les proportions varient suivant la richesse des sols et la vigueur de la plante. Il faut d'autant moins d'engrais azotés ou organiques que la vigne est plus vigoureuse.

En *terrain non calcaire*, utiliser à l'hectare, tous les 4 ans, 20 000 à 30 000 kgs de fumier de ferme et 1 500 à 2 000 kgs de scories de déphosphoration. Enterrer le tout par un labour d'automne.

En outre, chaque année, ajouter à l'automne 200 à 250 kgs de sulfate de potasse et au printemps 100 à 200 kgs de nitrate de soude ou 200 à 300 kgs de sulfate d'ammoniaque.

En *terrain calcaire*, brûlant, répandre le fumier par moitié tous les 2 ans ; remplacer les scories par 250 à 300 kgs de superphosphate tous les ans et le sulfate d'ammoniaque par 500 à 600 kgs de sang desséché.

En terres humides, compactes, nitrifiant mal, remplacer le fumier par des *composts* (*V.* AGRICULTURE, SOL et ENGRAIS), dans lesquels on incorpore de la chaux ou des phosphates minéraux divers.

Les *terrages*, utilisés en Bourgogne, faits en remontant la terre descendue des coteaux, donnent de bons résultats mais sont trop onéreux.

OPÉRATIONS CULTURALES. — *Labours.* — Au nombre de deux, l'un à l'automne, l'autre au printemps, les exécuter à bras, lorsqu'il s'agit de vignes ayant peu d'étendue : se servir de pioches ou de houes, soit pleines en sols non caillouteux, soit à dents pour les terrains caillouteux. En plantations en lignes, utiliser la charrue vigneronne dont le bâti est rejeté de côté et les mancherons mobiles horizontalement pour approcher des ceps sans s'érafler les mains. Effectuer le labour d'automne avant les froids à 20 cm. de profondeur, en buttant les souches pour les protéger de l'hiver (Syn. *Buttage, Chaussage*). Établir en outre entre les lignes des dérayures facilitant l'écoulement des eaux (Syn. *Ruellage* ou *rigolage* de l'Yonne).

Faire le 2e labour au printemps, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, à 15 cm. environ de profondeur en ramenant la terre entre les lignes pour aérer les racines et le sol (Syn. *Déchaussement, Débuttage, Déruellage*). Éviter surtout d'exécuter ce labour en période de gelée, la terre remuée favorisant le refroidissement. Enlever à la pioche sur les lignes la bande de terre ou *cavaillon* que n'a pu atteindre la charrue (Syn. *Décavaillonnage*).

Binages ou labours d'été. — Les exécuter à la main ou à la houe à cheval à 4 ou 5 cm. au plus de profondeur et en nombre suffisant pour maintenir le sol propre et empêcher l'évaporation. Éviter cependant de remuer le sol en période de gelée ou par les fortes chaleurs, surtout au moment de la *véraison*, ce qui provoquerait le *grillage* (échaudage) des raisins (*V.* VIGNE : MALADIES DE LA).

TAILLE. — Les systèmes sont très nombreux et varient suivant le climat, les régions, le sol, le cépage, etc.

D'une façon générale, former la souche d'autant plus haut que les gelées sont plus à craindre, à 0 m. 25 dans le Midi : *vignes basses* ; à 0 m. 40 ou 0 m. 50 dans les régions septentrionales : *vignes hautes*.

La vigne porte ses fruits sur les sarments de l'année produits par le développement des yeux du bois de l'année précédente.

En outre, certains cépages, comme l'aramon, ne portent leurs fruits que sur les rameaux développés à la base des sarments. Leur appliquer une taille courte, à 2 yeux. D'autres, comme le Pinot, le Cabemet, donnent des fruits sur les bourgeons des extrémités. Leur appliquer une taille longue à 4, 5 ou 6 yeux (long bois), ou une taille mixte (long bois et courson de remplacement).

Époque de la taille. — Peut se faire pendant tout le repos de la végétation. Dans le Nord, attendre cependant le printemps, après les gelées, mais exécuter à l'automne un nettoyage pour enlever tous les bois inutiles à la taille définitive.

Instruments. — Employer un sécateur bien aiguisé.

Exécution de la taille. — Les systèmes de taille peuvent se ramener à 3 types : 1° le gobelet ; 2° l'éventail ; 3° le cordon.

Gobelet. — Convient aux cépages à taille courte, non palissés comme dans le Midi ou palissés sur *échalas.* Comprend une souche portant 3 à 6 bras divergeants.

Pour le former, la 2e année, tailler la tige à 2 yeux donnant 2 sarments. La 3e année, tailler ceux-ci à 2 yeux. On a ainsi 4 sarments. La 4e année, supprimer celui placé le plus à l'intérieur pour n'en conserver que 3 divergeants qu'on taille à 2 yeux, cela vous fait 3 bras. Par la suite on peut faire 4, 5, 6 bras suivant la vigueur. Le gobelet formé, à chaque taille chacun des bras porte un courson muni de 2 sarments. Rabattre sur l'inférieur, à moins qu'il ne soit trop grêle, et tailler celui-ci à 2 yeux. Avec le temps les bras s'allongent, les rajeunir de temps en temps avec un gourmand né à leur base et placé extérieurement. Pour cela, rabattre le bras au-dessus de ce gourmand taillé à 2 yeux. En outre, à chaque taille, rabattre sur leur empâtement tous les autres sarments ou gourmands inutiles.

L'éventail. — L'utiliser pour les vignes sur fil de fer. C'est un gobelet dont les bras, au lieu de former vase, sont tous dans le même plan. On l'obtient de la même façon.

Le cordon (*V.* JARDIN FRUITIER ET VERGER). a l'avantage d'exposer les raisins à la lumière et à l'air. Facilite les labours et les traitements anticryptogamiques. Ne pas l'utiliser pour les vignes sur échalas ou les endroits trop chauds ou exposés aux grands vents. Pour le former, la 2e année, coucher horizontalement à hauteur voulue le plus beau sarment, bien aoûté, qu'on taille à 0 m. 40 ou 0 m. 50 sur un œil en dessous qui est conservé. Conserver également les 3 yeux placés au-dessus du bras dans la partie horizontale et un œil à la base de la souche pour le remplacement du cordon en cas de gel ; supprimer tous les autres.

L'année suivante, tailler les 3 rameaux du dessus des bras à 2 yeux pour donner des coursons et le prolongement sur un œil en dessous, de manière à fournir, l'année suivante, 2 ou 3 nouveaux coursons. Les années suivantes, chaque courson porte 2 sarments, rabattre sur l'inférieur taillé à 2 yeux. Les rajeunir de temps en temps (*V.* GOBELET).

Autres tailles. — En terre très fertile et pour les cépages

vigoureux à vin commun, la taille à 2 yeux, trop courte, occasionne la *coulure*.

Dans ce cas, dans les gobelets, laisser alternativement sur chaque bras un sarment de 8 à 10 yeux (branche à fruit ou *pisse-vin*), avec, à sa base le sarment de remplacement taillé à 2 yeux. L'année suivante, supprimer cette branche à fruit, tailler le courson portant 2 rameaux à la méthode ordinaire et ménager un pisse-vin sur un autre bras.

Les coursons des cordons vigoureux peuvent aussi porter un long bois de 7 à 10 yeux palissé obliquement, avec, à sa base, un sarment de remplacement taillé à 2 yeux. (*Taille Meyrouse*.)

Dans la *taille Guyot*, plus simple, mais qui exige de bonnes fumures, le cordon, constituant la branche à fruit, est remplacé tous les ans. Ménager chaque année à la base de ce cordon un courson à 2 yeux. L'année suivante, supprimer le cordon ; il reste les 2 sarments de courson ; coucher horizontalement le supérieur taillé à 8, 10 ou 12 yeux pour former la branche à fruits et tailler l'inférieur (remplacement) à 2 yeux et ainsi de suite.

Tailles en vert. — Dans les régions septentrionales, compléter par les tailles en vert pendant la végétation. Inutiles ou nuisibles dans le Midi, elles comprennent : l'ébourgeonnement, le pincement, le rognage, l'accolage ou palissage et l'effeuillage. L'incision annulaire, le ciselage et l'évrillage ne sont appliqués qu'aux raisins de luxe ou de table (*V.* ARBORICULTURE).

1° *Ébourgeonnement* ou *épamprage*. — Consiste dans l'enlèvement de tous les rameaux stériles nés sur le vieux bois, sauf ceux, bien placés, qui peuvent vous servir au rajeunissement d'un bras ou d'un courson (*V.* GOBELET, CORDON). Opérer en les cassant avec l'ongle 15 jours environ après le débourrement.

2° *Pincement* (*V.* ARBORICULTURE). — Fait refluer la sève et grossir le bois. Un peu avant la floraison, pincer avec les ongles les jeunes rameaux à 3 ou 4 feuilles au-dessus de la dernière grappe.

3° *Rognage.* — Se fait plus tard, quand le raisin est noué et consiste à couper les sarments à la serpette à 0 m. 15 ou 0 m. 20 au-dessus de l'échalas. Rogner une ou deux fois. Le raisin devient plus gros et mûrit plus vite.

4° *Accolage ou palissage.* — Deux ou trois fois durant le cours de la végétation, attacher les rameaux aux supports (échalas ou fil de fer), la première fois avant la fleur. Utiliser, pour cela, des brins de paille de seigle, de 40 à 45 cm. de long, trempés au préalable dans une solution de sulfate de cuivre à 5 ou 10 p. 100.

5° *Effeuillage.* — Ne l'appliquer que dans le Nord et dans les cas exceptionnels, en supprimant avant la vendange les feuilles qui recouvrent les raisins pour les exposer au soleil. On enlève en effet, ainsi, les organes producteurs de sucre qui ne sont jamais trop nombreux.

MALADIES DE LA VIGNE. — 1° ACCIDENTS MÉTÉORIQUES. — *Gelées.* — Protéger les vignobles : 1° en employant des cépages à débourrement tardif ; 2° en taillant tardivement pour retarder le débourrement ; 3° en tenant le sol très propre, tout en évitant de labourer le sol humide au moment du débourrement ; 4° en empêchant le rayonnement nocturne, cause du phénomène, par des *écrans* ou des *nuages artificiels*.

Grêle. — Cause quelquefois des dégâts considérables. Si elle survient en juin, tailler en vert à 2 yeux les rameaux meurtris. On aura ainsi 2 rameaux qui pourront encore s'aoûter. Plus tard toute tentative est inutile.

Si la grêle tombe quand le raisin est presque mûr, vendanger aussitôt, car les grains meurtris pourriraient.

Les tirs contre la grêle (*fusées ou canon paragrêle*), ne peuvent être tentés que par des associations ou des syndicats.

2° ALTÉRATIONS PHYSIOLOGIQUES. — *Chlorose.* — Particulièrement dangereuse les premières années de plantation, les cépages américains y sont très exposés.

Toute cause entravant la végétation (maladies, blessures, greffage, plantation mal faite, etc.), en favorise l'apparition, mais c'est surtout en terrain calcaire, à la suite d'une humidité excessive qu'elle se manifeste. Les feuilles deviennent franchement jaunes (*jaunisse*), ne fonctionnent plus, les souches se rabougrissent et portent des sarments grêles (*cottis*) ; la coulure ou la chute des fruits s'en suivent le plus souvent.

Traitement préventif. — 1° Choisir les porte-greffes suivant la proportion de calcaire du sol ; 2° à la plantation, ne pas remuer les sous-sols calcaires ; 3° à l'automne, badigeonner les plaies de taille ou de nettoyage avec une solution de 30 p. 100 de sulfate de fer (*traitement du Dr Rassiguier*).

Traitements curatifs. — 1° Quand les feuilles se décolorent, placer dans une cuvette creusée au pied de chaque souche 250 à 300 g. de sulfate de fer qu'on arrose copieusement ; 2° si la chlorose est faible, répandre sur les feuilles, au *pulvérisateur*, une solution de sulfate de fer à 6 ou 7 p. 100.

Compléter ces traitements par de bonnes fumures.

Coulure. — La fécondation ne s'effectue pas. Elle est due soit : 1° *A une végétation trop vigoureuse* : *traitement* : taille longue ou avec un ou plusieurs longs bois ;

2° *Aux intempéries*, la pluie surtout qui entraîne le pollen.

Le pincement à 2 ou 3 feuilles au-dessus des fleurs et les soufrages favorisent dans ce cas la fécondation.

Millerandage. — Dans le millerandage, la fécondation s'effectue mal ; le résultat et le traitement sont les mêmes que dans les cas de coulure.

3° MALADIES CRYPTOGAMIQUES. — Dues à des champignons ; les plus communes sont :

Oïdium. — Attaque tous les organes verts, en y provoquant des taches vert pâle, recouvertes d'une poussière gris sale à odeur de moisi. Sous ses attaques les grains atteints restent petits, se crevassent et laissent voir leurs pépins. L'aspect est alors caractéristique. Après aoûtement les sarments présentent de larges taches noirâtres.

Remèdes. — Avec un soufflet à soufrer, répandre du soufre sublimé préventivement *au moins* 3 fois : 1° quand les pousses ont 8 à 10 cm. ; 2° au début de la floraison ; 3° environ un mois après ce deuxième traitement. Pour enrayer une forte invasion intempestive et en ce qui concerne l'othello, cépage qui ne supporte pas le soufre, utiliser en pulvérisation une solution de 125 g. de permanganate de potasse dans 100 litres d'eau.

Mildiou. — Les feuilles sont tachées sur les deux faces à la fois. Ces taches, couleur feuille morte à la face supérieure, présentent à la face inférieure un feutrage épais ressemblant à de la farine. En se desséchant elles finissent par former des trous. Sur les raisins verts les taches se recouvrent d'un feutrage gris (*Rot gris*, aspect particulier du mildiou). Après la véraison ces grains deviennent bruns (*Rot brun*), se dessèchent et tombent.

Remèdes. — Pulvérisations à la bouillie bordelaise ou bourguignonne. *Bouillie bordelaise* : sulfate de cuivre, 1 kg. 500 dissous dans 80 l. d'eau ; chaux grasse, 0 kg. 800 dissous dans 10 l. d'eau. *Bouillie bourguignonne* : sulfate de cuivre, 1 kg. 500 dissous dans 80 l. eau ; cristaux de soude, 0 kg. 700 dissous dans 10 l. d'eau. Verser le lait de chaux ou la solution de soude dans le sulfate de cuivre en remuant constamment ; compléter à 100 litres.

Faire 3 traitements au moins : 1° quand les bourgeons ont 10 à 12 cm. ; 2° aussitôt après la floraison ; 3° six semaines plus tard. Par les temps chauds et humides (brouillards, rosées), très dangereux, faire des traitements supplémentaires, tous les 8 ou 10 jours.

Black Rot. — Sur les feuilles les taches feuille morte sont plus petites que celles du mildiou, avec un cercle de petits points noirs caractéristiques. Pas de feutrage à la face inférieure. Les grains, après véraison, se dessèchent et se couvrent de pustules noires.

Remède. — 1° Ramasser les feuilles et raisins atteints pour les brûler ; 2° traitements *préventifs* à la bouillie bordelaise ou bourguignonne comme pour le mildiou. Ne pas oublier que, après l'attaque des organes, le champignon subit incubation de 10, 12 ou 20 jours avant de se révéler sous forme de taches et pendant laquelle il est invulnérable aux traitements. *Dès* qu'une attaque se produit, traiter donc sans retard de nouveau, *même sous la pluie*, pour éviter à ce moment la germination des germes (contenus dans les points noirs), et qui produiraient une nouvelle attaque, 10, 12 ou 20 jours plus tard, suivant les circonstances météorologiques. Le lendemain ou le surlendemain, le traitement peut rester sans résultat.

Anthracnose ou *charbon*. — L'*anthracnose maculée* est la plus commune. Les taches brunes ou rougeâtres se dessèchent et laissent la feuille criblée de trous entourés d'une *auréole brune* caractéristique. Sur les grains ainsi que sur les sarments aoûtés les taches se creusent en chancre, entourés de l'*auréole brune*.

Remède. — Au moyen d'un pinceau, badigeonner les souches pendant l'hiver avec : Eau, 100 l. ; sulfate de fer, 50 kg. ; acide sulfurique ordinaire, 1 l. Verser toujours l'acide sulfurique dans l'eau, jamais le contraire, en remuant. Utiliser des récipients en bois, pas en fer ou en fonte.

Pourridié ou blanc des racines. — Produit la décomposition des racines. Les ceps atteints forment dans le vignoble des taches circulaires. La fructification y est intense, puis les souches se rabougrissent et meurent. Au moindre effort les racines cèdent, sont spongieuses et portent sous l'écorce des filaments blanchâtres. Se développent surtout dans les parties humides à sous-sol imperméable.

Remèdes. — Arracher les souches atteintes, défoncer en enlevant tous les débris pour les brûler, désinfecter le terrain au sulfure de carbone à 1 500 kg. à l'hectare, et isoler l'emplacement des taches du reste du vignoble par des fossés profonds. Enfin drainer et ne replanter que quelques années plus tard.

3° INSECTES DE LA VIGNE. — *Phylloxera.* — Insecte hémiptère dont la vie comporte plusieurs phases : l'une sur les feuilles, provoquant les *galles phylloxériques* (cépages américains ou hybrides) ; l'autre souterraine (forme radicicole), provoquant sur les racines des *tubérosités* ou *nodosités* (cépages européens, américains et hybrides). C'est la plus dangereuse.

L'invasion se produit circulairement, formant tache d'huile, les ceps épuisés se rabougrissant, jaunissant pour périr rapidement à côté de ceps vigoureux, quoique déjà atteints.

Remèdes. — Aujourd'hui les seuls moyens de défense efficaces sont :

1° Culture dans les sables, dans lesquels le phylloxera ne peut se propager, ce qui n'est applicable que dans certaines régions privilégiées (bords de la mer) ; 2° reconstitution des vignobles par greffage des plants français sur des cépages américains ou hybrides résistant aux attaques de l'insecte.

Cochylis. — Petit papillon aux ailes supérieures jaunes, avec une bande transversale brune dont la chenille (*ver coquin, ver rouge, ver du raisin*) entoure les jeunes grappes, dès fin mai, de fils soyeux, et ronge les boutons à fleur. A la véraison une 2e génération a lieu dont les chenilles percent les grains, laissant des plaies ouvertes à la pourriture, et vont s'abriter ensuite pour l'hiver sous forme de chrysalides sous les écorces, les fissures d'échalas, etc. Au printemps suivant, des papillons en éclosent pour recommencer le cycle.

Remèdes. — 1° Dès les premières attaques, faire détruire par des femmes munies de pinces, les larves cachées dans les fils soyeux ;

2° Soufrer en abondance les grappes atteintes. Combiner ce traitement avec celui de l'oïdium ;

3° Mélanger à 100 l. de bouillie bordelaise contre le mildiou 120 g. d'arséniate de cuivre, ou 1 kg. à 1 kg. 500 de nicotine, qui empoisonne la nourriture des larves. Les sels d'arsenic étant très dangereux, prendre toutes précautions pour éviter les méprises et ne pas faire ces traitements peu de temps avant les vendanges ;

4° Si l'attaque est forte, détruire les papillons par les lampes-pièges qu'on allume le soir en avril, mai, juin et juillet. Attirés par la lumière, les papillons viennent s'engluer sur du papier spécial entourant la flamme ou tombent dans un récipient contenant un insecticide, jus de tabac ou arsenic suivant les systèmes ;

5° Enfin, dès l'automne, décortiquer les souches au gant de fer et brûler les écorces, repaires à parasites. Compléter par un badigeonnage avec une solution chaude de : sulfate de fer, 40 kg. ; acide sulfurique, 2 l. et eau, 100 litres ;

6° L'*ébouillantage* des souches à l'eau bouillante ainsi que le *clochage* des échalas dans lequel les paquets d'échalas sont recouverts d'une cloche en métal sous laquelle vous faites brûler du soufre, sont des procédés très coûteux nécessitant un matériel spécial.

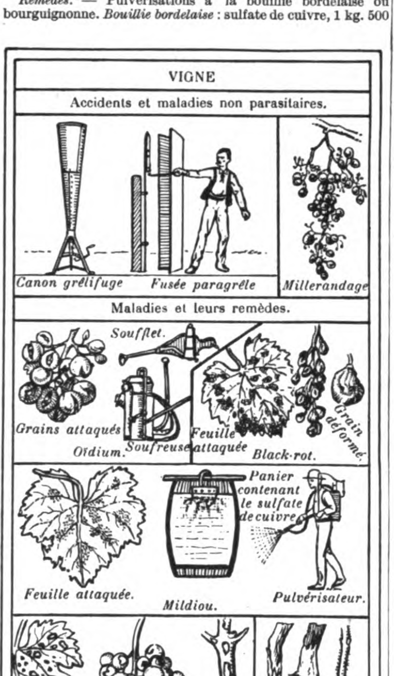
Pyrale. — Papillon qui se distingue de la cochylis par 3 bandes brunes sur les ailes supérieures au lieu d'une.

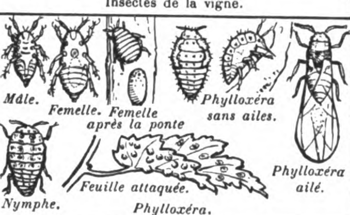
Une seule génération. Les papillons paraissent en juillet, pondent des œufs d'où sortent des larves qui se réfugient sous les écorces des ceps et des échalas. Au printemps elles sortent, dévorent feuilles et bourgeons. Vertes à tête noire et de 3 cm. de longueur à l'état adulte, elles se chrysalisent en juin et ainsi de suite.

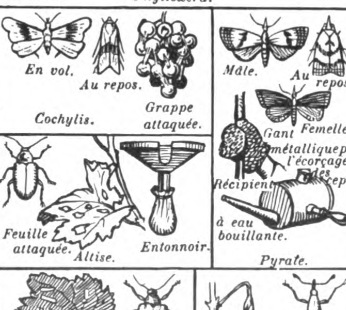
Remèdes. — Les mêmes que pour la cochylis *V.* ci-dessus.

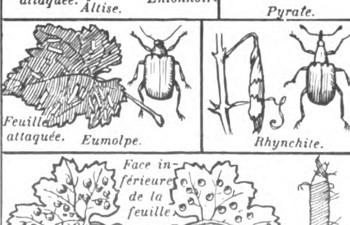
Altise. — Petits coléoptères verts qui sautent au moindre bruit. La larve et l'insecte parfait dévorent les feuilles.

Remèdes. — 1° Utiliser l'entonnoir à altises, muni sur le côté d'une échancrure dans laquelle on engage la souche. Opérer le matin quand les insectes sont engourdis. Au moindre choc ils tombent dans l'entonnoir et de là dans le sac placé









au dessous ; 2° ajouter à la bouillie bordelaise 1 kg. 500 de nicotine par hectolitre.

Eumolpe ou Gribouri ou Écrivain. — Coléoptère rougeâtre de 5 mm. de long. Ronge sarments, raisins et feuilles sur lesquelles il laisse des découpures à jour ressemblant à des lettres (*Écrivain*).

Remèdes. — Les mêmes que pour l'altise Entonnoir et nicotine.

Rhynchite (syn. *Cigarier*, *Attelabe*, *Urbec*). — Charançon vert dont la femelle pique le pétiole des feuilles pour les enrouler en cigare après y avoir pondu.

Remèdes. — Recueillir les feuilles roulées pour les brûler.

Erinose. — Petit acarien. Sous les piqûres de sa larve, les feuilles présentent à la face supérieure des boursouflures vertes garnies, dans la concavité inférieure, d'une sorte de duvet blanchâtre. Peu dangereux, il est détruit par les soufrages contre l'oïdium. Ne pas le confondre avec le mildiou dans lequel il n'y a jamais de boursouflures.

DURÉE DE LA VIGNE. — La vigne donne ses premiers produits à l'âge de 3 ans environ. Elle atteint le maximum de production vers 6 ou 7 ans, production d'ailleurs très variable suivant les sols, l'exposition, le mode de culture, les cépages : à vins fins, peu productifs ou à vin commun très productifs, etc.

Bien que les vieilles vignes donnent les meilleurs produits pour les vins communs, elles ne sont plus rémunératrices après 15 ou 20 ans d'existence. Le greffage ne permettant plus le rajeunissement par provignage, il vous faut donc arracher la plantation. Sur ce défrichement, faire une culture d'avoine dans laquelle on sème de la luzerne, et 4 à 5 ans après on peut planter à nouveau.

VILLES. — *V.* VOIRIE.

VIN. — Produit de la fermentation du jus de raisin *frais* (*V.* LÉGISL. : décret du 3 septembre 1907 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes).

FABRICATION. — MATÉRIEL NÉCESSAIRE. — Paniers, seaux et sécateurs pour la cueillette du raisin. Suivant les régions, la forme des récipients varie, mais pour les raisins juteux s'écrasant facilement, préférer les sceaux en fer blanc.

Il faut environ 6 sécateurs, seaux ou paniers pour 5 vendangeurs, de manière à conserver du matériel de rechange.

De même, acheter des hottes, ballonges, etc., suivant les régions, en quantité suffisante pour porter les raisins cueillis par les vendangeurs au dehors de la vigne.

Les cuves où aura lieu la fermentation sont généralement en bois de chêne et cerclées de fer, quelquefois en maçonnerie.

Les cuves en bois sont légèrement tronconiques. Leur donner une capacité de 25 à 100 hectol., mais telle que la cuve puisse être remplie dans une journée par les équipes de vendangeurs.

Quelques systèmes portent, à leur intérieur, des dispositifs servant à maintenir à la partie supérieure une claie destinée à tenir le marc immergé pour empêcher son contact avec l'air et éviter qu'il aigrisse. On obtiendra encore un meilleur résultat en plaçant dans la cuve une série de claies mobiles superposées, maintenant les matières solides à des hauteurs différentes dans le jus (*cuves à chapeau submergé*). Placer ces cuves sur des chantiers en bois dans un local aéré exposé au nord dans le Midi et au sud autant que possible dans les régions septentrionales.

Si on utilise une cuve en maçonnerie neuve ou cimentée à neuf, l'affranchir à l'avance par un badigeonnage avec une solution d'acide sulfurique à 10 p. 100 pour éviter de communiquer au vin une saveur désagréable.

Au-dessus de la cuve, disposer un *fouloir*. Cet appareil se compose d'une trémie, d'où les raisins passent dans les modèles courants entre 2 cylindres canelés de 25 cm. de diamètre environ, tournant en sens inverse à des vitesses différencielles. Des vis de pression permettent de régler l'écartement des cylindres dont l'un, maintenu en place par des ressorts, est monté sur coussinets mobiles afin de pouvoir s'écarter au passage d'une fraise ou d'un objet étranger.

Dans le local des cuves et à proximité de celles-ci, disposer un *pressoir*. On en trouve de tous systèmes dans le commerce. Le choisir simple et facile à démonter. Le pressoir mobile sur roues est plus commode que le pressoir sur bâti fixe ; par contre, celui-ci est plus puissant. Choisir la grandeur suivant l'importance de votre récolte en tenant compte : 1° que le marc à presser est environ 1/3 du volume de la vendange ; 2° qu'il faut faire au plus 2 pressées par cuve.

VENDANGE. — Vendanger à maturité complète, quand la proportion de sucre n'augmente plus dans le raisin. Si, à ce moment, l'acidité n'est plus suffisante (Midi, Algérie), il sera absolument nécessaire d'acidifier le moût avant la fermentation.

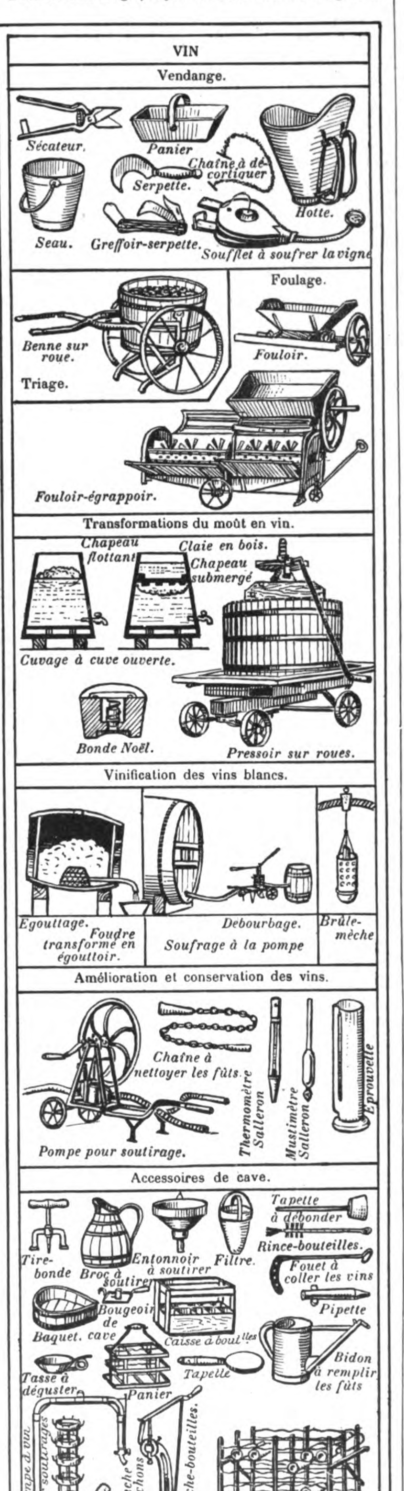
Comment déterminer la maturité complète. — Prélever dans la vigne 2 ou 3 kg. de raisins de maturité complète. Les écraser et filtrer à travers une serviette. Verser le jus obtenu dans une éprouvette dans laquelle on plonge un *mustimètre Salleron* et un thermomètre. Ce mustimètre est un petit aréomètre, qui donne la densité du liquide dans lequel on le plonge. Quand l'appareil est stationnaire, lire sur sa tige la densité correspondant au point d'affleurement du liquide ainsi que la température, et au moyen de la table livrée avec le mustimètre, ramener cette densité à celle qu'elle serait à 15°, température pour laquelle l'instrument est gradué. Une 2e table fait connaître immédiatement la quantité de sucre contenue dans 100 lit. de jus correspondant à la densité corrigée.

Faire cette opération tous les 2 ou 3 jours, au moment de la maturation et quand la proportion de sucre n'augmente plus. Vendanger.

Cueillette et transport du raisin. — Disposer les vendangeurs en : 1° *cueilleurs*, qui coupent les raisins avec un sécateur ou des ciseaux pour les déposer dans des paniers ou, de préférence, des seaux en fer-blanc si les grains s'écrasent facilement (Aramon). Faire mettre dans un panier spécial (1 pour 2 vendangeurs) les raisins pourris ou avariés qui sont mis de côté. Faire en outre laisser sur les pieds, pour 2e vendange, les raisins insuffisamment mûrs. Ces *triages* sont importants surtout en ce qui concerne les vins fins ; 2° *porteurs*, au nombre de 1 par 3 ou 5 cueilleurs suivant l'abondance de la récolte, qui vident les seaux ou paniers pleins dans des récipients plus grands (*bennes* en Mâconnais, *ballonges* en Bourgogne, *caques* en Champagne, *douilles* en Bordelais, *hottes* dans l'Yonne), d'une contenance de 50 à 75 lit., et les portent ensuite au dehors de la vigne sur les charrettes, wagonnets, pastières (Midi), etc., pour le transport au cellier.

A l'arrivée au cellier, le traitement de la vendange diffère suivant qu'il s'agit de faire du vin blanc ou du vin rouge.

Pour les vins rouges, le jus du raisin fermente en présence des parties solides de la grappe : râfle, pulpe, peau, pépins, etc. (cuvage). Dans les vins blancs, le jus est séparé aussitôt la vendange et fermente seul.



FABRICATION DES VINS ROUGES. — Ne peut se faire qu'avec des raisins à peau ou à jus rouge.

SOINS A DONNER AUX VINS. — Le vin fait est conservé en *cave*.

Une bonne cave doit être : 1° ni sèche ni humide ; 2° bien aérée par des soupiraux de manière à éviter l'humidité ; autant que possible, disposer ces soupiraux face à la porte d'entrée ; 3° éloignée des matières en fermentation ou à odeur forte ; 4° sa température doit être au plus de 13° pour éviter le développement des maladies qui déprécieraient le vin ; 5° être le plus loin possible des rues, usines, ateliers mécaniques, etc., susceptibles d'agiter le vin, en bouteilles ou en tonneau. Édifier les murs avec soin, en pierre dure et cimentée. Recouvrir le sol de béton sur lequel on répand une petite couche de sable. Disposer l'entrée au nord ou à l'est. Si c'est impossible, disposer des doubles portes ou un rideau d'arbres devant l'ouverture.

Si la cave est humide, faire un drainage tout autour à l'extérieur et ouvrir des soupiraux supplémentaires. Si elle subit trop facilement les fluctuations de la température extérieure, faire une double cloison en briques avec un matelas d'air isolant. Si elle est trop chaude, maintenir les soupiraux fermés et arroser de temps en temps si c'est nécessaire ; donner de l'air pendant la nuit seulement.

Au fond de cette cave, disposer le casier à bouteilles et dans le sens de la largeur, placer des chantiers en bois ou en fer pour soutenir les tonneaux. Certains modèles en fer très commodes sont munis d'un système spécial à crémaillère permettant de lever le fond du fût graduellement sans aucune secousse.

SOUTIRAGES. — Absolument nécessaires. Ils consistent à séparer le vin clair des lies qui se déposent dans le fond des tonneaux et contiennent des germes de maladies. En achetant du vin, demander au vendeur les indications nécessaires sur ces opérations dont le moment et le nombre dépendent alors de ceux déjà subis avant la vente et de l'âge du vin.

Pour de grandes quantités, utiliser une pompe.

Pour soutirer à l'abri de l'air, placer le tuyau d'aspiration de la pompe dans le vin à soutirer et celui de refoulement débouchant au *fond* du fût à remplir.

COLLAGE. — Destiné à hâter la clarification ; l'employer si on est obligé de livrer du vin non encore éclairci complètement par les soutirages et avant de mettre en bouteilles.

Le blanc d'œuf est un excellent clarifiant pourvu qu'il soit frais. Utiliser 4 à 5 blancs d'œuf par pièce de 228 lit., soit 2 blancs environ par hectol. ; ajouter un peu de sel et battre en neige. Verser ensuite dans le vin qu'on remue énergiquement avec un bâton fendu en deux.

Pour les vins blancs, prendre de préférence de la *colle de poisson* ou ichtyocolle (2 à 3 g. de colle sèche par hectol.) ; la couper en lanières qu'on fait digérer dans un peu de vin chauffé ; filtrer ensuite et verser dans le vin. Au préalable, ajouter au vin blanc 1 g. 5 à 2 g. de tanin par hectol. Opérer par un temps sec avec forte pression barométrique et après 15 jours de repos environ, soutirer le liquide clair.

FILTRATION. — Pour les quantités importantes, remplacer le collage par la filtration. Il existe un grand nombre de systèmes de *filtres* (filtres à pâte, à manche, filtre-presse, etc.) opérant à l'abri de l'air et dont le principe consiste à faire passer le vin sous pression à travers une paroi poreuse qui retient les impuretés.

MISE EN BOUTEILLES. — Dans les fûts, sous l'influence de l'oxygène de l'air, le vin subit une foule de modifications d'où résulte un affinement qui croît jusqu'à une certaine limite au delà de laquelle il perd ses qualités. C'est à ce moment qu'il faut le mettre en *bouteilles* pour le soustraire à l'influence de l'air.

Il est impossible de fixer pour cette opération une date précise, celle-ci variant suivant les crus, les traitements subis par le vin, l'année de récolte, etc. En général, les vins de Bourgogne réclament 1 à 2 ans de fût, ceux de Bordeaux 3 ans environ, ceux du Roussillon 4 à 5 ans. Les vins blancs, 6 mois ou 1 an seulement. En tout cas, ne mettre en bouteilles que du vin parfaitement clair et dépouillé pour éviter le dépôt dans les bouteilles.

CHOIX DES BOUTEILLES. — Choisir des verres d'excellente qualité, blanc pour les vins blancs, vert foncé pour les vins rouges.

Laver soigneusement ces bouteilles dans de l'eau additionnée de 8 à 10 p. 100 de cristaux du commerce, rincer ensuite à plusieurs eaux fraiches et faire égoutter sur l'*égouttoir*. Porter surtout l'attention sur le nettoyage des bouteilles d'eaux. Éviter les grains de plomb. Employer la brosse et si c'est nécessaire seulement le sable siliceux.

CHOIX ET PRÉPARATION DES BOUCHONS. — Ne jamais lésiner sur le prix des bouchons qui doivent être de première qualité, non cariés. La veille de l'emploi, les faire bouillir quelques minutes dans de l'eau additionnée d'un peu de vin. Au moment de s'en servir, les tremper dans un peu de vin qu'on met en bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES. — Par un temps clair et haute pression barométrique, de novembre à mars de préférence, remplir les bouteilles, soit en les plaçant une à une sous le robinet, soit en se servant d'une tireuse automatique reliée au robinet par un tube de caoutchouc qu'on place successivement sur les bouteilles. L'écoulement cesse de lui-même dès que la bouteille est pleine ; on évite toute perte, et on réalise ainsi une double économie de temps et d'argent.

Pour de grandes quantités, il existe des tireuses remplissant simultanément 4, 5 ou 20 bouteilles.

Boucher ensuite soigneusement les bouteilles, soit à la main, soit avec des bouche-bouteilles à main ou à levier pour de plus grandes quantités. Protéger les bouchons avec de la *cire* (goudronnage). Utiliser de la cire bleue pour les vins de Bourgogne, jaune pour les vins blancs, rouge pour les Bordeaux, verte pour les vins ordinaires, etc. On évite ainsi des erreurs au moment de la dégustation. On trouve dans le commerce cette cire toute préparée en pains que l'on n'a qu'à faire fondre dans une terrine sur le feu.

Plonger le goulot des bouteilles dans cette cire fondue, retirer vivement et égaliser la cire en tournant la bouteille tenue horizontalement dans les mains.

Placer ensuite les bouteilles pleines dans le casier à bouteilles et horizontalement, de manière que le bouchon soit baigné par le vin.

ALTÉRATIONS DU VIN. — Pasteur a démontré que les maladies des vins, surtout fréquentes chez les vins faibles mal constitués, manquant d'alcool, d'acide tartrique ou de

tanin, sont dues au développement de ferments spéciaux. La *pasteurisation* ou chauffage à 65°, en tuant ces germes, met le vin à l'abri de ces attaques.

La pasteurisation en fût se fait à l'aide d'instruments spéciaux. Pour les vins en bouteilles, opérer au bain-marie, comme pour les conserves alimentaires, en ayant soin que la température, dans l'intérieur des bouteilles, soit bien de 60 à 65°. Laisser ensuite refroidir doucement.

FLEUR. — Petits champignons qui se développent à la surface du vin en vidange. Peu dangereux en général, ils transforment cependant l'alcool en eau et gaz carbonique.

On empêchera le développement de la fleur en *ouillant*, c'est-à-dire, en remplissant les fûts où le niveau abaissé.

ASCESCENCE. AIGRE. PIQURE. — Le vin se transforme en vinaigre. Cette maladie fait souvent suite à la fleur et est favorisée par une température trop élevée de la cave.

Éviter cette piqure en plaçant le vin en cave fraîche et maintenir les tonneaux pleins par des ouillages répétés.

La guérison ne peut être tentée que sur des vins peu piqués. Ajouter au vin 150 à 500 g. de tartrate neutre de potasse fondu dans un peu d'eau chaude par hectol., suivant l'acidité; agiter et soutirer 8 jours après dans un fût méché. *V.* plus loin : FUTAILLE.

Si le vin est trop piqué, le transformer en vinaigre (*V.* VINAIGRE).

TOURNE. — Le vin devient trouble, violet, fade, plat; il prend un goût désagréable. Le meilleur moyen préventif est la *pasteurisation*. En outre, ne jamais laisser le vin sur ses lies, le soutirer avant les chaleurs, car la maladie commence son développement dans les lies.

Au début, on peut enrayer le mal en soutirant dans un fût propre et méché, en ajoutant un peu d'eau-de-vie et en collant ensuite.

Consommer ensuite le plus tôt possible.

POUSSE. — Mêmes symptômes que la tourne, mais avec dégagement de gaz carbonique dont la pression projette le vin avec force au dehors quand on ouvre le robinet (pousse). Mêmes traitements que la tourne.

GRAISSE. — Le vin coule en filant comme de l'huile; il devient fade et plat.

Soutirer 1 ou 2 fois le vin à l'air en aérant le plus possible. Ajouter en outre 10 à 15 g. de *tanin* à l'alcool ou d'*œnotanin* dissous dans 1/2 lit. d'eau-de-vie par hectolitre.

AMERTUME. — Sévit surtout sur les vins âgés de Bourgogne principalement. Le vin devient amer, le bouquet disparaît, la couleur s'altère.

Quelquefois l'amer disparaît de lui-même. Consommer alors rapidement ou pasteuriser avant le retour du mal qui ne saurait tarder. Ajouter, en outre, 1 ou 2 lit. d'alcool de bonne qualité et 10 à 15 g. de tanin par hectol.

Appliquer le même traitement pour le début de l'amer et soutirer dans un fût propre et méché.

A l'époque des vendanges, on obtiendra le même résultat en faisant fermenter le vin amer additionné de 2 à 3 kg. de sucre par hectol. en contact avec du marc frais. Pasteuriser ensuite.

CASSE. — Se caractérise par un dépôt de la matière colorante quand le vin est mis en contact avec l'air. (Les vins cassants doivent être soutirés à l'abri de l'air. *V.* SOUTIRAGES.)

Il y a 2 sortes de casse des vins rouges : 1° la casse bleue; 2° la casse brune, dont le traitement diffère. Prendre 2 échantillons du vin qui casse. Chauffer le 1er au bain-marie à 65°. Dans le 2e, ajouter une dose d'acide tartrique correspondant à 2 g. par litre. Exposez ces 2 échantillons à l'air pendant 24 heures. A ce moment :

1° Si l'échantillon chauffé 1 est cassé et le 2 (acidifié) est intact : casse bleue;

2° Si l'échantillon chauffé 1 est intact et le 2 (acidifié) cassé : casse brune.

CASSE BRUNE. — Le seul remède est la pasteurisation à 65-70°. Coller ensuite.

CASSE BLEUE. —Ajouter au vin de l'acide tartrique. Chercher la dose empiriquement. Pour cela, prendre plusieurs échantillons du vin dans lesquels on ajoute des doses d'acide tartrique correspondantes à 1/2, 1, 1 1/2, 2 g. par lit. Au bout de 24 heures d'exposition à l'heure, si les échantillons contenant par litre 1/2 et 1 g. d'acide sont cassés et les autres intacts, c'est qu'il faut ajouter 1 g. 1/2 par lit., soit 150 g. par hectolitre.

GOUT DIVERS. — Ne sont pas, à proprement parler, des maladies du vins.

GOUT D'ÉVENT. — Atteint surtout le vin dans les bouteilles mal bouchées ou les fûts en vidange. Faire le plein dans les tonneaux (*outillage*). Si le goût d'évent apparaît, coller le vin et le soutirer dans un fût méché en y ajoutant 1 ou 2 lit. d'eau-de-vie et 50 g. d'acide tartrique par hectolitre.

GOUT DE MOISI. — Provient de l'emploi de fûts moisis. Soutirer dans un fût propre, verser dans le vin 1 lit. de bonne huile d'olive, franche de goût, par hectol., agiter fortement et laisser au repos 24 heures. L'huile absorbe le goût et monte à la surface du liquide. Il ne reste plus qu'à éliminer par soutirage dans un fût méché. Nettoyer ensuite le fût dans lequel on a mis de l'huile avec de l'eau bouillante additionnée de cristaux du commerce.

Appliquer le même traitement au goût de *bouchon* quand un grand nombre de bouteilles sont contaminées par des bouchons de mauvaise qualité.

GOUT DE MÈCHE. — Provient d'un méchage trop énergique des fûts. Le faire disparaître par des soutirages.

FALSIFICATION DES VINS. — A moins d'être fin connaisseur, il n'est guère possible de déceler les falsifications par ses propres moyens. L'analyse chimique seule est susceptible de renseigner exactement.

Si on est récoltant et vendeur à une maison vendant au détail (marchand de vin, restaurant, etc.), ou si, étant vendeur au détail, on achète du vin, avoir soin de faire prendre des échantillons du vin livré ou reçu, au départ ou à l'arrivée, par devant 2 témoins honorables. Ce sera là un moyen, le cas échéant, d'établir les responsabilités au cas où le service des fraudes déclarerait le vin en question falsifié.

ACHAT DES VINS. — Le vin se vend généralement à l'hectol. et sur échantillons. Néanmoins, dans beaucoup de régions, on utilise encore les anciennes mesures (*velte* de 7 lit. 60 dans les Charentes, *pot* de 15 lit. en Auvergne, etc.) ou la vente à la *barrique*, feuillette, etc., de contenance variable suivant les contrées.

Ne pas attendre de n'avoir plus de vin en cave pour faire cet achat; les vins jeunes sont en effet toujours un peu verts et doivent se bonifier en tonneau et en bouteilles avant la consommation. S'adresser de préférence, si on n'est connaisseur, à une maison honorablement connue ou à un ami vendant le surplus de sa récolte.

A l'arrivée, s'assurer que la bonde est intacte, qu'aucun cercle n'a été rompu, qu'il n'y a sur le bois aucune trace de coulage et que le tonneau est plein. Tenir compte cependant du *creux de route* dû à l'évaporation à travers le bois et évalué à 2 p. 100 pour un parcours de 200 km. et 4 à 5 p. 100 pour les trajets supérieurs.

Dans le cas où l'on soupçonne une perte ou un vol, refuser immédiatement le fût *avant* le déchargement, la réception et le paiement du transport éteignant toute action ultérieure contre la compagnie de chemin de fer.

Aussitôt arrivés, faire placer les fûts à la cave horizontalement et la bonde en dessus sur les chantiers disposés à cet effet. Surveiller pendant quelques jours le changement de température faisant souvent jouer les douves. Toujours trouble les premiers jours, le vin doit être laissé en repos une quinzaine. Au bout de ce temps, s'il est limpide, consommer de suite ou mettre en bouteilles après collage.

Sur les vins de garde, ne pas hésiter à se renseigner auprès du vendeur sur les traitements déjà subis par le vin et sur ceux qu'il reste à appliquer.

Si par hasard le vin, surpris par le froid, a gelé pendant le transport, ne pas laisser dégeler, ce qui donnerait un vin trouble et de saveur altérée. Soutirer immédiatement ce qui reste de liquide dans un fût méché. Ajouter 1/2 lit. d'eau-de-vie par pièce et coller ensuite légèrement.

VIN DE CHAMPAGNE. — *V.* plus bas VIN MOUSSEUX.

VINS DE LIQUEUR. — Ce sont des vins qui, après fermentation, contiennent encore du sucre et 15 à 16 p. 100 d'alcool.

On désigne encore sous ce nom des vins ne renfermant plus de sucre, mais auxquels on a ajouté après fermentation une certaine quantité d'alcool (vins secs de *Madère, Porto, Xérès*). On obtiendra des vins de liqueur :

1° Dans les pays chauds où les gelées ne sont pas à craindre, en laissant les raisins subir sur la souche un commencement de dessiccation (*passerillage*), ce qui augmente la concentration du jus et sa richesse en sucre. C'est ainsi que l'on opère pour les vins de Muscat à Banyuls, Frontignan, etc.;

2° En laissant le raisin blettir sur les souches sous l'influence d'une pourriture spéciale (*pourriture noble* ou *Botrytis cinerea*) (vins de *Sauternes* et de certains vignobles du Rhin);

3° Dans les régions froides (Alsace et Jura), en laissant les raisins se dessécher partiellement sur une couche de paille après la vendange et avant la mise en cuve. On obtient ainsi les *vins de paille*.

VIN MOUSSEUX. — Caractérisé par la présence de gaz carbonique en dissolution dans le vin.

En petit, on peut cependant rendre les vins mousseux par une méthode simple, analogue à celle utilisée en Champagne. Opérer en avril-mai.

Pour 100 lit. de vin, préparer un sirop avec 2 kg. environ de sucre candi blanc et 2 lit. de vins à champagniser.

Soutirer le vin dans un fût propre en y mélangeant le sirop. Mettre ensuite en bouteilles solides et placer celles-ci, après bouchage, dans les trous d'une planche à bouteilles, la tête en bas.

Un mois ou 6 semaines après, un dépôt s'est formé sur le bouchon. Sans changer la bouteille de position, déboucher avec précaution, et dès que le dépôt est sorti, la retourner vivement. Si le vin est clair, c'est parfait; sinon, verser dedans un peu d'ichtyocolle (*V.* plus haut : SOINS A DONNER AUX VINS : COLLAGE) délayée dans l'eau; reboucher et placer à nouveau la bouteille sur la planche dans sa première position. Au bout de quelques jours, dégorger à nouveau.

Le dégorgeage terminé, il y a un vide dans la bouteille. Remplir avec un peu de vin clair, boucher solidement avec des bouchons neufs maintenus en place par une ficelle ou un fil de fer et replacer les bouteilles sur la planche, tête en bas.

La fermentation lente du sucre provoquera une formation de gaz qui rendra le vin mousseux, mais qui ne pourra, bien entendu, rivaliser avec les véritables champagnes.

VIN DE RAISINS SECS. — Ne peut être vendu comme vin et doit être réservé pour la consommation personnelle ou familiale.

Se procurer autant de fois 3 kg. 1/2 de raisins secs de Corinthe que l'on désire obtenir de degrés et d'hectol. de vin. Ainsi, pour 1 hectol. de vin à obtenir, il vous faut : pour 8° d'alcool, 8 × 3,5 = 28 kg. de raisins secs; pour 10° d'alcool, 10 × 3,5 = 35 kg. de raisins secs.

Émietter les raisins secs dans un tonneau et les faire gonfler dans 50 lit. d'eau (pour 1 hectol.).

Quand le raisin est bien gonflé et que la peau est sur le point d'éclater, passer le tout au fouloir.

Placer ensuite en cuve, ajouter le complément d'eau, soit 50 lit. (pour 1 hectol.) et conduire la fermentation et le reste des opérations comme il est expliqué plus haut.

VIN DE MIEL. — Boisson obtenue par la fermentation d'un mélange d'au moins moitié de moût de miel avec du moût de raisin.

CÉPAGES. — On utilise le mot cépage pour désigner, par groupes de variétés, l'ensemble des ceps dont se compose un vignoble.

Chaque région viticole est caractérisée par la culture d'un ou plusieurs cépages bien adaptés au sol, bien acclimatés et mûrissant vers la même époque.

Le *Pinot noir* et le *Chardonnet* composent les crus renommés de *Champagne* et de *Bourgogne*;

Le *Pulsard* et le *Savagnin jaune*, ceux du *Jura*;

La *Folle blanche*, ceux des *Charentes*;

Les *Cabernet*, ceux du *Médoc*;

Le *Sémillon*, le *Sauvignon* et la *Muscadelle* fournissent les vins blancs fins du pays de *Sauternes*, etc.

Dans ces différentes régions, on trouve en outre des cépages ordinaires.

RÉPARTITION PAR RÉGION DES PRINCIPAUX CÉPAGES FRANÇAIS. — 1° ALSACE. — *Raisins rouges* : Pinot noir ou Klewner, Riesling. *Raisins blancs* : Riesling blanc, Savagnin et Pinot rose de Ribeauvillé.

2° BEAUJOLAIS, BOURGOGNE, MACONNAIS, YONNE.— *Raisins noirs* : César, Gamay noir, Gamay teinturier, Meunier, Pinot noir, Tressot. *Raisins blancs* : Aligoté, Gamay blanc, Meslier, Pinot Chardonay.

3° CHAMPAGNE. — *Raisin noir* : Pinot noir. *Raisin blanc* : Pinot Chardonay.

4° CHARENTES. — *Raisin noir* : Folle noire. *Raisin blanc* : Folle blanche.

5° CENTRE. — *Raisins noirs* : Chenin noir, Teinturier. *Raisin blanc* : Chenin blanc.

6° GIRONDE. — *Raisins noirs* : Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Cot Merlot, Verdot. *Raisins blancs* : Muscadelle, Sauvignon, Sémillon.

7° ISÈRE ET SAVOIE. — *Raisins noirs* : Corbesse, Corbeau, Durif, Hibou noir, Mondeuse noire, Peloursin, Persan, Sérénèze. *Raisins blancs* : Hibou blanc, Jacquère, Mondeuse blanche, Verdesse.

8° JURA. — *Raisins noirs* : Béclan, Enfariné, Gueuche, Pulsard, Trousseau. *Raisins blancs* : Savignin jaune.

9° LANGUEDOC. — *Raisins noirs* : Alicante Bouxhet, Aramon, Aspiran, Cariguane, Cinsaut, Espar, Grenache, Monastel, Muscat rouge, Petit, Bouschet, Piquepoul noir. *Raisins blancs* : Clairette blanche, Muscat blanc, Piquepoul blanc.

10° LORRAINE. — Gamay et ses variétés : vins gris de Lorraine.

11° PROVENCE. — *Raisins noirs* : Bouteillon noir, Brun Fourca, Grec rouge, Olivette noire, Tibouren. *Raisins blancs* : Bourbouleur, Colombaud blanc, Grec blanc, Olivette blanche, Pascal blanc, Ugni blanc.

12° ROUSSILLON. — *Raisin noir* : San Antoni. *Raisins blancs* : Maccabeo, Tourbat.

Les grands crus, dont l'encépagement est bien constitué, réunissent toutes les qualités de cépages et les conditions de sol et de climat les plus favorables. Les vins produits se suffisent à eux-mêmes.

D'une façon générale, n'adopter pour une région déterminée les cépages étrangers à cette région qu'avec beaucoup de prudence. Ils doivent faire leurs preuves au point de vue de la qualité et de la quantité des produits avant d'être utilisés en grand.

Dans presque tous les cas, on a intérêt à conserver l'encépagement dont l'expérience a consacré l'usage.

CRUS OU VIGNOBLES. — Lieu d'origine des vins fins. Voici ci-après les meilleurs crus de France et de l'étranger.

VIGNOBLES FRANÇAIS. — VINS ROUGES :

1re *classe*. — *Bourgogne* (Côte-d'Or) : Romanée Conti, Richebourg, Romanée-St-Vivan, Tâche-Romanée, Clos Vougeot, Chambertin, St-Georges, Musigny, Corton. — *Bordeaux* (Gironde) : Château-Lafitte, Château-Margaux, Château-Latour, Haut-Brion. — *Drôme* : Ermitage.

2e *classe*. — *Bourgogne* (Côte-d'Or) : Vosnes, Volnay, Pomard, Beaune, Nuits, Meursault. — *Bordeaux* : St-Estèphe, Branne Mouton. — *Beaujolais et Mâconnais* (Saône-et-Loire et Rhône) : Côte-Rôtie, Moulin-à-Vent, Thorins. — *Champagne* : Bouzy, Verzenay, Vergy.

3e *classe*. — *Bourgogne* : Chassagne, Santenay, Mercurey, Pouilly, St-Jacques (Yonne). — *Bordeaux* : Graves, St-Émilion, Fronsac et les meilleurs crus du Médoc. — *Beaujolais et Mâconnais* : Romanèche. — *Champagne* : Mareuil, Dizy, Epernay, Riceys (Aube). — *Languedoc* : St-Georges, St-Géniez, Tavel.

Vins ordinaires de 4e classe. — *Bourgogne* : Tonnerre, Coulange et tous les vins dits de 1re cuvée en Côte-d'Or. — *Bordelais* : Les crus du Médoc non cités plus haut. — *Languedoc* : Langlade. — *Franche-Comté* : Arbois, Salins. — *Orléanais* : Beaugency.

VINS BLANCS. — 1re *classe*. — *Bourgogne* : Moutrachet. — *Bordelais* : Sauternes, Barsac, Château-Yquem. — *Champagne* : Aï, Mareuil, Epernay, etc. — *Dauphiné* : Ermitage.

2e *classe*. — *Bourgogne* : Meursault (Côte-d'Or), Châblis (Yonne), Pouilly (Saône-et-Loire). — *Champagne* : Avize, St-Martin-d'Ablois, Les Riceys (Aube). — *Languedoc* : Limoux. — *Centre* : Saumur, Angers, Vouvray.

VINS DE DESSERT. — Ce sont : les *muscats* de Rivesaltes (Pyrénées-Orientales), de Frontiguan et de Lunel (Hérault), de Béziers, etc. Les vins de *Grenache* du Roussillon, et les vins dits de *Malvoisie* (Provence).

VIGNOBLES ÉTRANGERS. — *Allemagne* : les vins du Rhin, notamment celui de Johannisberg. — *Espagne* : Alicante, Malaga, Malvoisie, Xérès. — *Hongrie* : Tokay. — *Italie* : Lacryma-Christi, Moscatello, Montefiascone. — *Grèce* : vins de Chypre. — *Portugal* : Madère, Porto. — *Sicile* : Marsala, Succo. — *Turquie* : Artaki, Myriophito.

FUTAILLE. — Les futailles en usage en France ont des contenances très variables.

La diversité extrême de ces contenances est en faveur de l'achat des boissons à l'hectol. Cependant, si on achète à l'unité du pays d'origine, ne jamais manquer de faire indiquer, à titre de renseignement, la contenance de l'unité choisie.

Les vins sont généralement vendus logés aux particuliers, c'est-à-dire à fût perdu; mais si l'on veut acheter des fûts, se rappeler : 1° que les fûts en chêne ou châtaignier sont les meilleurs et que pour les vins blancs les fûts en chêne sont les seuls qui conviennent; 2° que le vin vieillit d'autant plus vite que les tonneaux qui le contiennent sont plus petits.

Avant de les utiliser, affranchir les fûts neufs, soit au moyen de la vapeur sous pression si on possède un générateur, soit en y faisant séjourner 24 heures de l'eau bouillante contenant 1 kg. de sel marin par hectol.

Les fûts ayant déjà servi doivent être nettoyés soigneusement. Aussitôt vides, en faire sortir la lie, et après y avoir introduit, par le trou de bonde, une chaîne retenue à une de ses extrémités à une bonde ainsi que quelques lit. d'eau chaude, remuer le tonneau dans tous les sens pour détacher des parois toutes les particules solides. Vider cette eau sale, rincer à 2 ou 3 eaux chaudes et enfin plusieurs fois à l'eau fraîche.

Quand le tonneau est sec, le mécher. Pour cela, suspendre à un crochet fixé sous une bonde un morceau de mèche soufrée du commerce : 2 cm. à 2 cm. 1/2 par hectol. de capacité. Allumer cette mèche et placer la bonde sur le tonneau. Lorsque la mèche est brûlée, enlever la bonde à crochet et la remplacer par une bonde ordinaire. Au moment de l'utilisation, rincer le tonneau à grande eau, et s'il fuit, y introduire quelques lit. d'eau chaude pour l'abreuver.

FUTAILLES MOISIES. — 1° Quand le goût est faible, laver le tonneau avec une dissolution d'acide sulfurique à 10 p. 100 et rincer à grande eau; 2° si le goût est très prononcé, laver avec 5 à 10 lit. d'eau bouillante contenant 60 à 70 g. de bisulfite de chaux. Le lendemain, rincer avec 5 lit. d'eau chaude contenant 250 g. de sel de cuisine; enfin, rincer à plusieurs eaux fraîches et mécher.

GOUT D'AIGRE. — Nettoyer à la chaîne, puis à l'eau chaude contenant 500 g. de cristaux de soude du commerce pour 5 à 6 lit. d'eau et par hectol. de capacité. Laisser agir 1/2 heure, puis rincer à plusieurs eaux fraîches et mécher.

DÉROUGISSEMENT DES FUTS. — Les vins rouges peuvent être logés dans des fûts à vins blancs, mais ces derniers ne peuvent être placés dans des fûts ayant contenu du vin rouge. Il faut à l'avance les décolorer. Pour cela, les laver à plusieurs reprises à la chaîne et avec 10 lit. d'eau contenant

700 à 800 g. de cristaux de soude du commerce. Rincer ensuite à plusieurs eaux fraîches. L'eau doit sortir parfaitement claire et non rosée.

VINAIGRE. — Un bon vinaigre est constitué par une boisson alcoolique (vin, cidre, bière, poiré) dont l'alcool a été transformé en acide acétique sous l'influence d'un ferment spécial : le *ferment acétique.*

Mais, aujourd'hui, la plupart des vinaigres du commerce sont obtenus par fermentation acétique d'alcools de diverses natures mélangés avec de l'eau.

Industriellement cette transformation s'opère par différents procédés, mais la fabrication ménagère n'est qu'une réduction de la méthode dite : d'Orléans.

FABRICATION MÉNAGÈRE. — *Matériel.* — Utiliser un baril de 5, 10, 15 ou 20 litres ; en élargir le trou de bonde et percer un trou de 2 à 3 centimètres de diamètre vers le tiers supérieur d'un des fonds pour assurer la circulation de l'air. Puis, à la partie inférieure du même fond, placer un petit robinet en bois, *jamais en cuivre.*

On trouve dans le commerce des barils spéciaux en bois ou en grès.

Enfin, le baril étant posé de roule, par le trou de bonde introduire un entonnoir en verre à long tube, celui-ci allant jusqu'à la partie inférieure.

Conditions nécessaires. — Il faut : 1° De l'air, le ferment acétique ne vivant qu'à la surface du liquide bien aéré.

2° Une température de 20 à 30°. Placer le tonneau à vinaigre dans une cuisine ou un local chaud, mais *jamais* en cave, surtout en cave fraîche ; le vinaigre se ferait difficilement et, en outre, on risquerait de contaminer les vins voisins, sains, par les mouches du vinaigre ;

3° Un milieu acide. En milieu insuffisamment acide, le ferment acétique laisserait la place au ferment de la *fleur* ;

4° Le ferment acétique qui existe toujours dans l'air mais qu'on peut, dans certains cas, apporter artificiellement.

Pratique des opérations. — Type : un baril de 10 litres. Pour les autres contenances, observer les *proportions.* Faire bouillir 2 litres de bon vinaigre fort, qui fourniront le milieu acide nécessaire au ferment et l'introduire, encore chaud, dans le baril. Le lendemain, ajouter 1 litre de vin clair, filtré (fonds de bouteille, de tonneau, vin aigre, etc.) et placer le tout au repos dans un endroit chaud (cuisine par exemple), après avoir recouvert l'ouverture de bonde d'une étoffe grossière laissant passer l'air, mais retenant les poussières.

Les vins contenant 7 à 8° d'alcool donnent les meilleurs vinaigres. Additionner d'un peu d'eau les vins plus alcooliques ; alcooliser, au contraire, les vins trop faibles.

Le ferment acétique est apporté dans le liquide par l'air, et au bout de quelques jours il se forme à la *surface* un voile rosé qui va s'épaississant. C'est là *la mère du vinaigre.*

Ne jamais briser ce voile, car, plongé dans le liquide, le ferment acétique qu'il contient, manquant d'air, détruit l'acide acétique qu'il a formé précédemment, et le vinaigre s'affaiblit. Huit jours après le commencement de l'opération, et ensuite tous les huit jours jusqu'à ce que le baril soit aux 2/3 ou 3/4 plein, ajouter 1 litre de vin filtré en l'introduisant par l'entonnoir à long tube pour éviter de briser la mère.

Environ 7 à 8 jours après la dernière addition de vin, le vinaigre est fait. On peut alors, tous les 8 jours, soutirer un litre de vinaigre pour remplacer immédiatement par un litre de vin clair au moyen de l'entonnoir à long tube.

L'opération va bien si, en plongeant tous les 8 ou 15 jours dans le liquide une baguette, celle-ci, quand on la retire, est recouverte d'une écume blanchâtre (ferment acétique) ; si l'écume est rouge et peu abondante (anguillules), le travail se fait mal. Ajouter alors un peu de vinaigre bouilli ou augmenter la température du local. Si cela ne suffit pas, soutirer entièrement le vinaigre pour le conserver en bouteilles (V. plus loin), puis nettoyer convenablement le baril pour une fabrication ultérieure en temps utile pour assurer votre consommation.

Enfin, si l'acétification marchant bien, on s'aperçoit que la mère du vinaigre est trop épaisse et qu'elle est en partie immergée, en enlever une certaine quantité en opérant avec précaution, à l'aide d'une écumoire ou d'une cuiller.

En grand l'opération peut être menée d'une façon continue d'après le même principe en employant des fûts de 50, 100, 130 ou même 228 litres. Pour permettre de gerber ces fûts l'entonnoir est alors placé en avant du fond antérieur et son tube pénètre dans le fût à côté du robinet. Ce tube en verre sert alors en même temps d'indicateur de niveau.

En outre, avant de l'introduire dans ces fûts ou *montures,* le vin à transformer en vinaigre séjourne pendant une huitaine de jours dans d'autres fûts ou *râpés* contenant des copeaux de hêtre dans lesquels il se clarifie et où se fait l'ensemencement en ferments acétiques.

Conservation du vinaigre. — Après l'avoir filtré à travers un filtre spécial en papier ou simplement l'avoir fait passer à travers un tampon d'ouate hydrophile, placé au fond d'un entonnoir, le vinaigre devra être conservé à la température de 12° dans des bouteilles pour de petites quantités ou préférablement dans des fûts en chêne cerclés de bois dans lesquels le bouquet s'accentue. Les bouteilles doivent être propres et munies de bouchons neufs.

Qualité des vinaigres. — Le meilleur vinaigre est celui qui contient de 70 à 80 grammes d'acide acétique par litre et possède le bouquet spécial que seules peuvent lui communiquer les boissons alcooliques naturelles.

Le vinaigre de vin est certainement le meilleur, mais le cidre légèrement alcoolisé, le poiré, la bière, l'hydromel nous en donnent un très bon.

Les vinaigres de cidre et de poiré ont un petit goût spécial ; quant à celui de bière, il est difficile de l'obtenir clair.

Maladies du vinaigre. — Le meilleur moyen de préserver le vinaigre des maladies futures est encore de le pasteuriser à 55°.

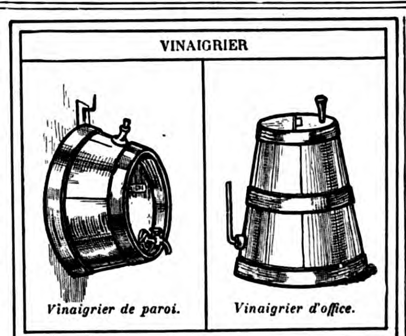
S'il casse (comme le vin), soutirer largement à l'air et faire suivre d'un collage.

Vinaigre blanc ou rouge. — La bière, le cidre, le vin blanc donnent des vinaigres blancs ou légèrement jaunes ; les vins rouges, des vinaigres rouges. Pour obtenir des vinaigres blancs avec du vin rouge, décolorer celui-ci à l'avance en y introduisant par hectolitre 500 grammes de noir animal *lavé* ou de braise de boulanger.

Remuer de temps en temps et le lendemain filtrer à la chausse ou à travers de l'ouate hydrophile.

VINAIGRIER. — Petit tonneau servant à fabriquer le vinaigre et à en conserver une provision (*V.* VINAIGRE) ; il est de forme cylindrique, en chêne ; sa contenance est de 6 litres ;

VINAIGRIER



Vinaigrier de paroi. *Vinaigrier d'office.*

les vinaigriers de paroi sont en chêne verni, cerclés de fer galvanisé et d'une contenance de 4 lt. 1/2.

Il est préférable que le robinet du vinaigrier soit en bois.

VINCENNES (ANCIEN ASILE DE). — Devenu l'*asile national de convalescence* (*V.* ASILES).

VIOLATION DE DOMICILE. — *V.* DOMICILE.

Violation de sépulture. — Est punie d'un emprisonnement de trois (3) mois à un an et d'une amende de 16 à 200 fr. (deux cents francs) (*V.* MAJORATION).

VIOLENCE. — DROIT CIVIL. — La violence exercée contre celui qui a contracté une obligation est une cause de nullité de cette obligation (*V.* NULLITÉ, OBLIGATIONS).

DROIT PÉNAL. — Les violences et voies de fait sont assimilées par le Code pénal aux coups et blessures.

Il n'est pas nécessaire, pour qu'il y ait délit, que la violence ait laissé des traces matérielles, ni même que la victime ait été atteinte physiquement ; il suffit que le fait constitutif de la violence ait été de nature à *impressionner vivement* la personne qui en a été l'objet. EXEMPLE : coups de fusil tirés dans la direction d'une personne sans l'intention de l'atteindre, mais dans le but de l'effrayer.

La violence, qui accompagne certains faits délictueux, constitue une circonstance aggravante.

VIOLENCES LÉGÈRES. — Les voies de fait et violences *légères* sont celles qui ont été exercées sans que la victime ait été frappée ni blessée, et qui ne sont pas, non plus, de nature à l'impressionner vivement.

La distinction est d'ailleurs parfois très difficile à faire entre les violences ordinaires et les violences légères ; elle dépend généralement de l'ensemble des circonstances qui les ont accompagnées.

VIOLETTE. — Elle se plaît surtout dans les lieux un peu ombragés. La récolte des fleurs a lieu surtout au printemps, la floraison d'automne étant bien moins abondante et moins odorante. C'est la violette commune qui sert aux préparations suivantes :

Tisane de violettes. — Employer en infusion pectorale des fleurs de violettes bien desséchées, associées aux fleurs de mauve.

Sirop de violettes. — Faire infuser des pétales de violettes dans l'eau bouillante ; les y laisser quelques heures en bouchant le vase de façon à éviter l'évaporation du parfum. Passer l'infusion dans un linge fin, et y ajouter 1 kg. de sucre blanc par litre. Mettre au bain-marie et retirer dès que le sucre est fondu. Conserver en bouteilles au frais ; craindre la fermentation.

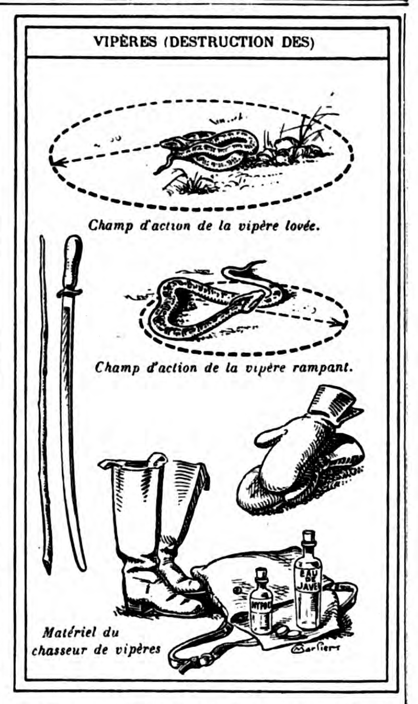
Pastilles de violettes. — Étaler dans une assiette du sirop de violettes pour l'amener à une consistance telle qu'en le versant en petits ronds sur une feuille de papier, il se durcisse en pastilles. Ces pastilles sont excellentes contre la toux.

VIPÈRES (DESTRUCTION DES). — Une vipère en fuite ou en marche n'est dangereuse qu'à une distance inférieure à 50 cm. dans le rayon de sa tête. Il en est de même si la bête est immobile mais non lovée, c'est-à-dire enroulée sur elle-même. Dans ce dernier cas, elle peut, par détente brusque, s'élancer et mordre jusqu'à 1 m. 50. Il importe donc de distinguer beaucoup entre ces deux circonstances, car dans la première on peut frapper et tuer le reptile avec un bâton de 1 mètre de long, tandis que dans la deuxième il est plus prudent de se tenir à environ 2 mètres de distance, ce qui exclut la facilité de pouvoir l'attaquer utilement, même avec un bâton suffisamment long, car celui-ci serait peu maniable et ainsi les coups manqueraient d'assurance. L'attaque doit donc se limiter au seul cas où le reptile est allongé ou rampe sur le sol. S'il est lové, il faut alors le forcer à quitter cette position pour prendre l'autre. Le moyen est très simple ; il suffit de se reculer à 2 m. 50 environ et de rester immobile. Le reptile se déroulera de lui-même, au bout de quelques secondes, pour s'enfuir. S'il tardait à le faire, ramasser une toute petite pierre du diamètre de 1 centimètre au plus et la lui lancer sans essayer de le blesser, mais simplement pour le toucher. Cette pierre, lui causant de la crainte sans aucun mal, le décidera à s'enfuir. Les choses seront ainsi ramenées au seul cas propice.

Pour aller à la destruction des vipères, se chausser de souliers se laçant bien serré, mettre de fortes guêtres de cuir. Le mieux est incontestablement des bottes de cuir avec une culotte de même. Les mains seront protégées par des moufles bien rembourrées de coton sur la partie dorsale. Emporter dans une petite gibecière tout ce qui est nécessaire contre la morsure des vipères : 1 petit flacon d'eau et 1 pastille d'hypochlorite de chaux, ou une solution de 1 g. de permanganate de potasse pour 100 g. d'eau, ou bien eau de Javel. On peut s'armer d'une baguette de coudrier ayant 1 m. 10 de long sur un diamètre de 1 cm. à 1 cm. 1/2, mais l'arme la meilleure et la plus sûre sera une lame de sabre d'escrime, de préférence du type italien qui est plus étroit. Aiguiser le tiers terminal sans aller jusqu'à le rendre tout à fait tranchant et emmancher la soie de la lame dans une poignée de bois qui soit bien en main.

L'époque la plus propice pour la destruction des vipères est la fin du printemps et le milieu de l'été. Il faut choisir de préférence une journée chaude, par temps gris ou serein et par une atmosphère non point orageuse, mais calme, sans aucun vent et indiquant une tension électrique prochaine. Le meilleur moment sera de 9 à 11 heures. On trouvera les vipères au levant le long des haies, à l'orée des bois

VIPÈRES (DESTRUCTION DES)



Champ d'action de la vipère lovée.

Champ d'action de la vipère rampant.

Matériel du chasseur de vipères

et le plus souvent à mi-coteau, à la démarcation de l'inculte et du cultivé. Marcher doucement, en regardant toujours du même côté, l'arme à la main. Et dès qu'on distingue bien le reptile, constater qu'il n'est pas lové, puis, sans faire de mouvements brusques, s'approcher doucement et frapper avec le tranchant de la lame un petit coup sec. Ne jamais dépenser plus de force qu'il n'en faut, mais sabrer net et précis sans que la pointe de la lame décrive un arc de plus de 60 cm. de long. Savoir comme principe que reptile qui fuit n'est pas dangereux et que s'il est lové il importe de le mettre en fuite avant de l'attaquer (*V.* SERPENTS).

VIRUS (*MÉD.*). — Productions de l'organisme capables de transmettre des maladies. Exemple : peau de la fièvre scarlatine, pustules et croûtes de la variole, crachats du croup et de la tuberculose, etc., etc. L'action des virus est due aux microbes et à leurs toxines (sécrétions des microbes). Tantôt le virus propage le mal par un contact direct (morsure de la rage), tantôt par l'air (respiration) ou les aliments (voie digestive).

La puissance de contamination du virus est leur virulence. On peut l'exalter ou la diminuer artificiellement, ce qui permet d'obtenir des virus gradués, atténués ou accrus, en vue de leur utilisation médicale par la vaccination (méthode de traitement de la rage dû à Pasteur par inoculation de virus de plus en plus virulents pour produire l'accoutumance de l'organisme).

VISITES (*SAVOIR*). — En principe, les femmes seules sont tenues de faire des visites au jour de réception ; elles en doivent une chaque année à chaque femme de leurs relations ; si elles ne peuvent venir *au jour,* elles doivent s'en excuser. Les femmes âgées peuvent se dispenser de certaines visites, mais doivent s'en excuser aimablement. Si, pour quelque raison, une femme ne peut faire ses visites de l'année, elle envoie à ses relations une carte d'elle avec ces mots : *regrette de ne pouvoir faire de visites cet hiver.* Un deuil dispense de toute visite. L'homme est tenu à quelques visites : le 1[er] janvier ou dans la huitaine qui suit, à ses proches parents plus âgés que lui et à ses chefs ; dans le cours de l'année, à toute personne de qui il a reçu une invitation. Il n'est pas tenu d'aller *au jour* ; ses occupations l'en dispensent ; il vaut mieux cependant qu'il le fasse ; c'est de sa part une marque de déférence. S'il n'est pas reçu, il dépose une carte cornée. Les nouveaux mariés doivent faire ensemble *leurs visites de noce* dans l'hiver qui suit leur mariage. De même les gens qui quittent une résidence doivent ensemble des visites d'*adieu* ; s'ils y arrivent, des visites d'*arrivée* : dans ce dernier cas ils ne reçoivent de visites qu'autant qu'il en ont fait. Quand vous apprenez la mort de quelqu'un de votre connaissance, vous devez une visite à sa famille : selon le degré de vos relations vous demandez à être reçu ou déposez une carte. La présence aux funérailles ne peut dispenser de ce devoir.

POLITESSE EN VISITE. — Quand un homme entre dans un salon, il s'avance vers la maîtresse de maison en disant : *Madame, je vous présente mes hommages.* A un homme âgé il *présente ses devoirs* ; il agit de même envers un supérieur. Il dit simplement : *bonjour monsieur* à ses égaux. Si la maîtresse de maison lui tend la main, il doit la serrer discrètement ou la baiser. Si elle lui offre une tasse de thé, il doit déposer son chapeau sur un meuble et se lever pour prendre ce qu'on lui offre.

Une visite doit être courte (de 10 à 30 minutes). Quand une femme ou un homme âgé entrent dans un salon, les hommes se lèvent. Les gens timides ont une certaine difficulté à prendre congé : ils peuvent profiter du mouvement que produit un départ ou une arrivée ; si l'arrivant est de leurs relations, qu'ils lui marquent du regret de partir à ce moment ; quand la réunion est nombreuse, ils peuvent partir *à l'anglaise.* Il vaut mieux s'habituer à prendre congé : se lever à un moment où la conversation faiblit et présenter ses devoirs à la maîtresse de maison.

La tenue de visite est pour les femmes la robe de ville habillée ; pour les hommes, redingote ou jaquette, gants clairs, chapeau de soie. L'homme doit laisser dans l'antichambre pardessus, parapluie ou canne ; la femme peut n'y rien laisser. Les officiers entrent au salon avec leur sabre.

Les visites officielles se font en redingote, parfois en habit noir.

La maîtresse de maison porte une robe d'intérieur habillée, longue ou courte ; en aucun cas un *tailleur*. Elle se place en général sur un fauteuil près de la cheminée ; la place d'honneur est alors le fauteuil qui est en face du sien de l'autre côté de la cheminée. Elle se lève quand une visite arrive ; elle n'est obligée de se lever, quand une personne s'en va, que si cette personne mérite de sa part une particulière considération ; elle doit même parfois la conduire jusqu'à la porte du salon.

VITICULTURE. — C'est l'art de cultiver la vigne. Elle comprend la production des raisins de luxe ou de table et celle des raisins de cuve.

Les systèmes de cultures sont très variables suivant les régions, mais malgré les nombreux parasites qui sévissent sur notre vignoble, malgré les nombreuses difficultés contre lesquelles ont à lutter les viticulteurs et les mécomptes dont trop souvent sont payés leurs efforts, les producteurs français ont su maintenir et maintiennent aujourd'hui encore contre la concurrence étrangère la supériorité de nos produits dans presque le monde entier. Leur persistance est d'autant plus méritoire qu'un certain nombre de marchés, par suite des vives campagnes menées par les sociétés anti-alcooliques de divers pays, leur ont été fermés. Le fait est regrettable car on ne saurait rendre le vin, aliment utile quand on le prend avec modération, responsable des méfaits dûs à l'alcoolisme.

CALENDRIER DES TRAVAUX. — JANVIER. — Exécuter les défoncements. Aiguiser et sulfater les échalas. Ébouillanter les souches contre Pyrale et Cochylis. Dans le Midi, terminer la taille.

FÉVRIER. — Dans le Centre, commencer la taille vers la fin du mois s'il ne fait pas trop froid. Récolter les bois, sujets et greffons destinés au greffage et les mettre en stratification. Continuer les défoncements et les ébouillantages.

Dans le Midi, exécuter les premiers labours et la plantation des pieds manquants.

MARS. — Traiter l'anthracnose. Dans le Centre, terminer la taille. Exécuter les premiers labours de déchaussement et les plantations vers la fin du mois. Effectuer la pose des échalas et la réfection des fils de fer. Commencer le greffage sur table à la fin du mois.

Dans le Midi, commencer le greffage sur place. Préparer le matériel nécessaire à la lutte contre les gelées de printemps.

AVRIL. — Dans le Centre, continuer les labours et le greffage sur table. Terminer les plantations et la pose des échalas.

Dans le Midi, prendre précautions contre les gelées. Terminer le greffage sur place.

MAI. — Dans le Centre, mettre en place les greffes et boutures. Prendre précaution contre les gelées. Traiter la cochylis par les insecticides.

JUIN. — Détruire les différents insectes nuisibles. Allumer les lampes-pièges pour la destruction des papillons de pyrale et de cochylis. Continuer les soufrages et les traitements cupriques. Ébourgeonner les pousses non fructifères. Rogner les rameaux.

Dans le Midi, sevrer les greffes.

JUILLET. — Continuer les traitements anticryptogamiques, sauf par les fortes chaleurs.

Dans le Midi, continuer le sevrage des greffes et supprimer les repousses des sujets. Ramasser les feuilles roulées par l'Urbec pour les brûler.

AOUT. — Poudrer les raisins aux poudres cupriques. Dans les vignes non accolées (Midi), placer les branches fructifères sur leurs supports. Dans le Centre, sevrer les greffes en pépinière. Se préparer pour les vendanges.

SEPTEMBRE. — Biner les pépinières. Dans le Midi, les vendanges battent leur plein. Fin de mois, elles commencent dans l'Est et le Centre. Avant les vendanges, marquer les sarments les plus fructifères sur les pieds les plus sains et les plus vigoureux, en vue du greffage.

OCTOBRE. — Continuer les vendanges dans l'Est et le Centre. Les faire suivre du dernier traitement anticryptogamique. Pratiquer la taille provisoire dans le Centre et la vraie taille dans le Midi vers la fin du mois. Commencer ensuite l'ébouillantage contre la cochylis et le badigeonnage au sulfate de fer contre la chlorose.

NOVEMBRE. — Dans le Midi, continuer la taille et commencer les défoncements. Continuer l'ébouillantage et les badigeonnages au sulfate de fer. Exécuter le ruellage dans le Centre. Enlever les échalas pour les mettre en tas. Commencer les transports de fumiers, composts, etc. Nettoyer et remiser les instruments de traitement.

DÉCEMBRE. — Dans le Midi, continuer, par les belles journées, la taille ainsi que les défoncements.

Continuer l'ébouillantage des ceps et le clochage des échalas contre la cochylis et la pyrale. Continuer l'apport et l'emploi des fumiers, composts et engrais chimiques.

Commencer les terrages avec la terre descendue des coteaux.

VITRERIE. — Le verre à vitres se pose à l'aide de mastic dans les *feuillures* ou entailles, réservées dans les bâtis de menuiserie et les *petits bois* ou traverses ; la solidité avant séchage est assurée par de petites pointes. Quand les châssis sont en fer, une *goupille* remplit l'office des pointes ; le verre est non seulement mastiqué, mais encore contre-mastiqué contre le fer pour assurer l'étanchéité du joint. ‖ En toiture le verre ne nécessite qu'une très faible pente : 0 m. 10 par mètre, mais il faut porter une très grande attention aux joints de mastic et recouvrement des feuilles et à la conservation des buées. Les joints doivent être soigneusement mastiqués et contre-mastiqués, recouverts d'une bande de calicot collée à la céruse et peinte à l'huile. Le recouvrement des feuilles doit être d'au moins 0 m. 10. Mais dans cet espace viennent s'accumuler les eaux de buée et les poussières ; on a cherché à obvier à cet inconvénient par l'emploi de tringles en plomb ou en zinc, percées d'un trou de buée que l'on interpose entre les deux surfaces. Il en existe de nombreux modèles dans le commerce. On a inventé aussi de minuscules gouttières servant à recueillir et évacuer l'eau de condensation se formant sur les vitrages. Nous ne connaissons encore aucun système qui donne entièrement satisfaction à tous les desiderata.

La couverture en verre comme les surfaces vitrées verticales sont très diathermanes, c'est-à-dire qu'elles laissent passer la chaleur très facilement (V. MASTIC, VERRE A VITRES).

VITRERIE

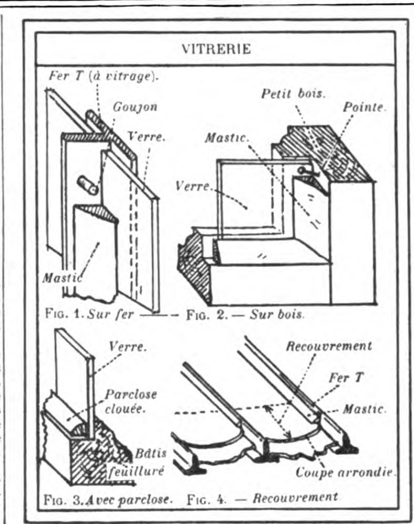


FIG. 1. Sur fer — FIG. 2. — Sur bois.
FIG. 3. Avec parclose. FIG. 4. — Recouvrement

VIVE (*CUIS.*). — *Grillées.* ‖ *Frites.* ‖ *En matelote.* ‖ Excellent petit poisson de mer. Il est garni sur le dos d'arêtes piquantes *dont la blessure est dangereuse.* Aussi, avant de la nettoyer, faut-il couper l'arête dorsale avec de gros ciseaux. Couper aussi les aiguillons des nageoires ; écailler le poisson, le vider par les ouïes, le laver dans l'eau fraîche et l'essuyer avec un linge.

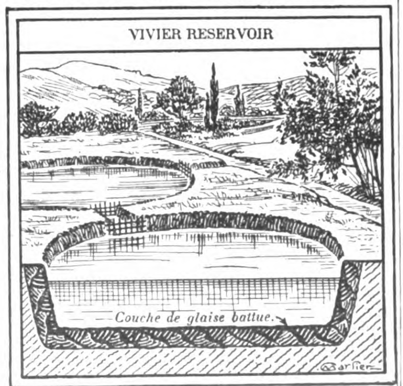
VIVES GRILLÉES. — Une fois nettoyées comme il vient d'être dit, il faut les ciseler, les mettre dans un plat de terre avec huile d'olive, jus de citron, sel, mignonette, tranches d'oignons, persil en branches ; les laisser mariner une ou deux heures, les retourner de temps en temps dans la marinade. Les égoutter, les poser sur un gril huilé, les faire cuire 30 minutes sur un feu vif ; les servir avec une sauce au beurre et aux câpres.

VIVES FRITES. — Les nettoyer, les ciseler, les couvrir de mie de pain mêlée avec fines herbes et champignons hachés, sel et poivre. Les tremper dans des œufs battus, les paner de nouveau, les plonger dans une friture chaude à point, les faire frire de belle couleur et les servir avec une sauce poivrade ou telle autre sauce de ce genre.

VIVES EN MATELOTE. — Les nettoyer, les couper chacune en trois morceaux, sans employer la tête. Mettre les morceaux dans une casserole avec beurre frais, bouquet garni, oignons émincés, 1 ou 2 gousses d'ail (facultatif), 2 clous de girofle, sel, poivre, une demi-bouteille de vin blanc. Faire bouillir vivement d'abord, puis modérer le feu ; dès que le poisson est ferme sous le doigt, le retirer, l'égoutter, le mettre au chaud dans une autre casserole avec le dessus ou la graisse de cuisson qu'on enlève. ‖ Passer le fond de la cuisson, y incorporer un peu de roux blanc, y ajouter les parures et une certaine quantité de champignons déjà cuits et mis en réserve. Quand la sauce est assez réduite, la lier avec 2 ou 3 jaunes d'œufs, la passer à l'étamine et la tenir chaude au bain-marie. ‖ Dresser en pyramide les morceaux de poisson, les entremets de croûtons de pain passés au beurre ; verser sur le tout la sauce, ajouter au moment même quelques petits morceaux de beurre et les champignons mis en réserve.

VIVIERS RÉSERVOIRS. — Annexes des étangs permettant de conserver les poissons non vendus lors de la pêche. Creuser ces viviers plutôt en sol argileux imperméable, sinon garnir le fond et les parois d'une épaisse couche de glaise battue. Ces viviers construits en maçonnerie ont l'inconvénient de présenter des aspérités qui blessent les poissons. Un vivier doit toujours pouvoir être asséché. Un vivier d'une contenance de 200 m. c. peut renfermer 2 000 à 3 000 kg. de carpes et tanches durant l'hiver avec une mortalité de 1 à 5 p. 100. Quand on veut conserver les poissons en vivier toute l'année, il faut en mettre cinq fois moins et leur fournir de la nourriture.

VIVIER RESERVOIR



VŒUX. — L'entrée en religion commence par un *postulat* suivi d'un *noviciat* d'un an au moins ; après le noviciat, vient la *profession* qui engage définitivement ; les vœux de la profession religieuse sont ceux de chasteté, de pauvreté et d'obéissance. Ils sont temporaires ou perpétuels. Dans les congrégations de femmes, ils ne sont, en général, que temporaires et se renouvellent par périodes déterminées. Ils ne sont pas toujours regardés comme solennels. Cependant, quand ils sont perpétuels, le pape seul peut en dispenser. D'après la loi française, l'enfant ne pouvant quitter la maison paternelle sans la permission de son père, les mineurs ont besoin d'obtenir l'autorisation de leurs parents ou tuteurs pour entrer au couvent, sauf le cas d'émancipation.

VOIRIE (*LÉGISL.*). — La voirie comprend l'ensemble des voies de communication, mais pour les chemins de fer, voitures publiques, voies navigables, le lecteur se reportera aux articles spéciaux (chemins de fer, voitures publiques, navigation intérieure).

I. GRANDE VOIRIE. — GÉNÉRALITÉS. — La *grande voirie* comprend les routes nationales et départementales, auxquelles il faut ajouter les rues de Paris (V. la 3e partie de l'article), les routes stratégiques de la région de l'est et, traités par ailleurs dans ce dictionnaire, les chemins de fer, les rivages de la mer, les ports, les canaux de l'Etat, les rivières navigables. ‖ Sauf les rues de Paris, qui relèvent du ministre de l'Intérieur, ces routes dépendent du ministère des Travaux publics, représenté dans les départements par les préfets.

II. PETITE VOIRIE. — Le régime de la *petite voirie* s'applique aux chemins vicinaux, ruraux et urbains. La petite voirie dépend du domaine public municipal, et relève du ministre de l'Intérieur. ‖ L'administration en est confiée d'une manière générale aux maires, exceptionnellement aux préfets.

III. VOIRIE DE PARIS. — GÉNÉRALITÉS. — *La voirie de Paris* subit un régime spécial : l'entretien des rues de Paris était autrefois supporté par le Trésor public : aussi, bien qu'à l'heure actuelle la Ville de Paris soit chargée de la dépense, la conservation de la voie publique rentre-t-elle dans la grande voirie, ce qui entraîne certaines conséquences, notamment en ce qui concerne l'ouverture des rues, — leur classement se faisant par décret, — et la détermination du tribunal auquel sont déférées les contraventions, le conseil de préfecture étant compétent. Ce qui intéresse la sûreté et la commodité de la circulation rentre au contraire d'une façon générale dans la petite voirie, les contraventions relevant alors du tribunal de simple police.

OUVERTURE DES RUES. — Le percement, le prolongement et l'élargissement des rues de Paris donne lieu à l'application de la loi du 3 mai 1841 sur l'expropriation pour cause d'utilité publique. Mais des dérogations sérieuses ont été apportées par le décret du 26 mars 1852 qui permet de comprendre dans l'expropriation des immeubles, non seulement la portion nécessaire à l'alignement de la voie nouvelle, mais la totalité de l'immeuble quand la parcelle de terrain restant ne permettrait pas d'y élever des constructions salubres. En pareil cas, le propriétaire voisin est mis en demeure de déclarer dans un délai de huitaine s'il veut acquérir l'alignement nouveau en achetant à l'amiable les parcelles riveraines. En cas de refus ou de silence, la parcelle est jointe à l'immeuble contigu par l'expropriation régulière de celui-ci. L'administration peut aussi comprendre dans l'expropriation certains immeubles dont l'acquisition permettrait la suppression d'anciennes voies publiques devenues inutiles. Lorsqu'un particulier veut ouvrir une rue ou un passage, un décret est également nécessaire ; on exigera de lui l'abandon du sol de la voie au domaine public, et un minimum de largeur de 12 mètres.

OBLIGATIONS DES PROPRIÉTAIRES RIVERAINS. POLICE DE LA VOIRIE PARISIENNE. — Le préfet de la Seine est généralement chargé de la police de la petite voirie. C'est lui qui veille à l'observation des règlements sur le balayage, l'établissement des gouttières, etc. ‖ Pour l'ALIGNEMENT et le BALAYAGE, V. ces mots. ‖ Les règlements concernant la voirie de Paris sont très étendus. Nous ne pouvons en indiquer que les lignes principales. Sont réglementées la hauteur des maisons d'après la largeur de la voie, leurs saillies, la dimension des cours intérieures (30 mètres, 15 mètres ou 8 mètres suivant les pièces qui y prennent jour), la hauteur des étages (au moins 2 m. 50 au rez-de-chaussée, 2 m. 60 pour les autres étages), etc. (V. le décret du 13 août 1902, *Journal Officiel* du 22 août). Les maisons doivent être repeintes ou grattées une fois au moins tous les 10 ans, sur injonction par l'autorité municipale (sous peine d'une amende de 100 fr. au maximum). Il existe à Paris des droits de grande voirie (pour la construction d'immeubles, de balcons, la surélévation de bâtiments, l'ouverture de baies nouvelles, etc.), et de petite voirie (concernant les saillies fixes : jalousies, tuyaux..., ou mobiles : bannes, stores, enseignes, échappes, lanternes, etc.), dont les tarifs sont fixés par décret (se reporter aux décrets du 27 octobre 1808 et du 28 juillet 1874) ; les droits sont tantôt fixes, tantôt au mètre linéaire, tantôt au mètre superficiel. L'établissement du pavage des rues est en principe dû par les propriétaires riverains, comme en matière de voirie urbaine ordinaire, mais son entretien supporté par l'Etat et la ville de Paris.

VOITURES DE PLACE ET DE REMISE (*LÉGISL.*). — I. *Généralités.* ‖ II. *Règlements. Conseils pratiques aux voyageurs.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Toutes les villes de quelque importance ont, à l'heure actuelle, des voitures de louage, dites voitures de place, qui stationnent aux emplacements désignés par l'autorité compétente, c'est-à-dire le maire dans les départements, le préfet de police à Paris. Le voyageur est sûr d'en trouver particulièrement devant les gares, les mairies, sur les places importantes. ‖ L'industrie des voitures de place est libre en France, sous la condition : 1° d'en faire la déclaration à la mairie, et à la Préfecture de la Seine à Paris ; 2° de se conformer aux règlements de police pris par les maires dans les départements, par le préfet de police à Paris, qui ont particulièrement pour but d'assurer la sécurité et la commodité des voyageurs ; c'est ainsi qu'à Paris, tout cocher, avant de pouvoir conduire, doit passer à la Préfecture de police un examen pratique comportant l'attelage et le dételage de son cheval, la connaissance des rues de Paris. Pour les conditions exigées des conducteurs de voitures automobiles, se reporter aussi au mot AUTOMOBILES ; 3° de respecter les tarifs fixés par les maires, à Paris par le préfet de la Seine.

A Paris, les voitures à la disposition des voyageurs comprennent : des voitures à traction hippique, avec ou sans taximètre ; des voitures automobiles de place ayant plusieurs sortes de tarifs ; des voitures de remise ; des automobiles de remise.

II. RÈGLEMENTS. CONSEILS PRATIQUES. — Des

règlements, auxquels les cochers et chauffeurs des voitures doivent se conformer, ont été édités dans toutes les villes. Celui de Paris peut être pris en exemple. || Les cochers doivent être polis envers leurs clients, et marcher à toute réquisition des voyageurs lorsqu'ils sont en station. Ils peuvent aider au chargement et au déchargement des colis, mais sans quitter leur voiture. Ils ne sont pas tenus d'admettre plus de voyageurs qu'il n'y a de places indiquées, ni de prendre des animaux. Ils sont autorisés à demander des arrhes (le prix d'une heure à courir) si les clients, les gardant à leur service, entrent dans un jardin public ou tout autre lieu ayant plusieurs issues. Ils ne peuvent se faire payer comme colis les bagages à main, tels que sacs, parapluies. En cas de panne des voitures à taximètre ou des taxi-autos, le voyageur ne doit pas payer la durée de l'arrêt : il peut ou quitter la voiture en réglant le prix enregistré, ou exiger que le conducteur fasse apparaître le mot « Panne » dans le compartiment « Tarif », ce qui suspend le fonctionnement du taximètre pendant la durée de la réparation. Toute voiture possède un numéro que le client fera bien de noter en cas de contestation ou d'objet oublié dans la voiture (à Paris, on peut exiger des cochers un bulletin contenant leur numéro, les tarifs et les principales ordonnances de Paris). En cas de contestation grave avec le cocher, on peut avoir recours à un agent, ou se faire conduire au commissariat de police. On peut aussi, si l'on a conservé le numéro, adresser une plainte au commissariat du quartier, ou, à Paris, à la Préfecture de police (bureau des voitures). Chaque station de voitures de Paris possède un kiosque où se trouve un registre mis par la Préfecture de police à la disposition des voyageurs qui ont des réclamations à faire. Tout objet oublié dans une voiture doit être rapporté par le cocher, dans les 24 heures, à son dépôt ; de là, l'objet est envoyé au Bureau des objets perdus.

Tarifs. — Il est impossible de donner ici les tarifs des différents genres de voitures dans les diverses villes. Mais, en principe, on n'oubliera pas, qu'à moins de recourir à un taximètre, il sera toujours prudent de demander au cocher le tarif de la course ou de l'heure. Le cocher est généralement pourvu de feuilles volantes qu'il met à la disposition du voyageur et qui relatent toutes les particularités intéressant celui-ci, les prix en premier lieu. En cas de difficulté au moment du règlement, se faire assister d'un agent de police ; en tout cas, prendre le numéro de la voiture et déposer une plainte soit à la préfecture, soit à la mairie, soit au commissariat de police de l'endroit.

Proportionner le pourboire au temps employé.

Voitures particulières (*LÉGISL.*). — Toute personne peut, en France, posséder des voitures particulières, et les faire librement circuler, sous condition d'acquitter les contributions légales, en raison desquelles une déclaration doit être faite à la mairie. || Les propriétaires de voitures particulières doivent, d'autre part, se conformer aux prescriptions des règlements de police de la commune où ils se trouvent. C'est ainsi qu'à Paris, ils doivent faire inscrire leur voiture à la Préfecture de police et y recevoir un numéro qui sera joint de façon apparente sur la caisse de la voiture ; ils sont dans l'obligation d'éclairer leurs voitures la nuit. || Les conducteurs de voitures sont astreints aux obligations générales imposées par les règlements de police sur le ROULAGE et sur la CIRCULATION. || Les propriétaires de voitures particulières les conduisant eux-mêmes répondent personnellement des contraventions aux règlements de police dont ils se rendraient coupables, comme des accidents qu'ils causeraient. Si, au contraire, ils font conduire par des cochers à leur service, ceux-ci sont seuls passibles de peines encourues par leur faute, notamment en cas d'accident par le fait de l'imprudence ; toutefois, même en pareil cas, les propriétaires restent civilement responsables des condamnations pécuniaires. || Les propriétaires de voitures sont en outre assujettis aux *réquisitions* militaires. Ils doivent, dans ce but, déclarer leurs voitures à la mairie, et leur déclaration est portée sur le registre spécial des réquisitions militaires.

Voitures publiques (*LÉGISL.*). — On range sous ce nom les véhicules servant publiquement au transport des personnes, diligences, omnibus, automobiles, voitures d'eau (bateaux-omnibus des villes), tramways, etc. Un certain nombre de règles leurs sont communes. || Tout entrepreneur de voitures publiques doit déclarer au préfet (dans la Seine, au préfet de police), le siège principal de son établissement, le nombre des voitures, les places contenues, les jours et heures de départ et d'arrivée, les points d'arrêt. Le préfet peut refuser son autorisation. Cependant, sauf disposition contraire émanant de l'autorité locale (ainsi à Paris l'autorisation est toujours nécessaire), la permission préalable n'est pas requise pour les voitures dites d'occasion et à volonté, c'est-à-dire n'ayant pas de service régulier.

Les entrepreneurs de voitures publiques et concessionnaires de tramways doivent tenir des registres cotés et paraphés par l'administration préfectorale indiquant jour par jour le nombre des voyageurs, le prix des places payées. Au moment du départ de la voiture, une feuille de route contenant les mêmes indications est remise au conducteur, qui notera tout chargement fait pendant le voyage. En principe, toute voiture doit porter à l'intérieur de chaque compartiment les numéros des places, ou au moins leur nombre, et le prix. Un bulletin est généralement remis à chaque voyageur, pour constater le paiement du prix de sa place : si le billet est perdu, le prix devra en être de nouveau acquitté, même si des voisins certifient qu'il a été acquitté. Les employés des contributions indirectes peuvent vérifier les voitures publiques aux entrées et sorties des villes, ainsi qu'aux arrêts ; les employés de l'octroi ne le peuvent qu'au entrées et sorties. Des règlements de police spéciaux assurent la sécurité, l'hygiène dans les voitures : il est interdit de descendre pendant la marche, de fumer, de porter des paquets, de cracher, etc. A chaque bureau de départ ou d'arrivée, le voyageur trouvera un registre spécial sur lequel il pourra inscrire ses plaintes contre les conducteurs ou l'administration elle-même.

Les règlements sur le ROULAGE sont applicables aux voitures publiques.

Les tramways nécessitant l'établissement de rails sur la voie publique sont soumis en outre à une réglementation spéciale, portant en particulier sur leur concession.

VOL. — Le vol suppose 2 éléments essentiels : 1° la *soustraction* de la *chose d'autrui*, c'est-à-dire le fait de *ravir* une chose contre le gré de son propriétaire ; 2° l'*intention frauduleuse*, c'est-à-dire la volonté de s'approprier ce qu'on *sait* appartenir à autrui.

Le vol simple est un *délit*, puni d'un emprisonnement de 1 an à 5 ans et, facultativement, d'une amende de seize (16) fr. à cinq cents (500) francs. La privation de certains droits et l'interdiction de séjour peuvent aussi être prononcées (*V.* MAJORATION).

Vol qualifié. — Le vol *qualifié* est celui qui est accompagné de certaines circonstances aggravantes ; il constitue un *crime* puni, selon la nature ou le nombre des circonstances aggravantes, de peines qui varient entre la réclusion et les travaux forcés à perpétuité. Parmi ces circonstances aggravantes, on peut citer : la violence, l'effraction, l'escalade, l'usage de fausses clefs, la qualité de domestique ou de serviteur à gages, la circonstance que le vol a été commis la nuit ou en réunion et dans une maison habitée, etc.

Il faut parfois la réunion de plusieurs circonstances aggravantes pour faire du vol une infraction punie de la Cour d'assises ; d'autres fois, une seule de ces circonstances suffit (V. *art.* 381 *et suiv. C. Pénal*).

Immunité spéciale. — Les soustractions commises *entre époux*, ou par un veuf ou une veuve quant aux choses qui avaient appartenu à l'époux décédé, ou par des *enfants* ou autres *descendants* au préjudice de leurs pères ou mères ou autres ascendants, ou par des *pères* et *mères* et autres *ascendants* au préjudice de leurs enfants ou autres descendants, ou encore par des *alliés* au même degré, ne peuvent donner lieu à aucune condamnation *pénale*, mais seulement à des réparations civiles. Toutefois, tous autres individus qui ont *recélé* ou appliqué à leur profit tout ou partie des objets volés, sont punis comme coupables de vol (*Art.* 380 *C. Pénal*).

VOLAILLES (ALIMENTATION DES. — ALIMENTATION ET FONCTIONS ÉCONOMIQUES DES VOLAILLES. — 1° *Production des œufs.* — Choisir de préférence des poules appartenant à une race apte à pondre pendant l'hiver (Orpington, Wyandotte, Faverolles, etc.) ; leur donner une alimentation intensive et les préserver du froid. Faire entrer beaucoup de matières minérales dans la ration des poules pondeuses (graviers, grains) et beaucoup d'aliments azotés (insectes, larves, tourteaux, farines de viande) ; ne pas y introduire beaucoup d'aliments gras ou féculents (maïs, pommes de terre, etc.) qui pousseraient les animaux à l'engraissement. Une nourriture bien appropriée peut seule augmenter la quantité d'œufs pondue par une poule. Exemple de rations :

Blé ou avoine..................	50 à 100 g.
Farine de viande....................	10 g.
Pommes de terre..........................	40 g.

(selon que les poules peuvent ou non chercher de la nourriture dans les champs).

2° *Production de la viande.* — L'engraissement est d'autant plus facile et plus rapide que les volailles sont plus jeunes (poulardes). Composer des rations économiques : riz, farine d'orge ou de maïs, farine de viande, pommes de terre cuites, son, avoine, sarrasin.

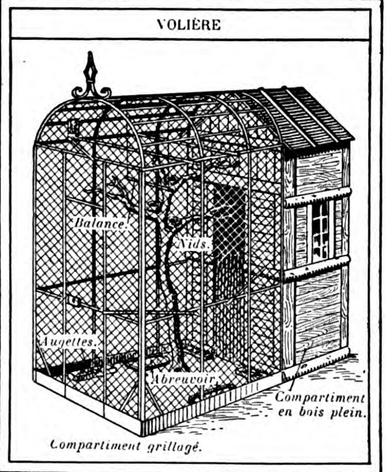
Parfois, l'engraissement se fait au pacage (dindons, oies), souvent, au contraire, les poules sont logées dans des cages (épinettes) où elles sont immobiles dans l'obscurité, et souvent attaquées par la vermine (désinfection et nettoyage fréquents). La quantité d'aliments à distribuer varie avec la façon dont l'engraissement est pratiqué.

Distribuer la pâtée le matin, donner une ration de verdure vers midi et la ration de grains vers 3 à 5 heures, selon la saison. Varier les grains et les pâtées. En examinant de près l'état des volailles, en surveillant la ponte, on se rendra compte de l'insuffisance ou de la surabondance de la ration.

Volailles. (*CUIS.*). — *V.* POULET. || POULE. || POULARDE. || DINDE. || OIE. || CANARD. || PIGEONS. || PAONS ET PINTADES. || RESTES DE VOLAILLES CUITES.

VOL-AU-VENT. — Avant de garnir le feuilletage, le présenter un moment à la bouche du four afin de le ressuyer et le garnir aussitôt avec le ragoût qui a été préparé : fricassée de poulet avec garniture, compote de pigeons garnie, ris de veau, ragoût à la financière, pour les vol-au-vent au gras. Pour les vol-au-vent maigres, garnir avec morue à la béchamel ou à la provençale, filets de sole, quenelles de poisson, ragoût d'anguilles, etc. Les champignons, les morilles, les truffes, les olives, les queues d'écrevisses, les huîtres, les moules accompagnent toujours les viandes fines servies en vol-au-vent.

VOLIÈRE. — Exposer la volière à l'est ou au midi à l'abri des vents froids du nord et humide de l'ouest. Préférer un emplacement à l'abri d'un mur d'un beau massif d'arbres.



VOLIÈRE

Construction. — Employer, pour construire la volière, le fer et le bois, le fer seul de préférence. Choisir une forme simple, carrée ou circulaire, en évitant les recoins ; le nettoyage est plus facile. Dans les climats froids ou à température variable, avoir une volière à deux compartiments : l'un couvert et entièrement grillagé sur toutes ses faces, l'autre en bois plein pour servir de refuge plus chaud aux oiseaux. Faire la volière assez vaste pour que la personne qui s'en occupe puisse y pénétrer et s'y mouvoir sans gêne. Compter environ 1 mètre cube pour 20 oiseaux de la taille des chardonnerets et des serins.

Aménagement. — L'aménagement d'une volière comprend : les perchoirs, les augelles, les abreuvoirs et les nids.

Perchoirs : utiliser de petites baguettes de bois plein (sapin, pitchpin, hêtre, etc.), rondes de 0 m. 01 environ de diamètre. Disposer les perchoirs de telle façon qu'ils ne soient jamais placés directement l'un au-dessus de l'autre, sinon les *oiseaux perchés au sommet de la cage souillent de leurs déjections* ceux placés au-dessous. Placer un ou deux perchoirs le plus haut possible (mais en évitant que les oiseaux *puissent toucher le toit de leur tête*, dans la partie la plus à l'abri de la volière : c'est là que la majorité viendra coucher. Si la volière est vaste, l'orner de quelques branches d'arbres verts, d'un vieil arbre, etc.

Augelles : de petites boîtes en bois ou en zinc de 0 m. 05 de large sur 0 m. 80 de long, divisées en quatre compartiments permettant de réunir plusieurs espèces de grains. Les placer à terre le long du grillage.

Abreuvoirs : vases en terre, servant à la baignade, de 0 m. 25 de long environ sur 0m. 03 de profondeur et canaris pour la boisson. Placer les canaris le long des grillages à proximité d'un perchoir.

Nids : les acheter tout faits chez les marchands de cages ; les disposer les uns dans le compartiment ouvert, les autres dans le compartiment fermé ; ajouter quelques petites balançoires, faites d'une légère baguette suspendue par deux fils de fer au toit de la volière et l'aménagement est complet.

Soins. — Une volière demande des soins de propreté très suivis. || Tenir le sol constamment couvert de sable sec renouvelé tous les mois au minimum ; || gratter les perchoirs pour qu'aucune déjection n'y adhère, puis les frotter avec une flanelle imbibée de pétrole ; || maintenir les augelles et les abreuvoirs très propres ; || enfin ne laisser aucune moisissure, aucuns déchets de grains, de verdure, de pain et de gâteaux séjourner dans la volière.

VOMISSEMENT (*MÉD.*). — Brusque rejet du contenu de l'estomac dû à une action motrice de l'estomac et des muscles abdominaux sous l'action nerveuse d'un centre du bulbe dit centre coordinateur du vomissement et qui transmet ses excitations centrifuges motrices par l'intermédiaire du nerf phrénique. Si l'on coupe ce nerf à un animal tout vomissement lui devient impossible. Tantôt donc le vomissement se fera par une action directe au centre bulbaire (ainsi l'ingestion ou surtout l'injection sous la peau d'apomorphine détermine le vomissement sans qu'il soit besoin d'exciter autrement l'estomac). Tantôt le vomissement se fera par action indirecte, c'est-à-dire que des impressions nauséeuses sur l'estomac vont déclencher au bulbe le réflexe vomitif direct (ainsi l'indigestion, l'ipéca, etc.).

On constate diverses espèces de vomissement :

Vomissement alimentaire.

Vomissement pituiteux de liquide clair filant (pituites des alcooliques le matin).

Vomissement bilieux vert et amer chez les malades du foie, les péritonites, etc.

Vomissement de sang ou hématémose dans les cas de cancer ou d'ulcère de l'estomac.

Vomissement de pus, de matières fécales (appendicites, péritonites, hernies étranglées).

Vomissement de vers.

Vomissements incoercibles de la grossesse.

Il faut appeler un médecin.

VOMITIFS. — On en a abusé. En vérité ils ne sont jamais bons car ils irritent et dépriment. En outre ils peuvent déterminer la mort subite chez les gens qui portent des lésions au cœur ou à l'aorte (anévrysmes) par suite des efforts qu'ils engendrent. Leur usage doit être limité strictement aux cas d'*empoisonnement* pour vider l'estomac, et en ce cas encore le *lavage d'estomac* sera toujours préféré si possible.

Seul le *sulfate de cuivre* vomitif sera conseillé pour les empoisonnements par l'opium, le pavot, la morphine, le phosphore (allumettes) : dose : 0 g. 10 à 0 g. 30 en 300 g. d'eau ; à prendre par cuillerées à soupe de 10 en 10 minutes.

Un bon moyen de provoquer les vomissements consiste à chatouiller l'arrière-gorge avec une barbe de plume ou un doigt, de faire avaler du café huileux très salé...

L'apomorphine en injections sous la peau à la dose de 1 à 2 centigrammes (enfants : 2 à 5 milligrammes) réussit toujours.

L'ipéca est le type des vomitifs à ingérer. Doses : 1 g. 50 de poudre seule ou avec 60 g. de sirop d'ipéca, en 3 fois à 10 min. d'intervalle. Après chaque prise, infusion ou eau tiède.

Enfants : poudre d'ipéca 0 g. 30 + sirop d'ipéca 30 g. par cuillerées à café de 5 en 5 minutes jusqu'à effet.

Il faut proscrire absolument l'émétique très dangereux.

VOTE, SUFFRAGE UNIVERSEL, RESTREINT. — *V.* ÉLECTIONS.

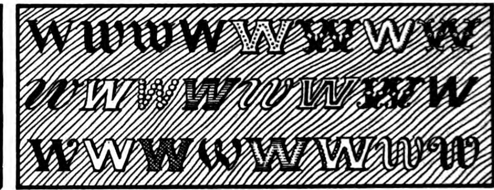
VOYAGE. — *V.* CHEMINS DE FER.

VULNÉRAIRE. — Médicaments des blessures.

Eau vulnéraire ou eau rouge des pharmaciens, produit de la distillation, avec eau ou alcool, de plantes dites vulnéraires (lavande, hysope, basilic, mélisse, menthe, poivrée, sauge, romarin, serpolet, thym, absinthe, angélique, fenouil). On les utilise pour les pansements des contusions. Actuellement la palme revient à la *teinture d'arnica* pure ou avec parties égales d'*eau blanche*. On utilise aussi en ce sens : l'alcool camphré, l'eau de mélisse à l'intérieur, et le *baume vulnéraire* (mélange de vin, huile, eau-de-vie où macèrent les plantes vulnéraires). La *liqueur vulnéraire* est une préparation de ce genre à base d'*arnica*.

VULPIN. — *V.* FOURRAGES.





WARRANT. — Le warrant est un bulletin de gage que l'on délivre, dans les magasins généraux, au commerçant qui y dépose des marchandises ; en même temps que le warrant, le négociant déposant reçoit un *récépissé*. Le warrant est à ordre ; il énonce les nom, profession et domicile du déposant, la nature de la marchandise déposée et les indications propres à en établir l'identité et à en déterminer la valeur. Il est transmissible par voie d'endossement. L'endossement du warrant, séparé du récépissé, vaut *nantissement* de la marchandise au profit du cessionnaire du warrant. L'endossement du récépissé et du warrant, transférés ensemble ou séparément, doit être *daté* ; l'endossement du warrant, séparé du récépissé, doit, en outre, énoncer le montant intégral en capital et intérêts de la créance garantie, la date de son échéance et les nom, profession et domicile du créancier. Le premier cessionnaire du warrant doit immédiatement faire transcrire l'endossement sur les registres du magasin, avec les énonciations dont il est accompagné ; il est fait mention de cette transcription sur le warrant.

A défaut de paiement à l'échéance, le porteur du warrant séparé du récépissé peut, *huit jours* après le protêt, faire procéder à la vente publique aux enchères et en gros de la marchandise engagée, cela par le ministère d'un courtier inscrit et en observant certaines formes et prescriptions spéciales. Il est payé *par privilège* sur le prix de la vente après déduction : 1° des contributions indirectes, taxes d'octroi et droits de douane dus par la marchandise ; 2° des frais de vente, magasinage et autres faits pour la conservation de la chose.

Le porteur du warrant conserve son recours (en cas d'insuffisance du prix de la vente) contre les endosseurs, pourvu qu'il ait : 1° dénoncé le protêt avec assignation dans les formes et délai prescrits en matière de *lettre de change* (le délai court du jour où la vente a été réalisée) ; 2° fait procéder à la vente *dans le mois* qui suit la date du protêt. *V.* LETTRE DE CHANGE.

Warrants agricoles. — *V.* CRÉDIT AGRICOLE.

WATER-POLO. — I. *Définition.* || II. *Emplacement et matériel.* || III. *Règles du jeu.* || IV. *Tactique.* || V. *Entraînement.*

I. DÉFINITION. — Le water-polo ou polo nautique a beaucoup d'analogie avec le football association, comme règles essentielles et comme tactique. C'est un jeu extrêmement intéressant et qui développe au plus haut point les qualités du nageur complet : vitesse, adresse, sang-froid, résistance, confiance en soi. Le bon joueur de water-polo doit être dans l'eau comme dans son élément.

II. EMPLACEMENT DE JEU ET MATÉRIEL. — *Emplacement* : De forme rectangulaire (grands côtés de 17 à 27 m. petits côtés 2/3 des grands côtés). Les grands côtés sont les lignes de touche, les petits côtés sont les lignes de but (fig. 1).

Ces lignes ne sont pas marquées réellement. Les lignes de but sont supposées dans le prolongement du plan des deux poteaux de but ; quant aux lignes de touche, quand on joue en piscine, elles sont figurées par les deux grands côtés de la piscine ; si l'on joue en rivière ou en bassin large, les quatre coins du rectangle de jeu sont marqués par des poteaux ou des bouées.

Matériel. — Les buts sont constitués par deux poteaux verticaux réunis par une traverse horizontale. L'écartement des poteaux doit être de 3 m. ; la hauteur au-dessus de l'eau de la traverse, de 0 m. 90. En rivière les poteaux sont fichés dans le sol ; en piscines ils sont simplement suspendus dans l'eau au moyen d'une corde attachée de chaque côté de la piscine (fig. 2). Le ballon de jeu est de forme sphérique, de 0 m. 65 à 0 m. 70 de circonférence, en cuir gonflé au moyen d'une vessie intérieure (fig. 3). Costume de bain ordinaire. Les équipes en présence portent, de plus, des bonnets de couleur différente. Les gardiens de but ont tous deux des bonnets rouges.

III. LE JEU. — PRINCIPES DU JEU. — Les joueurs étant répartis en deux équipes, il s'agit pour chacune d'elles de faire passer le plus souvent possible le ballon entre les poteaux et sous la barre des buts adverses : cela s'appelle marquer un but. L'équipe qui a marqué le plus de buts a gagné. Pour qu'un but soit valable, il faut : 1° que le ballon soit lancé avec une seule main ; 2° qu'il ait été touché, avant l'essai du but, au moins par deux joueurs, partenaires ou adversaires.

ÉQUIPES. — Les deux équipes sont composées chacune de 7 joueurs : 3 avants, 1 demi, 2 arrières et 1 gardien de but (fig. 1).

DURÉE DES PARTIES. — Une partie de water-polo ou match dure 14 minutes, en 2 mi-temps de 7 minutes chacun, séparés par un repos de 3 minutes, après lequel les équipes changent de camp.

COUP D'ENVOI ET PHASES DIVERSES DU JEU. — Le coup d'envoi ou commencement de la partie est donné de la façon suivante : les deux équipes sont rangées chacune sur leur ligne de but respective. L'arbitre, qui est placé sur la berge, exactement au milieu d'une des lignes de touche, lance le ballon dans l'eau à mi-distance entre les deux lignes de but et accompagne ce geste d'un coup de sifflet. Au coup de sifflet, à l'exception des deux gardiens de but (goal-keepers) qui ne doivent pas s'écarter de leurs poteaux de plus de 3 m. 65, tous les équipiers nagent le plus vite possible vers le ballon. Le premier qui l'atteint continue alors à nager dans la direction des buts adverses, soit en dribblant le ballon, c'est-à-dire en le poussant alternativement de l'un et l'autre bras — il est défendu de toucher au ballon des deux bras à la fois — soit en le tenant, c'est-à-dire en le prenant sur une main et en nageant de l'autre. Pour l'en empêcher, tout adversaire a le droit d'*enfoncer* le joueur qui *tient* le ballon, c'est-à-dire de lui appuyer sur la tête ou les épaules pour le faire enfoncer dans l'eau. Le joueur enfoncé doit lâcher le ballon et ne pas le garder sous l'eau. On ne peut enfoncer un adversaire qui dribble, mais seulement essayer de lui subtiliser le ballon.

Donc, quand un joueur qui dribble ou tient le ballon se voit dans l'impossibilité d'échapper à un adversaire qui le *marque*, c'est-à-dire qui le surveille, et est prêt à l'enfoncer, soit à lui prendre le ballon, il doit se débarrasser de celui-ci en le lançant soit en avant, soit en arrière avec la main à un partenaire et autant que possible à un partenaire qui, lui-même, n'est pas marqué. Cela s'appelle faire une *passe*. Le partenaire qui a reçu le ballon cherche à son tour à gagner du terrain vers les buts adverses, et s'il arrive en bonne position, il *shoote*, c'est-à-dire qu'il lance le ballon d'un coup de main aussi sec que possible entre les poteaux et sous la barre transversale des buts. Si, gêné par un adversaire, il ne peut arriver en bonne position pour shooter, il doit faire la passe à un partenaire mieux placé qui avancera à son tour vers les buts adverses et shootera ou passera de nouveau suivant les circonstances. Si le ballon arrive à être intercepté par un adversaire, celui-ci nagera à son tour avec le ballon vers les buts adverses et procédera comme il vient d'être dit, dribblant, passant, ou shootant. Pour empêcher le ballon d'entrer dans ses buts quand on shoote, le gardien a le droit de l'arrêter avec une ou les deux mains. S'il l'arrête, il doit aussitôt *dégager*, en le passant à un partenaire qu'il choisira, autant que possible, démarqué, et celui-ci renversera aussitôt l'attaque en nageant vers les buts adverses. En aucun cas le gardien de but n'a le droit de s'écarter à plus de 3 m. 65 de ses buts et de dégager plus loin que le milieu du jeu.

Quand il y a un but marqué, la remise en jeu se fait exactement comme pour le coup d'envoi. De même, pour commencer la seconde mi-temps. Quand le ballon sort en touche, lancé par un joueur, l'arbitre siffle et tous les joueurs doivent rester à la place où ils se trouvent. A un second coup de sifflet, l'adversaire placé le plus près de l'endroit où le ballon a franchi la ligne de touche remet en jeu en le lançant dans la direction qu'il veut, autant que possible à un co-équipier démarqué. Quand il y a faute, l'arbitre accorde un coup franc au joueur lésé. Il y a faute principalement : quand on enfonce un adversaire qui ne tient pas le ballon ; quand, étant enfoncé, on ne lâche pas le ballon ; quand on touche le ballon avec les deux mains simultanément ; quand on gêne ou arrête un adversaire qui n'a pas le ballon ; et spécialement pour le gardien de buts s'il dépasse les limites fixées de ses buts ou s'il dégage plus loin que le milieu du jeu. Le coup franc est donné par l'adversaire victime de la faute ; il remet en jeu exactement comme après la sortie en touche. Si la faute est visiblement volontaire ou rejetée, l'arbitre peut faire sortir du jeu l'équipier fautif, soit définitivement, soit jusqu'à ce qu'un but ait été marqué.

Si l'arbitre ne sait exactement qui a commis la faute, il remet lui-même en jeu en lançant le ballon à l'endroit où la faute a été commise. Si un équipier fait franchir au ballon la ligne de but adverse, il y a coup franc, donné toujours par le gardien de but. Si un équipier fait franchir au ballon sa propre ligne de buts, il y a coup franc spécial, dit coup de coin, ou *corner* ; il est donné par l'adversaire le plus rapproché de l'endroit où le ballon est sorti et ce joueur peut essayer le but soit directement en shootant, soit indirectement en passant à tel partenaire qui lui paraît le mieux placé.

IV. TACTIQUE. — La distribution du jeu est conçue d'après le principe suivant : le rôle des avants, qu'on choisit les plus vifs de l'équipe, est de s'emparer du ballon au coup d'envoi ou aux remises en jeu et de marquer les buts. Les arrières doivent défendre contre les attaques des avants adverses. Le demi sert d'intermédiaire entre les deux lignes, transmettant le ballon, dans l'offensive, des arrières aux avants et, dans la défensive, marquant spécialement l'avant-centre adverse. Enfin le gardien de but est le dernier rempart de défense de l'équipe. Etant donné ce principe, chaque équipier a un adversaire, et toujours le même, qu'il doit marquer, selon la disposition schématique suivante (fig. 4). Mais bien observer cette règle de tactique : ne marquer son adversaire, c'est-à-dire se coller à lui et surveiller tous ses mouvements, prêt à l'enfoncer s'il reçoit le ballon, que si celui-ci se trouve aux mains d'un autre adversaire qui soit susceptible de le lui passer. Si, au contraire, c'est un partenaire qui a le ballon, il ne faut pas vouloir inutilement marquer son adversaire, mais il faut au contraire chercher à se démasquer, c'est-à-dire à s'éloigner de lui suffisamment pour n'être pas gêné par lui si le ballon vous vient de votre partenaire ; mais ne pas s'éloigner trop cependant, pour pouvoir aussitôt le marquer, si, par manque de précision de la passe, le ballon lui est envoyé à lui et non à vous. C'est là la grande règle de tactique du jeu de water-polo ; pour le reste, gagner le plus de terrain possible vers les buts adverses tant qu'on peut dribbler le ballon, passer toujours à temps, c'est-à-dire avant d'être « enfoncé », et passer toujours avec précision au partenaire le mieux placé pour continuer ou terminer l'attaque : voilà pour l'offensive. Dans la défensive, marquer toujours son homme, c'est-à-dire ne jamais le perdre de vue, et l'empêcher de jouer le ballon dans les limites permises ; telle est la règle essentielle et presque unique. Pour dégager — ceci étant spécial aux arrières, au demi et au gardien de but — le faire toujours avec précision, c'est-à-dire en passant à un partenaire et non à un adversaire, et en choisissant parmi ses partenaires celui qui est, ou démarqué, ou bien placé pour contre-attaquer.

V. L'ENTRAINEMENT. — La nage qui convient le mieux au water-polo est le trudgen, parce qu'elle est suffisamment rapide et permet en outre, par suite du mouvement alternatif des bras, de dribbler parfaitement le ballon. Le crawl est utile, parce qu'étant la nage la plus vite, pour se porter le plus rapidement d'un point à un autre dans les phases du jeu où on n'a pas le ballon, mais où on cherche à l'atteindre : par exemple au coup d'envoi ou aux diverses remises en jeu.

Donc se perfectionner dans la pratique du trudgen et du crawl est la première règle d'entraînement du joueur de water-polo.

Il doit en outre s'entraîner, et il peut le faire individuellement, à dribbler et à shooter, seul devant les buts. Enfin, en groupe, s'entraîner aux passes : il faut arriver à passer dans toutes les positions et avec précision. Pour le reste, la pratique seule des matches d'entraînement ou de championnat peut donner au joueur l'intelligence de la meilleure tactique à suivre.

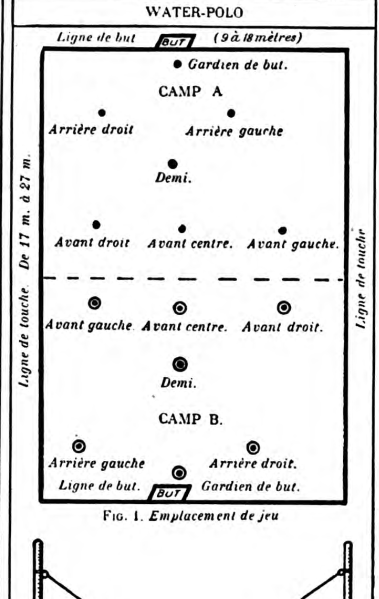


FIG. 1. *Emplacement de jeu*

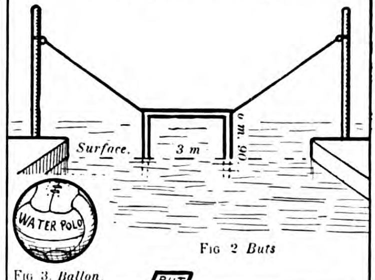


FIG 2 *Buts*

FIG. 3. *Ballon*

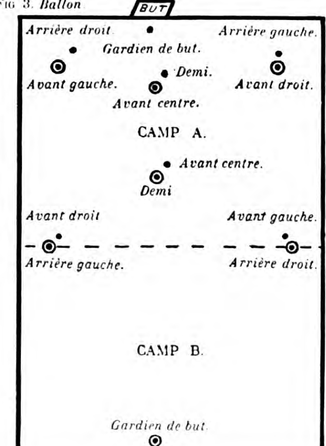


FIG. 4 *Disposition schématique des joueurs*

WATER-CLOSET (*ÉC. DOM.*). — Il est incommode que les water-closets soient commandés par une autre pièce, ou placés en dehors de l'appartement ou de la maison. || Les

systèmes les plus hygiéniques sont : à Paris, le tout-à-l'égout, ailleurs les water-closets « à l'anglaise », ayant l'ouverture de la cuvette munie d'une valve en cuivre qui la ferme hermétiquement. Le tuyau d'écoulement étant recourbé en siphon, l'eau qui s'est échappée du réservoir est à un niveau supérieur à celui de la vaive et vient presser contre elle par derrière ; en même temps elle s'oppose à toute émanation désagréable. || Quand les water-closets ont une mauvaise odeur, on les désinfecte en versant une dissolution de 350 g. de sulfate de zinc dans un peu d'eau. || On contribue à l'aération de la fosse en installant un tuyau de poterie partant de cette fosse et faisant cheminée. || Ne jamais faire vider une fosse d'aisances sans l'avoir désinfectée : 1 kg. de sulfate de fer dissous dans un seau d'eau chaude suffit à désinfecter 1 mètre cube. Augmenter la dose de sulfate, si la première désinfection n'a pas atténué les mauvaises odeurs.

WHIST (LE) (*JEU DE CARTES*). — *Indications générales et termes techniques.* || *Le whist à quatre : le jeu, manière de marquer, préliminaires, la partie, les points (levées et honneurs). Quelques règles, quelques conseils, schéma d'une partie.* || *Les variétés de whist.* A. *Variétés de whist à quatre.* B. *Whist à six, à trois, à deux joueurs.*

INDICATIONS GÉNÉRALES. — Jeu d'origine anglaise. Comme son nom l'indique (whist : silence), il y est défendu de parler ; les partenaires, bien que solidaires, ne peuvent donc communiquer entre eux ni se donner la moindre indication verbale. Le whist se joue ordinairement en manches de 10 points, à 4 joueurs associés 2 à 2 en 2 camps opposés, et avec un jeu complet de 52 cartes, dont voici l'ordre de valeur : l'as est le plus fort, puis viennent : roi, dame, valet, dix, neuf, huit, etc., jusqu'au deux. Une partie complète de whist comprend 3 manches de 10 points, soit 2 manches plus une belle (on appelle ainsi la 3e manche d'une partie liée). Cette belle se trouve naturellement inutile lorsque c'est le même camp qui a gagné les 2 premières manches. Le gain de 2 manches s'appelle un *robre* : et chaque manche comprend un nombre indéterminé de coups (ou donnes) de 13 levées chacun, jusqu'à ce que l'un des partis ait atteint ses 10 points. Le gain de chaque manche est payé avec des fiches de valeur convenue, le gain de robre vaut en outre aux gagnants, des fiches (4) supplémentaires dites de « consolation ».

On joue aussi le whist à 3 personnes, avec un « mort » ou « dummy » et le whist à 2 avec un « double-mort » ou « double-dummy «, mais plus fréquemment encore, dans les salons, le whist complet à 6 personnes (avec 2 rentrants).

Outre les termes communs à la plupart des jeux de cartes, le whist emploie quelques termes particuliers dont voici le sens.

TERMES TECHNIQUES. — *Appeler une carte.* — Lorsqu'un joueur a commis une fausse renonce (*V.* plus bas : *renonce*), les adversaires ont le droit d'appeler la carte ainsi montrée, c'est-à-dire l'étaler sur la table et de la faire jouer à leur commandement quand il leur plaira.

Appeler ou chanter. — Lorsqu'au whist en 10 points, une des 2 associations est à 8 et que l'un des partenaires a 2 honneurs (*V.* ce mot) dans la main, il a le droit de le faire connaître à son associé en déclarant : « J'appelle » ou « je chante ». Si ce dernier peut montrer un autre honneur, cela leur fait 2 points, ils gagnent donc la manche sans jouer le coup.

Carte-roi. — La plus forte carte d'un jeu en main, quelle qu'elle soit.

Chanter. — *V.* APPELER.

Chelem (pr. slaime). — Les 13 levées d'un coup, lorsqu'elles sont faites par la même main ou par le même camp. Le chelem se paie à part 8 ou 10 fiches, indépendamment des points ou de la marque de la partie en cours qui se poursuit normalement, les gagnants marquant leurs tricks (*V.* ce mot), 7 ici.

Consolation. — Ce sont la ou les fiches que l'on est convenu de payer en sus des manches gagnées pour gain du robre (jamais plus de 4 fiches).

Contre-invite. — *V.* INVITE.

Coup. — Ensemble de 13 levées.

Devoir. — Six levées faites par un parti sur les 13 levées du coup.

Dummy (le mort). — Quand on joue le whist à trois, la 4e main vacante prend le nom de dummy ou mort, et se joue à découvert sur le tapis. Au whist à deux, il y a 2 morts (double dummy).

Honneurs. — L'as, le roi, la dame et le valet d'atout ; ils valent 4 points à l'association qui les possède tous et 2 points à celle qui en possède 3.

Invite (et contre-invite). — La carte que l'on joue pour faire comprendre à son partenaire la composition de son jeu, d'ordinaire une basse carte (au-dessous du 8, pour indiquer que l'on a les cartes maîtresses en main) ; contre-invite lorsque dans le 2e camp règne la même couleur que dans le 1er.

Long atout.— Le dernier atout en main, tous les autres étant tombés.

Longue couleur. — La couleur dont un jeu est le plus abondamment fourni en nombre et en valeur.

Manche. — Un des éléments de la partie complète qui comprend normalement 3 manches de 10 points chacune et dont la dernière s'appelle belle. La manche comprend un nombre indéterminé de coups de 13 levées.

Ménage. — Faire le ménage, c'est ramasser les cartes à la fin de chaque coup. Comme, pour aller plus vite, on se sert alternativement de deux jeux, le partenaire de celui qui donne rassemble, pendant ce temps, les cartes du coup précédent ; il fait le ménage. Il doit avoir achevé avant la retourne sous peine de voir la main passer.

Navette. — Manière de jouer de deux partenaires jouant chacun une couleur différente dont l'un sait que l'autre n'a pas, afin de le faire couper et prendre.

Puits. — « Etre dans le puits », c'est être au point de 9, c'est-à-dire n'avoir plus qu'un point à faire pour gagner sans avoir le droit de compter les honneurs.

Renonce. — Action de ne pas fournir de la couleur demandée quand on n'en a pas. La fausse renonce, c'est-à-dire ne pas fournir de la couleur à dessein ou par erreur, est punie par la perte de 3 points.

Robre. — Le gain de 2 parties sur 3 dans une partie liée (2 manches + 1 belle).

Singleton. — La carte unique d'une couleur quelconque isolée dans un jeu.

Trick. — La levée, en général et, plus spécialement, chaque levée au-dessus de la sixième (le devoir), qui compte 1 point. Le camp qui a fait par exemple 8 levées marque donc 2 de tricks, pour 9 levées il marque 3, etc.

LE WHIST A QUATRE. — LE JEU. — Prenez 2 jeux complets de 52 cartes, aux dos de couleur différente pour ne pas les confondre, et dont vous vous servez alternativement. Afin d'accélérer, pendant la donne, le partenaire du donneur « fait le ménage » et place le paquet de cartes à sa droite, à portée du prochain donneur ; s'il n'avait pas fini avant que la retourne soit connue, la main passerait au camp adverse. L'objet de la partie est, pour chaque joueur, de faire par lui-même ou avec l'aide de son associé le plus de levées possible afin d'atteindre les 10 points nécessaires au gain de la manche.

MANIÈRE DE MARQUER LES POINTS. — Ces points se marquent soit à l'aide des marques spéciales employées au bési ou au piquet et dont on n'utilise ici que les unités et le cinq, soit à l'aide de 4 jetons ronds qui, selon la manière dont on les dispose, indiquent des nombres différents.

Les jetons placés en ligne horizontale valent chacun 1 point, ainsi :

o 1. — oo 2. — ooo 3. — oooo 4.

1 jeton placé au-dessus de la ligne horizontale vaut 3. Ainsi :

o
oo
5.

o
ooo
6.

1 jeton placé au-dessous de la ligne horizontale vaut 5. Ainsi :

oo
o
7.

ooo
o
8.

3 jetons en ligne perpendiculaire valent 9 : o
o
o

Soit donc le tableau suivant :

1 point	2	3	4	5	6	7	8	9
o	oo	ooo	oooo	o oo	o ooo	oo o	ooo o	o o o

PRÉLIMINAIRES. — Tirez les places au sort : étalez pour cela les cartes en éventail sur la table et à couvert, chacun en prend une et la retourne ; ceux qui ont tiré les deux plus hautes cartes deviennent associés, ils s'asseyent de chaque côté de la table vis-à-vis l'un de l'autre, ceux qui ont tiré les plus basses occupent les deux autres côtés ; les deux camps sont ainsi croisés. L'as, quoique le plus fort dans le courant du jeu, est considéré dans ce tirage comme le point le plus faible. || Si 2 ou 3 joueurs ont tiré des cartes de même valeur, ils tirent à nouveau, mais la plus basse carte du 1er tirage conserve à son possesseur le droit à la donne. Ce 2e tirage ne sert donc qu'à ordonner les partenaires. Au whist complet à 6 personnes, les 4 joueurs qui ont tiré les plus basses cartes se mettent les premiers au jeu, associés 2 à 2 selon la valeur de ces cartes (les 2 plus fortes ensemble), les autres joueurs font l'office de rentrants, c'est-à-dire qu'ils remplaceront après chaque robre soit les gagnants, soit les perdants, selon les conventions adoptées. Avant de commencer le jeu, fixez la valeur des fiches et ce que coûtera chaque manche perdue. Déterminez aussi le nombre de fiches de consolation (2 ou 4 d'ordinaire) à payer en sus aux gagnants du robre. A la fin du jeu, tous les robres terminés, vous n'aurez qu'à soustraire le nombre des fiches de l'association qui en a le moins du nombre de celle qui en a le plus et la différence se réalisera au profit de cette dernière au taux fixé pour les fiches.

LA PARTIE. — Le 1er donneur est celui qui, dans le tirage au sort, a tiré la carte la plus basse ; la main ensuite passe toujours à gauche. || Battez, faites couper par le voisin de droite et distribuez toutes les cartes une à une, en commençant par la gauche, 14 cartes donc à chaque joueur et à vous-même. || Retournez votre dernière carte pour indiquer l'atout, laissez-la en évidence sur la table, à votre droite, jusqu'à ce que ce soit à vous de jouer (fin du 1er tour), replacez-la alors dans votre jeu et personne n'aura plus le droit de s'informer de ce qu'elle était, mais seulement de sa couleur.

Rangez vos cartes dans la main par couleur et par valeur ; et la partie commence. || C'est une bataille dans laquelle les cartes ont la valeur que nous avons indiquée (as, roi, dame, etc.), et où l'atout prime les autres cartes. || Le 1er à jouer, voisin de gauche du donneur, ouvre le jeu, il jette une carte sur le tapis, chacun jette tour à tour la sienne (en allant vers la gauche), et la plus forte fait la levée. Celui qui ramasse devient 1er en cartes et le jeu continue de la même manière jusqu'à la fin de la 13e levée. || Vous devez fournir de la couleur demandée si vous en avez, mais vous n'êtes pas obligé de forcer (surmonter). Si vous n'avez pas de la couleur, vous êtes libre de couper d'atout ou de renoncer, c'est-à-dire de jouer une carte quelconque, inutile ou nuisible. En cas de fausse renonce (ne pas fournir de la couleur quand on en a) vous perdez 3 points que marquent vos adversaires ou que vous effacez de votre propre marque, à volonté, cette punition se compte avant tout autre point. Si vous reconnaissez l'erreur avant la fin de la levée, vous pouvez la rectifier, chacun reprend alors sa carte, sauf vous, la vôtre reste sur la table pour être *appelée* (c'est-à-dire jouée) au commandement des adversaires.

LES POINTS. — Une fois le coup terminé, comptez les points des 2 associations. Ces points ont 2 origines : 1° les levées ; 2° les honneurs.

1° *Levées.* — Chaque camp doit faire 6 levées, c'est ce qu'on appelle le devoir, les levées faites en sus prennent le nom de *tricks*. Chaque levée au-dessus de 6 donne 1 point à l'association : si, par exemple, vous réunissez avec votre partenaire 8 levées, vous marquez 2 points de tricks, vous marqueriez 3 de tricks pour 9 levées, 4 pour 10, etc. || Si vous avez, à vous deux, fait les 13 levées, le coup s'appelle *chelem* : ces 13 levées ne changent rien aux points précédemment marqués, mais on vous les paie à part (8 fiches, ou même 10 fiches) à chacun, sans arrêter la partie en cours.

2° *Honneurs.* — En plus des points de levées ou tricks, il y a les points des honneurs (as, roi, dame, valet d'atout), ils ne se comptent qu'*après les tricks* (ou levées au-dessus de la 6e). Si vous avez 2 honneurs et vos adversaires aussi, personne ne compte rien ; si vous en avez 3, vous marquez 2 points et 4 points pour 4 honneurs. || Dans un seul cas les honneurs sont comptés avant les tricks, c'est au point de 8, c'est-à-dire si votre association a 8 points et que vous ayiez 2 honneurs en main, vous pouvez alors le faire connaître en disant « j'appelle » ou « je chante ». Si votre partenaire a dans son jeu un 3e honneur (2 points), cela vous fera $2 + 8 = 10$ points ; la partie est gagnée sans que vous ayiez besoin de jouer le coup. Mais si vous avez 9 points (si vous « êtes dans le puits »), les honneurs ne compteraient pas, il n'y a que les tricks qui entrent alors en compte pour le gain ; donc, pour gagner quand on est au point de 9, il faut nécessairement faire au moins 7 levées (1 de trick).

Vous pouvez donc, en somme, faire vos 10 points dans un coup, en comptant 6 ou 7 de tricks et 4 ou 3 d'honneurs. Mais si, ayant 9 points des coups précédents, vous faisiez 2 d'honneurs soit, en tout, 11 points, alors que vos adversaires ayant 7 points des précédents coups ne feraient dans cette dernière que 3 points de tricks, soit, en tout, et exactement, 10 points, vous perdriez, parce que les levées se comptent avant les honneurs (sauf au point de 8), les honneurs que vous avez en outre ne vous servent plus de rien. C'est ce qu'on appelle *rester au puits*.

Enfin, dans toutes les manches, on peut gagner *simple*, *double* ou *triple*. || Si vous faites vos 10 points d'une manche sans que vos adversaires en aient marqué aucun, vous gagnez triple et les perdants payent 3 fiches au lieu d'une. || S'ils ont marqué moins de 5 points, vous gagnez double et ils paient 2 fiches au lieu d'une. || S'ils font 5 points ou plus, vous gagnez simple, soit une fiche ou l'unité d'enjeu. Donc 1 point suffit pour empêcher la perte triple et 5 points pour empêcher la perte double.

En résumé, dans toute la partie, le camp qui gagne une manche peut gagner et toucher *simple*, *double* ou *triple* ; les gagnants de robre (2 manches sur 3) touchent encore, en outre, les fiches de *pari* ou de *consolation* (4 fiches), enfin, au cours du jeu, les joueurs qui font *chelem* reçoivent 8 fiches en surplus.

QUELQUES RÈGLES ET PÉNALITÉS DU WHIST. — Avant la donne, ne coupez jamais moins de 4 cartes. || S'il y a maldonne, le donneur perdant la main, on recommence ; mais si l'un des adversaires a déjà pris ses cartes avant la fin de la distribution, c'est à lui qu'on impute la faute du donneur et la main ne passe pas, car aucun joueur ne doit regarder son jeu pendant la donne.

Dans le courant d'un coup, vous pouvez toujours consulter les cartes de la dernière levée, mais seulement de celle-là.

Si vous jouez avant votre tour, les adversaires ont le droit d'appeler votre carte (*V.* plus haut). Vous êtes toujours obligé de fournir si possible de la couleur demandée, mais non de surmonter. Quand vous n'avez pas de la couleur, vous pouvez, à votre gré, couper d'atout ou renoncer en jetant une carte de couleur différente. Si vous faites une fausse renonce (*V.* plus haut), vous perdez 3 points qui se marquent avant tous les autres, soit en les effaçant au compte de votre association, soit en les ajoutant à celle des adversaires, selon la volonté et l'avantage de ceux-ci ; un joueur par exemple qui, par son jeu, n'a nul besoin de faire usage des renonces, s'en sert pour démarquer des points au camp adverse ; il se crée alors des chances pour gagner la partie double ou triple. Pour punir une renonce, il faut donc voir à quel point seront les marques de chaque camp après la punition. Mais une fausse renonce n'est valable que la levée finie, dès que le parti renonçant a jeté une carte du coup suivant ; vous pouvez auparavant la rectifier et, votre partenaire, s'il s'en aperçoit, peut empêcher les adversaires de ramasser la levée en vous demandant si vous renoncez véritablement. La levée faite et mise en place, la vérification de la renonce dénoncée est remise à la fin du coup. Enfin, dans le cas de renonce réciproque, le coup est annulé et le même donneur conserve la main.

Sauf cet avertissement de renonce, aucune observation ne peut être faite sur la manière de jouer d'un partenaire ou sur le jeu des adversaires, toute marque d'approbation ou d'improbation étant punie de la perte d'un point que défalquent les contrevenants ou que marquent les adversaires, au gré de ceux-ci. || Il est de même interdit aux personnes formant la galerie de prévenir les joueurs d'une faute ou de les conseiller, sauf au cas où, dans une contestation, on prend la galerie pour arbitre. Tout signe qui aurait pour but de renseigner un partenaire, de lui indiquer le jeu, serait puni d'une amende de 4 points et de l'étalage des cartes sur le tapis. || Enfin, comme chacun des associés marque les points de l'association, s'il y a erreur ou désaccord, rectifiez en vous en rapportant toujours à la marque la plus faible.

QUELQUES CONSEILS. — Le whist, qui semble un jeu assez simple exige assez d'habileté, beaucoup d'attention, de calcul et de la mémoire. Nous ne pouvons donner ici que quelques conseils généraux, qui peuvent s'appliquer aux diverses variétés, mais qui ne sauraient suppléer à une pratique sérieuse.

Le plus grand accord doit unir les associés et le joueur de whist doit en quelque sorte ne faire qu'un avec son partenaire. A moins d'avoir en mains assez beau jeu pour être sûr de vos levées, il vous faut toujours compter sur votre associé, tâcher de deviner la composition de son jeu, lui faire deviner le vôtre ; vous devez vous comprendre par votre seule façon de jouer et partir de ce principe qu'on ne doit jamais jeter une carte sans savoir pourquoi.

Votre premier soin sera aussi de juger la valeur de votre jeu, d'estimer s'il vous faut prendre l'offensive ou bien voir venir ; si vous n'êtes pas sûr de vous, sondez le jeu de votre partenaire par des cartes sans valeur. Vous lui indiquez par une invite (d'ordinaire une basse carte) quelle est la partie forte de votre jeu, afin qu'il vous favorise des rentrées dans cette couleur. Si c'est lui qui vous fait une invite dans une couleur quelconque, vous devez y revenir quand vous prenez la main, mais si, de votre côté, vous avez aussi une belle couleur, avant de revenir à son invite, faites-la-lui comprendre par une autre invite, afin de pouvoir réciproquement jouer d'après la connaissance de vos jeux.

Habituellement vous répondez à l'invite de votre partenaire par votre plus basse carte de la couleur si vous en avez 4, et par la plus haute si vous en avez 3.

Si, au lieu d'une forte couleur (cartes maîtresses), vous avec une longue couleur (plusieurs cartes moyennes et bonnes) qui peuvent devenir fortes en les affranchissant, jouez la plus basse d'entre elles pour éclairer votre partenaire.

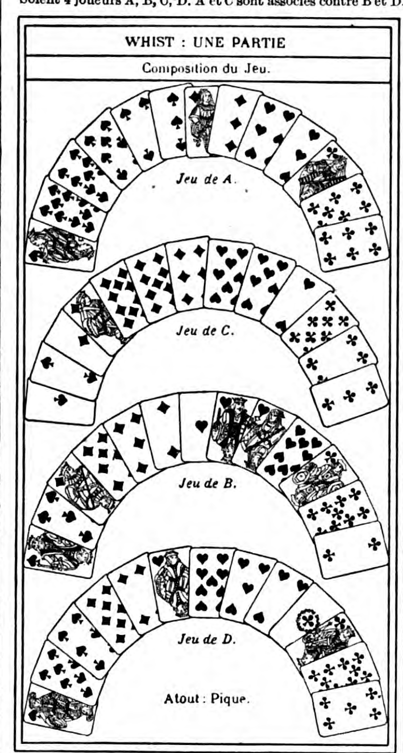
Ne jetez vos cartes supérieures qu'au moment où elles vous assurent la levée, c'est-à-dire lorsque tous les joueurs doivent encore avoir de la couleur ou que, les atouts étant épuisés, on ne risque pas de couper sur vous. Si vous avez

une séquence élevée, composée par exemple de roi, dame, valet et d'autres basses cartes, jouez le valet qui fera tomber l'as et affranchira vos autres cartes. Si vous avez en main des cartes sans suite comme as et dame, roi et valet, il vous faut attendre, voir venir. Si vous êtes fort en atout, ne manquez pas de le faire comprendre à votre partenaire, car il gardera sa longue couleur entière, s'assurant ainsi des levées quand vous aurez épuisé les atouts du jeu et lui aurez fourni une rentrée propice.

En principe, si vous avez beau jeu, vous devez faire atout pour empêcher les adversaires de couper vos belles cartes. Mais vous ne devez jamais couper une couleur quand votre partenaire coupe aussi, sauf dans le cas de surcoupe sur un adversaire. Dernier à jouer, vous devez essayer de faire la levée, à moins que la plus forte des 3 cartes sur table n'ait été jetée par votre associé, auquel cas vous le laissez maître et réservez votre carte maîtresse. L'impasse enfin, qui consiste à mettre sur une carte jouée une carte inférieure d'une longue couleur, bien qu'on puisse la surmonter, est parfois imprudente, mais elle est très favorable si vous êtes fort en atout puisque, après avoir battu atout, elle vous assure les dernières levées.

Mais ces indications sont trop succinctes pour improviser un bon joueur de whist ; il existe d'ailleurs de nombreux ouvrages spéciaux qu'on ne consultera pas sans profit. Voici cependant le schéma d'une partie possible.

SCHÉMA D'UNE PARTIE DE WHIST A QUATRE. — Soient 4 joueurs A, B, C, D. A et C sont associés contre B et D.



Pique est atout, D a tourné le huit par exemple ; supposons que les jeux des partenaires soient ainsi composés :

Jeu de A.	Pique	DAME, DIX, NEUF, SEPT, QUATRE, TROIS.
	Carreau	DAME, TROIS.
	Cœur	SIX, TROIS.
	Trèfle	DAME, SEPT, SIX.
Jeu de C.	Pique	AS, DEUX.
	Carreau	AS, VALET, DIX, NEUF, SIX.
	Cœur	HUIT, SEPT, DEUX.
	Trèfle	HUIT, QUATRE, TROIS.
Jeu de B.	Pique	ROI, CINQ.
	Carreau	ROI, SEPT, CINQ, DEUX.
	Cœur	AS, ROI, DAME, DIX.
	Trèfle	VALET, NEUF, DEUX.
Jeu de D.	Pique	VALET, HUIT, SIX.
	Carreau	HUIT, QUATRE.
	Cœur	VALET, NEUF, CINQ, QUATRE.
	Trèfle	AS, ROI, DIX, CINQ.

PREMIÈRE LEVÉE. — A est le 1er en cartes. Ayant sa longue couleur en atout, il en joue, soit le trois de pique, afin de voir comment les autres sont répartis. B, 2e à jouer, et qui possède le roi et le cinq, met le roi pour faire tomber l'as s'il se trouve entre les mains de C : si celui-ci ne le jouait pas, c'est qu'il serait dans le jeu de D qui, dans ce cas, se garderait bien de le jouer et laissera maître son partenaire. Mais C a l'as en effet, il le joue et D jette le six.

C ramasse donc la 1re levée.

DEUXIÈME LEVÉE. — C, ayant fait la levée précédente, est 1er en cartes ; il a compris l'invite en atout de son partenaire et en rejoue, sort le deux de pique, D met le huit, A monte du neuf et B met le cinq.

A lève. B et C n'ont plus d'atout, D a encore le valet.

TROISIÈME LEVÉE. — A, 1er à jouer et comptant les atouts passés et ceux qu'il a encore en main, va faire tomber le dernier atout en jouant sa dame de pique maîtresse ; B doit renoncer d'une petite carte, deux de trèfle ; C d'un deux de cœur et D met son dernier pique, le valet.

A lève donc.

QUATRIÈME LEVÉE. — A, toujours 1er en cartes, joue encore atout, le quatre, par exemple, pour connaître par la renonce de son partenaire quelle est sa couleur dominante B ; file un deux de carreau ; C qui a, tout à l'heure, filé un cœur jette cette fois un trois de trèfle ; cela indique à A qu'il reste bon en carreau, D met le quatre de cœur.

CINQUIÈME LEVÉE. — A, devinant le jeu de C, lui porte alors carreau et joue la dame ; B, obligé de surmonter, met le roi, C prend de l'as et D met le quatre.

C lève.

SIXIÈME LEVÉE. — C, 1er à jouer maintenant, jette son valet de carreau qu'il sait maître puisque as, roi et dame sont passés et que les atouts restants sont chez son partenaire : D met le huit de carreau, A met le trois et B le cinq.

C lève encore.

SEPTIÈME LEVÉE. — C joue encore carreau, le dix ; D renonce d'un cinq de cœur ; A, qui n'est pas obligé de couper, se défausse en jetant un trois de cœur, B met le sept de carreau.

C lève à nouveau.

HUITIÈME LEVÉE. — C joue le neuf de carreau, D le cinq de trèfle, A le six de cœur et B le neuf de trèfle.

C lève.

NEUVIÈME LEVÉE. — C joue son dernier carreau maître, le six, D met le neuf de cœur, A le six de trèfle, B le valet de trèfle.

C lève à nouveau.

DIXIÈME LEVÉE. — C ayant joué un petit trèfle, le quatre, D, qui a les 2 cartes maîtresses, as et roi, prend de l'as, A met son petit trèfle, le sept, B renonce par le dix de cœur et D fait la levée.

D rejoue naturellement son trèfle maître, le roi, dans l'espoir qu'il passera si A possède encore de la couleur et ne coupe pas. En effet, A jette sa dame de trèfle, B une dame de cœur et C le huit.

D fait la levée.

La douzième et la treizième levée reviennent naturellement à A, puisqu'il est seul à n'avoir plus que des atouts en mains. En résumé donc, dans ce coup, le camp A-C a fait 11 levées et le camp B-D 2 levées, A-C marque donc 11 — 6 = 5 points de tricks. Personne ne marque les honneurs puisqu'ils sont également répartis (A-C ayant as et dame et B-D valet et roi). Un nouveau coup commence et ainsi de suite, jusqu'à ce que l'un des 2 camps ait atteint 10 points, il gagne alors une manche ; il lui faut remporter une 2e manche pour gagner le robre plein.

VARIÉTÉS DE WHIST A QUATRE. — NOMBRE VARIABLE DES POINTS. — Le whist à 4 peut varier dans le nombre de points imposés au parti gagnant, ce qui implique certaines modifications dans la manière de les compter. Le whist ordinaire est celui que nous avons étudié, le *whist en 10 points* ; on le joue aussi en *cinq, six, sept points*, le *whist aux tricks doubles*, enfin le *whist de Gand*.

WHIST EN SEPT POINTS. — Chaque trick et chaque honneur ne compte que pour 1 point, chaque parti marque ses honneurs.

WHIST EN SIX POINTS. — 4 honneurs valent 4 points, mais 3 honneurs ne valent que 2, et au-dessous de 3 les honneurs ne comptent rien.

WHIST EN CINQ POINTS OU « PETIT WHIST ». — Identique au whist ordinaire avec cette particularité que 5 points seulement constituent la partie et qu'on ne « chante » pas à 4 points. Certains joueurs ne comptent jamais les honneurs au « petit whist ».

WHIST AUX TRICKS DOUBLES. — Il se joue en 10 points comme le whist commun, mais, pour accélérer le jeu, chaque levée ou trick au-dessus de 6 compte 2 points. La renonce y fait perdre 6 points ; il n'y a pas de chelem, on n'y « chante » pas ; enfin 2 points marqués empêchent la perte triple et 6 points la perte double.

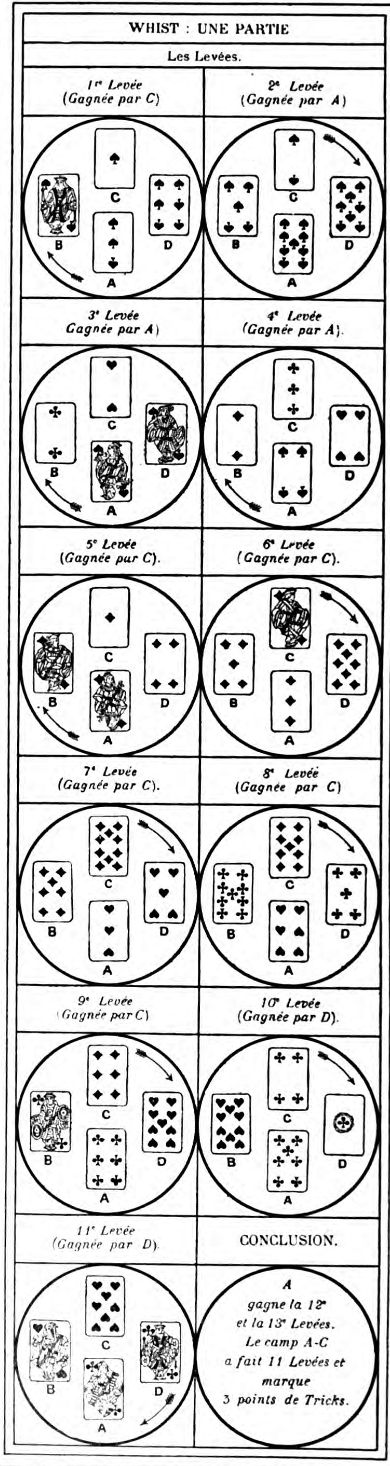
WHIST DE GAND. — Cette variété de whist offre une grande ressemblance avec le boston, se joue à 4, comme au whist ordinaire, avec 2 jeux de 52, dont on se sert alternativement. Tirez les places au sort de cette façon : prenez dans l'un des jeux 4 cartes différentes que vous disposez à découvert sur les 4 côtés de la table, prenez dans l'autre jeu 4 cartes semblables à celles-ci, mêlez-les et offrez-les à couvert aux joueurs, la dernière vous revient. Chacun s'asseoit alors à table à la place indiquée par la carte correspondant à celles qu'il a tirée ; les partenaires se font vis-à-vis. La donne revient à celui qui a obtenu la plus basse carte. || Vous distribuez 14 cartes, de droite à gauche, par paquet de 4, 4 paquets donc, plus une carte ; la dernière est l'atout. Avant de toucher aux cartes chacun a déposé une fiche de valeur déterminée dans une petite corbeille à gauche du donneur, c'est l'enjeu. Puis le 1er en main prononce l'une des 3 formules : « Je propose », « solo » ou « passe ». S'il a un jeu suffisant pour espérer faire 8 levées avec l'aide d'un partenaire il déclare qu'il « propose » (il faut avoir pour cela au moins 4 levées à peu près sûres dans son jeu) ; sinon il dit : « je passe » et la parole est au suivant.

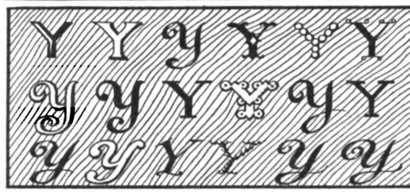
Celui qui croit avoir un jeu suffisant pour soutenir la demande ou proposition, lorsque son tour est venu de parler, déclare qu'il soutient (pour soutenir, il faut avoir au moins 3 levées assurées dans son jeu). Le 1er à parler, ou tout autre joueur à son tour, qui estime avoir assez beau jeu pour faire 5 levées à lui seul, réclame le « solo », bien que dans certains cas il y ait eu une demande précédente et qu'elle ait été soutenue, car le « solo » empêche toutes les autres demandes ; il est gagné si le demandeur fait à lui seul 5 levées, même si un autre joueur avait fait seul les 8 autres. La demande à deux, lorsqu'elle réussit (8 levées), vaut à l'association gagnante une fiche de chacun des perdants, plus autant de fiches qu'elle aura de tricks au-dessus de 8 (le chelem est payé 16 fiches à chacun). Si l'association ne fait pas ses 8 levées, elle verse à chaque adversaire 1 fiche pour la partie perdue, plus 1 fiche par levée non faite, enfin elle doit mettre à la corbeille autant de fiches que celle-ci en contenait (c'est ce qu'on nomme la « bête »). Le gagnant du solo ramasse la corbeille, plus 1 fiche de chaque joueur, plus autant de fiches que de levées il aura faites au-dessus de 5 ; s'il perd, il paie 1 fiche à chacun des 3 adversaires pour la partie, 1 fiche encore par levée qu'il n'aura pas faite, enfin il met la bête à la corbeille. Comme cette sorte de whist ne comporte ni robres ni parties, on joue à volonté, « à l'aune », dit-on, un nombre indéterminé de coups et, s'il reste, quand on cesse, une bête, on la partage entre les joueurs.

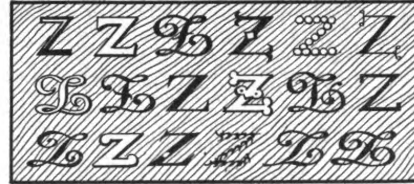
LE WHIST COMPLET A SIX PERSONNES n'est autre chose que le whist à 4, mais avec 2 rentrants qui remplacent les perdants après chaque robre.

LE WHIST A TROIS OU AVEC « MORT ». — Lorsqu'il manque un joueur pour compléter une table de whist, on joue le whist à 3 avec 1 mort. Les règles principales sont les mêmes que celles du whist à 4 : robre et manche de 10 points ou 5, ou à tricks doubles. Voici les seules particularités :

Le mort étant le joueur absent, on étale son jeu à découvert sur la table. Celui que le sort a désigné joue pour lui-même et pour le mort dont il est le « défendeur ». Les cartes ayant été distribuées comme au whist à 4, le partenaire du mort dispose le jeu de celui-ci à découvert devant la place qu'il occuperait. Cela simplifie pour tout le monde les combinaisons de la partie. Le partenaire du mort donne les cartes pour lui et joue à son tour ; lorsqu'il gagne il reçoit de ses 2 adversaires (assaillants), mais quand il perd il paie à tous les 2. || Au whist à 3 il n'y a ni chelem, ni honneurs, ni invites ; si le mort renonce à tort, il n'est passible d'aucune punition.





YACHTING (LE). — Mot anglais venant lui-même du hollandais yak qui désigne une petite embarcation de plaisance à voile. Cette étymologie nous fixe sur la prononciation du mot yacht qui est yak bien que beaucoup prononcent à l'imitation des Anglais, yôt.

Par yachting on entend tout l'ensemble de la navigation de plaisance à voile, mixte ou à moteur mécanique.

LE YACHT. — Deux grandes classifications, pour toutes catégories : les coureurs ou racers et les yachts de croisière ou cruisers.

A d'autres points de vue on peut classer les yachts par espèces, en voiliers purs, voiliers auxiliaires (à moteur), vapeurs et yachts à moteur autre que la vapeur.

Parmi ces derniers, on distingue les navires à hélice immergée et ceux à hélice aérienne, et parmi ceux-ci encore, suivant la forme de la carène, les yachts automobiles proprement dits et les glisseurs ou hydroplanes et les tout derniers venus, les navires à turbine actionnant une hélice immergée.

LES VOILIERS. — Au point de vue de la mâture, on classe les voiliers d'après le nombre des mâts : un mât (côtre ou cutter, sloop, etc.) ; deux mâts (goélette, brick-goélette, schooner ou brick) ; trois mâts (trois-mâts goélette, trois-mâts barque, trois-mâts carré), ces dernières formes rares en yachting et inconnues des racers.

Les côtres (jusqu'à 20 ou 25 tonneaux de jauge) se subdivisent en : 1° côtres purs (un seul mât, une seule voile aurique) ; 2° yawl muni d'un mâtereau sur l'arrière du gouvernail, portant une petite voile carrée (tapecul) ; 3° ketch, semblable au précédent, mais dont le mâtereau est en avant du gouvernail et plus élevé.

Nous étudierons successivement la coque, la mâture, les manœuvres courantes ou dormantes (cordages), la voilure, les accessoires et enfin les aménagements.

ANATOMIE SOMMAIRE DE LA COQUE. — La coque est une sorte de coffrage étanche, lesté à la partie inférieure. Elle est composée d'une quille, véritable épine dorsale, doublée d'une carlingue sur lesquelles sont montés les couples, pièces de bois courbes figurant les côtes. Ces couples sont assemblés sur la quille par des varangues et du côté opposé par les barrots dont l'ensemble constitue le barrotage qui supporte le pont, c'est-à-dire le plancher supérieur du bâteau.

Sur les couples dont l'ensemble constitue la membrure sont cloués : à l'extérieur, le bordé (fait de planches jointives dont les coutures sont calfatées, c'est-à-dire bourrées d'étoupe enduite de suif ou de brai) et à l'intérieur, du vraigage également en planches.

La quille se relève vers l'avant et se relie à l'étrave ou taille mer et à l'arrière à l'étambot qui reçoit le gouvernail. A la partie inférieure de la quille est boulonnée une masse pesante en métal, le lest.

Sur le barrotage déjà décrit est cloué le pont également calfaté.

LA MATURE. — La mâture se compose d'un, deux ou trois mâts. Le côtre porte un grand mât au tiers environ sur l'avant. Ce mât vertical est généralement « à pible », c'est-à-dire d'un seul morceau contrairement au mât à flèche que nous décrivons plus loin ; il est vertical et soutient deux espars ou vergues horizontaux entre lesquels est tendue la voile · l'inférieur, le plus grand, est le gui, le supérieur le pic.

Pointant vers l'avant, dans l'axe, est le beaupré, mât horizontal et à l'arrière un mâtereau vertical, portant le tapecul. La goélette comporte deux mâts : le plus petit (misaine) à l'avant, le grand mât à l'arrière. Sur l'avant est le beaupré prolongé par le bout-dehors. Chaque mât est gréé de même : il se compose d'un bas-mât, fixé dans son emplanture (du pont à la quille) et terminé carrément dans le haut qui porte une espèce de rallonge — le mât de flèche fixé au bas-mât par des colliers appelés chouques inférieur et supérieur séparés par un espace appelé ton. Comme dans le côtre, chaque voile est tendue entre un pic et un gui.

De plus, comme dans le côtre, un espar volant, le « tangon » permet de déployer le spinnaker quand on fait route vent arrière.

Quand le mât de misaine porte des vergues en croix, on a une mâture de brick-goélette assez employée en croisière.

Pour les trois-mâts, consulter les figures, ce gréement étant peu ou pas employé en yachting.

CORDAGES OU MANŒUVRES COURANTES OU DORMANTES. — Les manœuvres dormantes sont fixes ; ce sont : les haubans qui tiennent le mât de chaque côté ; ils sont tendus au moyen de ridoirs à vis ou de palans dits caps-de-mouton ; garnis d'échelons de corde ou de bois ils forment les enfléchures. Vers l'avant, les mâts sont tenus par les étais et vers l'arrière par les bastaques ; le beaupré est maintenu latéralement par des haubans et vers le bas par une sous barbe frappée sur l'étrave. Les espars sont soutenus par des balancines et manœuvrés par des « bras ».

Les manœuvres courantes comprennent surtout les drisses qui servent à hisser et les écoutes à border les voiles ; elles passent dans des poulies dont la roue intérieure s'appelle réa et la réunion de plusieurs poulies constitue un palan quand elles sont enfilées sur le même brin.

VOILURE. — Les voiles portent le même nom générique dans les divers gréements.

Ce sont, en prenant pour type la goélette ou schooner et en commençant par l'avant :

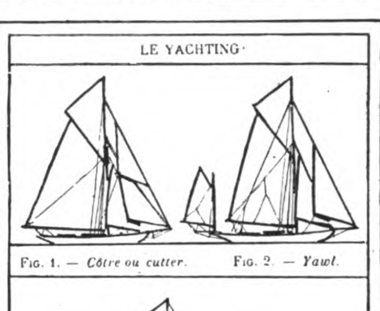
1° Le *foc* qui va du beaupré au sommet du mât de misaine, souvent doublé d'un clin foc ou foc volant ;

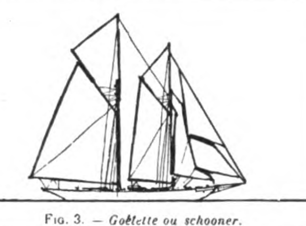
2° La *trinquette*, qui est amurée sur l'étai de flèche de misaine ;

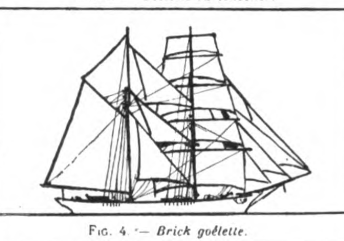
3° La *misaine* surmontée par la flèche entre le pic et le mât de flèche, il est pointu dans ce cas, et bomé quand il est lacé sur des espars qui prolongent le pic ou la flèche ;

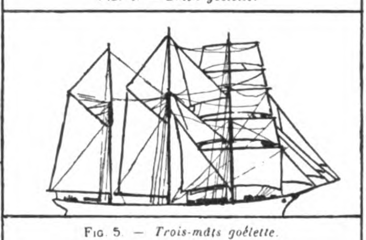
4° La *grand' voile* surmontée de sa flèche ;

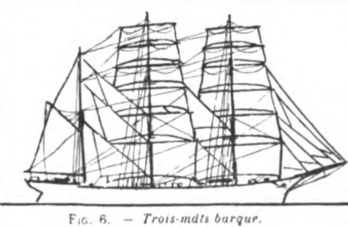
LE YACHTING

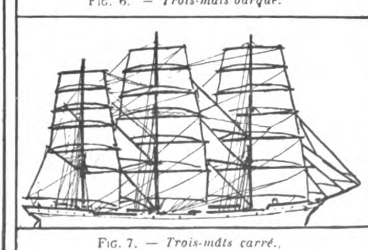

Fig. 1. — *Côtre ou cutter.* Fig. 2. — *Yawl.*


Fig. 3. — *Goëlette ou schooner.*


Fig. 4. — *Brick goëlette.*


Fig. 5. — *Trois-mâts goëlette.*


Fig. 6. — *Trois-mâts barque.*


Fig. 7. — *Trois-mâts carré.*

LE YACHTING

B C M e V 7 T 6 5 4 3 2 1 0 1 2 3 4 5 6 7 G q l

Fig. 8. *Coque d'un Yacht.*

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 Couples N et R.

e = étrave. *C = cock-pit.*
T = étambot. *f = flottaison.*
G = gouvernail. *q = quille.*
B = barre. *l = lest.*
M = mât. *V = Voûte.*

Flèche bomé. Trinquette. Grand voile. Spinnaker. Foc

Flèche bomé. Dragon ou bonnette. Trinquette. Misaine. Grand voile. Foc. Clin foc.

Fig. 9 et 10. — *Voilures.*

Fig. 11. — *Hydroglisseur 230 C. V. type de Lambert*

Fig. 12. — *Canot automobile de course.*

5° Des *voiles d'étai*, dragons ou bonnettes, sont tendues entre les deux mâts ;

6° Les *spinnakers*, grandes voiles triangulaires tendues entre les mâts et un espar volant dit tangon et que l'on n'établit que par vent arrière. L'ensemble de la mâture est dite gréement et donne son nom au navire.

Les voiles tournent autour du mât vertical comme une porte ; le côté fixe (charnière) se dit amures, et la partie mobile (battant) écoute. Comme l'amure est toujours au vent de l'écoute, on désigne la route d'un voilier en énonçant le côté qui reçoit le vent. Un bateau qui va tribord amures reçoit le vent sur sa droite en regardant vers l'avant.

AMÉNAGEMENTS. — Dans les côtres de faible tonnage, il n'y a pas d'autre partie habitable qu'une petite place à l'arrière du mât, en avant de la voûte que l'on nomme le cock pit.

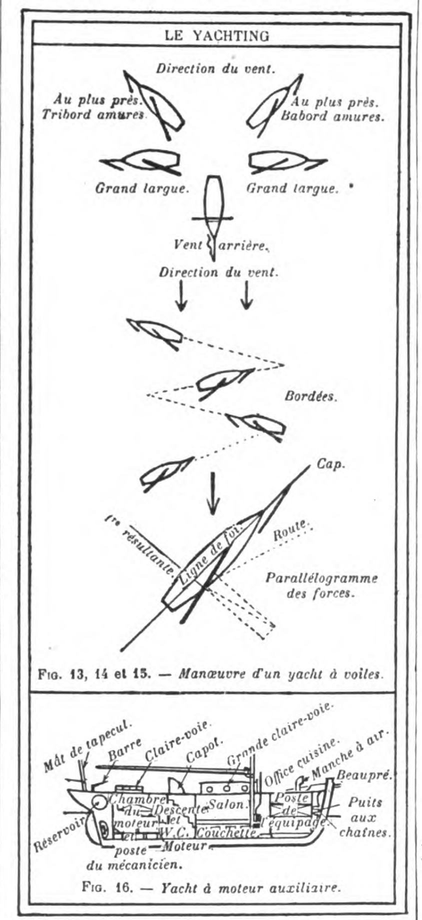


FIG. 13, 14 et 15. — *Manœuvre d'un yacht à voiles.*

FIG. 16. — *Yacht à moteur auxiliaire.*

Au-dessus de 2 tonneaux de jauge on trouve à l'avant du cock-pit un rouf avec une table et des armoires, et la soute de l'avant devient presque logeable.

A mesure que le tonnage augmente, le roof central devient un salon avec couchettes de part et d'autre d'une table centrale ; le poste d'équipage, à l'avant, peut recevoir un fourneau de cuisine.

Au-dessus de 15 tonneaux l'installation peut comporter un logement confortable (sur un voilier bien entendu), pour un ménage de propriétaires, trois hommes d'équipage et un mousse. A ce propos, il convient de faire remarquer qu'un cruiser doit présenter, pour être agréable et sûr à la mer, quelques perfectionnements et n'être pas une copie servile d'un yacht racer de même tonnage.

Tout d'abord, le pont ne doit pas affleurer le plat-bord mais doit être muni de pavois et de rambardes, montés sur des jambettes (de façon à ne pas intéresser les couples en cas d'avaries), le maître bau (couple principal) calculé large plutôt qu'étroit et profond, quitte à mettre une dérive (quille lestée mobile) comme dans les sloops américains. De plus, dans les yachts à deux mâts, il est bon de prévoir le mât de misaine muni d'un phare (voiles carrées enverguées sur espars en croix).

LA MANŒUVRE D'UN YACHT A VOILES. — En se rapportant aux figures ci-jointes, il est facile de se rendre compte de la manœuvre d'un yacht à voiles.

Une seule remarque théorique : quand le vent frappe une voile perpendiculairement, il exerce une action tendant à chasser le navire latéralement, mais la surface de la coque et de la quille s'opposant à ce mouvement, le navire est chassé dans le sens de la moindre résistance, c'est-à-dire vers l'avant (*V.* pour la construction du parallélogramme des forces la fig. 15).

Les figures 13 et 14 montrent les différentes allures, les flèches indiquent la direction des filets d'air, c'est « le lit du vent », tout ce qui est en amont du courant est dit « au vent » et en aval « sous le vent ». On voit, d'après les croquis, que le yacht peut remonter dans le lit du vent et cheminer vent debout en tirant des bordées.

L'allure à 45° dans le lit du vent (plus ou moins, suivant que le yacht est ardent ou mou) est dite « au plus près ».

L'allure à 90° est appelée « grand largue ».

Celle, l'avant pointé dans la direction où va le vent est dite « vent arrière ». Dans les navires à voiles auriques (d'un seul côté du mât), pour éviter le « couple de déversement, il faut établir une surface symétrique : c'est le « spinnaker » dont nous avons déjà parlé.

YACHT A MOTEUR AUXILIAIRE (ou yacht auxiliaire). — Se dit d'un yacht qui est muni d'un moteur capable de le faire avancer vent debout ou par calme plat.

Nous donnons ci-contre la coupe d'un de ces navires avec les aménagements qu'il peut comporter.

L'auxiliaire, d'ailleurs, peut être un yacht à moteur mécanique possédant une voilure pouvant lui suffire en cas de déficience du moteur. Remarquons tout d'abord que l'auxiliaire est moins « marin » que le voilier pur. Exception faite pourtant pour certains navires à moteur à explosions et à hélice pouvant s'effacer.

THONIERS A MOTEUR. — C'est le cas d'un petit yacht auxiliaire tout à fait intéressant réalisé par l'adjonction d'un moteur à pétrole lampant.

Ces côtres bretons, aux formes très marines, tiennent parfaitement la mer. Leur moteur leur permet d'échapper au calme et d'embouquer les passes sans remorqueur.

Il est encore une solution intéressante du problème qui consiste dans l'adjonction momentanée à un pur voilier d'un moteur amovible — tracteur (chaloupe ou canot de bossoir) ou propulseur motogodille, groupe moto-propulseur mobile, etc.

YACHT A MOTEUR. — Il n'y a que peu de chose à dire sur les yachts à propulsion purement mécanique. Ce sont les vapeurs, en tout semblables, sauf le luxe des aménagements intérieurs, aux navires ordinaires de même tonnage et les yachts automobiles munis d'un moteur à 2 ou 4 temps à essence ou à pétrole lampant.

Jusqu'à ces derniers temps leur utilité restait confinée dans les petits et moyens tonnages.

Aujourd'hui, grâce au moteur à huiles lourdes, genre Diesel, on peut réaliser de grands navires sans que le prix du tonneau-mille marin soit prohibitif.

GLISSEURS ET HYDROPLANES. — Parmi les formes nautiques nouvelles auxquelles a donné lieu la création du moteur léger, on peut citer les glisseurs (canots à coque légère munie en dessous de redans ou plans inclinés).

Les hydroplanes purs n'ont pas de coque, mais seulement des flotteurs qui déjaugent l'engin dès que la vitesse est suffisante, l'appareil ne reposant plus à ce moment que sur ses plans.

Au point de vue du mode de propulsion on distingue les hydroplanes à hélice immergée ou hydraulique et ceux à hélice aérienne, munis d'un moteur et d'une hélice d'aéroplane.

Ces engins, très rapides et assez confortables, conviennent très bien aux rivières et lacs peu profonds de nos colonies.

La fig. 11 représente un hydro-glisseur pourvu d'un moteur de 250 chevaux.

YEUX. — *V.* Œil.

YUCCA. — Les yuccas sont des plantes ornementales assez robustes pour hiverner à l'air libre, mais il vaut mieux les mettre dans des positions abritées pour avancer l'époque de leur floraison qui ne se produit qu'à intervalles irréguliers, tous les 2 ou 3 ans, et quelquefois à la fin de l'automne, ce qu'il vaut mieux éviter, la croissance de la tige florale se trouvant alors arrêtée par le froid.

Ces plantes se multiplient au moyen des nombreux rejetons partant du collet des racines. Le *yucca gloriosa* et le *yucca filamenteux* sont ceux qui réussissent le mieux à l'air libre. Les autres doivent être rentrés à l'orangerie.

ZÈBRE. — Sorte de mammifère du genre cheval, à robe fauve rayée de brun, qui vit par troupes dans les montagnes d'Afrique et qu'on parvient difficilement à dompter au point de pouvoir l'atteler ou l'utiliser. Le plus communément répandu en Europe est le *dauw*, dont la femelle est féconde avec l'âne et dont on essaye de domestiquer les produits.

ZÉBU. — Bovin de petite taille originaire de l'Inde et répandu depuis en Afrique et à Madagascar. Acclimaté en France, mais inférieur à nos races indigènes, quoique les femelles soient bonnes laitières, on peut le mettre dans les parcs d'agrément par curiosité et parce que son caractère est parfaitement doux.

ZÉRO ABSOLU (*PHYS.*). — Le zéro absolu correspond à environ — 273°. Une température mesurée par *t* degrés centigrades vaudra donc $t + 273$ degrés absolus.

ZESTE. — On désigne ainsi la peau extérieure des oranges et citrons ; le zeste entre dans un très grand nombre de préparations culinaires et patissières, coupé, râpé ou en entier.

ZINC (COUVERTURE EN). — Le zinc laminé est employé pour la couverture dans les numéros suivants :

NUMÉROS.	ÉPAISSEUR EN MILLIMÈTRES.	POIDS DU MÈTRE CARRÉ.
10	0 mm. 50	3 kg. 500
11	0 mm. 58	4 kg. 060
12	0 mm. 66	4 kg. 620
13	0 mm. 74	5 kg. 180
14	0 mm. 82	5 kg. 740
15	0 mm. 95	6 kg. 650
16	1 mm. 08	7 kg. 560

livrés en feuilles de 0 m. 50, 0 m. 65, 0 m. 80 et 1 m. de largeur et 1 m. 15 à 2 m. de longueur.

Les nos 12 à 14 sont à recommander pour la couverture.

Le zinc se pose sur voligeage jointif, c'est-à-dire que des voliges de sapin de 0 m. 014 d'épaisseur sur 0 m. 12 de large sont clouées sur les chevrons. Suivant la pente du toit, des tasseaux en sapin de 0 m. 04 sur 0 m. 04 de section sont disposés pour recevoir les feuilles de zinc posées à dilatation libre, ce métal variant beaucoup dans ses dimensions suivant les diverses températures de l'atmosphère. Les bords sont pliés et maintenus par une bande d'agrafe en zinc ; puis le tout est recouvert d'un couvre-joint fixé par des clous à calotins ou à rondelles de plomb. Les joints horizontaux sont aussi à dilatation libre. Le zinc nécessite une inclinaison de 8 à 15°. Avec le voligeage, cette couverture pèse 40 kg. le mètre superficiel.

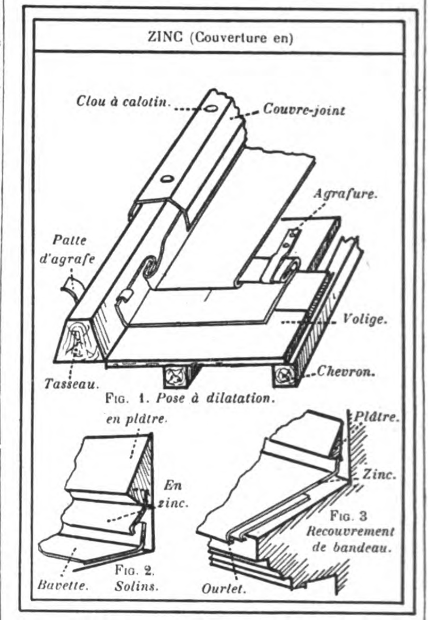


FIG. 1. *Pose à dilatation.*

FIG. 2. *Solins.*

FIG. 3 *Recouvrement de bandeau.*

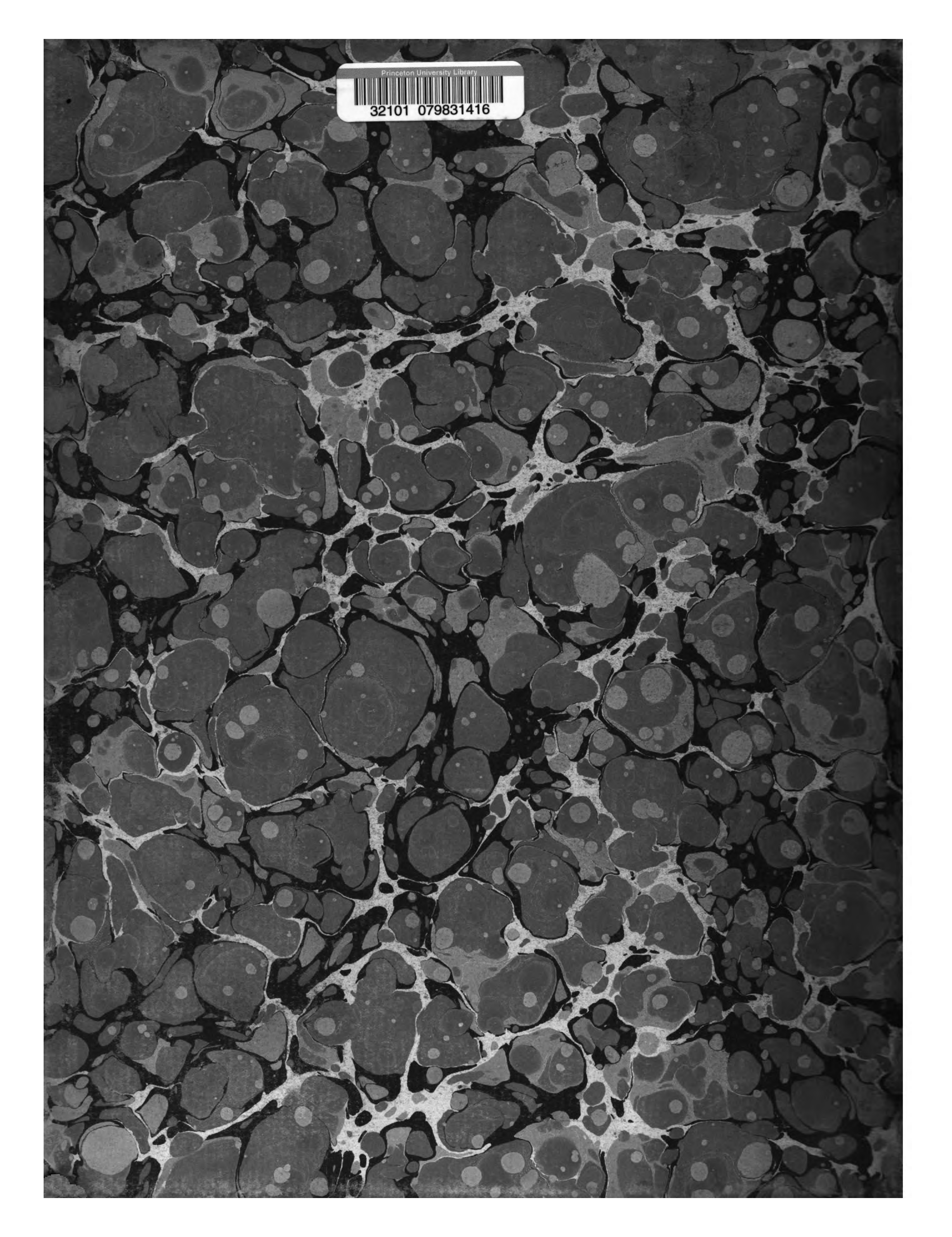
ZONA. — *V.* HERPÈS.

ZONE MILITAIRE. — Espace de terrain à l'intérieur et à l'extérieur des fortifications des places fortes, soumis à certaines servitudes militaires.

A l'extérieur, cet espace se divise en 3 zones : 250, 487 et 974 m. pour les places fortes et les postes. Dans la 1re zone, on ne peut faire aucune construction, à l'exception de clôtures ou haies sèches ou en planches à claire-voie ; les haies vives et plantations d'arbres ou d'arbustes formant haies y sont formellement interdites. Dans la 2e zone, il est permis d'élever des bâtiments et clôtures en bois et en terre, sans y employer de pierres ni de briques, même de chaux ni de plâtre, autrement qu'en crépissage. Dans la 3e zone, il est permis d'élever certaines constructions sous la condition qu'à la déclaration de l'*état de guerre*, les démolitions qui seront jugées nécessaires n'entraîneront aucune indemnité pour les propriétaires. Il est défendu à tout particulier, autre que les agents militaires désignés à cet effet par le ministre de la Guerre, d'exécuter aucune opération de topographie sur le terrain à 500 toises (974 m.) d'une place de guerre, sans l'autorisation de l'autorité militaire. Les contrevenants à cette défense seront arrêtés et jugés conformément aux lois décrétées sur cet objet et figurant dans le code des délits militaires.

Lorsque des constructions sont faites sans autorisation ou contrairement aux obligations imposées, les contraventions commises sont poursuivies devant le Conseil de préfecture qui condamne, s'il y a lieu, les contrevenants à une amende et à rétablir les lieux en l'état. Si les intéressés ne s'inclinent pas, il est procédé dans les délais fixés à l'exécution forcée de l'arrêté du Conseil. Les démolitions, déblais et remblais sont effectués, en présence du maire de la commune requis à cet effet, par les soins de l'autorité militaire ; les frais sont à la charge du contrevenant.

IMPRIMERIE CRÉTÉ.
CORBEIL (S.-ET-O.).


Princeton University Library
32101 079831416

